

EL MANUAL DEL
PROPIETARIO

nuwave

Brio[®] 14Q

Horno Freidora de Aire Digital
con Sensor de Temperatura



nuwavenow.com

**¡REGÍSTRESE
AHORA!**

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

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

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

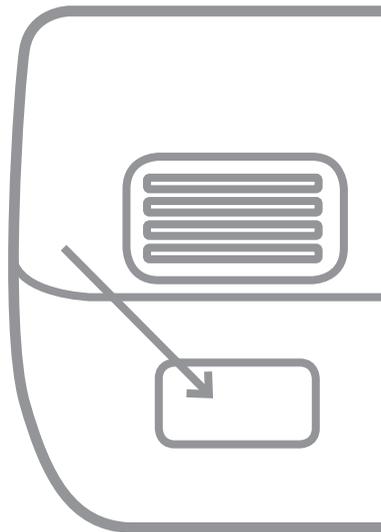
2 Se le dirigirá a la página de registro del producto NuWave con el número de serie único de su producto que se ingresa automáticamente en el campo correspondiente.

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

3 Complete la información restante y complete la encuesta opcional.

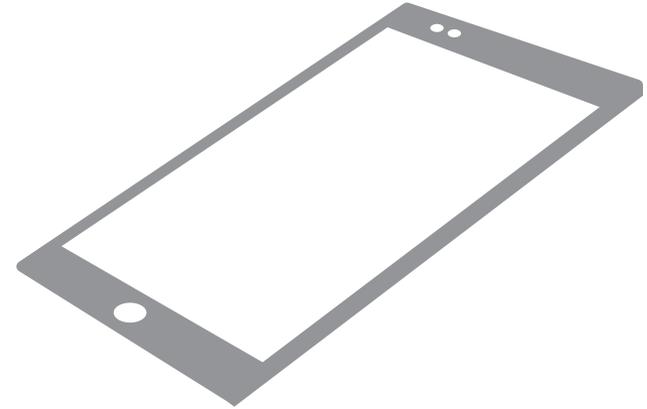
4 Una vez que envíe su información, recibirá un correo electrónico de confirmación con los detalles de la garantía extendida.

** Registre su producto dentro de 1 año a partir de la fecha de compra para una extensión gratuita de 6 meses de garantía limitada.*



!para una garantía
**6 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

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE Y LEA TODAS LAS

INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

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

1. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el Brio en agua u otros líquidos.
3. No utilice el Brio con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato no funcione correctamente o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad.
5. No se recomienda el uso de otros accesorios que no estén diseñados para usarse con la Brio. Hacerlo puede dañar el Brio y causar accidentes.
6. **NO APTO PARA USO EN EXTERIORES. SÓLO PARA USO EN EL HOGAR.**
7. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
8. No coloque el Brio sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, o en un horno caliente.
9. Se debe tener mucho cuidado al mover el Brio si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
10. Para desconectar, apague el Brio, luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
11. Durante la fritura al aire, se libera vapor caliente de la salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas del vapor y de la salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire las Bandejas, las Rejillas o la Base y Trinche del Rostizador.
12. Nunca ponga el Brio contra la pared u otros aparatos. Debe haber al menos 3 pulgadas de espacio libre para la parte posterior, los lados izquierdo o derecho y la parte superior del Brio.
13. No coloque nada encima del Brio.
14. Desenchufe el Brio del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que el Brio se enfríe antes de limpiarlo, ponerle o quitarle partes.
15. No utilice el Brio para algo para lo que no fue diseñado.
16. Los alimentos muy grandes o utensilios de metal no deben introducirse en el Brio ya que pueden crear un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
17. Un incendio puede ocurrir si el Brio es cubierto o tocado por materiales inflamables, incluyendo cortinas, paredes con tapiz u otros así, mientras esté en funcionamiento.
18. No lo limpie con fibras metálicas. La fibra puede soltar pedacitos que toquen las partes eléctricas creando un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
19. Debe tomarse extrema precaución cuando utilice contenedores que no sean de metal o vidrio.
20. No guarde ningún material, que no sean los accesorios recomendados por el fabricante, en el Brio cuando no esté en funcionamiento.
21. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el Brio: papel, carbón, plástico u otros materiales inflamables.
22. No cubra la bandeja de goteo con papel aluminio. Eso podría hacer que el Brio se sobrecaliente.
23. Tome extrema precaución cuando retire la Bandeja de Malla, la Rejilla de Malla o la Base, Pincho de Asador y el Trinche del Rostizador o cuando deseche grasa caliente.
24. Presione "ON/OFF" para apagar el Brio.
25. Mantenga el manual a la mano para futuras referencias.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE Y LEA TODAS LAS

INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES

VEA EL QUICKSTART BEFORE USE

Información eléctrica

Se proporciona un cable de suministro de energía corto (o cable de suministro de energía desmontable) para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable más largo. Los cables de alimentación desmontables más largos o los cables de extensión están disponibles y se pueden usar si se tiene cuidado. Si se utiliza un cable de alimentación o un cable de extensión desmontable más largo:

1. La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la calificación eléctrica del aparato.
2. El cable más largo debe ser colocado de modo que no cuelgue de la encimera o de la mesa, de donde se podría tirar o tropezar involuntariamente. El Brio debe operarse en una toma eléctrica separada de otros aparatos debido a las limitaciones de vataje. El aparato tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
3. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el juego de cables o el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

NO UTILICE LA UNIDAD PARA OTRO USO QUE NO SEA PARA EL QUE FUE DISEÑADA.

Nota: Coloque el Brio en una superficie que sea horizontal, uniforme y estable. Este aparato está diseñado para uso doméstico normal. No está diseñado para ser utilizado en entornos como el de personal de cocinas/cafeterías de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo, ni está diseñado para ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y entornos no residenciales.

AVISO: EL NO SEGUIR CUALQUIERA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES, LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES O LAS INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO ES UN ABUSO DE SU BRIO QUE PUEDE ANULAR SU GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.

	ADVERTENCIA
	En caso de otros problemas, inmediatamente desconecte y contacte al Departamento de Servicio al Cliente. 1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

1. No coloque el Brio cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción o ambientes húmedos.
2. No coloque ningún otro tamaño de sartén para cocinar que no sea 8x6x2 pulgadas hasta 8x8 pulgadas (2 cuartos de galón) en el Brio. No reemplace ninguna parte con otros recipientes.
3. Es normal que algo de humo escape del Brio cuando se calienta por primera vez.
4. Si sale mucho humo del respiradero de aire durante la operación, desconecte el Brio de inmediato y comuníquese con Servicio al Cliente.*
5. Se debe tener mucho cuidado al operar el Brio o cualquier otro aparato.
6. No mueva el Brio mientras esté en funcionamiento. Solo después de que el Brio se haya enfriado completamente debe intentarse el movimiento. Siempre espere a que el Brio se enfríe antes de manipularlo.
7. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el Brio.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

8. Nunca use una toalla u otro material u objeto para bloquear las salidas de aire.
9. Deseche el plástico protector que cubre el enchufe de alimentación antes del uso.
10. Si surge algún problema durante la operación, el servicio DEBE ser realizado por NuWave LLC o autorizado por el fabricante para reparaciones.
11. El Brio no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
12. No desarme el Brio ni reemplace ninguna pieza sin el consentimiento previo por escrito del fabricante.
13. No utilice utensilios metálicos con las bandejas o las rejillas, ya que esto puede dañar la superficie.
14. Asegúrese de que el Brio esté siempre limpio antes de cocinar.

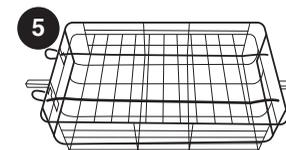
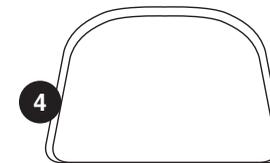
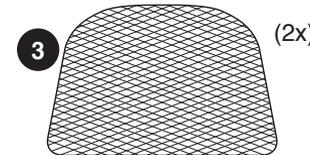
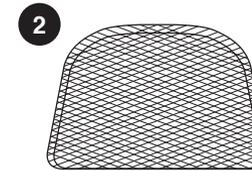
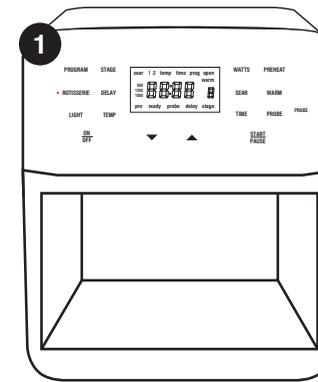
*Departamento de servicio al cliente:
1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com



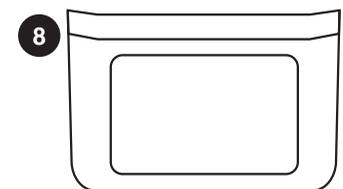
PRECAUCIÓN

- Siempre ponga los ingredientes para freír en la bandeja o en la rejilla para evitar el contacto directo con los componentes de calor.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté funcionando.
- No vierta aceite en las bandejas, las rejillas, la base y el trinche del rostizador, ya que esto puede provocar un incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está funcionando.

PARTES Y ACCESORIOS



- 1 **Base de Poder**
Parte #: 38201
- 2 **Bandejas de Malla**
Parte #: 38202
- 3 **Rejilla de Mallas (2x)**
Parte #: 38203
- 4 **Bandeja de Goteo**
Parte #: 38204
- 5 **Jaula del Asador**
Parte #: 38205
- 6 **Pincho de Asador**
Parte #: 38206
- 7 **Sensor**
Parte #: 38207
- 8 **Puerta**
Parte #: 38208
- 9 **Bombilla**
Parte #: 38209
- 10 **Cubierta de Bombilla**
Parte #: 38211



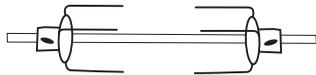
SPANISH

Para ordenar repuestos vaya a la sección de Piezas de Repuesto o a NuWaveNow.com.

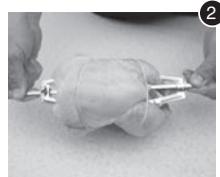
INSTRUCCIONES

Ensamble del Trinche del Rostizador

Para ensamblar el trinche del rostizador con aves y otras carnes, siga los pasos a continuación:



1. Atornille una horquilla en el extremo del trinche con el extremo rectangular.
2. Empuje el trinche a través del centro de la carne hasta que atraviese la comida por completo y salga por el otro lado.
3. Coloque la segunda horquilla en el otro extremo del trinche y empújelo hacia adelante hasta que perforo el extremo de la carne. Apriete el tornillo de la horquilla. Mueva la primera horquilla hacia adelante hasta que perforo el otro extremo de la carne. Apriete el tornillo en su lugar.
4. Coloque el extremo rectangular del trinche del rostizador ensamblado en el orificio de soporte del eje. Inserte el otro extremo del trinche en el soporte del eje.



Nota: Para obtener mejores resultados use hilo.

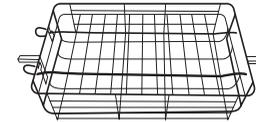


PRECAUCIÓN

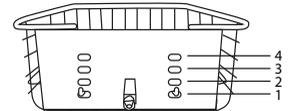
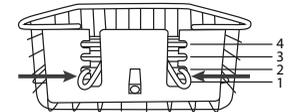
Las piezas del trinche del rostizador estarán calientes durante y después del uso. Use guantes para horno.

Ensamble de la Base del Rostizador

Para ensamblar la base del rostizador en el Brio, siga los pasos e ilustraciones a continuación:



1. Retire la tapa superior de la base del rostizador: presione las puntas en la parte exterior de la tapa superior hacia el centro y levántelo. Retire el otro extremo de los agujeros.
2. Coloque la comida en la base.
3. Ajuste la tapa superior para que quepa sobre los alimentos: coloque los extremos de la tapa superior en las ranuras que se encuentran sobre la parte superior de los extremos de los alimentos. Apriete las patas por fuera de la tapa superior, deslícelas hacia abajo y colóquelas en la posición correcta.
 - La posición de las puntas debe estar alineada y enfrente de los orificios de la ranura en el otro lado.
 - Asegúrese de que la tapa superior quede plana sobre la comida y que esté ajustada.
4. Una vez que se haya insertado el alimento en la base y se haya ajustado la tapa superior, coloque el extremo rectangular de la base del rostizador montado en el orificio de soporte del eje. Inserte el otro extremo de la base del rostizador (trinche) en el soporte del eje.



Notas:

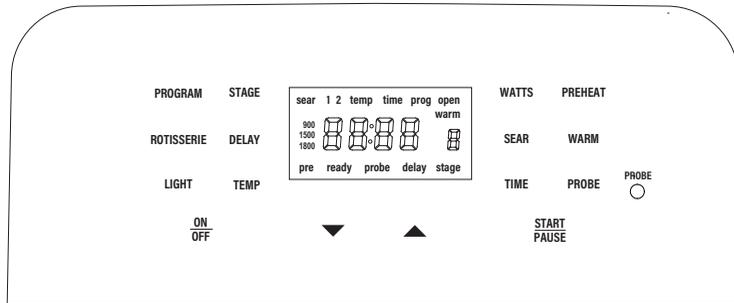
- Siempre verifique que haya espacio suficiente por encima y por debajo de los alimentos para que puedan girar libremente sin obstrucciones.
- Cuando use la base del rostizador, coloque la bandeja de goteo en la parte inferior.



PRECAUCIÓN

Las partes de la base del rostizador estarán calientes durante y después del uso. Use guantes para horno.

INSTRUCCIONES



ON/OFF

Presione ON OFF. Este botón también detiene cualquier función de cocción. Mientras cocina, presione ON/OFF para cancelar.

START/PAUSE

Seleccione una función de cocción, presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.

WARM

Mantenga presionado WARM durante 2 segundos. Presione START/PAUSE para comenzar.

PREHEAT

Presione PREHEAT. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar con las flechas arriba y abajo. Para comenzar, presione START/PAUSE. Una vez que haya alcanzado la temperatura establecida, el Brio emitirá un pitido y comenzará una cuenta regresiva de 5 minutos. Coloque su comida en el Brio. El Brio se iniciará automáticamente.

SEAR

Presione SEAR. Si lo prefiere, ajuste la temperatura y el tiempo de abrasión y presione START/PAUSE.

PROBE

Enchufe el sensor en el Brio. Presione PROBE y establezca la temperatura interna de el sensor con las flechas hacia arriba y hacia abajo. Inserte el otro extremo de el sensor en su comida. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.

ROTISSERIE

Después de colocar los alimentos en el pincho o en la cesta en el Brio, presione ROTISSERIE. Usa las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar la temperatura y el tiempo. Presione START/PAUSE para encender automáticamente la salvia y comenzar a cocinar.

PROGRAM

Presione PROGRAM y presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para elegir elementos predefinidos (1-100) para cocinar. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo cuando esté en cada función de cocción para ajustar las temperaturas y los tiempos. Presione START/PAUSE para comenzar el programa elegido.

DELAY

Ajuste su temperatura y tiempo. 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 el retraso.

STAGE

Para agregar una etapa de cocción, presione STAGE una vez y ajuste presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.

WATTS

Controla el consumo de energía de tu Brio. El vatiaje predeterminado en el Brio es 1800W. La menor potencia en vatios consumirá menos energía, ideal si su casa no consume 1800 vatios. Presione WATTS para ajustar de 1800W a 900W a 500W.

Note: Las temperaturas y los tiempos predeterminados pueden necesitar ajustes menores para adaptarse mejor a los resultados deseados.

Antes de usar:

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire el pegamento y las etiquetas del aparato.
3. Limpie a fondo las bandejas de malla, la rejilla de malla, la bandeja de goteo, la base del rostizador giratorio y el trinche del rostizador con agua caliente, una esponja no abrasiva y detergente suave para platos, o solo en el lavavajillas, en la rejilla superior.
4. Limpie el interior y el exterior del Brio con un paño húmedo. No sumerja la brio en agua. Seque bien.

PRECAUCIÓN: Este aparato cocina con aire caliente. **NO llene el Brio con aceite. Cuando se enchufa el Brio, emitirá un pitido y se encenderá una luz LED azul. Se apagará después de un tiempo.**

Preparación para el funcionamiento:

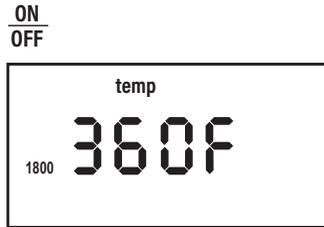
1. Coloque el Brio en una superficie nivelada, uniforme y resistente al calor.
2. Conecte el Brio en un enchufe de pared estándar. La clavija de alimentación está incluida.

Nota: No cubra ni bloquee la ventilación ubicada en la parte superior del Brio. Si lo hace, puede evitar una ventilación adecuada y afectará negativamente los resultados de cocción.

INSTRUCCIONES

Empezando

1. Presione ON OFF para encender y apagar la unidad.
 - La temperatura se puede ajustar presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
2. Para ajustar el tiempo de cocción, presione TIME.
 - El tiempo se puede ajustar presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
 - El tiempo de cocción predeterminado es de 15 minutos.
3. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. El (:) parpadeará, indicando que el Brio está ahora.
 - Para hacer una pausa en la cocción, presione START/PAUSE. El (:) ya no parpadeará, lo que indica que la unidad está ahora en pausa.
 - Para reanudar la cocción (sin pausa), presione START/PAUSE una vez más.
4. Una vez que el Brio termine de cocinar, aparecerá End y la unidad emitirá un pitido tres veces.
 - Para silenciar/activar el pitido de la unidad, mantenga presionado START/PAUSE durante 2 segundos.



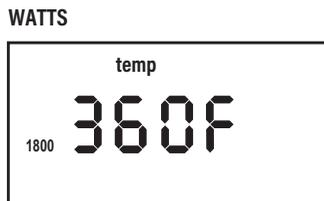
LUZ

Presione LIGHT una vez para encender la luz. Presione de nuevo para apagarla. Para cambiar la bombilla en el horno, consulte "Limpieza y Mantenimiento".

WATTS

El vatiaje predeterminado del Brio es 1800 vatios.

1. Para cambiar la potencia, presione WATTS una vez. 900 se iluminará, lo que indica que el Brio ahora está configurado a 900 vatios.
2. Presione WATTS otra vez y 1500 se iluminará. El Brio ahora está configurado a 1500 vatios.



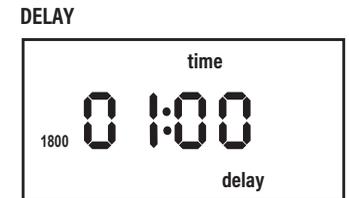
3. Presione WATTS una vez más y se iluminará 1800, lo que indica que el Brio ahora está configurado en el valor predeterminado de 1800 vatios.

Nota: Si se cambia la potencia en vatios de 1800W a 900W o 1500W y el Brio está desenchufado, la unidad recordará la última configuración de vatiaje cuando se vuelva a conectar y se encienda.

DELAY

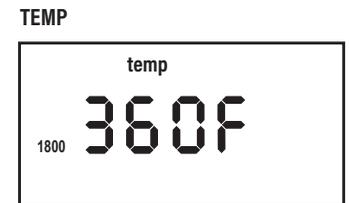
La función de Demora se utiliza para retrasar el tiempo de inicio de la cocción.

1. Presione ON/OFF. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura y el tiempo.
2. Presione DELAY.
3. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo de demora. El tiempo de retardo se puede ajustar hasta 24 horas (24:00).
 - Durante la demora, (:) parpadeará, indicando que la cuenta regresiva del tiempo de demora ha comenzado.
 - El tiempo de retardo se puede aumentar o disminuir presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo durante el ciclo de demora.
4. Para detener la función Delay en cualquier momento, presione DELAY. La unidad finalizará el ciclo de demora 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, se mostrará End y la unidad emitirá un pitido tres veces.



Temp

1. Presione TEMP para ver o ajustar la temperatura de cocción.
 - La temperatura se puede ajustar más alta o más baja presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
2. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar a la temperatura establecida.

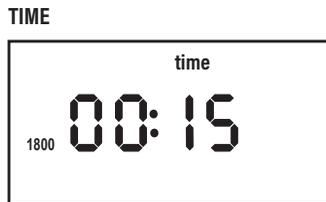


INSTRUCCIONES

- La temperatura se puede ajustar durante la cocción presionando TEMP. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura.

TIME

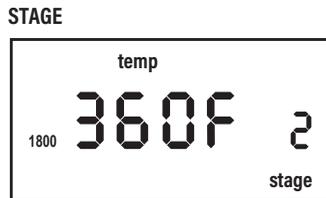
- Presione TIME para ver o ajustar el tiempo de cocción.
 - El tiempo se puede ajustar presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
- Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar en el tiempo establecido.
- El tiempo se puede ajustar durante la cocción presionando TIME. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo.



STAGE

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

- Etapas 1: Presione ON/OFF.
 - Ajuste la temperatura de cocción presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
 - La temperatura y el tiempo predeterminados para la cocción de la Etapa 1 son 360°F durante 15 minutos (360F para 00:15).
- Presione TIME.
 - Ajuste el tiempo de cocción presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
- Etapas 2: Para agregar etapas adicionales, presione STAGE una vez.
 - Ajuste la temperatura de cocción de la Etapa 2 presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
- Presione TIME.
 - Ajuste el tiempo de cocción de la Etapa 2 presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
 - Para solo dos etapas de cocción, deje el tiempo en 00:00 para las etapas 3-5 y esas etapas se omitirán.



- Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. El Brio cocinará con la temperatura y los tiempos establecidos para cada etapa.
 - Cuando la unidad haya terminado de cocinar, se mostrará End y la unidad emitirá un pitido tres veces.
- Para establecer etapas adicionales con los ajustes de cocción, repita los pasos anteriores. El número sobre stage cambiará cada vez que se presione STAGE, después de configurar la temperatura y el tiempo.
 - Después de configurar la temperatura y el tiempo para la Etapa 5, si se presiona STAGE de nuevo, la unidad volverá a la Etapa 1.

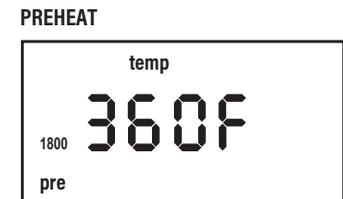
Notas:

- La pantalla solo indicará el número de cocción de la etapa cuando se utilicen dos o más etapas. La pantalla no mostrará el número de cocción de la etapa si solo se utiliza una etapa de la cocción.
- Durante la cocción, presione STAGE para ver y ajustar las próximas etapas de cocción.
- Valor predeterminado de la Etapa 1: 360F, 00:15. Etapas 2-5 predeterminadas: 360F, 00:00.
- Si no se establece un tiempo para las etapas 2-5, esas etapas se omitirán en el ciclo de cocción.

PREHEAT

La función de precalentamiento asegura que el Brio alcance la temperatura deseada antes de que comience la cocción. El precalentamiento es perfecto para alimentos que requieren un acabado más crujiente, como aperitivos congelados, papas fritas o alitas de pollo.

- Presione ON/OFF. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
- Presione PREHEAT.
 - El Brio SIEMPRE precalienta a la temperatura de cocción del siguiente ciclo de cocción.
- Presione START/PAUSE. La unidad comenzará a precalentar a la temperatura establecida.



INSTRUCCIONES

- Durante el precalentamiento, la temperatura de cocción se puede ajustar presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
 - El tiempo de cocción se puede ajustar presionando TIME y luego presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
4. Cuando el Brio alcance la temperatura de precalentamiento, la unidad emitirá un pitido y comenzará una cuenta regresiva de 5 minutos.
 - El Brio mantendrá la temperatura de precalentamiento durante la cuenta regresiva de 5 minutos.
 - La temperatura de cocción se puede ajustar durante la cuenta regresiva de 5 minutos presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo. El tiempo de cocción se puede ajustar presionando TIME y luego las flechas hacia arriba o hacia abajo.
 - Si no se realiza ninguna acción dentro de la cuenta regresiva de 5 minutos, el Brio pasará automáticamente al modo de espera.
 5. Coloque los alimentos en la unidad, cierre la puerta y presione START/PAUSE. El Brio comenzará a cocinar a la temperatura y el tiempo establecidos.
 6. Cuando el Brio termine de cocinar, se mostrará End en la pantalla y la unidad emitirá un pitido tres veces.

Nota: El precalentamiento se puede cancelar en cualquier momento presionando ON/OFF. Cuando se cancela el precalentamiento, el Brio finalizará el ciclo de precalentamiento y pasará automáticamente al siguiente ciclo de cocción.

SEAR

Sear 1 siempre será directamente ANTES de la etapa de cocción regular. Sear 2 siempre será directamente DESPUÉS de la etapa de cocción regular.

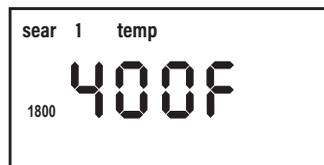
SEAR 1

La temperatura y el tiempo predeterminados de Sear 1 son 400F durante 5 minutos (400F para 00:05).

1. Presione ON/OFF. Ajuste la temperatura de cocción y el tiempo para la cocción en etapa regular.

2. Presione SEAR una vez.
 - Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura para sear 1. 400F es la temperatura máxima para sellar.

SEAR



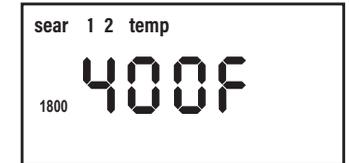
3. Presione TIME.
 - Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo de sear 1. El tiempo se puede ajustar hasta 5 minutos. (00:05).
4. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.
5. Una vez que se complete el sear 1, la unidad emitirá un pitido y pasará automáticamente a la etapa de cocción (regular).
6. Cuando el Brio se termine de cocinar, se mostrará en la pantalla End y la unidad emitirá un pitido tres veces.

SEAR 1 y 2

Sear 1 y 2 se usa para sellar antes y después de la etapa de cocinar regular.

1. Presione ON/OFF. Ajuste la temperatura de cocción y el tiempo para la cocción en etapa regular.
2. Presiona SEAR dos veces. Presione START/PAUSE. La unidad dorará a 400°F durante 5 minutos (sear 1), luego la etapa de cocción regular, y después sellará nuevamente a 400°F durante 5 minutos. (Sear 2).
3. Para configurar una temperatura y un tiempo diferentes para Sear 1 y 2, presione SEAR una vez y ajuste la temperatura y el tiempo de Sear 1. Presione SEAR de nuevo. Ajuste la temperatura y el tiempo de Sear 2.
 - Presione SEAR para alternar entre Sear 1 y Sear 2.
4. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.
 - Una vez que se complete el ciclo Sear 1, la unidad emitirá un pitido y automáticamente entrará en la etapa de cocción normal.
 - Una vez que se complete el ciclo de cocción por etapas, la unidad emitirá un pitido y pasará automáticamente a la cocción Sear 2.
5. Cuando el Brio termine de cocinar, End se mostrará en la pantalla y la unidad emitirá un pitido tres veces.

SEAR



Ejemplo: Sellar los alimentos a 400°F durante 3 min. (Sear 1), cocinar los alimentos a 360°F (predeterminado) durante 15 min. (predeterminado), y sellar nuevamente a 380°F durante 5 min. (Sear 2): Presione ON/OFF. Se mostrará el ajuste predeterminado para la temperatura y el tiempo de cocción regulares. >> Pulse SEAR una vez. Se mostrará 400F (predeterminado) >> Presione TIME.

INSTRUCCIONES

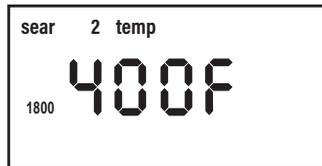
Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo a 00:03. >> Pulse de nuevo SEAR. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura a 380F. >> Pulse TIME. Se mostrará 00:05 (predeterminado). >> Presione START/PAUSE.

SEAR 2

La temperatura y el tiempo predeterminados de Sear 2 es de 400°F (400F) durante 5 min. (00:05).

1. Presione ON/OFF. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción para una cocción regular (etapa 1).
2. Presione SEAR tres veces.
 - La temperatura del Sear 2 (sellar) se puede ajustar presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo. 400°F (400F) es la temperatura máxima para sellar.
 - Presione TIME. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo de sear 2 (sellar) hasta 5 min. (00:05).
3. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.
 - Una vez que se complete el ciclo de cocción de la etapa regular, la unidad emitirá un pitido y pasará automáticamente a la cocción Sear 2.
4. Cuando el Brio termine de cocinar, se mostrará End en la pantalla y la unidad emitirá un pitido tres veces.

SEAR



WARM

Usando el Mantener Caliente como una función independiente.

1. Mantenga presionado WARM durante 2 segundos. El Brio iniciará automáticamente la función de Mantener Caliente.
2. Presione START/PAUSE. Cuando finalice el tiempo de calentamiento, aparecerá End y la unidad emitirá un pitido tres veces.
3. Para ajustar el tiempo o la temperatura, presione TIME o TEMP y las flechas hacia arriba o hacia abajo.

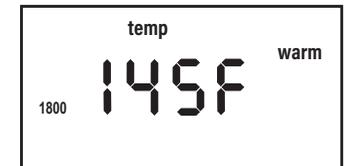
WARM



El uso de Warm después de la cocción termina para mantener la comida caliente en el Brio.

1. Presione WARM. Use las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura de calentamiento.
2. Presione TIME. Use las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo para mantener caliente.
3. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. El Brio cocinará el ciclo de cocción de la etapa regular y luego entrará en Mantener Caliente a la temperatura y el tiempo establecidos.

WARM



Notas:

- La temperatura para Mantener Caliente se puede ajustar hasta 200°F (200F).
- Después de que termine la cocción, puede calentar la comida para mantener la comida caliente. El tiempo y la temperatura para calentar es ajustable.
- El calor se puede configurar inmediatamente después de ajustar los tiempos y temperaturas de cocción regulares, antes de que el Brio prepare los alimentos.
- Para cancelar la función de Mantener Caliente en cualquier momento, presione WARM. La función de Mantener Caliente finalizará y ya no se mostrará warm.
- Mantener Caliente también se puede usada con la opción de función de programa. Presione Program y luego presione WARM y ajuste la temperatura y el tiempo de calentamiento. Consulte la Guía de Inicio Rápido para Programar 100 Elementos del Menú.

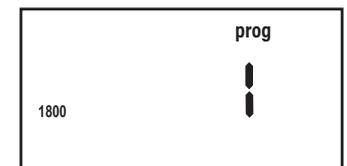
PROGRAM

La función de programa representa la entrada en la memoria, el almacenamiento de las secuencias de cocción de uso frecuente y la recuperación de la memoria, la recuperación de las secuencias de cocción para recetas.

Recuperacion de Memoria

1. Presione PROGRAM. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para elegir el número de programa que desea recuperar.

PROGRAM



INSTRUCCIONES

- Los números 1-100 son programas preestablecidos.
 - Los números 101-200 son programas únicos creados (recetas).
2. Una vez elegido el número de programa, presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar, si se desea. El Brio cocinará a las temperaturas y tiempos programados.

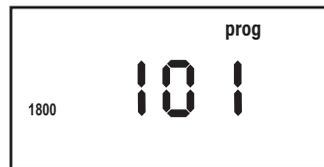
Notas:

- Consulte los Guía de Inicio Rápido para Programar 100 Elementos del Menú para ver las recetas preprogramadas 1-100.
- Se pueden ajustar las temperaturas y tiempos preestablecidos para las recetas del programa 1-100. Las temperaturas y tiempos ajustados no se guardarán cuando se vuelva a llamar un número de programa (1-100).

Guardando la receta antes de cocinar:

1. Presione ON/OFF. Entre en las funciones de cocción incluyendo temperaturas y tiempos para la receta.
2. Presione PROGRAM. Presione las flechas hacia arriba y hacia abajo para elegir el número para guardar la receta del programa en (101-200 solamente).
3. Presione PROGRAM nuevamente para almacenar y guardar la receta del programa en el número de programa elegido.
 - La receta del programa ahora está almacenada y disponible para su posterior recuperación.
4. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar el programa establecido (receta).

PROGRAM



Almacenando la receta durante la cocción:

1. Presione ON/OFF. Entra en las funciones de cocción incluyendo temperaturas y tiempos para la receta.
2. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.
3. Durante la cocción, presione PROGRAM. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para elegir el número de programa para guardar la receta del programa en (101-200 solamente).
4. Presione PROGRAM nuevamente para guardar y guardar la receta del programa en el número de programa elegido.
 - El programa (receta) ahora está almacenado y disponible para su posterior recuperación.

- El Brio continuará cocinando la receta recién programada y almacenada.

Guardando la receta después de que la cocción haya terminado:

1. Presione ON/OFF. Entra en las funciones de cocción incluyendo temperaturas y tiempos para la receta.
2. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.
3. Cuando haya terminado la cocción y se muestre End, presione PROGRAM. Presione las flechas hacia arriba y hacia abajo para elegir el número de programa para guardar la receta del programa en (101-200 solamente).
4. Presione PROGRAM nuevamente para guardar la receta del programa en el número de programa elegido.
 - El programa (receta) ahora está almacenado y disponible para su posterior recuperación.

Viewing Current Program Recipe During Cooking:

1. While the Brio is cooking, press and hold down PROGRAM for 2 seconds. The current program recipe cooking will be displayed.
2. Release PROGRAM to see the previous screen.

Viendo la receta actual del programa durante la cocción:

1. Mientras el Brio está cocinando, mantenga presionado PROGRAM durante 2 segundos. Se mostrará la receta actual del programa de cocción.
2. Suelte PROGRAM para ver la pantalla anterior.

Visualización de las funciones de cocción del programa.

Se pueden ver las funciones de cocción asociadas con un programa antes o durante el proceso de cocción.

Ver antes de cocinar:

1. Presione PROGRAM. Localice el número de programa para revisar presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
2. Una vez que se muestra el número del programa, presione STAGE para revisar cada fase (función) de la cocción.
 - Los ajustes de temperatura y tiempos para cada función se pueden hacer en este momento.

Ver durante la cocción:

1. Presione STAGE para revisar cada fase (función) de la cocción.
2. Continúe presionando STAGE para desplazarse por cada función programada para el número de programa elegido.

INSTRUCCIONES

- Se pueden hacer ajustes a las temperaturas y tiempos para cada función en este momento.

Edición y modificación de un programa guardado:

Editar antes de cocinar:

1. Presione PROGRAM. Localice el número de programa para editar presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
2. Una vez que se muestra el número de programa elegido, presione STAGE hasta que aparezca la función para editar.
 - Presione TEMP y ajuste presionando las flechas hacia arriba y hacia abajo. Presione TIME y ajústelo presionando las flechas hacia arriba y hacia abajo.
3. Una vez que se hayan realizado todas las ediciones, presione PROGRAM.
4. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ubicar el número de programa para guardar las ediciones. Presione PROGRAM nuevamente para guardar las ediciones.

Editar durante la cocción:

1. Cuando el Brio esté cocinando, presione TEMP. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura de cocción.
2. Presione TIME. Presione las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar el tiempo de cocción.
 - Si hay funciones de cocción adicionales para editar, presione STAGE hasta llegar a la función para editar.
 - Presione TEMP y ajuste presionando las flechas hacia arriba y hacia abajo. Presione TIME y ajuste presionando las flechas hacia arriba y hacia abajo.
 - El Brio continuará el proceso de cocción con las temperaturas y tiempos ajustados para cada función. Las funciones que ya han finalizado en el ciclo de cocción no se pueden editar.
3. Una vez que se hayan realizado todas las ediciones, presione PROGRAM.
4. Use las flechas hacia arriba o hacia abajo para ubicar el número de programa para guardar las ediciones. Presione PROGRAM nuevamente para guardar las ediciones.
5. Cuando el Brio haya terminado de cocinar, aparecerá End seguido de SAVE, y la unidad emitirá un pitido.

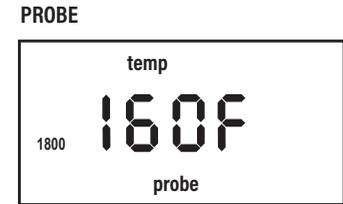
Notas:

- Si alguna receta se guarda en un programa (ranura de memoria) que ya está lleno, la nueva receta con temperaturas y tiempos establecidos anulará la receta del programa anterior (solo 101-200).
- Se pueden ajustar las temperaturas y tiempos preestablecidos para las recetas del programa 1-100. Las temperaturas y tiempos ajustados no se guardarán cuando se vuelva a llamar un número de programa (1-100).

PROBE

La sonda digital de temperatura se utiliza para mostrar una temperatura interna precisa de los alimentos.

1. Coloque el extremo del sensor (conector) en la unidad Brio (conector). Ajuste las funciones de cocción y las temperaturas y tiempos con las etapas que desee.
2. Presione PROBE.
3. Mantenga presionado PROBE durante 2 segundos para establecer la temperatura deseada del sensor.
 - Presione las flechas hacia arriba y hacia abajo para establecer la temperatura interna deseada que alcancen los alimentos. La temperatura interna se puede configurar en la sonda hasta 212°F (212F).
4. Inserte el otro extremo del sensor en la comida. Coloque los alimentos en el Brio.
5. Presione START/PAUSE.
6. Para ver la temperatura de cocción actual, presione TEMP. Para cambiar la temperatura de cocción, presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar, si lo desea.
7. Para retroceder y ver la lectura de la temperatura interna actual del sensor, presione PROBE.
 - Para ver la temperatura objetivo del sensor, mantenga presionado PROBE durante 2 segundos. La temperatura interna deseada aún se puede ajustar presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
8. El Brio cocinará hasta que se alcance la temperatura interna establecida en el sensor. Cuando se alcance la temperatura objetivo, se mostrará End y la unidad emitirá un pitido tres veces.



INSTRUCCIONES

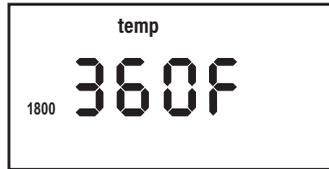
Ejemplo: Cuando cocine el pollo a una temperatura interna de 170°F (170F), configure la temperatura objetivo del sensor en 170F. Cuando la temperatura interna del pollo alcance los 170°F, el Brio se apagará automáticamente o entrará en la función de Mantener Caliente, si se seleccionó WARM (presionado).

Nota: La función del Rostizador no funcionará con Probe. Si la sonda está conectada a la unidad, el rostizador se desactivará y la unidad emitirá un pitido tres veces.

ROTISSERIE

1. Presione ROTISSERIE. La luz roja junto a ROTISSERIE se iluminará. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura de cocción.

• ROTISSERIE



2. Presione TIME.

- Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo de cocción.

3. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. El trinche del rostizador (insertado) comenzará a girar.

4. Cuando el Brio se termine de cocinar, se mostrará End en la pantalla y la unidad emitirá un pitido tres veces.

Notas:

- Siempre verifique que haya espacio suficiente por encima y por debajo de los alimentos para que puedan girar libremente sin obstrucciones.
- Cuando utilice el trinche para rostizar, coloque la bandeja de goteo en la posición 1.

PRECAUCIÓN

Las partes de la base del rostizador estarán calientes durante y después del uso. Use guantes para horno.

Guía de Temperatura del Sensor							
	Temp. °F	Poco °F	Tres Cuartos °F	Medio °F	Cocido °F	Bien Cocido °F	Tiempo Minutos
Pechuga de Pollo	360			165			5 - 8
Filete de 1" de espesor	350	125	135	145	150	160	3 - 8
Hamburguesas ¼ lb	350						5 - 7
Chuletas de Cerdo ¾" de espesor	360			145	150	160	5 - 7
Filetes de Pescado de ½" de espesor	350			145	150	160	2 - 3
Filetes de Pescado 1" de espesor	350						5 - 7
Camarón	350						3 - 4
Chorizo	360					160	4 - 5
Verduras (firmes)	360						4 - 8
Verduras (suaves)	350						2 - 5

NOTA: Los tiempos pueden variar dependiendo de la preferencia de cocción.

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

SPANISH

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpeza

Limpe el Brio después de cada uso o entre varios lotes grandes. No utilice utensilios metálicos o abrasivos fuertes al limpiar, ya que esto puede dañar el revestimiento.

1. Desenchufe el Brio y asegúrese de que se enfríe completamente.
2. Use un paño húmedo para limpiar el exterior del aparato.
3. Limpie las bandejas de malla, la rejilla de malla, la bandeja de goteo y la base y trinche del rostizador con una esponja no abrasiva, agua caliente y un detergente suave. Seque bien.
4. Para limpiar el sensor, limpie el extremo con un paño húmedo o papel.

Nota: Retire las bandejas, la rejilla, la base y el sensor. Colóquelos sobre una superficie resistente al calor para ayudar a enfriar el aparato más rápido.

Nota: Si usa el lavavajillas para las bandejas de malla, la rejilla de malla, la bandeja de goteo y la base y trinche del rostizador, se recomienda usar solo la rejilla superior. Lave el sensor a mano.

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

Almacenamiento:

1. Desconecte el Brio y deje que se enfríe completamente.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
3. Guarde en un lugar fresco y seco.

La puerta del 14 QT Brio es removible para una limpieza más fácil y completa (solo lavado a mano). Para quitar la puerta:

1. Asegúrese de que la unidad se haya enfriado completamente. Abra la puerta hacia abajo parcialmente.
2. Sujetando firmemente la manija de la puerta, levante la puerta de las ranuras en ambos lados. Evite que entre agua por la ventana.
3. Después de limpiar, vuelva a colocar en las ranuras. Abra y cierre la puerta para asegurarse de que esté bien colocada antes de usarla.

Notas: Para limpiar el interior de la ventana, quite los tornillos ubicados en el interior de la puerta con un destornillador Phillips.

IMPORTANTE - No sumerja la unidad en agua ni intente lavar en el lavavajillas. La superficie exterior se puede limpiar frotando cuidadosamente con un paño húmedo o una esponja. Asegúrese



de que la unidad se haya enfriado completamente antes de limpiarla. Reemplazo de la bombilla

Para reemplazar la bombilla, apague y desenchufe Brio. Asegurar la unidad y la cubierta de la bombilla. Se han enfriado completamente. Destornille la tapa de la bombilla y la bombilla. Reemplace la bombilla y la tapa antes de volver a enchufarla y encenderla. Antes de retirar la cubierta de la bombilla y la bombilla, deje que la unidad, incluidas las partes y Interior, para enfriar completamente.

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El Brio no enciende ni funciona.

1. Brio no está enchufado.
2. Presionó el botón "ON/OFF".
3. Inserte el enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra adecuada. Presione el botón "ON/OFF" después de seleccionar los ajustes.

Los ingredientes fritos en el Brio no están completamente cocidos.

1. Se utilizaron demasiados ingredientes. La temperatura de cocción es demasiado baja.
2. El tiempo de cocción es demasiado corto.
3. Retire algunos ingredientes de la Bandeja o Rejilla; Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme. Cocine a una temperatura más alta. Ajuste el Brio para freír al aire durante más tiempo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Los bocadillos fritos no son crujientes cuando salen del Brio.

Use bocadillos diseñados para hornear en un horno tradicional, o aplique un poco de aceite de oliva sobre ellos para obtener un resultado más crujiente.

Sale humo blanco del producto.

1. Está friendo alimentos grasosos. Las bandejas o la rejilla contienen residuos grasos de usos anteriores.
2. preparar ingredientes grasos en la freidora, se pueden fumar grandes cantidades de aceite e infiltrarse en el Brio. El aceite puede producir humo blanco y las bandejas o la rejilla pueden calentarse más de lo normal. Esto no afectará el resultado final de cocción. El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en las bandejas o en la rejilla. Asegúrese de limpiar las bandejas y la rejilla correctamente después del uso.

Las papas fritas se fríen de manera desigual en el Brio.

1. No empapó bien los palitos de papa antes de freírlos.
2. No usó el tipo de papa correcto o no estaban frescas.
3. Remoje los palitos de papa en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos, retírelos y séquelos con toallas de papel. Use papas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante la fritura al aire.

Las papas fritas no son crujientes cuando salen del Brio.

1. El sabor crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.
2. Asegúrese de secar los bastones de papa correctamente antes de agregar el aceite. Corte los palitos de papa más pequeños y séquelos para obtener un resultado más crujiente. Agregue un poco más de aceite en las papas antes de colocarlas en Brio para obtener un resultado más crujiente.

Si la unidad necesita ser reemplazada o devuelta al fabricante, comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al: **1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com.**

Mensaje de error:	Solución (s):
Prb1	El sensor no está conectado a la unidad. Conecte el Brio en una toma de corriente apropiada.
Prb2	La temperatura interna objetivo del sensor se ajustó más alta que la temperatura de cocción establecida.
Prb3	Corto Circuito en el Sensor. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.
Prb4	El sensor no detecta aumento de temperatura. Asegúrese de que el sensor esté insertado en los alimentos y que estén en el horno durante la cocción.
Prb5	Cuando el Rostizador se utiliza junto con el Sensor. Desenchufe el Sensor o cancele la función de Rostizador.
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.
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 Horno Freidora de Aire Digital Nu-Wave Brio® 14Q

EL FABRICANTE GARANTIZA

El Brio, incluyendo las Bandejas De Malla, la Rejilla De Malla, la Bandeja De Goteo, la Bombilla, Cubierta De Bombilla, la Puerta y La Base y Trinche Del Rostizador son libres de defectos de fabricación.

Todos los componentes eléctricos tienen una garantía de 1 año a partir de la fecha de compra, en uso doméstico normal y siempre y cuando se utilicen de acuerdo con las instrucciones escritas del fabricante. El fabricante proporcionará las piezas y la mano de obra necesarias para reparar cualquier parte del Brio en el Departamento de Servicio de NuWave LLC. Después del vencimiento de la garantía, el costo de la mano de obra y las piezas será responsabilidad del propietario.

LA GARANTÍA NO CUBRE

La garantía limitada se anula si las reparaciones son realizadas por un distribuidor no autorizado o si la placa de datos del número de serie se retira o borra. Esta garantía no cubre el deterioro normal del acabado debido al uso o la exposición. Esta garantía limitada no cubre fallas, daños o un desempeño inadecuado debido a un accidente, actos de Dios (como rayos), fluctuaciones en la energía eléctrica, alteraciones, abuso, mal uso, aplicaciones incorrectas, atmósferas de tipo corrosivo, instalación incorrecta, falta de funcionamiento de acuerdo con las instrucciones escritas del fabricante, uso anormal o uso comercial. NuWave LLC se reserva el derecho de anular la Garantía Limitada, según lo permita la ley, para los productos adquiridos a través de un distribuidor no autorizado.

OBTENER SERVICIO

El propietario tendrá la obligación y la responsabilidad de: pagar por todos los servicios y piezas no cubiertos por la garantía; prepagar el flete hacia y desde el Departamento de Servicio para cualquier parte o sistema devuelto bajo esta garantía; y empacar cuidadosamente el producto con material de relleno adecuado para evitar daños durante el transporte. El envase original es ideal para este propósito. Incluya en el paquete el nombre del propietario, la dirección, el número de teléfono durante el día, una descripción detallada del problema y su "número RGA". **(Llame al 1-877-689-2838) o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com** para obtener el número **RGA (Número de autorización de devolución de mercancías)**. Proporcione el modelo del sistema de cocción y el número de serie y el comprobante de la fecha de compra (una copia del recibo) al realizar reclamaciones bajo esta garantía.

OBLIGACIÓN DEL FABRICANTE

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

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

LEA EL MANUAL DE SU PROPIETARIO

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

REPLACEABLE PARTS

To order replaceable parts head over to NuWaveNow.com

	Part Name
	Mesh Racks (2x)
	Mesh Tray
	Drip Tray
	Rotisserie Basket
	Rotisserie Skewer
	Light Bulb
	Light Bulb Cover
	Door
	Probe

Part Description	Part No.
Used to place food on. Racks are inserted into slots in oven.	38203
Used to place food on. Tray is inserted into slots in oven.	38202
Used in bottom of oven for collecting grease and oil from cooking.	38204
Used for rotisserie cooking. Includes basket, spit, and forks.	38205
Used for rotisserie cooking. Includes forks and spit.	38206
Used to light up food while cooking.	38209
Protective cover shields light bulb from heat.	38211
Removable door opens and closes appliance.	38208
Inserted into food. Measures internal temperature of food.	38207

**Brio® 6-Qt
Digital Air Fryer**



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



**NuWave Primo™
Combo Grill & Oven**



**NuWave PIC® Gold
Precision Induction Cooktop**



**BruHub®
Coffee Maker**



**Moxie® High-Performance
Vacuum Blender**



**Bravo™ Air Fry & Toaster Oven
with Digital Temperature Probe**

nuwave®
— LIVE WELL FOR LESS —

nuwavenow.com



FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Model: 38001

120V, 60Hz, 1800 Watts

For patent information please go to:

www.nuwavenow.com/legal/patent

Designed & Developed in USA by:

NuWave LLC

1795 N. Butterfield Road

Libertyville, IL 60048, U.S.A.

Customer Service:

1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

Made in China

©2019 NuWave LLC • All Rights Reserved.

Item No: BM38001

Rev. 12-TH

07-09-19

RB01 DV01