nuwave

Brio® 7.25Q

Digital Air Fryer

Owner's Manual

Model: 37062

Questions or Concerns?
Toll Free: 1-888-502-7807 • support@nuwavenow.com
(Mon-Fri 7:30am-4:30pm CST)

REGISTER NOW!

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

All you have to do is follow these simple steps.

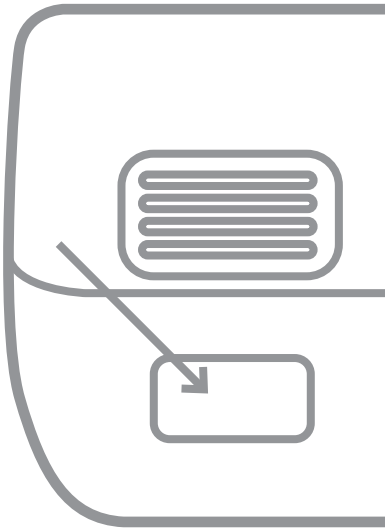
1. Using your smartphone or smart device, scan the QR code located on the back of the Brio.

2. You will be directed to NuWave's product registration page with your Brio's unique serial number automatically entered in the appropriate field.

   NOTE: If you do not have a web-enabled smart device, simply visit **nuwavenow.com/QR** and manually enter in your Brio's serial number.

3. Fill out the remaining information and complete the optional survey.

4. Once you submit your information, you will receive a confirmation email containing your extended warranty details.

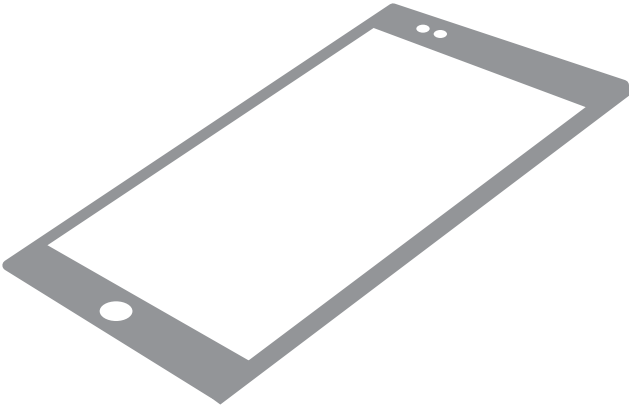


**Register your product within 1 year of date of purchase for a free 3-month extension of your limited warranty.*

for an additional

3-month warranty!

DOWNLOAD THE QR CODE APP TO YOUR MOBILE DEVICE



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

Download on the App Store

ANDROID APP ON Google play

2 Search for "QR code readers."

QR code readers

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

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

TABLE OF CONTENTS

Owner's Manual
Important Safeguards 6-7
Parts & Accessories 8
Assembly Guide 9
Quick Start 10-11
General Use 12-16
Advanced Settings 17-21
Cleaning & Maintenance 22
Troubleshoot Guide.....23-24
Limited Warranty 25-27

Spanish.....28-55
Replacement Parts 56-57

Welcome to the NuWave® Family

Congratulations on your NuWave Brio 7.25Q Airfryer purchase! We're incredibly excited for you as you begin your healthy home cooking journey with your new Brio.

We want to make sure you get the most out of your Brio cooking experience, so we have provided detailed instructions here in this manual for you to know all the ins and outs to be a successful NuWave home cook. We have also included a handy Quick Start Guide and Recipe Book which contains details on all of the preset recipes written and developed by our team of talented chefs that are already programmed into your Brio.

We want every step of your NuWave experience to be as easy and rewarding as possible, so if you have any questions, comments, or concerns, please don't hesitate to contact our Customer Service by calling 1-877-689-2838 or emailing help@nuwavenow.com (Mon-Fri 7:30am-7:00pm and Saturday 9:00am-5:00pm CST).

nuwave®
LIVE WELL FOR LESS

Visit **nuwavenow.com** to see our other NuWave products and accessories.

Connect with us!

ALWAYS KEEP THIS MANUAL HANDY FOR FUTURE REFERENCE.

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

1. ALWAYS use great caution when operating the Brio or any appliance. Use the handles or knobs to avoid touching hot surfaces.
2. NEVER immerse the cord, plug, or the Brio in water or other liquids.
3. NEVER use the Brio if the unit, cord, or plug are damaged in any way, or after the appliance malfunctions.Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
4. ALWAYS supervise children; people with reduced physical, sensory, or mental capabilities; and those lacking experience and knowledge, to ensure they use the Brio safely.
5. NEVER use accessories that are not intended for, or are not approved to be used with, the Brio as doing so may damage the Brio and may lead to accidents.
6. NEVER USE OUTDOORS. FOR HOUSEHOLD USE ONLY. Note: This appliance is not intended to be used in the staff kitchens of shops, offices, farms, or other work environments; nor is it intended to be used by guests in hotels, motels, bed and breakfasts, and any other non-residential environments.
7. ALWAYS set up the Brio on a horizontal, even, and stable surface.
8. NEVER allow the cord to hand down from tables or counters or allow it to touch hot surfaces.
9. NEVER place or use the Brio on or near hot gas or electric burners, in a heated oven, close to flammable materials, space heaters or in any wet environment.
10. ALWAYS use extreme caution when moving the Brio. NEVER move or handle the unit while it is running or before it has cooled.
11. ALWAYS turn the Brio off before unplugging the unit from the wall outlet.
12. ALWAYS keep hands and face away from the steam and hot air released from the air outlet vent during normal operation and from the Base Tray when opening the unit to remove or adjust the food.
13. ALWAYS unplug the Brio and contact NuWave Customer Service* if an excess amount of smoke escapes the unit during operation. **Note: A small amount of smoke is normal when using the Brio for the first time**.
14. NEVER put the Brio against the wall or other appliances or allow anything to block the air vents. ALWAYS keep at least 3 inches of free space around the Brio.

15. NEVER place anything on top of the Brio.
16. ALWAYS unplug the Brio from the wall outlet when it is not in use and before cleaning.
17. ALWAYS ensure that the Brio is clean prior to use.
18. NEVER operate the Brio with an external timer or separate remote-control system.
19. ALWAYS allow the Brio to cool before cleaning the unit or attaching or removing parts and accessories.
20. NEVER disassemble the Brio or replace any parts without the prior written consent of the manufacturer. Note: If any trouble arises during operation, any service MUST be done by NuWave LLC.
21. NEVER use metal utensils with the coated Base Tray and Reversible Rack as doing so can damage the surface.

***Customer Service: 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com (Mon-Fri 7:30am-7:00pm and Saturday 9:00am-5:00pm CST)**

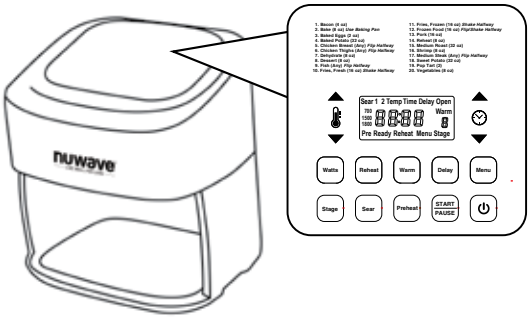
NOTICE: THE FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS, ADDITIONAL SAFEGUARDS, OR THE INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR BRIO THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.

Electrical Information

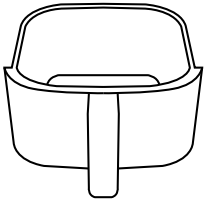
A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply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

1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it could be pulled on or tripped over.
3. The appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

PARTS & ACCESSORIES

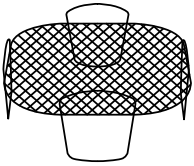


Power Base
Part #: B7A4

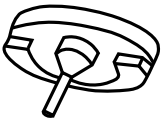


Base Tray
Part #: B7A3

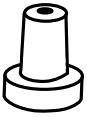
Air Circulation Riser
Part #: B7A1



Reversible Rack
Part #: B7A2



Silicone Tabs
Part #: B7P1



Rubber Feet
Part #: B7P2

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

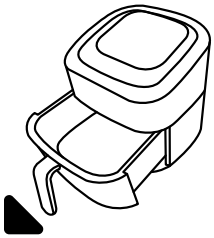
ASSEMBLY GUIDE

Assembling the Brio

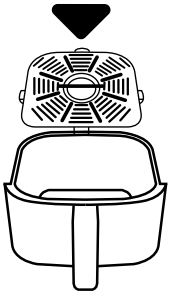
CAUTION: DO NOT use the Brio without the Base Tray. **DO NOT** touch the inside of the Base Tray, the Reversible Rack, or the Riser immediately after cooking. These parts will be hot. **ONLY** hold the Base Tray by the handle.

Removing the Base Tray, Reversible Rack & Air Circulation Riser

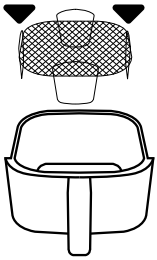
1. Using the handle, pull the Base Tray straight out.

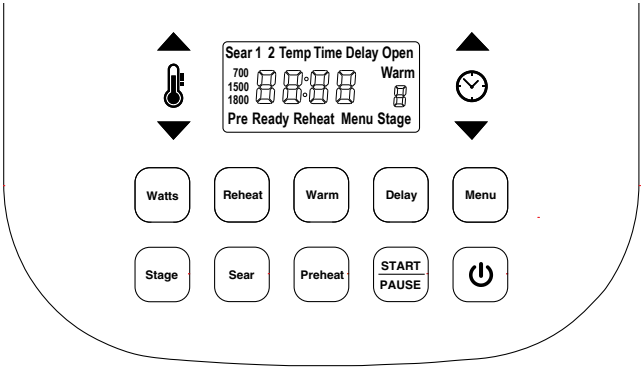


2. Allow the Base Tray to cool. Grasp the Circulation Riser by the central handle and pull it straight up to remove it from the Base Tray.



3. When using the Reverisble Rack, allow it to cool and then remove it with the handles.





Button Functions

⏻**:** The **Power** button turns the Brio on and off.

Start/Pause: The **START/PAUSE** button starts, pauses, and resumes cooking.

Up & Down Arrows: The arrow buttons adjust the cooking temperatures and times, as well as select different cooking presets.

Preheat: The Brio will automatically preheat before any function to the set cooking temperature. Press **Preheat** during the preheat cycle to temporarily turn it off.

Auto Preheat: The Brio will preheat automatically by default. To cancel the Auto Preheat, press **Menu** + **Preheat**.

Menu: The Brio offers 100 programmed presets and an additional 50 memory slots allowing you to add your own unique recipes. Use the Menu function to recall and save the programmed recipes. Refer to the Quick Start Guide for the list of 100 presets.

Warm: Keep your food warm after cooking until you are ready to eat. Press **Warm** and use the **Up** and **Down** arrows to adjust the warming temperature and time. Press **Warm** to cancel the warm cycle. To use Warm as an independent function, press and hold **Warm** for 1 second and adjust as necessary.

Delay: Delay is used to delay your cooking start time. Press **Delay** and use the **Up** or Down arrows to adjust the Delay time. The time is adjustable up to 24 hours. Press **Delay** at any time to cancel the Delay function.

Reheat: Quickly warm through your favorite leftovers. Press **Reheat** for 1 second and the Brio will automatically begin reheating, defaulting to 350F for 4 minutes are the defaults. The Reheat temperature and time can be adjusted at any time with the **Up** and **Down** arrows.

Sear: Sear is used to cook at high temperatures for a short period of time, directly before and/or after the regular cooking cycle. Use the **Up** and **Down** arrows to adjust the temperature and time (up to 30 minutes) before or during the searing cycle.

Stage: Use the Stage function to program up to 5 different cooking steps, each with its own cooking temperatures and times that are adjustable with the **Up** and **Down** arrows.

Watts: The Brio offers 3 wattage levels (700, 1500 & 1800). Press **Watts** to change the running wattage the Brio will use. When the Brio is turned off and/or unplugged, the Brio will run at the wattage previously set.

The maximum selectable cooking time differs depending on the selected cooking temperature.

50F – 275F	99:59 (99 hours and 59 minutes)
280F - 345F	24:00 (24 hours)
350F - 400F	1:00 (1 hour)

GENERAL USE

Getting Started

Plug the power cord into an electrical outlet.

1. Press the **Power** button to turn the Brio on and off and to cancel any cooking function.
2. Adjust the temperature and time by pressing the **Up** and **Down** arrows.
   - The default cooking time and temperature is 15 minutes at 350F.
3. Press **START/PAUSE** to begin cooking.
   - The Brio will begin preheating at the set cooking temperature.

Note: The Brio will beep 3 times half-way through the cooking cycle to alert you to remove the Base Tray and shake the food (or flip foods like chicken, steak, or fish) to ensure even cooking. Reinsert the Base Tray to continue cooking.

START/PAUSE

Press **START/PAUSE** to begin cooking. To pause cooking, press **START/PAUSE** or remove the Base Tray.

- The screen will display “Open” when the Base Tray is removed. It will continue to cook once it is closed.

Up and Down Arrows

1. To adjust the cooking temperature, use the **Up** and **Down** arrows above and below the temperature icon. It is adjustable in 5-degree increments between 50F and 400F.

   - Hold down the **Up** or **Down** arrows to adjust the temperature quickly.

Note: The cooking temperature can be adjusted at any time before or during the cooking process. The current set temperature will be displayed.

2. To adjust the cooking time, use the **Up** and **Down** arrows above and below the time icon. It is adjustable in 1-minute increments.

   - Hold down the **Up** or **Down** arrows to adjust the cooking time quickly.

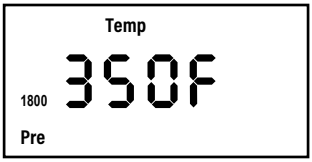
Note: The cooking time can be adjusted at any time before or during the cooking process.

3. Use either set of the **Up** and **Down** arrows to select different Menu presets.

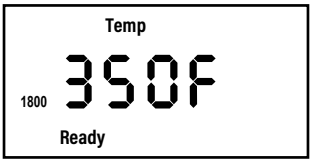
Preheat

Preheat the Brio to set the cooking temperature before cooking your food for crispier results. The Brio will automatically preheat before all functions. The default cooking temperature is 350F and the range is 50F-400F.

1. Press **START/PAUSE** to begin preheating.
   - The cooking temperature can be adjusted before or during the Preheat cycle.
   - The Preheat cycle can be canceled anytime by pressing **Preheat**.



2. While the Brio is preheating, the LED display will flash the preheat temperature.
3. Once preheated, the Brio will beep twice, display “Ready”, countdown to 10 seconds and then beep once more.
4. During the countdown, place your food into the Base Tray and slide it into the Brio.



5. The Brio will begin cooking with the set temperature and time.
6. When the Brio is finished cooking, it will beep 3 times and the LED display will show “End”.

Auto preheat

The Brio, by default, will automatically preheat for all cooking functions and certain programmed presets. If at any time you want to turn off the automatic preheat function, press **Menu** + **Preheat**. This will deactivate automatic preheating before any cooking. Press **Menu** + **Preheat** again to activate it.

If at any time you want to turn off preheat temporarily for the indvidual cooking cycle, press **Preheat**.

GENERAL USE

Menu

Use the Menu function to choose from 100 presets (See the Quick Start Guide for the full list). Slots 101~150 are for your own unique programs (See Advanced Settings for more information).

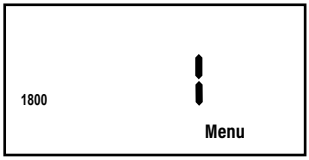
1. Press **Menu**.
   - Use the **Up** and **Down** arrows to scroll through the preset numbers until you find the desired presets.
   - Once a preset number is chosen, press **START/PAUSE** to begin cooking. You can make temperature and time adjustments, if desired.
   - Before cooking, some of the presets are programmed to preheat.
   - You can view the current cooking preset number while the program is running by pressing **Menu**.

View the cooking settings

You can view all cooking functions associated with a preset before or during the cooking process.

View the cooking settings before cooking

1. Press **Menu** and find the preset number to review using the **Up** and **Down** arrows.
2. Once the preset number is displayed, press **Stage** to review each cooking step.
   - Adjustments to the temperature and time can be made for each function at this time.



View the cooking settings during cooking

1. Press **Stage** to review each cooking step.
2. Continue to press **Stage** to scroll through all of the programmed functions for that preset number.
   - Adjustments to the temperature and time can be made for each function at this time, but it will not be saved.

Warm

Keeps your food warm until you are ready to serve, defaulting to 140F.

1. Adjust the cooking temperature and time.
2. Press **Warm**.
3. Adjust the Warm temperature and time, if desired.

4. Press **START/PAUSE** to start cooking.
   - The Brio will start cooking with the set cooking temperature and time. After that, it will warm at the set Warm temperature.
   - Press **Warm** again to cancel the Warm function at any time.
5. During the Warm function, the LED display will flash “Warm”.

Delay

The Delay function is used to delay your cooking start time.

1. Press **Delay**.
   - Use the **Up** and **Down** arrows to adjust the Delay time.
   - The Delay time can be adjusted up to 24 hours.
   - During Delay, the (:) will flash, indicating that the Delay time countdown started.
2. To stop the Delay function at any time, press **Delay**.
   - The Brio will automatically move on to the next cooking function.
3. Once the Delay function is complete, it will automatically start cooking.

Reheat

Quickly warms through your favorite leftovers, defaulting to 350F for 4 minutes.

1. Press **Reheat**.
2. Adjust the temperature and time, if desired.
3. Press **START/PAUSE** to start reheating**.**

Sear

Use the Sear function to sear foods directly before and/or after the regular cooking cycle, for up to 30 minutes. The default temperature is 400F for 5 minutes.

1. Press **Sear**.
   - Adjust the sear temperature and time, if desired.
2. Press **START/PAUSE** to begin cooking**.**

Note: You can adjust the Sear temperature and time at any time before or during the Sear function.

ADVANCED SETTINGS

Using Warm independently

Keeps your food warm until you are ready to serve.

1. Press and hold **Warm** for 1 second.
2. The Brio will automatically begin to warm your food at the default temperature of 140F.
   - Press **Warm** again to cancel the Warm function at any time.
3. You can adjust the cooking temperature and time using the **Up** and **Down** arrows.
4. When the Brio has finished warming, it will beep 3 times and the LED display will show "End".

Note: The maximum Warm temperature is 200F. The maximum time is 3 hours.

Using Warm with Menu

Select your preset and have the Brio warm your food.

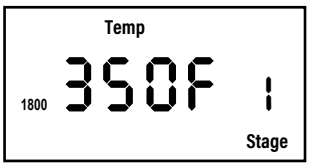
1. Press **Menu**.
2. Select your desired preset (1-100).
3. Press **Warm**.
4. Adjust the Warm temperature and time by pressing **Stage** and using the **Up** and **Down** arrows.
5. Press **START/PAUSE** to begin cooking**.**
   - You can adjust the Warm temperature and time at any time.
   - Press **WARM** at any time to cancel.

Stage

The Stage function gives you the ability to cook your food at different temperatures throughout the cooking process. You can define up to five 5 different cooking stages. The default for Stage 1 is 350°F for 15 minutes, and 350°F for 0 minutes for all subsequent stages.

Example: You can set your food at 400F for 10 minutes, have it switch to 350F for 20 minutes, and then have the Brio cook at a lower temperature for the remainder of the cooking process.

1. Press **Stage**. This is Stage 1.
2. Adjust the cooking temperature and time.
3. Press **Stage** again to add Stage 2.
4. Adjust the cooking temperature and time.

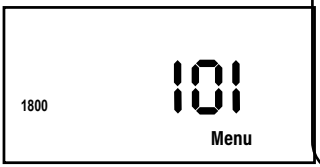


5. Repeat until you have programmed all the stages you need (up to 5 stages).
6. Press **START/PAUSE** to begin cooking with your set cooking stages.
   - You can see and adjust the upcoming cooking stage(s) by pressing **Stage**.

Menu

Store your own cooking preset

1. Adjust the cooking temperature and time.
2. Press **START/PAUSE** to begin cooking.
3. Press and hold **Menu** for 1 second. The LED display will show "Menu" and "101".
4. Use the **Up** and **Down** arrows to save your settings in a memory slot between 101-150.



5. Press and hold **Menu** for 1 second to save the new preset. This preset is now available for future recall.

Note: You can also store a preset AFTER the cooking process. Once the cooking process has finished, hold **Menu** for 1 second. The display will show “Menu” and “101”. Select the slot number for and press **Menu** again to store.

Editing a stored preset

You can edit a stored preset you created before or during the cooking process and save any changes.

Edit before Cooking

1. Press **Menu** and find the preset number to edit.
2. Scroll through and locate the stored settings you want to edit by continuously pressing **Stage**.
3. Using the **Up** and **Down** arrows, edit the the temperature and time as desired.
4. Once all of your edits are made, press and hold the **Menu** button for 1 second. The LED display will show "Menu" and "101."
5. Use the **Up** and **Down** arrows to select the slot number for your edited preset.
6. Press the **Menu** button again to save the edits.

ADVANCED SETTINGS

Edit while cooking

1. While cooking, press **Stage** until the function you would like to edit shows in the LED display.
2. Adjust the cooking temperature and time.
3. If there are more cooking presets that you would like to edit, press **Stage** until you reach the preset you would like to edit as described above.
   - The Brio will continue cooking with the edits that you have made.
   - When the Brio has finished cooking, the Brio will beep 3 times and the LED display will show “End”.
4. To save your edits, press and hold **Menu** for 1 second and “101” will be displayed. Select the preset number (101-150) that you would like to save your edits to and hold **Menu** again for 1 second.

Note: Once saved, the edited preset will be available for recall. If the cooking process has finished, the preset is no longer editable.
If you saved a preset to a filled memory slot, the new preset will override the previous one. Any edits to a preset program (1~100) can only be saved and stored into program numbers 101~150. You cannot save an adjusted preset to its original preset number.

Sear

Sear 1 is ONLY available at the beginning of the cooking process. Sear 2 is ONLY available at the end of the cooking process.

Sear 1 & 2 can be used together to sear your food before and after the cooking process.

Sear 1
The default temperature and time is 400F for 5 minutes.

1. Adjust your cooking temperature and time.
2. Press **Sear** to engage the Sear 1 function.
3. Adjust the Sear temperature and time up to a maximum of 400F and 30 minutes.
4. Press **START/PAUSE** to begin. The Brio will start preheating. Once preheated, “Sear 1” and “:” will be flashing.
   - Once the Sear 1 cycle is finished, the Brio will automatically go into the regular cooking temperature and time set on step 1.
   - When the Brio has finished cooking, it will beep 3 times and the LED display will show “End”.

Sear 1 & 2

1. Adjust your cooking temperature and time.
2. Press **Sear** to engage the Sear 1 function. Adjust the Sear 1 temperature and time, if desired.
3. Press **Sear** again to add the Sear 2 function. Adjust the Sear 2 temperature and time, if desired.
4. Press **START/PAUSE** to begin. The Brio will start preheating. Once preheated, “Sear 1” and “:” will be flashing.
5. Once Sear 1 is finished, the Brio will beep once and will begin the regular cooking temperature and time set on step 1. After, the Brio will beep once again and will then go into Sear 2.
6. When the Brio has finished cooking, it will beep 3 times and the LED display will show "End" .

Sear 2

The default temperature and time is 400F for 5 minutes.

1. Adjust your cooking temperature and time.
2. Press **Sear** 3 times to engage Sear 2.
3. Adjust your cooking temperature and time up to a maximum of 400F and 30 minutes.
4. Press **START/PAUSE** to begin. The Brio will start preheating.
   - Once the main cooking cycle has finished, the Brio will beep once and go into Sear 2 cooking. "Sear 2", and ":" will be flashing.
   - When the Brio is finished cooking, it will beep 3 times and the LED display will show "End".

Note: The Sear temperature and time can be adjusted at any time.

Mute and Unmute the Beep Sounds

To mute the beep sounds, press and hold the **Sear** + **Stage** buttons for 1 second. The Brio will remain mute until it is unmuted. Press **Sear** + **Stage** for 1 second again to unmute.

Switching from Fahrenheit to Celsius

To go from Fahrenheit to Celsius, press **Sear** + temperature **Up** or **Down** arrow. Repeat to change it back.

CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning

Clean the Brio after every use or in between batches. The Base Tray and Air Circulation Riser have a non-stick coating. Do not use metal utensils or harsh abrasives when cleaning as these can damage the coating.

1. Unplug the appliance and make sure it cools completely.
2. Use a damp cloth to wipe the outside of the appliance.
3. Clean the Base Tray and inside components with a nonabrasive sponge, hot water, and mild detergent.

Note: Remove the Base Tray and place it on a heat-resistant surface to help cool the appliance faster. If using the dishwasher for the Base Tray, Air Circulation Riser, and the Reversible Rack, use the top rack only.

Tip: If there is residual food on the Base Tray, Air Ciruclation Riser, and the Reversible Rack, add some hot water and let them soak separately for about 10 minutes. Then, use a soft cleaning brush to remove any lingering food.

Storage

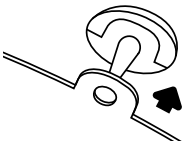
1. Unplug the Brio and let it cool down completely.
2. Make sure that all parts are clean and dry.

IMPORTANT - Do not immerse the Brio in water or attempt to clean the appliance in the dishwasher.

Cleaning Silicone Tabs

The Circulation Riser comes with 4 Silicone Tabs.

1. Let the Circulation Riser cool completely.
2. Grasp the Circulation Riser by the central handle and pull it straight up to remove it from the Base Tray.
3. Carefully pull the Silicone Tabs up to slide them off the metal tabs, then pull each of them out.



Note: Wash the Circulation Riser and Silicone Tabs with warm, soapy water and sponge. The Circulation Riser can be washed in a dishwasher, top rack only. Do not wash the Silicone Tabs in the dishwasher.

WARNING

In case of problems, immediately unplug the Brio and contact Customer Service at: 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com

TROUBLESHOOTING GUIDE

The Brio is not turning on or working.

1. The Brio is not plugged in.
2. You did not press the Power button.
3. The Base Tray is not properly in the Brio.

Insert the plug into an appropriate grounded power socket. Press the Power button. Place the Base Tray into the Brio.

The ingredients fried in the Base Tray are not completely cooked.

1. Too many ingredients were used.
2. The cooking temperature is too low.
3. The cooking time is too short.

Remove some ingredients from the Base Tray; smaller batches air-fry more evenly. Cook at a higher temperature. Set the Brio to air-fry for a longer time.

The food is fried unevenly.

1. Certain types of ingredients need to be shaken or flipped halfway through the cooking process.

The ingredients need to be shaken or flipped halfway through the cooking time.

Fried snacks are not crispy when they come out of the Brio.

1. You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.

Use snacks designed to be baked in a traditional oven, or lightly brush some oil onto the snacks before placing them into Brio for crispier results.

Cannot properly slide the Base Tray into the appliance.

1. The Base Tray is overfilled.

Do not fill the Base Tray more than 4/5 full. Push the Base Tray into the Brio until you hear a click.

White smoke is coming out of the Brio.

1. You are frying greasy food.
2. The Base Tray and Rack contains greasy residue from previous uses.

When preparing greasy ingredients in the air fryer, substantial amounts of oil can smoke and infiltrate Base Tray. The oil will produce white smoke and the Base Tray might become hotter than usual. This will not affect the final cooking result. White smoke is caused by grease heating up in the Base Tray. Make sure you clean the Base Tray, Riser and Rack properly after each use.

TROUBLESHOOTING GUIDE

French fries are fried unevenly in the Brio.
1. You did not soak the potato sticks properly before air-frying them. 2. You did not use the right potato type, or they were not fresh. Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, remove them, and dry them with paper towels. Use fresh potatoes and make sure they stay firm during air-frying.
French fries are not crispy when they come out of the Brio.
1. The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries. Make sure you dry the potato sticks properly before adding oil. Cut the potato sticks smaller and dry them for a crispier result. Put slightly more oil on the potatoes before placing them in the Brio for crispier results.
If the Brio needs to be replaced or returned to the manufacturer, please contact NuWave Customer Service at: **1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com (Mon-Fri 7:30am-7:00pm and Saturday 9:00am to 5:00pm CST).**

Error Message:	Solution(s):
Er1	Overheated NTC Temperature Sensor. Turn the Brio off and allow it to cool. If the Brio is not working after it cools down, contact Customer Service 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com.
Err1	The NTC Temperature Sensor has short circuited. Contact NuWave Customer Service 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com.
Err2	The NTC Temperature Sensor is open. Contact NuWave Customer Service at 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com.

LIMITED WARRANTY

THE MANUFACTURER WARRANTS

NuWave, LLC warrants the Brio 7.25Q Digital Air Fryer will be free from manufacturer defects for 1 year from the date of purchase, under normal household use, and when operated in accordance with the Manufacturer's written instructions. The Limited Warranty covers the Original Purchaser only. The Manufacturer will provide the necessary parts and labor to repair the product at the NuWave LLC Service Department. After the expiration of the warranty, the cost of the parts and labor will be the responsibility of the owner.

THE WARRANTY DOES NOT COVER

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

TO OBTAIN SERVICE

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

MANUFACTURER'S OBLIGATION

The Manufacturer's obligation under this Limited Warranty is limited, to the extent allowable by law, to repairing or replacing any part covered by this Limited Warranty which upon examination is found to be defective under normal use. The Limited Warranty is applicable only within the continental United States and only to the original purchaser of the manufacturer's authorized channels of distribution. **THE LIMITED WARRANTY MAY NOT BE ALTERED, VARIED OR EXTENDED EXCEPT BY A WRITTEN INSTRUMENT EXECUTED BY THE MANUFACTURER. THE REMEDY OF REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED UNDER THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE. IN NO EVENT SHALL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES TO ANY PERSON, WHETHER OR NOT OCCASIONED BY NEGLIGENCE OF THE MANUFACTURER, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, DAMAGES FOR LOSS OF USE, COSTS OF SUBSTITUTION, PROPERTY DAMAGE, OR OTHER MONEY LOSS.**

LIMITED WARRANTY

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

DISPUTE RESOLUTION PROCEDURE

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

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

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

C. **OPT OUT PROCEDURE.** To request to opt out of arbitration you must contact NuWave LLC at 1-877-689-2838 (Mon–Fri 7:30am–4:30pm CST), or email *help@nuwavenow.com*. You will have 30 days from the date of product delivery to opt out of arbitration with respect to any dispute arising out of or relating to use or purchase of any NuWave product. If more than 30 days have passed, you are not eligible to opt out of arbitration and will have waived your right to sue or participate in a class action with respect to the dispute arising out of your purchase or use of a NuWave product. For any dispute arising out of your use of NuWave's website, you have 30 days from the date you provided information to the website to opt out of arbitration. If more than 30 days have passed, you are not eligible to opt out of arbitration and you will have waived your right to sue and participate in a class action with respect to the dispute arising out of your use of NuWave's website.

C. OPT OUT PROCEDURE. To request to opt out of arbitration you must contact NuWave LLC at 1-877-689-2838 (Mon–Fri 7:30am–4:30pm CST), or email *help@nuwavenow.com*. You will have 30 days from the date of product delivery to opt out of arbitration with respect to any dispute arising out of or relating to use or purchase of any NuWave product. If more than 30 days have passed, you are not eligible to opt out of arbitration and will have waived your right to sue or participate in a class action with respect to the dispute arising out of your purchase or use of a NuWave product. For any dispute arising out of your use of NuWave's website, you have 30 days from the date you provided information to the website to opt out of arbitration. If more than 30 days have passed, you are not eligible to opt out of arbitration and you will have waived your right to sue and participate in a class action with respect to the dispute arising out of your use of NuWave's website.

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

READ YOUR OWNER'S MANUAL

If you still have any questions about operation or warranty of this product, please contact NuWave LLC at 1-877-689-2838 (Mon–Fri 7:30am–4:30pm CST), or email *help@nuwavenow.com*.

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65

⚠ WARNING

This product can expose you to chemicals including lead, which is known to the State of California to cause cancer, and Bisphenol A (BPA) and lead, which are known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

For more information go to: *www.P65Warnings.ca.gov*.

⚠ ADVERTENCIA

Este producto puede exponerle a químicos, incluídos el plomo, el cual es conocido en el Estado de California por causar cáncer y Bisfenol A (BPA) y plomo, los cuales son conocidos en el Estado de California por causar defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

Para mayor información, visite: *www.P65Warnings.ca.gov*.

nuwave

Brio® 7.25Q

Digital Air Fryer

Freidora de Aire Digital

Manual Del Propietario

Model: 37062

Questions or Concerns?

Toll Free: 1-888-502-7807 • support@nuwavenow.com

(Mon-Fri 7:30am-4:30pm CST)

REGISTER NOW!

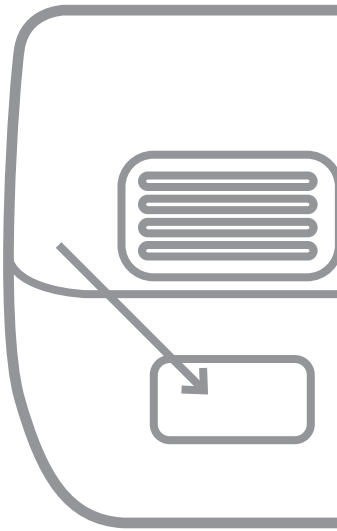
Como agradecimiento especial por registrar su Brio, ¡recibirá automáticamente 3 meses adicionales a su garantía limitada del fabricante!*

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.

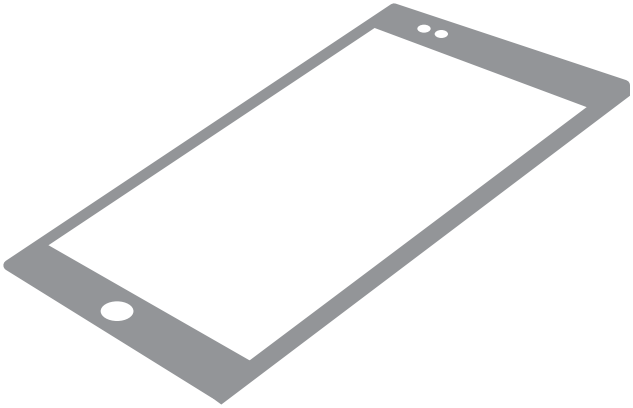
4. Una vez que envíe su información, recibirá un correo electrónico de confirmación con los detalles de la garantía extendida.

** 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).

Download on the App Store ANDROID APP ON Google play

2 Busque “lectores de códigos QR.”

QR code readers

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.

SIEMPRE TENGA A LA MANO ESTE MANUAL PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO.

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

1. SIEMPRE tenga mucho cuidado al operar el Brio o cualquier aparato. Use las manijas o perillas para evitar tocar superficies calientes.
2. NUNCA sumerja el cable, el enchufe o el Brio en agua o en otros líquidos.
3. NUNCA use el Brio si la unidad, el cable o el enchufe están dañados de alguna manera, o si el electrodoméstico no funciona correctamente. Devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
4. SIEMPRE supervise a los niños; personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas; y a quienes carecen de experiencia y conocimientos, para garantizar que utilicen el Brio de forma segura.
5. NUNCA utilice accesorios que no estén diseñados para el Brio o que no estén aprobados para su uso, ya que hacerlo puede dañar el Brio y provocar accidentes.
6. NUNCA SE USE AL AIRE LIBRE. SOLO PARA USO DOMÉSTICO 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.
7. Instale SIEMPRE el Brio en una superficie horizontal, uniforme y estable.
8. NUNCA permita que el cable cuelgue de mesas o mostradores ni permita que esté en contacto directo con superficies calientes.
9. NUNCA coloque o use el Brio sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes, en un horno caliente, cerca de materiales inflamables, calentadores de espacio o en cualquier ambiente húmedo.
10. SIEMPRE tenga mucho cuidado al mover el Brio. NUNCA mueva o manipule la unidad mientras esta esté funcionando o antes de que se haya enfriado.
11. SIEMPRE apague el Brio antes de desenchufar la unidad del tomacorriente de pared.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE Y LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

12. Mantenga SIEMPRE las manos y la cara alejadas del vapor y del aire caliente que se libera de la salida de aire durante el funcionamiento normal y del de la bandeja de la base cuando se abre la unidad para retirar o ajustar la comida.
13. SIEMPRE desenchufe el Brio y comuníquese con el Servicio de atención al cliente de NuWave * si una cantidad excesiva de humo sale de la unidad durante el funcionamiento. Nota: Una pequeña cantidad de humo es normal cuando se usa Brio por primera vez.
14. NUNCA coloque el Brio contra la pared u otros electrodomésticos ni permita que nada bloquee las salidas de aire. SIEMPRE mantenga al menos 3 pulgadas de espacio libre alrededor del Brio.
15. NUNCA coloque nada encima del Brio.
16. SIEMPRE desenchufe el Brio del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
17. SIEMPRE asegúrese de que el Brio esté limpio antes de su uso.
18. NUNCA opere el Brio con un temporizador externo o con un sistema de control remoto independiente.
19. SIEMPRE deje que el Brio se enfríe antes de limpiar la unidad o de colocar o quitar piezas y accesorios.
20. NUNCA desmonte el Brio ni sustituya ninguna pieza sin el consentimiento previo por escrito del fabricante. Nota: Si surge algún problema durante el funcionamiento, cualquier servicio DEBE ser realizado por NuWave LLC.
21. NUNCA utilice utensilios de metal con la bandeja base revestida ni con la reijlla reversible, ya que esto puede dañar la superficie.

***Departamento de Atención al Cliente: 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com (Lunes a Viernes de 7:30 am a 7:00 pm y Sabado de 9:00 am a 5:00 pm hora estándar del centro en los EE.UU.).**

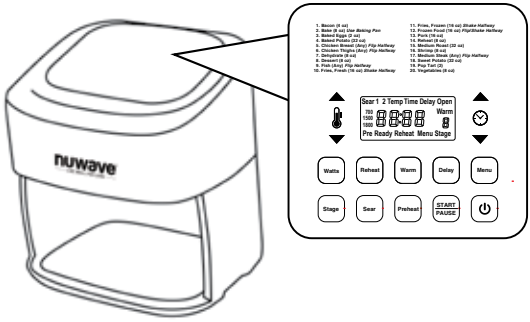
AVISO: EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES, DE LAS MEDIDAS ADICIONALES DE SEGURIDAD O DE LAS INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO SUPONE UN MAL USO DE BRIO, LO QUE PUEDE ANULAR SU GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.

Información Eléctrica

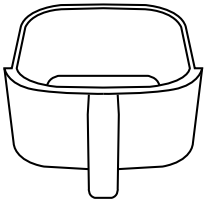
Se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. Los cablesde alimentación desmontables más largos o extensiones están disponibles y se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza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

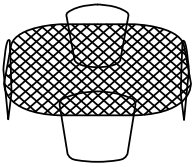


Base de Poder
Part #: B7A4

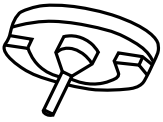


Canastilla de Base
Part #: B7A3

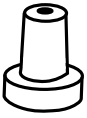
Air Circulation Riser
Part #: B7A1



Estante Reversible
Part #: B7A2



Silicone Tabs
Part #: B7P1



Rubber Feet
Part #: B7P2

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

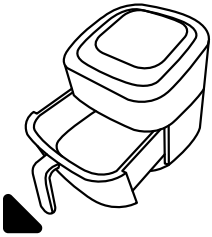
GUÍA DE MONTAJE

Montaje de la Brio

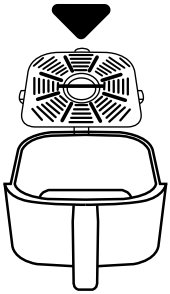
PRECAUCIÓN: NO use el Brio sin la bandeja base. **NO** toque el interior de la bandeja base, la rejilla reversible o el elevador inmediatamente después de cocinar. Estas piezas estarán calientes. **ÚNICAMENTE** sujete la bandeja base por el mango.

Extracción de la bandeja base, la rejilla reversible y el elevador de circulación de aire:

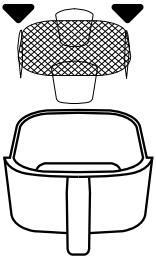
1. Utilizando el mango, tire de la bandeja base hacia afuera.



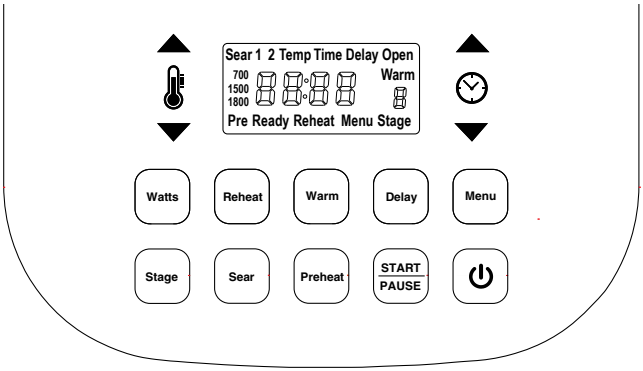
2. Deje que la bandeja base se enfríe. Sujete el elevador de circulación por el mango central y tire de él hacia arriba para sacarlo de la bandeja base.



3. Cuando utilice la rejilla reversible, déjela enfriar y luego retírela con las asas.



INICIO RÁPIDO



BOTONES DE FUNCIONES

⏻: El botón de **Power** (encendido) enciende y apaga Brio.

START/PAUSE: El botón **START/PAUSE** (inicio/pausa) inicia, hace una pausa y reanuda la cocción.

Flechas Arriba y Abajo: Los botones de flecha ajustan las temperaturas y los tiempos de cocción, así como también seleccionan diferentes configuraciones de cocción.

Menu (Menú): El Brio ofrece 100 preajustes programados y 50 ranuras de memoria adicionales que le permiten agregar sus propias recetas únicas. Utilice la función de Menu para recuperar y guardar las recetas programadas. Consulte el Inicio rápido para ver la lista de 100 preajustes.

Preheat (Precalentamiento): Activa o desactiva la función de Precalentamiento.

Auto Prehat (Precalentamiento automático): El Brio se precalentará automáticamente de forma predeterminada. Para cancelar el precalentamiento automático, presione **Menu** + **Preheat**.

Warm (Caliente): Mantenga la comida caliente hasta que esté listo para comer. Presione **Warm** y use las flechas arriba y abajo para ajustar la temperatura y el tiempo de calentamiento. Presione **Warm** para cancelar el ciclo de calentamiento. Para utilizar Warm como función independiente, mantenga pulsado **Warm** durante 1 segundo y ajuste según sea necesario**.**

Delay (Retraso): Delay se utiliza para retrasar la hora de inicio de la cocción. Presione **Retraso** y use las flechas **Arriba** o **Abajo** para ajustar el tiempo de Retraso. Ajustable hasta 24 horas. Presione **Delay** en cualquier momento para cancelar la función Delay.

Reheat (Recalentar): Calienta rápidamente sus sobras favoritas. Simplemente presione **Reheat** durante 1 segundo y el Brio comenzará a recalentarse automáticamente, el valor predeterminado a 350F durante 4 minutos son los valores predeterminados. La temperatura y el tiempo de recalentamiento se pueden ajustar en cualquier momento con las flechas **arriba** y **abajo**.

Sear (Dorar): El Dorar se utiliza para cocinar a altas temperaturas durante un corto período de tiempo, 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.

Stage (Etapa): Utilice la función Stage para programar hasta 5 pasos de cocción diferentes, cada uno con sus propias temperaturas y tiempos de cocción que se pueden ajustar con las flechas **arriba** y **abajo**.

Watts: El Brio ofrece 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 establecida previamente.

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

50F – 275F	00:00~99:59 (99 horas y 59 minutos)
280F - 345F	24 horas
350F - 400F	1 hora

USO GENERAL

Cómo empezar

1. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.
2. Presione el botón de **Power** (encendido) para encender y apagar el Brio y para cancelar.
3. Ajuste la temperatura y el tiempo presionando las flechas **arriba** y **abajo**.
   - El tiempo y la temperatura de cocción predeterminados son 15 minutos a 350F.
4. Presione el botón **START/PAUSE** para empezar a cocinar.
   - El Brio omenzará a precalentarse a la temperatura de cocción establecida.

START/PAUSE

1. Presione el botón **START/PAUSE** para empezar a cocinar. Para pausar la cocción, presione **START/PAUSE** o retire la bandeja base.
   - La pantalla mostrará “Open” (abrir) cuando se retire la bandeja base. Continuará cocinando una vez que esté cerrado. Una vez que el Brio termine de cocinarse, emitirá 3 pitidos y la pantalla LED mostrará los tiempos de “End” (Fin).

Flechas arriba y abajo

1. Para ajustar la temperatura de cocción, use las flechas hacia arriba y hacia abajo por encima y por debajo del icono de temperatura. La temperatura es ajustable en incrementos de 5 grados entre 50F y 400F.

   - Mantenga presionadas las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar la temperatura rápidamente.

Nota: La temperatura de cocción se puede ajustar en cualquier momento antes o durante el proceso de cocción. Se mostrará la temperatura configurada actual.

2. Para ajustar el tiempo de cocción, use las flechas hacia arriba y hacia abajo arriba y abajo del icono de tiempo. El tiempo se puede ajustar en incrementos de 1 minuto.

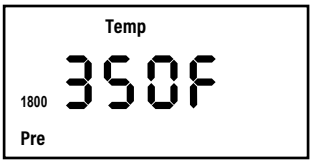
   - Mantenga presionadas las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar rápidamente el tiempo de cocción.

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

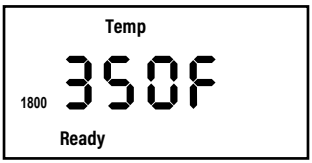
3. Utilice cualquiera de los conjuntos de flechas hacia arriba y hacia abajo para seleccionar los diferentes ajustes preestablecidos del menú.

Preheat

Precaliente el Brio para ajustar la temperatura de cocción antes de cocinar su comida. La temperatura de cocción predeterminada es 350F y el rango es 50F- 400F.



1. Presione el botón **START/PAUSE** para empezar a precalentar.
2. La temperatura de cocción se puede ajustar antes o durante el ciclo de precalentamiento.
3. El ciclo de precalentamiento se puede cancelar en cualquier momento presionando **Preheat**.



4. Una vez que haya terminado el precalentamiento, el Brio emitirá dos pitidos, mostrará “Ready”, iniciará una cuenta atrás de 10 segundos y emitirá un pitido una vez más antes de cocinar.
5. Coloque sus alimentos en la bandeja base y deslícela de nuevo en el Brio
6. Si es necesario, ajuste la temperatura y el tiempo de cocción.
7. El Brio comenzará a cocinar con la temperatura y el tiempo establecidos.
8. Cuando el Brio termine de cocinar, sonará 3 veces y la pantalla LED mostrará “End” (Fin).

Precalentamiento automático

El Brio, por defecto, se precalentará automáticamente para todas las funciones de cocción y ciertos ajustes preestablecidos programados. Si en algún momento desea desactivar la función de precalentamiento automático, presione **Menu** + **Preheat**. Esto desactivará el precalentamiento automático antes de cocinar. Presione **Menu** + **Preheat** nuevamente para activarlo.
Si en algún momento desea apagar el precalentamiento temporalmente para el ciclo de cocción individual, presione **Preheat**.

USO GENERAL

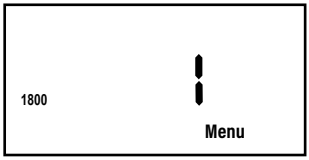
Menu

Utilice la función Menu para elegir entre 100 preajustes (consulte la Guía de inicio rápido para obtener la lista completa). Las ranuras 101 ~ 150 son para sus propios programas exclusivos (consulte Configuración avanzada para obtener más información).

1. Presione **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 **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 **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 **Menu** y encuentre el número del programa que desea revisar usando las flechas **arriba** y **abajo**.
2. Una vez que se muestre el número de programa, presione **Stage** para revisar cada paso de cocción.
   - En este momento, se pueden realizar ajustes de temperatura y tiempo para cada función.

Ver los ajustes de cocción durante la cocción.
1. Presione **Stage** para revisar cada paso de cocción.
2. Continúe presionando **Stage** para desplazarse por todas las funciones programadas para ese número de programa.
   - En este momento, se pueden realizar ajustes de temperatura y tiempo para cada función.

Warm

Mantiene la comida caliente hasta que esté lista para servir, con un valor predeterminado de 140F.
1. Ajuste la temperatura y el tiempo.
2. Presione **Warm**.

3. Ajuste la temperatura y el tiempo.
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.
    - Presione **Warm** nuevamente para cancelar la función Warm en cualquier momento.

Delay

La función de Demora se utiliza para retrasar el tiempo de inicio de la cocción.

1. Presione **Delay**.
2. El tiempo de retraso se puede ajustar hasta 24 horas (24:00).
    - Durante la demora, (:) parpadeará, indicando que la cuenta regresiva del tiempo de demora ha comenzado.
3. Para detener la función Delay en cualquier momento, presione **Delay**. El Brio finalizará el ciclo de demora y pasará a la siguiente función de cocción.
    - Una vez transcurrido el tiempo de demora, el Brio pasará automáticamente a la siguiente función de cocción.
4. Una vez que el Brio termine de cocinar, se mostrará End y el Brio emitirá un pitido tres veces.

Reheat

Calienta rápidamente sus sobras favoritas, con un valor predeterminado de 350F durante 4 minutos.

1. Presione **Reheat**.
2. Ajusta la temperatura y el tiempo.
3. Presione **START/PAUSE**.

Sear

Use la función **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.
2. Introduzca sus alimentos.
3. Presione **START/PAUSE**.

Nota: Puede ajustar la temperatura y el tiempo de búsqueda en cualquier momento antes o durante la función de búsqueda.

AJUSTES AVANZADOS

Usar Warm de forma independiente

Mantiene la comida caliente hasta que esté lista para servir. Cancele la función de calentar en cualquier momento presionando Warm.

1. Mantenga pulsado **Warm** durante 1 segundo.
2. El Brio comenzará a calentar su comida automáticamente a la temperatura predeterminada de 140F.
3. Puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción usando las flechas **arriba** y **abajo**.
4. Cuando el Brio termine de cocinar, sonará 3 veces y la pantalla LED mostrará “End” (Fin).

Nota: La temperatura cálida máxima es 200 F. El tiempo máximo es de 3 horas.

Uso de Warm con Menu

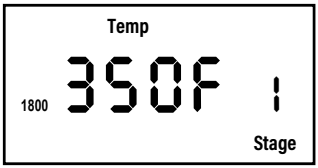
Seleccione el preajuste y haga que el Brio caliente sus alimentos.

1. Presione **Menu**.
2. Seleccione el preajuste deseado (1-100).
3. Presione **Warm**.
4. Ajuste la temperatura y el tiempo.
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** (Etapa) 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. Los valores predeterminados son 350F durante 15 minutos y 350F durante 0 minutos para todas las etapas posteriores. Ejemplo: Puede configurar un bistec a 400F durante 10 minutos, hacer que cambie a 350F durante 20 minutos y luego hacer que el Brio cocine a una temperatura más baja durante el resto del proceso de cocción.

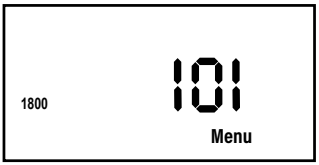
1. Presione **Stage**. Esta es la Etapa 1.
2. Ajuste la temperatura y el tiempo.
3. Presione **Stage** nuevamente para agregar Stage 2.
4. Ajuste la temperatura y el tiempo.
5. Repita hasta que haya programado todas las etapas que necesita (hasta 5 etapas).
6. Presione el botón **START/PAUSE** para comenzar a cocinar con las etapas de cocción configuradas.
   - Puede ver y ajustar las próximas etapas de cocción presionando **Stage**.



Menu

Almacene su propio preajuste de cocción

1. Ajuste la temperatura y el tiempo.
2. Presione el botón **START/PAUS**E para empezar a cocinar.
3. Mantenga pulsado **Warm** durante 1 segundo. La pantalla LED mostrará "Menu" y "101".



4. Utilice las flechas **arriba** y **abajo** para guardar su configuración en una ranura de memoria entre 101-150.
5. Mantenga presionado **Menu** durante 1 segundo para guardar la nueva configuración predeterminada. El preajuste ahora está disponible para su recuperación futura.
6. El Brio continuará cocinando, pero esta vez en el nuevo preajuste almacenado.

Note: También puede almacenar un preajuste DESPUÉS del proceso de cocción. Una vez finalizado el proceso de cocción, mantenga pulsado el botón **Menu** durante 1 segundo. La pantalla mostrará "Menu" y "101". Seleccione el número de ranura para y presione **Menu** nuevamente para almacenar.

Editar un preajuste almacenado

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

AJUSTES AVANZADOS

Editar antes de cocinar

1. Presione **Menu** y busque el número predeterminado para editar.
2. Desplácese y localice las configuraciones almacenadas que desea editar presionando continuamente **Menu**.
3. Usando las flechas **arriba** y **abajo**, edite la temperatura y el tiempo como desee.
4. Una vez que haya realizado todas las ediciones, mantenga presionado el botón **Menu** durante 1 segundo. La pantalla LED mostrará “menu” y “101”.
5. Utilice las flechas **arriba** y **abajo** para seleccionar el número de ranura para su preconfiguración editada.
6. Presione **Menu** nuevamente para guardar y almacenar las ediciones.

Editar durante la cocción

1. Mientras cocina, presione **Stage** hasta que la función que desea editar aparezca en la pantalla LED.
2. Ajuste la temperatura y el tiempo.
3. Si hay más preajustes de cocción que le gustaría editar, presione **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 el Brio haya terminado de cocinarse, el Brio emitirá 3 pitidos y la pantalla LED mostrará “End”.
4. Para guardar sus ediciones, presione y mantenga presionado **Menu** durante 1 segundo y se mostrará “101”. Seleccione el número preestablecido (101-150) en el que le gustaría guardar sus ediciones y mantenga presionado **Menu** nuevamente durante 1 segundo.

Note: Una vez guardado, el ajuste preestablecido editado estará disponible para su recuperación. Si el proceso de cocción ha finalizado, la configuración predeterminada ya no se puede editar.

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

Sear 1 SOLO está disponible al comienzo del proceso de cocción. Sear 2 SOLO está disponible al final del proceso de cocción.

Sear 1

La temperatura y el tiempo predeterminados de Sear 1 es 400F durante 5 minutos.

1. Ajuste la temperatura y el tiempo.
2. Presione **Sear** para activar la función Sear 1.
3. Ajuste la temperatura y el tiempo para dorar hasta un máximo de 400F y 30 minutos.
4. Presione **START/PAUSE** para comenzar a cocinar; “Sear 1” y “:” parpadearán.
   - Una vez que finaliza el ciclo de Sear 1, el Brio entrará automáticamente en la temperatura y el tiempo de cocción normales configurados en el paso 1.
   - Cuando el Brio termine de cocinar, sonará 3 veces y la pantalla LED mostrará “End” (Fin).

Sear 1 & 2

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

1. Ajuste la temperatura y el tiempo.
2. Presione **Sear** para activar la función Sear 1. Ajuste la temperatura y el tiempo de Sear 2, si lo desea.
3. Presione **Sear** nuevamente para agregar la función Sear 2. Ajuste la temperatura y el tiempo de Sear 2, si lo desea.
4. Presione el botón **START/PAUSE** para empezar a cocinar. El tiempo de búsqueda establecido, “Sear 1” y “:” parpadearán.
5. Una vez que finaliza el ciclo de Sear 1, el Brio entrará automáticamente en la temperatura y el tiempo de cocción normales configurados en el paso 1. Luego entrará en Sear 2.
6. Cuando el Brio termine de cocinar, sonará 3 veces y la pantalla LED mostrará “End” (Fin).

Sear 2

Sear 2 se utiliza para dorar después del proceso de cocción. La temperatura y el tiempo predeterminados de Sear 1 es 400F durante 5 minutos.

AJUSTES AVANZADOS

1. Ajuste la temperatura y el tiempo.
2. Presione **Sear** 3 veces para activar la función de Sear 2.
3. Ajuste la temperatura y el tiempo para dorar hasta un máximo de 400F y 30 minutos.
4. Presione el botón **START/PAUSE** para empezar a cocinar.
   - Una vez finalizado el ciclo de cocción principal, el Brio emitirá un pitido y pasará a la cocción Sear 2. El tiempo de búsqueda establecido, “Sear 1” y “:” parpadearán.
   - Cuando el Brio termine de cocinar, sonará 3 veces y la pantalla LED mostrará “End” (Fin).

Nota: La temperatura y el tiempo de dorar se pueden ajustar en cualquier momento.

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.

Cambiar de Fahrenheit a Celsius

Para ir de Fahrenheit a Celsius, presione Sear + temperatura hacia arriba o hacia abajo. Repita para volver a cambiarlo.

⚠ WARNING

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

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

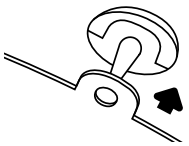
1. Desenchufe el Brio y deje que se enfríe por completo.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

IMPORTANTE - No sumerja el Brio en agua ni intente limpiar el aparato en el lavavajillas.

Limpieza de las lengüetas de silicona

El elevador de circulación viene con 4 lengüetas de silicona.

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.

GUÍA PARA RESOLVER 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 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 coccion.
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 coccion 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.

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 coccion 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 (Lunes a Viernes de 7:30 am a 7:00 pm y Sabado de 9:00 am a 5:00 pm hora estándar del centro en los EE.UU.).**

Mensaje de error:	Solución (s):
Er1	El sensor de temperatura NTC está sobrecalentado. Apague la unidad para que se enfríe. Si el Brio no funciona después de que se enfríe, comuníquese con Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.
Err1	El sensor de temperatura NTC tiene un corto circuito. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.
Err2	El sensor de temperatura NTC está abierto. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.

GARANTÍA LIMITADA

EL FABRICANTE GARANTIZA
NuWave, LLC garantiza que el 7.25Q Brio estará libre de defectos del fabricante durante 1 año a partir de la fecha de compra, bajo uso doméstico normal, y cuando se opere de acuerdo con las instrucciones escritas del Fabricante. La Garantía Limitada cubre únicamente al Comprador Original. El Fabricante proporcionará las piezas y la mano de obra necesarias para reparar el producto en el Departamento de Servicio de NuWave LLC. Después de la expiración de la garantía, el costo de las piezas y la mano de obra 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 se desfigura. El deterioro normal del acabado debido al uso o la exposición no está cubierto por esta Garantía. Esta Garantía Limitada no cubre fallas, daños o rendimiento inadecuado debido a accidentes, casos fortuitos (como rayos), fluctuaciones en la energía eléctrica, alteraciones, abuso, mal uso, aplicaciones incorrectas, atmósferas de tipo corrosivo, instalación inadecuada, falta de funcionamiento de acuerdo con las instrucciones escritas del Fabricante, uso anormal, usos comerciales o de alquiler, o unidades revendidas. NuWave LLC se reserva el derecho de anular la Garantía Limitada, cuando lo permita la ley, para productos comprados a un distribuidor no autorizado.

PARA OBTENER EL SERVICIO
El propietario tendrá la obligación y responsabilidad de pagar por todos los servicios y piezas no cubiertos por la garantía; pagar por adelantado el flete, hacia y desde el Departamento de Servicio, por cualquier pieza o sistema devuelto bajo esta garantía; y empaquetar cuidadosamente el producto utilizando material acolchado adecuado para evitar daños en tránsito. 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, el número de serie y el comprobante de la fecha de compra (una copia del recibo) al hacer reclamos bajo esta garantía.

OBLIGACIÓN DEL FABRICANTE
La obligación del Fabricante en virtud de esta Garantía Limitada se limita, en la medida permitida por la ley, a reparar o reemplazar cualquier pieza cubierta por esta Garantía Limitada que, tras un examen, se encuentre defectuosa en el uso normal. La Garantía Limitada es aplicable 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. LA SOLUCIÓN DE REPARACIÓN O REEMPLAZO, SEGÚN LO DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA, ES EXCLUSIVO. EN NINGÚN CASO EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO CONSECUENTE O INCIDENTAL A NINGUNA PERSONA, YA SEA OCASIONADO O NO POR NEGLIGENCIA DEL FABRICANTE, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, DAÑOS POR PÉRDIDA DE USO, COSTOS DE SUSTITUCIÓN, DAÑOS A LA PROPIEDAD U OTRA PÉRDIDA DE DINERO.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que las exclusiones de limitación anteriores pueden no aplicarse. Esta Garantía Limitada otorga derechos legales específicos, y también puede haber otros derechos que varían de un estado a otro. SALVO QUE SE DISPONGA LO CONTRARIO ANTERIORMENTE, EL FABRICANTE NO OFRECE GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS QUE SURJAN POR LEY O DE OTRO MODO, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR PARA CUALQUIER OTRA PERSONA. LEA EL MANUAL DEL PROPIETARIO. SI AÚN TIENE ALGUNA PREGUNTA SOBRE EL FUNCIONAMIENTO O LA GARANTÍA DEL PRODUCTO, COMUNÍQUESE CON NUWAVE LLC.

PROCEDIMIENTO DE RESOLUCIÓN DE DISPUTAS
Para disputas relacionadas con el uso del sitio web o el uso o compra de un producto o servicio de NuWave (colectivamente "Disputas"), usted acepta comunicarse primero con NuWave LLC al (877) 689-2838, o legal@nuwavenow.com. Si no podemos resolver su disputa de manera informal, todas y cada una de las disputas se someterán a arbitraje final y vinculante. Puede iniciar el proceso de arbitraje presentando por escrito una demanda 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 ser presentado como sentencia en un tribunal de jurisdicción competente. El arbitraje se llevará a cabo de acuerdo con las disposiciones de las Reglas de Arbitraje Comercial y los Procedimientos de Mediación de la AAA vigentes en el momento de la presentación de su demanda 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 árbitros puede divulgar la existencia, el contenido o los resultados de cualquier arbitraje en virtud del presente sin el consentimiento previo por escrito de ambas partes.

A. RENUNCIA AL DERECHO A DEMANDAR. Al aceptar el arbitraje, usted entiende que, en la medida máxima permitida por la ley, acepta renunciar a su derecho a presentar una demanda en cualquier tribunal, en una audiencia judicial, en un juicio con juez o en un juicio con jurado.

B. RENUNCIA A DEMANDAS COLECTIVAS. 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, incluidos, entre otros, presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier demanda colectiva o arbitraje colectivo.

C. PROCEDIMIENTO DE EXCLUSIÓN VOLUNTARIA. Para solicitar la exclusión voluntaria del arbitraje, debe comunicarse con NuWave LLC en legal@nuwavenow.com, NuWave LLC, 560 Bunker Ct., Vernon Hills, IL 60061, U.S.A., (877) 689-2838. Tendrá treinta (30) días a partir de la fecha de entrega del producto para optar por no participar en el arbitraje con respecto a cualquier disputa que surja de 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 a demandar o participar en una demanda colectiva con respecto a la disputa que surja de su compra o uso de un producto NuWave. Para cualquier disputa que surja del 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 a demandar y participar en una demanda colectiva con respecto a la disputa que surja del uso del sitio web de NuWave.

D. ALGUNOS ASUNTOS NO ESTÁN SUJETOS A ARBITRAJE. No obstante lo anterior, lo siguiente no estará sujeto a arbitraje y puede ser atribuido 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, incluyendo, sin limitación, patentes, marcas comerciales, marcas de servicio, derechos de autor o secretos comerciales; (ii) una acción de una parte para medidas cautelares temporales, preliminares o permanentes, ya sean prohibitivas u obligatorias, 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 colectiva, incluidos, entre otros, presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier demanda colectiva o cualquier arbitraje colectivo.

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65

⚠ WARNING

This product can expose you to chemicals including lead, which is known to the State of California to cause cancer, and Bisphenol A (BPA) and lead, which are known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

For more information go to: *www.P65Warnings.ca.gov*.

⚠ ADVERTENCIA

Este producto puede exponerle a químicos, incluídos el plomo, el cual es conocido en el Estado de California por causar cáncer y Bisfenol A (BPA) y plomo, los cuales son conocidos en el Estado de California por causar defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

Para mayor información, visite: *www.P65Warnings.ca.gov*.

LEA EL MANUAL DEL PROPIETARIO

Si aún tiene alguna pregunta sobre la operación o la garantía de este producto, comuníquese con NuWave LLC al 1-877-689-2838 (de lunes a viernes de 7:30 a.m. a 4:30 p.m. CST), o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com.

REPLACEABLE PARTS

To order replaceable parts head over to NuWaveNow.com

	Part Name	Part Description	Part No.
	Power Base	The main frame of the unit containing the heat source.	B7A4
	Base Tray	Where accessories and food is placed. Clicks into Base Tray.	B7A3
	Air Circulation Riser	Used inside the Base Tray to help circulate hot air around the food.	B7A1
	Silicone Tabs	Helps secure the Air Circulation Riser in the Base Tray.	B7P1
	Reversible Rack	Used for multi-layer cooking	B7A2
	Rubber Feet	Loacted at the bottom of the Power Base to keep the Brio from sliding	B7P2

nuwave

Brio® 7.25Q

Digital Air Fryer

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
120V, 60Hz, 1800 Watts

Model: 37062

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

Designed in France & Developed in USA
NuWave LLC
560 Bunker Ct.
Vernon Hills, IL 60061, U.S.A.

Tel: 1-877-689-2838
Mon - Fri 7:30 am to 4:30 pm (CST)

Email: *help@nuwavenow.com*

Made in China

©2022 NuWave LLC • All Rights Reserved.

Item#: BM37062
CB
10-12-22

Questions or Concerns?
Toll Free: 1-888-502-7807 • support@nuwavenow.com
(Mon-Fri 7:30am-4:30pm CST)