

EL MANUAL DEL
PROPIETARIO

nuwave

Brio® 15.5Q

Freidora de Aire/Parrilla/Horno asador



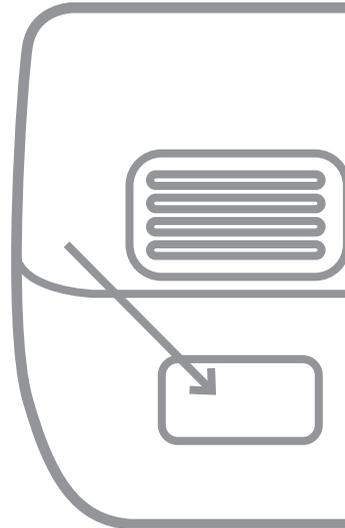
nuwavenow.com

¡REGÍSTRESE
AHORA!

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

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

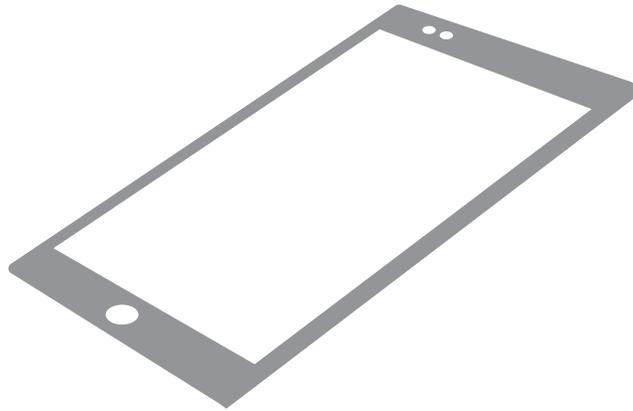
- 1 Usando su teléfono inteligente o dispositivo inteligente, escanee el código QR ubicado en la etiqueta de su producto ubicada en la parte posterior de el Brio.
- 2 Se le dirigirá a la página de registro del producto NuWave con el número de serie único de su producto que se ingresa automáticamente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



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

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

DESCARGUE LA APLICACIÓN QR CODE EN SU DISPOSITIVO MÓVIL



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



2 Busque “lectores de códigos QR.”

lectores de códigos QR

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

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

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.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE Y LEA TODAS LAS

INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

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 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.
3. 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. 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 EL BRIO 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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

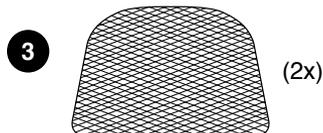
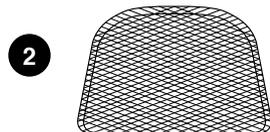
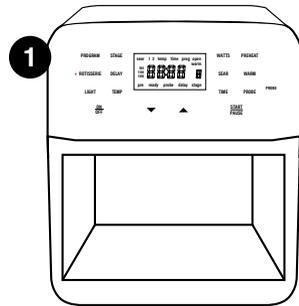
PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE Y LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

- No coloque el Brio cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción o ambientes húmedos.
- 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.
- Es normal que algo de humo escape del Brio cuando se calienta por primera vez.
- Si sale mucho humo del respiradero de aire durante la operación, desenchufe el Brio de inmediato y comuníquese con Servicio al Cliente.*
- Se debe tener mucho cuidado al operar el Brio o cualquier otro aparato.
- 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.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el Brio.

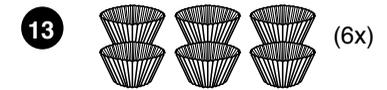
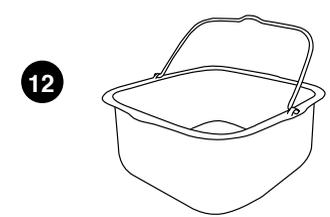
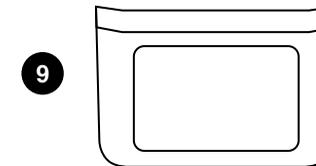
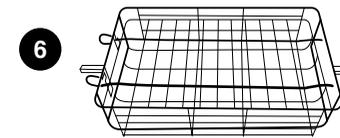
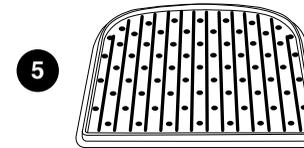
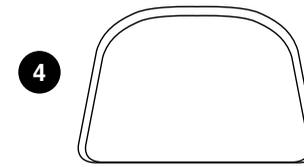
PRECAUCIÓN

- 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 esté funcionando.

PARTES Y ACCESORIOS



PARTES Y ACCESORIOS



- Base de Poder**
Part #: 38005
- Bandejas de Malla**
Part #: 38202
- Rejilla de Mallas (2x)**
Part #: 38203
- Bandeja de Goteo**
Part #: 38204
- Parilla/Plancha**
Part #: BRI14-A8
- Jaula del Asador**
Part #: BRI14-A12
- Pincho de Asador**
Part #: BRI14-A13
- Sensor**
Part #: 38207
- Puerta**
Part #: 38208
- Bombilla**
Part #: 38209
- Cubierta de Bombilla**
Part #: 38211
- Sartén Antiadherente**
Part #: 37212
- Revestimientos de Silicona para Cupcakes (6x)**
Part #: 22113

SPANISH

Nota: Los accesorios que se muestran arriba constituyen la colección completa de accesorios Brio disponibles. No todos los accesorios enumerados están incluidos. Si hay un accesorio en la lista anterior que no se incluyó con su pedido, o si perdió alguna de las piezas o accesorios de Brio, comuníquese con el Servicio al cliente de NuWave para realizar un pedido, sujeto a disponibilidad.

Puede comunicarse con el Servicio al Cliente de NuWave llamando al 1-877-689-2838 o enviando un correo electrónico a help@nuwavenow.com de lunes a viernes de 7:30 a.m. a 4:30 p.m. CST.

GUÍA DE MONTAJE

Antes de Usar

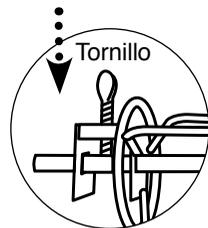
1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire el pegamento y las etiquetas del aparato.
3. Limpie todas las piezas a fondo con agua caliente, una esponja no abrasiva y detergente suave para platos, o en el lavavajillas, solo en la rejilla superior.
4. Limpie el interior y el exterior del Brio con un paño húmedo. No sumerja el Brio en agua. Secar bien.

UTILICE LA BANDEJA DE GOTEO EN TODO MOMENTO.

Ensamblaje del Pincho de Asador

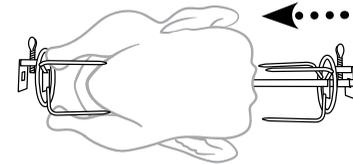
Para ensamblar el asador de asador con aves y otras carnes, siga los pasos a continuación:

1. Atornille un Pincho en el extremo del Pincho con el extremo rectangular.



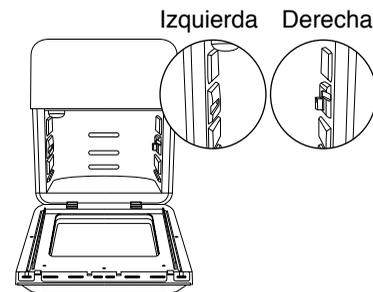
2. Empuje el Pincho a través del centro de la carne hasta que el Pincho atraviese la comida por completo y salga por el otro lado.

3. Coloque el segundo tenedor del asador en el otro extremo del pincho y empuje el tenedor hacia adelante hasta que atraviese el extremo de la carne.

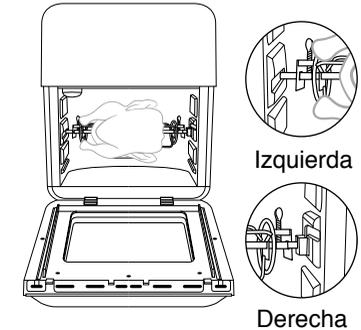


Apriete el tornillo del Pincho. Si es necesario, afloje el tornillo y mueva el primer tenedor hacia adelante hasta que atraviese el otro extremo de la carne, luego vuelva a apretar. Asegúrese de que ambos tornillos estén apretados y en su lugar.

4. Después de colocar la comida en el Pincho del asador y asegurarla, deslice entre la Posición 2 y la Posición 3 dentro del Brio. El extremo rectangular del asador debe estar a la izquierda cuando se desliza hacia adentro. Mantenga el lado derecho ligeramente inclinado hacia arriba mientras se desliza hacia adentro.



5. Baje el lado derecho del asador al soporte del eje, luego inserte el asador izquierdo (barra) del pincho en el orificio (orificio de soporte del eje) en la pared interior.



Notas:

- Para obtener mejores resultados, use hilo de cocina alrededor del pollo u otras carnes.
- Siempre verifique que haya suficiente espacio encima y debajo de los alimentos para que pueda girar libremente sin obstrucciones.
- Cuando use la Brocheta Rotisserie, coloque la Bandeja de goteo en la parte inferior.

⚠ PRECAUCIÓN

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

INSTRUCCIONES

Ensamblaje de la Jaula del Asador

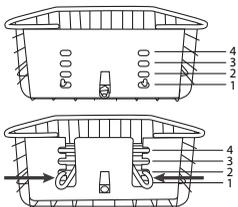
Para ensamblar la Jaula del Asador en el Brio, siga los pasos e ilustraciones a continuación:

1. Retire la tapa superior de la Jaula: Apriete las puntas en el exterior de la tapa superior hacia el centro y levántelas. Retire el otro extremo de los agujeros.

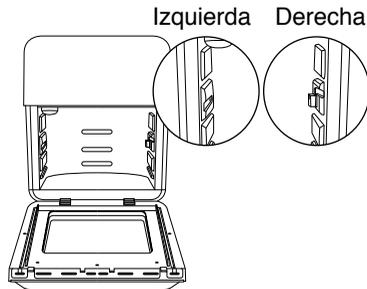


2. Coloque la comida en la Jaula.
3. Ajuste la tapa superior para que se ajuste a la comida: Coloque los extremos de la tapa superior en las ranuras por encima de donde termina la parte superior de la comida. Apriete las puntas en el exterior de la tapa superior y deslícelas hacia abajo en su posición y coloque las puntas en la posición correcta.

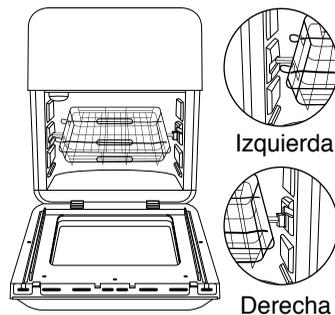
- La posición de las puntas debe estar alineada y opuesta a los agujeros de la ranura en el otro lado.
- Asegúrese de que la tapa superior quede plana sobre la comida y que quede ajustada.



4. Después de colocar la comida en la Jaula y asegurarla, tome la Jaula y deslícela entre la posición 2 y la posición 3 dentro del Brio. El extremo rectangular sin ranuras debe estar a la izquierda. Mantenga el lado derecho ligeramente inclinado hacia arriba mientras se desliza hacia adentro.



5. Baje el lado derecho de la barra de la Jaula al soporte, luego inserte la barra izquierda de la Jaula en el orificio de la pared interior.

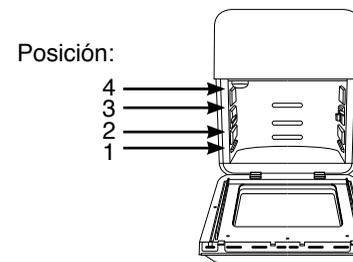


Notas:

- Siempre verifique que haya suficiente espacio encima y debajo de los alimentos para que pueda girar libremente sin obstrucciones.
- Cuando use la canasta Rotisserie, coloque la bandeja de goteo en la parte inferior.

PRECAUCIÓN
Las piezas de la cesta del asador estarán calientes durante y después del uso. Use guantes para horno.

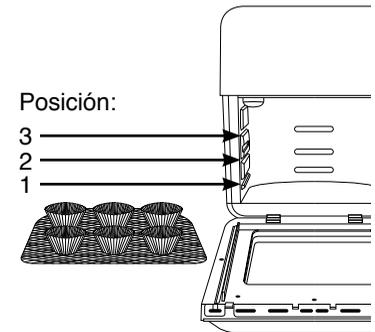
Montaje de la Parrilla/Plancha



La Parrilla/Plancha se puede usar en la posición 1-3. Para obtener resultados más nítidos, se recomienda usar la Posición 3.

La posición 4 se usa principalmente para deshidratar alimentos usando la Bandejas de Malla.

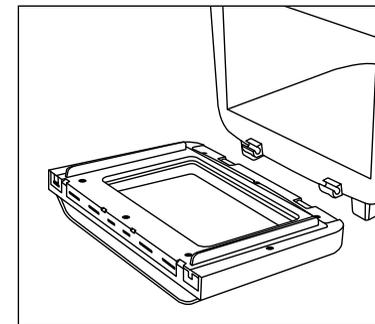
Revestimientos de Silicona para Cupcakes



Coloque los pastelitos de silicona en la Bandejas de Malla en la posición 1, 2 o 3.

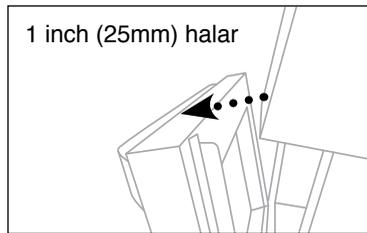
PRECAUCIÓN
Los accesorios y contenidos estarán CALIENTES. Use guantes para horno.

Para Quitar la Puerta

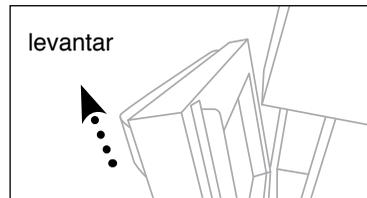


1. Asegúrese de que su Brio se haya enfriado por completo. Abra la puerta hacia abajo parcialmente (se abrió aproximadamente 1 pulgada/25mm).

SPANISH



2. Sosteniendo la manija de la puerta de forma segura, levante el lado derecho de la puerta primero de la bisagra y luego el lado izquierdo para retirarlo.



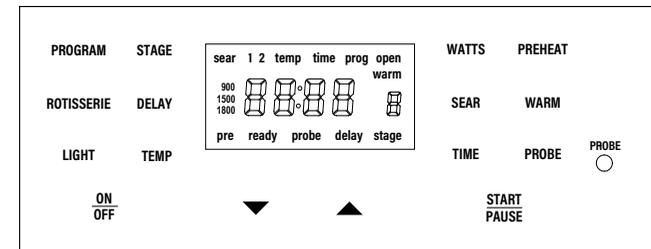
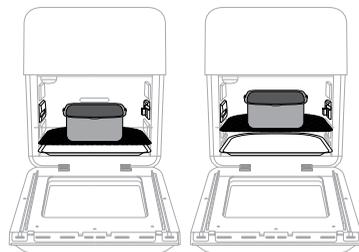
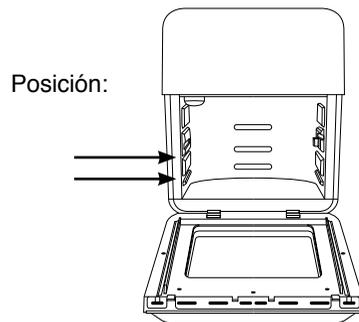
3. Coloque la puerta nuevamente en las ranuras de las bisagras y presione hacia abajo. Abra y cierre la puerta para asegurarse de que sea segura.

PRECAUCIÓN

Si tiene problemas para quitar la puerta, no fuerce; la puerta se está abriendo en el ángulo equivocado. La puerta debe abrirse 1 pulgada (25mm) hacia abajo.

Sartén Antiadherente
Con la rejilla de malla en la posición 1 o 2, coloque la bandeja para hornear encima de la rejilla.

- También puede colocar la bandeja en la parte inferior sin una rejilla.
- La sartén tiene capacidad para 2 cuartos (litros).



ON/OFF

Presione ON/OFF para apagar el Brio y detener el proceso de cocción.

- Para convertir de Fahrenheit a Celsius, presione TEMP por un segundo. Haga lo mismo para volver a cambiar.

START/PAUSE

Seleccione una función de cocción, presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. Para silenciar/activar el pitido de el Brio, presione y mantenga presionado START/PAUSE durante 1 segundo.

WARM

Mantenga presionado WARM durante 1 segundo, si lo usa de forma independiente, el Brio comenzará automáticamente.

PREHEAT

Presione PREHEAT. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar con las flechas hacia arriba y hacia 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 comenzará automáticamente cuando se cierre.

TIME

Le permite ajustar la temperatura y el tiempo antes y durante el proceso de cocción.

- **Días/Horas:** Para cambiar el temporizador a Días y Horas presione PROGRAM y TIME, para volver a Horas y Minutos presione PROGRAM y TIME nuevamente.
- **Formato de Tiempo:** Puede cambiar el formato para mostrar minutos y segundos (por ejemplo, 10:59, 10 minutos y 59 segundos). Mantenga presionado TIME durante 1 segundo; si lo presiona nuevamente, volverá a la configuración predeterminada.
- **Mes/Día:** Presione STAGE y TIME para cambiar el formato a meses y días.
- **Ajuste del reloj:** presione PREHEAT y TIME al mismo tiempo. La pantalla con el espectáculo "12:00" y ":" parpadeará. Use las flechas hacia arriba y hacia abajo para configurar la hora.

Nota: Para ajustar el tiempo predeterminado, presione TIME, luego presione y mantenga presionado START/PAUSE durante 1 segundo y ajuste. Esta será la nueva hora predeterminada.

INICIO RÁPIDO

TEMP

Ajuste las temperaturas de cocción. Presione TEMP, ajuste con las flechas hacia arriba y hacia abajo, antes y durante el proceso de cocción.

Nota: Para ajustar la temperatura predeterminada, mantenga pulsado START/PAUSE durante 1 segundo y ajuste. Esta será la nueva temperatura predeterminada.

SEAR

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

PROBE

Conecte el Sensor de el Brio. Presione PROBE y configure la temperatura interna objetivo de el Sensor para alimentos 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 la comida en Pincho, en la Jaula y en el Brio, presione ROTISSERIE. Use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar la temperatura y el tiempo. Presione START/PAUSE para girar automáticamente el asador y comenzar a cocinar.

PROGRAM

Presione PROGRAM y presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para elegir elementos preestablecidos (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

Establece tu 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 ETAPA una vez y ajuste presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.

WATTS

Controla el consumo de energía de su Brio. La potencia predeterminada en el Brio es 1800W. La menor potencia consumirá menos energía, ideal si su hogar no tiene 1800 vatios. Presione WATTS para ajustar de 1800W a 900W a 1500W.

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

PRECAUCIÓN: Este aparato cocina con aire caliente. NO llene la Sartén Antiadherente con aceite.

Operación:

1. Coloque el Brio sobre una superficie nivelada, estable y resistente al calor.
2. Conecte el Brio a una toma de corriente estándar. El enchufe está incluido.

Nota: No cubra ni bloquee la ventilación ubicada en la parte superior o posterior del Brio.

Fahrenheit a Centígrado

1. Presione TEMP por un segundo. El Brio mostrará la configuración de temperatura en grados Centígrado (C).



2. Presione TEMP por un segundo nuevamente para volver a grados Fahrenheit (F).
 - No podrá cambiar entre F y C mientras se cocina el Brio. Esto solo se puede hacer durante la configuración.

Cambiar de horas: minutos a minutos: segundos

Por defecto, el Brio muestra todos los tiempos en horas y minutos. Puede cambiar este formato a minutos y segundos.



1. Presione TIME por un segundo. El Brio mostrará el formato de hora en minutos y segundos.
2. Presione TIME por un segundo nuevamente para regresar el formato de visualización de la hora a horas y minutos.
 - No podrá cambiar entre formatos de hora mientras el Brio está cocinando. Esto solo se puede hacer durante la configuración.



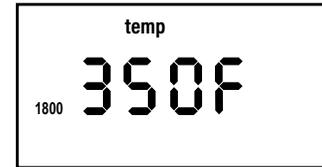
INSTRUCCIONES

Guía de Temperatura del Sensor

Carnes	Temp.	Poco	Tres Cuartos	Medio	Cocido	Bien Cocido	Tiempo Minutos
Pechuga de pollo Pechuga de pavo Pechuga de pato	360F/ 182C					165F/ 74C*	6 - 8 per lb (13 - 18kg) 7 - 9 per lb (15 - 20kg) 5 - 7 per lb (11 - 15kg)
Pollo entero Turquía entera Pato entero	360F/ 182C					165F/ 74C*	8 - 10 per lb (18 - 22kg) 11 - 13 per lb (24 - 29kg) 10 - 13 per lb (22 - 29kg)
Muslo de pollo Pollo, Pavo, Muslo Pato, muslo	360F/ 182C					165F/ 74C*	14 - 16 per lb (31 - 35kg) 14 - 16 per lb (31 - 35kg) 9 - 11 per lb (20 - 24kg)
Filete de 1" de grosor (25mm)	350F/ 177C	125F/ 52C	135F/ 57C	145F/ 63C*	150F/ 66C*	160F/ 71C*	3 - 8
Hamburguesas ½ lb (227g)	350F/ 177C	125F/ 52C	135F/ 57C	145F/ 63C*	155F/ 68C*	160F/ 71C*	5 - 7
Rosbif (con hueso) Rosbif (sin hueso)	325F/ 163C	125F/ 52C	135F/ 57C	145F/ 63C*	150F/ 66C*	160F/ 71C*	15 - 20 per lb (33 - 44kg) 10 - 15 per lb (22 - 33kg)
Cordero (con hueso) Cordero (deshuesado)	325F/ 163C	125F/ 52C	135F/ 57C	145F/ 63C*	150F/ 66C*	160F/ 71C*	15 - 20 per lb (33 - 44kg) 10 - 15 per lb (22 - 33kg)
Cerdo (con hueso) Cerdo (deshuesado)	350F/ 177C			145F/ 63C*	150F/ 66C*	160F/ 71C*	15 - 20 per lb (33 - 44kg) 10 - 15 per lb (22 - 33kg)
Salmón, Atún, Halibut, Pez Espada				145F/ 63C*	150F/ 66C*	160F/ 71C*	2 - 3
Filetes de pescado de 1" de espesor (25mm)	350F/ 177C			145F/ 63C*	150F/ 66C*	160F/ 71C*	5 - 7
Chorizo	360F/ 182C					160F/ 71C*	4 - 5

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

Empezando



- Presione ON/OFF para encender y apagar el Brio.
 - La temperatura se puede ajustar presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
- 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.
- 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 el Brio está ahora en pausa.
 - Para reanudar la cocción (sin pausa), presione START/PAUSE una vez más.

Nota: Al abrir la puerta, se pausará la cocción, al cerrar la puerta se reanudará la cocción. La luz se encenderá automáticamente cuando la puerta esté abierta.

- Una vez que el Brio termine de cocinar, aparecerá End y el Brio emitirá un pitido tres veces.
 - Para silenciar/activar el pitido de el Brio, mantenga presionado SEAR y STAGE por 1 segundo.

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.

- Para cambiar la potencia, presione WATTS una vez. 900 se iluminará, lo que indica que el Brio ahora está configurado a 900 vatios.
- Presione WATTS otra vez y 1500 se iluminará. El Brio ahora está configurado a 1500 vatios.
- 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, el Brio recordará la última configuración de vatiaje cuando se vuelva a conectar y se encienda.

INSTRUCCIONES

DELAY

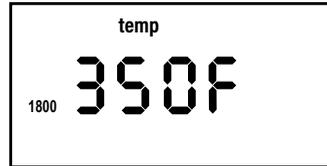
La función de Demora se utiliza para retrasar el tiempo de inicio de la cocción.



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

1. Presione ON/OFF.
2. Presione DELAY.
3. El tiempo de retraso se puede ajustar hasta 24 horas (24:00).
 - Durante la demora, (:) parpadeará, indicando que la cuenta regresiva del tiempo de demora ha comenzado.
4. 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.
5. Una vez que el Brio termine de cocinar, se mostrará End y el Brio emitirá un pitido tres veces.

TEMP



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

1. Presione TEMP para ver o ajustar la temperatura de cocción.
2. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar a la temperatura establecida.

TIME



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

1. Presione TIME para ver o ajustar el tiempo de cocción.
2. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar en el tiempo establecido.

Notas: Los siguientes son rangos de temperatura y tiempo:

- 60F~275F (16C~135C): 00:00-99:59 (0 minutos to 99 minutos, 59 seconds).
- 280F~ 345F (138C~174C): 00:00-24:00 (0 minutos to 24 horas).

- 350F~400F (177C~204C): 00:00-01:00 (1 hora).
- Stage 1 defecto: 350F (177C), 00:15.
- Stages 2-5 defecto: 350F (177C), 00:00.
- 405F~425F (207C~218C): 00:00-00:15 (15 minutos).

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. Delay, Preheat, Sear 1, Sear 2 y Warm no se consideran etapas en el proceso de cocción.

1. Stage 1: Presione ON/OFF.
 - La temperatura y el tiempo predeterminados para la cocción de la Etapa 1 son 350F (177C) durante 15 minutos (350F/177C para 00:15).
2. Presione TIME.
3. Etapa 2: Para agregar etapas adicionales, presione STAGE una vez.
4. Presione TIME.
 - Para solo dos etapas de cocción, deje el tiempo en 00:00 para las etapas 3-5 y esas etapas se omitirán.
5. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. El Brio cocinará con la temperatura y los tiempos establecidos para cada etapa.

- Cuando el Brio haya terminado de cocinar, se mostrará End y el Brio emitirá un pitido tres veces.
6. 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, el Brio volverá a la Etapa 1.

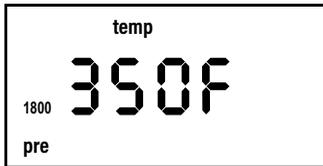
Notas:

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

INSTRUCCIONES

PREHEAT

La función de precalentamiento garantiza que su 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. Máx. 425F (218C).



Presione ON/OFF. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.

1. Presione PREHEAT.
2. Presione START/PAUSE
 - El Brio siempre se precalentará a la temperatura de cocción del próximo ciclo de cocción.
3. Presione START/PAUSE. El Brio comenzará a precalentarse a la temperatura establecida.
 - Durante el precalentamiento, la temperatura de cocción se puede ajustar.
4. Cuando el Brio alcanza la temperatura de precalentamiento, el Brio 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 y el tiempo de cocción se pueden ajustar durante la cuenta regresiva de 5 minutos.
 - 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 el Brio, 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 el Brio emitirá un pitido tres veces.

Nota: Presione Precalentar para cancelar la función Precalentar en cualquier momento. Cuando se cancela el precalentamiento, el Brio finalizará el ciclo de precalentamiento y pasará automáticamente al siguiente ciclo de cocción.

PRECALENTAR AUTOMATICO

1. Presione PROGRAM y PREHEAT al mismo tiempo para activar el precalentamiento automático.
 - El precalentamiento automático precalentará automáticamente el Brio a la temperatura de cocción establecida.
 - Una vez que haya alcanzado la temperatura de cocción establecida, Brio realizará una cuenta regresiva de 5 minutos al igual que la función PREHEAT típica.
 - Después de la cuenta regresiva, el Brio cocinará a la temperatura y el tiempo de cocción establecidos.

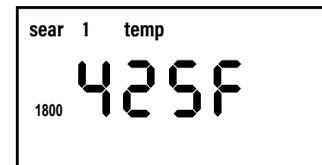
Para desactivar el precalentamiento automático, presione PROGRAM y PREHEAT al mismo tiempo.

SEAR

El Sear 1 siempre estará directamente ANTES de cocinar en la etapa regular. Sear 2 siempre estará directamente DESPUÉS de la cocción de la etapa regular.

SEAR 1

La temperatura predeterminada del fiador 1 es 425F (218C) y el tiempo predeterminado del fiador 1 es 5 min. (00:05)



1. Presione ON/OFF.
2. Presione SEAR una vez.
 - Ajuste la temperatura para el fiador 1. 425F (218C) es la temperatura máxima de abrasión.
3. Presione TIME.
 - Ajuste el tiempo para el fiador 1. El tiempo se puede ajustar hasta 15 minutos. (00:15).
4. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.
5. Una vez que se complete el sear 1, el Brio emitirá un pitido y pasará automáticamente a la etapa de cocción (regular).
 - Cuando el Brio se termine de cocinar, se mostrará en la pantalla End y el Brio 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. El Brio dorará a 425F (218C) durante 5 minutos (sear 1),

INSTRUCCIONES

luego la etapa de cocción regular, y después sellará nuevamente a 425F (218C) durante 5 minutos. (Sear 2).

- 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 START/PAUSE para comenzar a cocinar.
 - Una vez que se complete el ciclo Sear 1, el Brio emitirá un pitido y automáticamente entrará en la etapa de cocción normal.
 - Una vez que se complete el ciclo de cocción por etapas, el Brio emitirá un pitido y pasará automáticamente a la cocción Sear 2.
- Cuando el Brio termine de cocinar, End se mostrará en la pantalla y el Brio emitirá un pitido tres veces.

Ejemplo: Sellar los alimentos a 425F (218C) durante 3 min. (Sear 1), cocinar los alimentos a 350F (177C) (predeterminado) durante 15 min. (predeterminado), y sellar nuevamente a 380F (193C) 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 425F (218C) (predeterminado) Presione TIME. 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 (193C). Pulse TIME. Se mostrará 00:05 (predeterminado). Presione START/PAUSE.

SEAR 2

La temperatura y el tiempo predeterminados de Sear 2 es de 425F (218C) durante 5 min. (00:05).



- Presione ON/OFF. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción para una cocción regular (etapa 1).
- Presione SEAR tres veces.
 - 425F (218C) es la temperatura máxima de abrasión.
 - Presione TIEMPO. Ajuste el tiempo del fiador 2 (abrasivo) hasta 5 min. (00:05).
- Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.

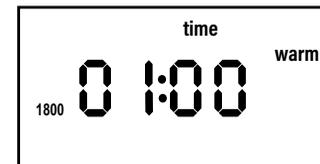
- Una vez que se complete el ciclo de cocción de la etapa regular, el Brio emitirá un pitido y pasará automáticamente a la cocción Sear 2.
- Cuando el Brio termine de cocinar, se mostrará End en la pantalla y el Brio emitirá un pitido tres veces.

Usando SEAR como función independiente

- Presione SEAR y manténgalo presionado durante 1 segundo.
 - El Brio comenzará a dorarse a 425F (218C) durante 5 minutos.
 - Las temperaturas y los tiempos se pueden ajustar en cualquier momento.
- SEAR parpadeará.
- Una vez que finaliza el tiempo SEAR, el Brio mostrará "Fin".

WARM

Calentar puede usarse como una función independiente para calentar su comida. El valor predeterminado es 140F (60C) durante 1 hora.



Mantenga presionado WARM durante 1 segundo. El Brio comenzará automáticamente la función WARM.

- Cuando finalice el tiempo de calentamiento, se mostrará End y el Brio emitirá un pitido tres veces.
- Para ajustar el tiempo o la temperatura, presione TIME o TEMP y las flechas hacia arriba o hacia abajo.

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

- Presione WARM por 1 segundo. Use las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura de calentamiento.
- Presione TIME. Use las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo para mantener caliente.
- 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.

Notas:

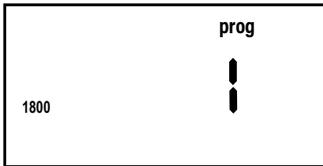
- La temperatura para WARM se puede ajustar hasta 200F (93C).
- Se puede configurar el calor inmediatamente después de ajustar los tiempos y temperaturas de cocción regulares, antes de que el Brio cocine sus alimentos.

INSTRUCCIONES

- Para cancelar la función WARM en cualquier momento, presione WARM. La función de calentamiento finalizará y ya no se mostrará.
- WARM también se puede usar con la opción de función Program. Presione Programa y luego presione CALENTAR y ajuste la temperatura y el tiempo de calentamiento.

PROGRAM

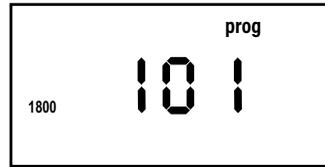
La función de programa representa la entrada en la memoria, el almacenamiento de las secuencias de cocción de uso frecuente y la recuperación de la memoria, la recuperación de las secuencias de cocción para recetas.



Recuperación de Memoria

1. Presione PROGRAM. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para elegir el número de programa que desea recuperar.
 - Los números 1-100 son programas preestablecidos.

- Los números 101-150 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 por un segundo. Presione las flechas hacia arriba y hacia abajo para elegir el número para guardar la receta del programa en (101-150 solamente).
3. Presione PROGRAM por un segundo 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).

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 por un segundo. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para elegir el número de programa para guardar la receta del programa en (101-150 solamente).

4. Presione PROGRAM por un segundo 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 por un segundo. Presione las flechas hacia arriba y hacia abajo para elegir el número de programa para guardar la receta del programa en (101-150 solamente).
4. Presione PROGRAM por un segundo 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.

INSTRUCCIONES

Viendo la receta actual del programa durante la cocción:

1. Mientras el Brio está cocinando, mantenga presionado PROGRAM durante 1 segundo. 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.
 - 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 por un segundo nuevamente para guardar las ediciones.

Editar durante la cocción:

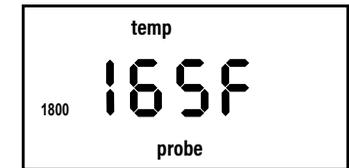
1. Cuando el Brio esté cocinando, presione ETAPA. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para seleccionar la función de cocción para editar.
2. Presione TIME. Presione las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar el tiempo de cocción.
 - Si hay funciones de cocción adicionales para editar, presione STAGE nando 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 por un segundo.
4. Use las flechas hacia arriba o hacia abajo para ubicar el número de programa para guardar las ediciones. Presione PROGRAM por un segundo nuevamente para guardar las ediciones.
5. Cuando el Brio haya terminado de cocinar, aparecerá "End" seguido de "SAVE", y el Brio 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 101-150).
- 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

El Sensor digital de temperatura se utiliza para mostrar una temperatura interna precisa de los alimentos.



1. Coloque el extremo del sensor (conector) en el Brio 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 1 segundo para establecer la temperature deseada del sensor.

INSTRUCCIONES

- 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 el Sensor hasta 212F (100C).
4. Inserte el otro extremo del sensor en la comida. Coloque los alimentos en el Brio.



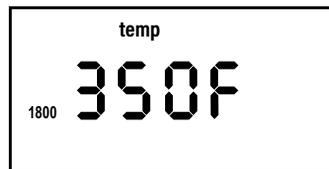
5. Presione START/PAUSE.
6. Para ver la temperatura de cocción actual, presione TEMP. Para cambiar la temperatura de cocción, presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar, si lo desea.
7. Para retroceder y ver la lectura de la temperatura interna actual del sensor, presione PROBE.
 - Para ver la temperatura objetivo del sensor, mantenga presionado PROBE durante 1 segundo. 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 el Brio emitirá un pitido tres veces.

Ejemplo: Cuando cocine el pollo a una temperatura interna de 170F (77C), configure la temperatura objetivo del sensor en 170F (77C). Cuando la temperatura interna del pollo alcance los 170F (77C), 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 el Sensor está conectada a el Brio, el rostizador se desactivará y el Brio 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.
2. Presione TIME.
 - Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo de cocción.

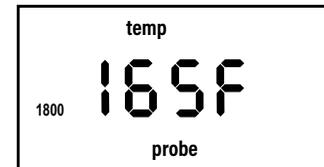
3. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. El trinche del rostizador (insertado) comenzará a girar.
4. Cuando el Brio se termine de cocinar, se mostrará End en la pantalla y el Brio emitirá un pitido tres veces.

Notas:

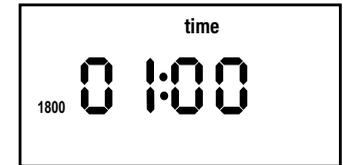
- Siempre verifique que haya espacio suficiente por encima y por debajo de los alimentos para que puedan girar libremente sin obstrucciones.
- Cuando utilice un asador, una cesta o un tambor, coloque la bandeja de goteo en la parte inferior.

Slow-Cook

Cocine a fuego lento asados, pollo o cualquier otro alimento.



1. Mantenga presionado PROBE durante 1 segundo. La pantalla mostrará 165F (74C). Presione hacia arriba o hacia abajo para establecer la temperatura interna objetivo.
2. Presione PROGRAM y PROBE al mismo tiempo. Esto iniciará el proceso de cocción lenta. Se mostrará 01:00 (1 hora). Este es el tiempo de cocción predeterminado.



3. Presione hacia arriba o hacia abajo para ajustar la hora.
4. Coloque el Sensor en la comida y coloque en el Brio.
5. Presione START/PAUSE. El Brio comenzará a cocinar y se mostrará la temperatura actual de el Sensor.
 - El Brio cocinará durante el tiempo que establezca para la cocción lenta.
 - Cuando se acabe el tiempo, la pantalla mostrará "End".

INSTRUCCIONES

Carryover Cooking

Si desea realizar una búsqueda alta al final de la cocción mientras usa de el Sensor, puede configurar el Brio para que comience la función de búsqueda hasta 30 grados antes de alcanzar la temperatura objetivo de el Sensor.

1. Establezca la temperatura de cocción y luego presione y sostenga PROBE durante 1 segundo para establecer la temperatura objetivo de el Sensor.
2. Presione SEAR y PROGRAM al mismo tiempo. La pantalla mostrará 10F (-12C).
 - En este momento, puede presionar hacia arriba o hacia abajo para establecer el número de grados por debajo de la temperatura objetivo de el Sensor que desea que alcance el Sensor antes de que el Brio comience la función de búsqueda final.

Ejemplo: temperatura de cocción 375F (191C). La temperatura objetivo de el Sensor es de 135F (57C). Comience la función de búsqueda. Cocine a 15F (-9C) antes de la temperatura objetivo de el Sensor:

1. Presione hacia arriba o hacia abajo para configurar la temperatura de cocción a 375F (191C).
2. Mantenga presionado PROBE durante 1 segundo. La pantalla mostrará 160F (71C). Presione hacia arriba o hacia abajo para configurar la temperatura de el Sensor objetivo a 135F (57C).

3. Presione PROBE y PROGRAM al mismo tiempo. La pantalla mostrará 10F. Presione hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura a 15F (-9C).
4. Presione START / PAUSE. El Brio comenzará a cocinar a 375F (191C) y la pantalla mostrará la temperatura interna actual de los alimentos.
 - Cuando la temperatura interna lee 120F (49C), el Brio comenzará a cocinar en la función de búsqueda hasta que se alcance la temperatura objetivo de el Sensor. Una vez que se alcanza 135F (57C), el Brio terminará de cocinar y se mostrará "End".

LOCK

El bloqueo se utiliza para detener la función del Brio. Mientras está en el modo de bloqueo, los botones de su Brio no responderán a ninguna acción hasta que el Brio se desbloquee.

1. Presione ON/OFF. Ajuste la temperatura de cocción.
2. Para bloquear las funciones de el Brio, presione PROGRAM y STAGE al mismo tiempo. Se mostrará el tiempo restante de cocción.
 - Los botones NO funcionarán durante el bloqueo, excepto LIGHT y ON/OFF.
3. Para desbloquear las funciones de su Brio, presione PROGRAM y STAGE al mismo tiempo una vez más. El Brio se desbloqueará y ya no se mostrará "LOC".
 - El botón de ON/OFF funcionará durante la función de bloqueo si es necesario apagar el Brio.

PRECAUCIÓN

Los accesorios estarán calientes durante y después del uso. Use guantes para horno.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Limpie 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 el Brio 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 el Brio 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 el Brio se haya enfriado completamente antes de limpiarla.

Reemplazo de la bombilla

Para reemplazar la bombilla, apague y desenchufe Brio. Asegurar el Brio 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 el Brio, incluidas las partes y Interior, para enfriar completamente.

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

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.

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 el Brio 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 el Brio. 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 el Brio 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.

El NuWave Brio® 15.5Q

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.

GARANTÍA LIMITADA

OBLIGACIÓN DEL FABRICANTE

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

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

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

con las disposiciones de las Reglas de arbitraje comercial de AAA y los Procedimientos de mediación vigentes en el momento de la presentación de su solicitud de arbitraje. Ver https://www.adr.org/sites/default/files/CommercialRules_Web.pdf. Salvo que lo exija la ley según lo determine un árbitro, ninguna de las partes o el árbitro puede revelar la existencia, el contenido o los resultados de cualquier arbitraje a continuación sin el consentimiento previo por escrito de ambas partes.

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

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

C. PROCEDIMIENTO DE SALIDA. Para optar por no participar en el arbitraje, debe comunicarse con NuWave. Para solicitar la exclusión voluntaria del arbitraje, contáctenos en legal@nuwavenow.com (correo electrónico), NuWave LLC, 560 Bunker Ct., Vernon Hills, IL 60061, EE. UU., (847) 367-5486 (fax) o (877) 689 -2838 o (224) 206-3019 (teléfono). Tendrá treinta (30) días a partir de la fecha de entrega del producto para optar por el arbitraje con respecto a cualquier disputa que surja o esté relacionada con el uso o la compra de cualquier producto NuWave. Si han pasado más de 30 días, no es elegible para optar por no participar en el arbitraje y habrá renunciado a su derecho de demandar o participar en una demanda colectiva con respecto a la disputa que surge de su compra o uso de un producto NuWave. Para cualquier disputa que surja de su uso del sitio web de NuWave, tiene treinta (30) días a partir de la fecha en que proporcionó información al sitio web para optar por no participar en el arbitraje. Si han pasado más de 30 días, no es elegible para optar por no participar en el arbitraje y habrá renunciado a su derecho de demandar y participar en una demanda colectiva con respecto a la disputa que surge del uso del sitio web de NuWave.

GARANTÍA LIMITADA

D. ALGUNOS ASUNTOS NO ESTÁN SUJETOS A ARBITRAJE.

Sin perjuicio de lo anterior, lo siguiente no estará sujeto a arbitraje y podrá ser juzgado solo en los tribunales estatales y federales de Illinois: (i) cualquier disputa, controversia o reclamo relacionado o que impugne la validez de nuestros derechos de propiedad intelectual y derechos de propiedad, incluidas, entre otras, patentes, marcas comerciales, marcas de servicio, derechos de autor o secretos comerciales; (ii) una acción de una parte para una medida cautelar temporal, preliminar o permanente, ya sea prohibitiva u obligatoria, u otra medida provisional; o (iii) interacciones con autoridades gubernamentales y reguladoras. Usted acepta expresamente abstenerse de presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier capacidad representativa o de toda la clase, incluyendo, entre otros, presentar o unir cualquier reclamo en cualquier acción de clase o cualquier arbitraje de clase.

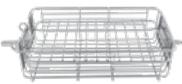
LEA EL MANUAL DE SU PROPIETARIO

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



SPANISH

REPLACEABLE PARTS

To replace the entire unit use part number 38005.	
	Part Name
	Base
	Door
	(2) Chrome Mesh Trays
	Chrome Mesh Rack
	Drip Tray
	Grill/Griddle Plate
	Rotisserie Basket
	Rotisserie Skewer
	Digital Temperature Probe

To order replaceable parts head over to NuWaveNow.com	
Part Description	Part No.
Electrical base/housing of the Brio.	38005
Removable door opens and closes appliance.	38208
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 as griddle or grill.	BRI14-A8
Used for rotisserie cooking. Includes basket, spit, and forks.	BRI14-A12
Used for rotisserie cooking. Includes forks and spit.	BRI14-A13
Inserted into food. Measures internal temperature of food.	38207

REPLACEABLE PARTS

To replace the entire unit use part number 38005.	
	Part Name
	Non-Stick Baking Pan
	Silicone Cupcake Liners
	Light Bulb
	Light Bulb Cover

To order replaceable parts head over to NuWaveNow.com	
Part Description	Part No.
For baking and cooking pasta. Made with non-stick coating.	37212
Perfect for baking cakes, muffins, breads, mousse, jams, chocolate, pudding, and fruit pies, etc.	22113
Used to light up food while cooking. Oven incandescent light bulb, 25W - 120/125 Volt -T6 E14 screw, 300°C.	38209
Protective cover shields light bulb from heat.	38211

If you misplaced any of your Brio accessories or simply wish to add to your Brio cooking experience, contact NuWave Customer Service to order any of these parts and accessories – subject to availability.

NuWave Customer Service can be reached by calling 1-877-689-2838 or emailing help@nuwavenow.com Monday-Friday 7:30 am-4:30 pm CST.

**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, 38004, 38005, 38011, 38015, 38020
120V, 60Hz, 1800 Watts

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

Designed & Developed in USA by:
NuWave LLC
560 bunker Ct.
Vernon Hills, IL 60061, U.S.A.

Customer Service:
1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

Made in China

©2020 NuWave LLC • All Rights Reserved.

Print No: BM38020
Rev. 03-OG
11-05-20

DJ01 CC01