

nuwave®
— LIVE WELL FOR LESS —

NuWave Brio®

Freidora de Aire Digital Saludable de 4.5 qt con Sensor



Manual del Usuario

**¡REGÍSTRESE
AHORA!**

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

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

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

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

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

3 Complete la información restante y complete la encuesta opcional.

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



* 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.



100 ELEMENTOS DE PROGRAMA DEL MENÚ

Rapido							
Comida	Temp.	Sensor Temp.	Tiempo	Comida	Temp.	Sensor Temp.	Tiempo
01. Tocino (4oz)	400°F		8 min	11. Patatas fritas, congeladas (16oz) agitar a mitad de tiempo	360°F		11 min
02. Hornear (8oz)	350°F		15 min	12. Alimentos congelados (16oz)	375°F		18 min
03. Huevos al horno (2oz)	300°F		10 min	13. Cerdo (16oz)	400°F		8 min
04. Patata horneada	400°F		35 min	14. Recalentar (8oz)	325°F		8 min
05. Pechuga de pollo	360°F		12 min	15. Asado (32oz)	375°F		45 min
06. Muslos de pollo (8oz)	360°F		12 min	16. Camarón (8oz)	360°F		8 min
07. Deshidratar (8oz)	120°F		8 min	17. Filete (8oz)	375°F		8 min
08. Postre (8oz)	350°F		15 min	18. Patata dulce (32oz)	400°F		35 min
09. Pez (6oz)	380°F		10 min	19. Tostadas / Bagel (4 rebanadas / 4oz)	350°F		4 min
10. Patatas fritas frescas (16oz) agitar a mitad de tiempo	360°F		10 min	20. Vegetales (8oz)	375°F		10 min
Vegetables							
21. Espárragos	400°F		5 min	32. Hongos	400°F		5 min
22. Remolacha (entera)	400°F		40 min	33. Cebollas (perla)	400°F		10 min
23. Broccoli (florets)	400°F		6 min	34. Nabo (cubos de ½ pulgada)	400°F		15 min
24. Brócoli (ramitos)	380°F		15 min	35. Pimientos (cubos de ½ pulgada)	400°F		15 min
25. Zanahorias	380°F		15 min	36. Patatas (baby pequeñas 1.5 lbs)	400°F		15 min

100 ELEMENTOS DE PROGRAMA DEL MENÚ

26.	Floretes de coliflor	400°F		12 min	37.	Patatas (cubos de 1 pulgada)	400°F		12 min
27.	Maíz con mazorca	390°F		6 min	38.	Patatas (al horno, enteras)	400°F		12 min
28.	Berenjena (cubos de 1 ½ pulgada)	400°F		15 min.	39.	Calabaza (cubos de ½ pulgada)	400°F		32 min
29.	Hinojo (en cuartos)	370°F		15 min.	40.	Patata dulce (entera al horno)	400°F		4 min
30.	Ejotes	400°F		5 min.	41.	Calabacín (Palos de ½ pulgada)	400°F		12 min
31.	Hojas de col rizada	250°F		12 min.					

Poultry

Comida		Temp.	Sensor Temp.	Tiempo	Comida		Temp.	Sensor Temp.	Tiempo
42.	Pechuga de pollo con hueso (1.25 lbs)	370°F	165°F	25 min	50.	Pechuga de pato (1 lb)	400°F		30 min
43.	Pechuga de pollo deshuesada (4 oz)	380°F	165°F	10 min	51.	Pechuga de pollo congelada, con hueso (1 lb)	360°F	165°F	30 min
44.	Huacales y muslos de pollo con hueso (1.75 lbs)	380°F	165°F	25 min	52.	Pechuga de pollo congelada, sin hueso (8 oz)	360°F	165°F	15 min
45.	Muslos y piernas de pollo (2.5 lbs)	370°F	165°F	20 min	53.	Muslos de pollo congelados, sin hueso (8 oz)	360°F	165°F	20 min
46.	Tiras de pollo	360°F		9 min	54.	Pollo entero congelado (3 lb)	360°F	165°F	1 hora
47.	Muslo de pollo con hueso (2 lbs)	380°F	165°F	25 min	55.	Gallineta (2 lbs, a la mitad)	390°F	165°F	25 min
48.	Chicken Thighs, boneless (1.5 lbs)	380°F	165°F	15 min	56.	Gallineta congelada	390°F	165°F	45 min
49.	Alitas de pollo (2 lbs)	400°F		12 min	57.	Pechuga de pavo (2 lbs)	360°F	165°F	40 min

100 ELEMENTOS DE PROGRAMA DEL MENÚ

58.	Pechuga de pavo congelada	360°F	165°F	50 min	59.	Pollo entero (3 lbs)	360°F	165°F	50 min
Carne de Res									
	Comida	Temp.	Sensor Temp.	Tiempo		Comida	Temp.	Sensor Temp.	Tiempo
60.	Hamburguesa (4 oz)	370°F	125°F/ MR	4 min	65.	Albóndigas (1 pulgada)	380°F	125°F/ MR	10 min
61.	Asado de filete de res (4 lbs)	390°F	125°F/ MR	35 min	66.	Albóndigas (3 pulgadas)	380°F	125°F/ MR	15 min
62.	Filete Mignon (8 oz)	400°F	125°F/ MR	4 min	67.	Rib-eye con hueso (1 pulgada, 8 oz)	400°F	125°F/ MR	50 min
63.	Arrachera (1.5 lbs)	400°F	125°F/ MR	3 min	68.	Sirloin (1 pulgada, 12oz)	400°F	125°F/ MR	6 min
64.	London Broil (2 lbs)	400°F	125°F/ MR	35 min					
Cerdo/Cordero									
69.	Lomo (2 lbs)	360°F		55 min	74.	Chuletas de cerdo deshuesadas (1 pulgada, 6 oz)	400°F		10 min
70.	Tocino (regular)	400°F		6 min	75.	Costillar de cordero (2 lbs)	380°F		22 min
71.	Tocino (Corte Grueso)	400°F		8 min	76.	Salchicha	380°F		10 min
72.	Chuletas de lomo de cordero (1 pulgada de grosor)	400°F		12 min	77.	Solomillo (1 lb)	370°F		15 min
73.	Chuletas de cerdo con hueso (1 pulgada, 6 oz)	400°F		12 min					

100 ELEMENTOS DE PROGRAMA DEL MENÚ

Pescado/Mariscos									
78.	Calamares (8 oz)	400°F		4 min	81.	Vieira	400°F		6 min
79.	Filete de pescado (1 pulgada. 8 oz)	400°F		10 min	82.	Filete de pez espada	400°F		10 min
80.	Filete de salmón (6 oz)	380°F		12 min	83.	Filete de atún	400°F		8 min
Comidas congeladas									
84.	Aros de cebolla (12 oz)	400°F		8 min	88.	Burrito congelado (10 oz)	400°F		15 min
85.	Camarones empanizados	400°F		9 min	89.	Medallón de pollo congelado	400°F		8 min
86.	Nuggets de pollo (8 oz)	400°F		10 min	90.	Palitos de mozzarella (10 oz)	400°F		8 min
87.	Filete de pescado (1.2 pulgadas, 10 oz)	400°F		10 min					
Alimentos deshidratados									
91.	Chips de col	125°F		2-1/2hrs	96.	Granola	115°F		8 hrs
92.	Almendras	150°F		12hrs	97.	Kiwi	135°F		6 hrs
93.	Manzana	135°F		8 hours	98.	Mango	135°F		10 hrs
94.	Plátano	135°F		8 hrs	99.	Naranja	125°F		10 hrs
95.	Carne seca	160°F		8 hrs	100.	Tomate seco al sol	145°F		8 hrs

100 ELEMENTOS DE PROGRAMA DEL MENÚ

Tabla de medidas		
Cucharadita = t	Farenheit = °F	Minuto = min
Cucharada = T	Centígrados = °C	Segundo= sec
Taza = 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	

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES

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

1. No toque las superficies calientes. Utilice mangos o perillas.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la Brio en agua u otros líquidos.
3. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
4. Si el cable de alimentación está dañado, no intente utilizar la Brio.
5. 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 sean supervisados o instruidos sobre el uso del dispositivo por una persona responsable de su seguridad.
6. El uso de otros accesorios que no estén destinados a ser utilizados con la Brio no es recomendable. Hacerlo puede dañar la Brio y causar accidentes.
7. **NO APTO PARA USO EN EXTERIORES.**
8. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre ni cerca de un quemador caliente, de gas o eléctrico, ni en un horno caliente.
11. Se debe tener mucho cuidado al mover la Brio si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para desconectarla, apague la Brio, luego retire el enchufe del contacto de pared.
13. Durante la fritura al aire, se libera vapor caliente de la salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas del vapor y de la salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire la cacerola.
14. Asegúrese de que los ingredientes preparados en la Brio salgan de color marrón dorado en lugar de marrón oscuro y no se quemen. Retire cualquier resto quemado de la canastilla durante la limpieza y antes de cada uso.
15. Nunca ponga la Brio contra la pared u otros aparatos. Debe haber al menos 3 pulgadas de espacio libre para el lado posterior, los lados izquierdo/derecho y el lado superior de la Brio. No coloque nada encima de la Brio.
16. Desenchufe la Brio del contacto cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que la Brio se enfríe antes de limpiar, poner o quitar partes.
17. La Brio no está diseñada para ser operada por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
18. **PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.**
19. Mantenga el manual a la mano para futuras referencias.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

VEA LAS INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN ANTES DE USAR

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 al hacerlo. Si se usa un cable de alimentación desmontable más largo o un cable de extensión:

1. La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la calificación eléctrica del aparato.
2. El cable más largo debe estar dispuesto de modo que no se cuelgue sobre la encimera o sobre una mesa donde se pueda tirar o tropezar involuntariamente. La Brio debe operarse en una toma eléctrica separada de otros aparatos operativos debido a limitaciones del voltaje. 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 así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
3. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el juego de cables o el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

NO UTILICE LA UNIDAD PARA OTRO USO QUE NO SEA EL PREVISTO.

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

AVISO: EL FALLO DE SEGUIR CUALQUIERA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES, ADICIONALES O LAS INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO ES UN ABUSO DE SU BRIO QUE PUEDE ANULAR SU GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.





⚠ ADVERTENCIA

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

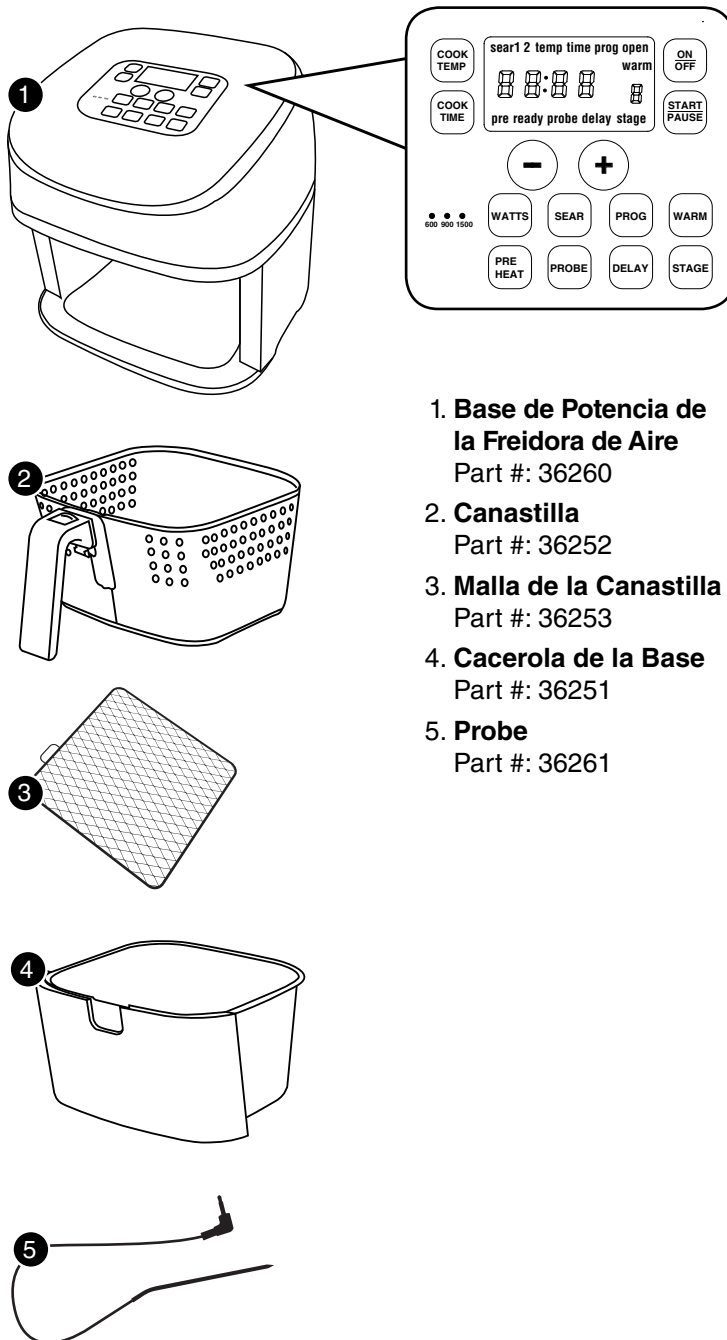
MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES

1. No coloque la Brio cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción, o ambientes húmedos.
2. La altura de los ingredientes colocados en la canastilla debe cumplir con las instrucciones enumeradas en las "Instrucciones de Funcionamiento".
3. No coloque ningún otro recipiente en la cacerola. No reemplace ninguna parte con otros contenedores.
4. Es normal que algo de humo escape de la Brio cuando se calienta por primera vez.
5. Si sale mucho humo del respiradero de aire durante el funcionamiento, desenchufe la Brio de inmediato y comuníquese con Servicio al Cliente.*
6. No mueva la Brio mientras esté en funcionamiento. Sólo después de que la Brio se haya enfriado completamente debe intentarse moverla. Siempre espere a que la freidora de aire se enfríe antes de manipularla.
7. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
8. Nunca use una toalla u otro material u objeto para bloquear las salidas de aire.
9. Si surge algún problema durante la operación, cualquier servicio DEBE ser realizado por NuWave, LLC o autorizado por el fabricante para reparaciones.
10. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
11. No desarme la Brio ni reemplace ninguna pieza sin el consentimiento previo por escrito del fabricante. Do not use metal utensils with the coated Fry Pan Basket or Fry Pan Basket Net as this can damage the surface.
12. No utilice utensilios de metal en la cacerola recubierta o en la canastilla, ya que esto puede dañar la superficie.
13. Asegúrese de que la Brio esté siempre limpia antes de cocinar.

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

 PRECAUCIÓN	
	<ul style="list-style-type: none">• Siempre coloque los alimentos a cocinar en la canastilla para evitar que entren en contacto con los componentes de calor.• No tape las ventilaciones mientras esté funcionando.• No vierta aceite en la cacerola o en la canastilla, ya que podría generarse un riesgo de incendio.• Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.

DESCRIPCION DE PARTES



1. **Base de Potencia de la Freidora de Aire**
Part #: 36260
2. **Canastilla**
Part #: 36252
3. **Malla de la Canastilla**
Part #: 36253
4. **Cacerola de la Base**
Part #: 36251
5. **Probe**
Part #: 36261

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Antes de usar:

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire el pegamento y las etiquetas de la Brio.
3. Limpie a fondo la cacerola de la base y la canastilla con la malla con agua caliente, una esponja no abrasiva y un detergente suave para platos, o sólo en el lavavajillas, en la rejilla superior.
4. Limpie el interior y el exterior de la Brio con un paño húmedo. No sumerja la Brio en agua.

Nota: Este aparato cocina con aire caliente. **NO** llene la cacerola con aceite.

Preparación para el funcionamiento:

1. Coloque la Brio en una superficie nivelada, uniforme y resistente al calor.
2. Coloque la cacerola y la canastilla en la Brio.

Enchufe la Brio a un contacto de pared estándar. El enchufe de alimentación está incluido en el paquete.

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



Funciones de Operación - Función de Encendido/Apagado

1. Presione "ON/OFF" una vez para encender la Brio.
 - El panel de control mostrará "360F", y "temp" indicando que la Brio está encendida. 360°F es el ajuste de temperatura predeterminado.
2. Presione "ON/OFF" nuevamente para apagar la Brio. El indicador luminoso LED permanecerá encendido por encima del último vataje utilizado.



Función de Vataje

El vataje predeterminado de la Brio es 1500 vatios.

1. Presione "ON/OFF".
2. Para cambiar la potencia, presione "WATTS" una vez. La luz azul se iluminará por encima de "900", lo que indica que la Brio ahora está configurada a 900 vatios.
3. Presione "WATTS" nuevamente y la luz azul sobre "1500" se iluminará. La Brio ahora está configurada a 1500 vatios.
4. Presione "WATTS" una vez más y la luz azul sobre "600" se iluminará, indicando que la Brio ahora está configurada a los 600 vatios predeterminados.

Nota: Si se cambia la potencia en vatios predeterminada de 600W a 900W o 1500W y la Brio es desconectada, la unidad recordará la última configuración de vataje cuando se vuelva a conectar.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Continuación

START
PAUSE

Inicio Rápido /Función de Pausa

1. Presione "ON/OFF".
2. Presione "START/PAUSE" una vez para comenzar a cocinar. La pantalla LED mostrará "00:15" y "time". Los ":" parpadearán para indicar que la Brio ahora está cocinando y ha comenzado una cuenta regresiva de 15 minutos. El valor predeterminado es 360°F durante 15 minutos.
3. Para interrumpir el proceso de cocción, presione "START/PAUSE" o abra la puerta. La pantalla mostrará "open".
4. Para reanudar la cocción, presione "START/PAUSE" otra vez o cierre la puerta. La Brio cocinará de nuevo.

COOK
TEMP

Ajuste de temperatura

La Brio está configurada para cocinar a 360 ° F automáticamente. Para configurar una temperatura de cocción diferente:

1. Presione "COOK TEMP" luego use "+" o "-" para ajustar la temperatura más alta o más baja. La pantalla LED mostrará "temp" y la temperatura de cocción ajustada.
 - La temperatura aumentará y disminuirá en incrementos de 5°F.
2. Para ajustar rápidamente la temperatura en incrementos mayores, mantenga presionado "+" o "-".
 - La temperatura de cocción puede ajustarse en cualquier momento durante el proceso de cocción.
3. Cuando se presiona "COOK TEMP", la pantalla LED mostrará la temperatura de cocción. Para ver el tiempo de cocción restante o programado, simplemente presione "COOK TIME".

COOK
TIME

Ajuste de tiempo

La Brio está configurada para cocinar durante 15 minutos automáticamente. Para configurar un tiempo de cocción diferente:

1. Presione "COOK TIME" y luego use "+" o "-" para ajustar el tiempo. La pantalla LED mostrará "time" y el tiempo de cocción establecido.
 - El tiempo aumentará y disminuirá en incrementos de 1 minuto.
 - Para ajustar rápidamente el tiempo en incrementos más grandes, mantenga presionado "+" o "-".
 - El tiempo máximo de cocción seleccionable varía según la temperatura de cocción seleccionada.
 - 100 ° F - 160 ° F: el tiempo máximo de cocción es de 24 horas, (24:00).
 - 165 ° F - 345 ° F: el tiempo máximo de cocción es de 5 horas, (05:00).
 - 350 ° F - 400 ° F: el tiempo máximo de cocción es de 1 hora (01:00).

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Continuación

- El tiempo de cocción se puede ajustar en cualquier momento durante el proceso de cocción.
2. Cuando se presione "COOK TIME", la pantalla LED continuará mostrando el tiempo de cocción con una cuenta regresiva. Para ver la temperatura de cocción ajustada, simplemente presione "COOK TEMP".

Nota: Cuando el temporizador llegue a 1 minuto en la cuenta regresiva, la pantalla LED comenzará a mostrar el tiempo restante en segundos (": 59", ": 58", etc.).



Función de demora

La función Delay se usa para retrasar el tiempo de inicio de cocción de la Brio. El tiempo de demora predeterminado es 1 hora (01:00).

1. Presione "ON/OFF".
2. Presione "DELAY". La pantalla LED mostrará "01:00", "Time", y "dly".
 - Para ajustar el tiempo de retraso, presione "+" o "-" hasta alcanzar el tiempo de demora deseado.
 - El tiempo aumentará y disminuirá en incrementos de 1 minuto.
 - Para ajustar rápidamente el tiempo en incrementos más grandes, mantenga presionado "+" o "-".
 - El tiempo máximo es de 24 horas (24:00).
3. Presione "START/PAUSE" para comenzar la cuenta regresiva del tiempo de demora.
 - El tiempo de demora establecido se mostrará con una cuenta regresiva.
 - La pantalla LED mostrará "time", "dly", y ":" parpadeará, lo que indica que la Brio ha iniciado la cuenta regresiva.
4. Una vez que se complete la cuenta regresiva, la Brio comenzará a cocinar a la temperatura y tiempo de cocción establecidos (el valor predeterminado es 360 ° F durante 15 minutos).

Utilizando DELAY con función de cocción:

Ejemplo # 1 Retrasar la cocción 40 minutos, cocinar a 360 ° F durante 20 minutos:

1. Presione "DELAY". Ajuste el tiempo a 40 minutos (00:40) presionando "+" o "-".
2. Presione "COOK TIME". Ajuste el tiempo a 20 minutos (00:20) presionando "+" o "-".
3. Presione "COOK TEMP". Ajuste la temperatura de cocción a 360 ° F (360F) presionando "+" o "-".
4. Presione "START/PAUSE". La Brio se retrasará 40 minutos, luego comenzará a cocinar a 360 ° F durante 20 minutos.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Continuación

Ejemplo # 2 Retrasar la cocción 60 minutos, cocinar a 400 ° F durante 10 minutos:

1. Presione "DELAY".
2. Presione "COOK TIME". Ajuste el tiempo a 10 minutos (00:10) presionando "+" o "-".
3. Presione "COOK TEMP". Ajuste la temperatura de cocción a 400 ° F (400 ° F) presionando "+" o "-".
4. Presione "START/PAUSE". La Brio se demorará 60 minutos, luego comenzará a cocinar a 400 ° F durante 10 minutos.

PRE
HEAT

Función de precalentamiento

La función de precalentamiento asegura que la Brio alcance la temperatura deseada antes de que comience la cocción. La función de precalentamiento es perfecta para alimentos que requieren un acabado más nítido, como aperitivos congelados, papas fritas o alitas de pollo. La Brio precalentará a la temperatura que se establece para la función que sigue a la función de precalentamiento.

1. Presione "COOK TEMP" y luego use los botones "+" o "-" para ajustar la temperatura hacia arriba o hacia abajo. La pantalla LED mostrará "temp" y la temperatura de cocción ajustada.
2. Presione "COOK TIME" y luego use los botones "+" o "-" para ajustar el tiempo. La pantalla LED mostrará "time" y el tiempo de cocción establecido.
3. Presione "PREHEAT". La pantalla LED mostrará la temperatura de cocción configurada, "temp" y "preh".
4. Presione "START/PAUSE". La Brio comenzará a precalentar a la temperatura de cocción ajustada. La pantalla LED mostrará la temperatura de cocción ajustada y parpadeará durante el precalentamiento.
5. Una vez que se alcance la temperatura de precalentamiento, la Brio comenzará una cuenta regresiva de 5 minutos.
 - La pantalla LED mostrará "ready" y "5" parpadeará en la pantalla LED para indicar que hay 5 minutos para colocar los alimentos en la Canastilla.
 - La Brio mantendrá la temperatura de precalentamiento durante la cuenta regresiva de 5 minutos. Si la cuenta regresiva de 5 minutos termina, la Brio entrará en la configuración predeterminada y la pantalla mostrará "360F" y "temp".
6. Abra la canastilla y coloque la comida en ella. La pantalla LED mostrará "open", lo que indica que la canastilla y la cacerola se han retirado de la Brio.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Continuación

7. Vuelva a colocar la canastilla y la cacerola en la Brio. Esto iniciará automáticamente la Brio y comenzará el proceso de cocción a la temperatura y el tiempo establecidos.

Note:

- Si la canastilla y la cacerola se retiran durante el precalentamiento, la Brio hará una pausa automática y comenzará la cuenta regresiva de 5 minutos.
- Vuelva a colocar la canastilla y la cacerola para reanudar el precalentamiento.

SEAR

Sear

Predeterminado – 400°F, 5 minutos.

Sear 1: Sear 1 SIEMPRE será la etapa ANTES de la etapa de cocción normal.

1. Presione "ON/OFF".
2. Presiona "SEAR" una vez. "Sear 1", "temp" y "400F" se mostrarán en la pantalla y "1" parpadeará.
3. Presione "START/PAUSE".
 - La Brio cocinará a 400 ° F durante 5 minutos y luego cocinará a 360 ° F durante 15 minutos (predeterminado).
 - Cuando la Brio haya terminado de cocinar, la pantalla LED mostrará "End".

Para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción regular:

1. Presione "ON/OFF".
2. Presione "+" o "-" y ajústelo a la temperatura deseada.
3. Presione "COOK TIME" y "+" o "-" para ajustar el tiempo deseado.
4. Presione "SEAR" una vez.
5. Presione "START/PAUSE". La Brio:
 - Sellará a 400 ° F durante 5 minutos.
 - Cocinará a la temperatura y tiempo seleccionados.
 - Terminará de cocinar y mostrará "End".

Sear 1 2: Sear 1 es SIEMPRE la función correcta ANTES de las etapas de cocción normales y Sear 2 ES DESPUÉS de las etapas de cocción normales. Predeterminado – 400°F, 5 minutos.

1. Presione "ON/OFF".
2. Presione "SEAR" dos veces. "Sear 1 2", "temp", y "400F" se mostrarán de forma fija. "2" parpadeará.
3. Presione "START/PAUSE".
 - La Brio sellará a 400 ° F durante 5 minutos (sear 1), luego cocinará a 360 ° F durante 15 minutos (predeterminado). A continuación, se sella nuevamente a 400 ° F durante 5 minutos (sear 2).
4. Cuando la Brio haya terminado de cocinar, se mostrará "End".

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Continuación

Para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción regular:

1. Presione "ON/OFF".
2. Presione "+" o "-" y ajústelo a la temperatura deseada.
3. Presione "COOK TIME" y "+" o "-" para ajustar el tiempo deseado.
4. Presione "SEAR" dos veces.
5. Presione "START/ PAUSE". La Brio:
 - Sellará a 400 ° F durante 5 minutos (sear 1).
 - Cocinará a la temperatura y tiempo seleccionados.
 - Sellará nuevamente a 400 ° F durante 5 minutos (sear 2).
 - Terminará de cocinar y mostrará "End".

Sear 2: Sear 2 SIEMPRE será la etapa DESPUÉS de la etapa de cocción normal. Predeterminado – 400°F, 5 minutos.

1. Presione "ON/OFF".
2. Presione "SEAR" tres veces. "Sear", "temp", y "400F" se mostrarán y "2" parpadeará.
3. Presione "START/PAUSE".
 - La Brio cocinará a 360 ° F durante 15 minutos (predeterminado), luego sellará a 400 ° F durante 5 minutos (sear 2).
 - Cuando la Brio haya terminado de cocinar, se mostrará "End".

Para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción regular:

1. Presione "ON/OFF".
2. Presione "+" o "-" y ajústelo a la temperatura deseada.
3. Presione "COOK TIME" y "+" o "-" y ajústelo al tiempo deseado.
4. Presione "SEAR" tres veces.
5. Presione "START/ PAUSE". La Brio:
 - Cocinará a la temperatura y tiempo seleccionados.
 - Sellará a 400 ° F durante 5 minutos.
 - Terminará de cocinar y mostrará "End".

Nota:

- Presiona "SEAR" cuatro veces para borrar la función Sear.
- La temperatura máxima para todas las funciones de sellado es de 400 ° F.
- El tiempo máximo para todas las funciones de sellado es de 5 minutos.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Continuación

STAGE

Función de etapas

Se puede programar un máximo de 5 etapas en la Brio.

1. Presione "ON/OFF".
 - La pantalla LED Brio mostrará la temperatura de cocción predeterminada ("360F") y "temp". Esta es la etapa 1 de cocción.
 - Ajuste la temperatura de cocción presionando "+" o "-" hasta alcanzar la temperatura deseada.
 - Ajuste el tiempo de cocción presionando "COOK TIME" y "+" o "-" para alcanzar el tiempo de cocción deseado.
2. Presione "STAGE". La pantalla LED mostrará la temperatura de cocción predeterminada ("360F"), "temp" y "stage 2".
 - Para ajustar la temperatura de cocción para la etapa 2, presione "+" o "-" hasta alcanzar la temperatura deseada.
 - Ajuste el tiempo de cocción presionando "COOK TIME". La pantalla LED mostrará "time", "stage 2" y "00:00". Presione "+" o "-" para alcanzar el tiempo de cocción deseado.
3. Presione "STAGE" nuevamente para programar una tercera etapa de cocción.

La pantalla LED mostrará la temperatura de cocción predeterminada ("360F"), "temp" y "stage 3".

 - Para ajustar la temperatura de cocción para la etapa 3, presione "+" o "-" hasta alcanzar la temperatura deseada.
4. Ajuste el tiempo de cocción presionando "COOK TIME". La pantalla LED mostrará "time", "stage 3" y "00:00". Presione "+" o "-" hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado.
 - Se puede programar un máximo de 5 etapas.
5. Presione "START/PAUSE" para comenzar a cocinar. La Brio cocinará, siguiendo las etapas programadas.

Ejemplo: Cocine la Etapa 1 a 300 ° F durante 17 minutos || Cocine la Etapa 2 a 360 ° F durante 30 minutos || Cocine la Etapa 3 a 400 ° F durante 5 minutos.

1. Presione "ON/OFF". Presione "+" o "-" para ajustar la temperatura de cocción a "300F".
Presione "COOK TIME". Presione "+" o "-" para ajustar el tiempo de cocción a "00:17".
2. Press "STAGE". Press "+" or "-" to adjust cooking temperature to "360F".
3. Presione "STAGE". Presione "+" o "-" para ajustar la temperatura de cocción a "360F".
4. Presione "COOK TIME". Presione "+" o "-" para ajustar el tiempo de cocción a "00:30".

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Continuación

5. Presione "STAGE". De nuevo, presione "+" o "-" para ajustar la temperatura de cocción a "400F".
6. Presione "COOK TIME". De nuevo, presione "+" o "-" para ajustar el tiempo de cocción a "00:05".
7. Presione "START/PAUSE".

PROG

Función del programa

Programas predefinidos: Programas predefinidos dados los números 1 ~ 100. El usuario NO PUEDE ajustar estos programas.

1. Presione "ON/OFF". La pantalla LED mostrará "360F" y "temp".
2. Presione "PROG". La pantalla LED mostrará "prog" y "1".
 - Los números de programa predefinidos se pueden elegir entre 1 y 100.
 - Continúe presionando "+" o "-" hasta alcanzar el número deseado.
3. Presione "START/PAUSE". La Brio comenzará a cocinar siguiendo la receta programada.

Nota: Consulte los elementos del menú del programa para las recetas preprogramadas 1-100.

Guarde 101-200 Recetas Únicas.

Guardando la receta antes de cocinar:

1. Presione "ON/OFF". Introduzca las funciones de cocción para la receta.
2. Presione "PROG". La pantalla mostrará "prog" y "101".
3. Presione "+" o "-" hasta alcanzar el número de programa deseado entre 101 y 200.
4. Presione "PROG" nuevamente para guardar la receta en el número de programa deseado.

Guardando la receta después de que la cocción termine:

1. Cuando la cocción se haya completado, presione "PROG". La pantalla mostrará "prog" y "101".
2. Presione "+" o "-" hasta alcanzar el número de programa deseado entre 101 y 200.
3. Presione "PROG" nuevamente para guardar la receta en el número de programa deseado.

Recuperación de memoria

1. Presione "PROG". La pantalla mostrará "prog" y "1".
2. Presione "+" o "-" hasta alcanzar el número de programa deseado entre 1 y 200.
3. Presione "START/PAUSE". La Brio cocinará siguiendo la receta programada.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Continuación

Edición y modificación de un programa guardado

1. Encuentre el programa para editar.
2. Presione "STAGE" hasta que se llegue la etapa a editar.
 - Presione "COOK TEMP" luego presione "+" o "-" para ajustar la temperatura más alta o más baja. La pantalla mostrará "temp" y la nueva temperatura de cocción ajustada.
 - Presione "COOK TIME" luego presione "+" o "-" para ajustar la hora. La pantalla mostrará "time" y el nuevo tiempo de cocción programado.
3. Si es necesario editar otra etapa de cocción, presione "STAGE" hasta que se alcance la etapa a editar y luego repita los pasos anteriores.
4. Para guardar el programa editado, presione "PROG", elija el número de programa y presione "PROG" nuevamente para guardar la receta en el número de programa deseado.

WARM

La función Warm se utiliza para mantener calientes los alimentos en la Brio después de que la cocción ha terminado y cuando aún no están listos para servirse.

1. Presione "ON/OFF". La pantalla mostrará "360F" y "temp".
2. Presione "WARM". La pantalla mostrará "140F", "warm" y "temp".
 - Ajuste la temperatura "WARM" presionando "+" o "-". El rango de temperatura seleccionable es 100F ~ 145F.
 - Ajuste el tiempo de calentamiento presionando "COOK TIME" y luego presione "+" o "-" para seleccionar el rango de tiempo de calentamiento: 00: 00-02: 00 (0-2 hrs), 100F-145F (100 ° F a 145 ° F) .
3. Presione "START/PAUSE". La unidad cocinará a 360 ° F con 15 minutos como temperatura de cocción y tiempo de cocción predeterminados, y mantendrá los alimentos calientes a 140 ° F durante 1 hora como valor predeterminado.

Cálido se puede utilizar junto con recetas programadas.

1. Presiona "PROG" y seleccione el número de programa.
2. Presione "WARM". La pantalla mostrará "140F", "warm", y "temp".
 - Ajuste la temperatura cálida presionando "+" o "-". El rango de temperatura seleccionable es 100 ° F ~ 145 ° F.
3. Ajuste el tiempo de calentamiento presionando "COOK TIME". Presione "+" o "-" para seleccionar el rango de tiempo de calentamiento: 00: 00-02: 00 (0-2 horas), 100F-145F (100 ° F a 145 ° F).

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Continuación

4. Presione "START/PAUSE". La unidad cocinará a la temperatura y el tiempo establecidos del menú y mantendrá la comida caliente a 140 ° F durante 1 hora como la temperatura y el tiempo de calentamiento predeterminados o establecidos.

Mantener Caliente se puede utilizar como una sola función.

1. Presione "ON/OFF". La pantalla mostrará "360F" y "temp".
2. Mantenga presionado "WARM" durante 2 segundos. La unidad emitirá dos pitidos y comenzará a calentarse.
3. Ajuste el tiempo de calentamiento presionando "COOK TIME". Presione las teclas "+" o "-" para seleccionar el rango de tiempo de calentamiento.

Nota: La función de calentamiento se puede agregar o cancelar en cualquier momento durante el proceso de cocción. Simplemente presione "WARM" para agregar o eliminar la función.



Sensor

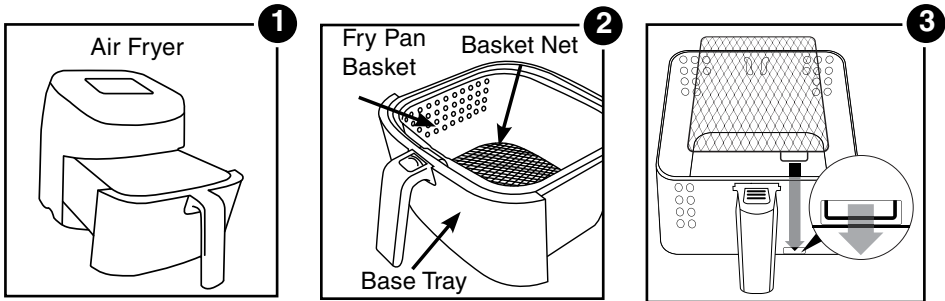
El rango de temperatura del sensor es 100 °F ~ 210 °F. La temperatura predeterminada del sensor es 160 °F.

1. Presione "ON/OFF". La pantalla mostrará "360F" y "temp" como predeterminados.
2. Presione "PROBE". La pantalla mostrará "prob" y "160F" (como temperatura predeterminada) en la pantalla. Presione "+" o "-" para ajustar la temperatura deseada del sensor (por ejemplo, "170F" o 170 ° F).
3. Conecte el sensor (conector) a la unidad e inserte el otro extremo en la comida. Presione "START/PAUSE". La unidad comenzará a cocinar a la temperatura deseada.
4. Durante la cocción, se mostrará la temperatura actual del sensor. Mientras la unidad muestra la temperatura del sensor, se iluminará "prob".
 - Presione "COOK TEMP". La pantalla mostrará la temperatura de cocción de la Brio y "COOK TIME" mostrará el tiempo de cocción.
5. Presione "PROBE" y manténgalo presionado por 2 segundos. Se mostrará la temperatura ajustada del sensor. Ajuste la temperatura deseada de la sonda presionando "+" o "-", si es necesario.
6. Si el tiempo de cocción deseado finaliza pero aún no se alcanza la temperatura deseada del sensor, la Brio continuará cocinando hasta que se alcance la temperatura del sensor.
7. Si la temperatura de cocción ajustada es más baja que la temperatura del sensor de destino y se presiona "START/PAUSE", la pantalla mostrará un mensaje de error, " Prob". La unidad emitirá tres pitidos y no comenzará a cocinar.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Continuación

- Si el sensor está desconectado y se presiona "PROBE", la pantalla mostrará un mensaje de error, " Prob". La unidad emitirá tres pitidos y no comenzará a cocinar.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Continuación



Para mejores resultados

Después de seleccionar el tiempo y la temperatura de cocción, y ya que esté listo para agregar ingredientes a la Brio, saque la cacerola y la canastilla de la base de la freidora. (Figura 1)

Note: No llene más de 4/5 partes. Deslice la canastilla en su lugar en la Brio. No utilice la cacerola sin la canastilla dentro. (Figura 2.)

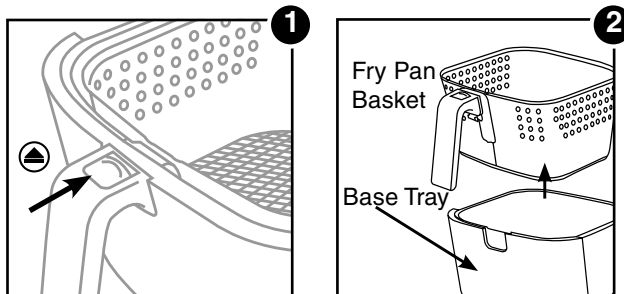
No toque el interior de la cacerola inmediatamente después de cocinar, ya que la canastilla y la malla podrían haberse calentado mucho. Sujete la cacerola y la canastilla con la palanca.

Extracción de la cacerola

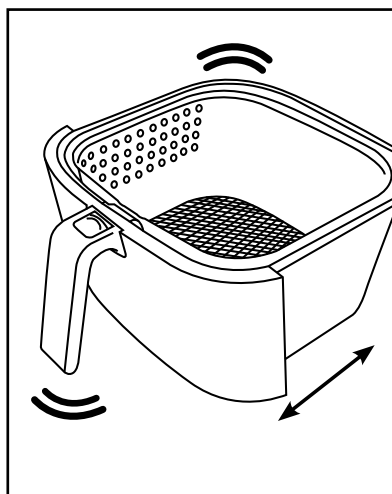
Para retirar la canastilla de la cacerola:

- Presione el botón de desmontaje hacia adelante.
- Levante la canastilla y sáquela de la cacerola mientras sostiene el asa.

Esto reducirá el peso adicional de la cacerola y lo hará más fácil para verter alimentos más pequeños, como las papas fritas.

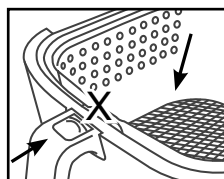


INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Continuación



Agitando la comida:

Algunos alimentos requieren agitarse a la mitad de la cocción. Para agitar adecuadamente los alimentos, sostenga el asa, retire la cacerola del aparato y agite. Una vez que los alimentos se hayan agitado adecuadamente, deslice la Cacerola y la Canastilla nuevamente dentro de la Brio.



NO PRESIONE EL BOTÓN DE DESMONTAJE HACIA ADELANTE MIENTRAS AGITA.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso o entre varios lotes grandes. La Canastilla y la Cacerola de la Base tienen un revestimiento antiadherente y acero inoxidable. No utilice utensilios metálicos o abrasivos fuertes al limpiar, ya que esto puede dañar el revestimiento.

1. Desenchufe el aparato y asegúrese de que se enfríe completamente.
2. Use un paño húmedo para limpiar el exterior del aparato.
3. Limpie la Canastilla y los componentes internos con una esponja no abrasiva, agua caliente y un detergente suave.

Nota: retire la bandeja de la base y la canastilla y colóquelas sobre una superficie resistente al calor para ayudar a enfriar el aparato más rápido.

Nota: Si usa el lavavajillas para la bandeja de la base, la canastilla y la malla, se recomienda usar solo la rejilla superior.

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

Almacenamiento:

Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Empuje el cable de alimentación en la cápsula de almacenamiento. Fije el cable insertándolo en la unidad de fijación del cable.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

IMPORTANTE - No sumerja la unidad en agua. ni intente hacer un ciclo en el lavavajillas. La superficie exterior puede limpiarse cuidadosamente con un paño húmedo o una esponja. Asegúrese de que la unidad se haya enfriado completamente antes de la limpieza.



ADVERTENCIA

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

GUÍA PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS

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

GUÍA PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS

PROBLEMA:	POSIBLE CAUSA(S):	SOLUCIÓN(ES):
Sale humo blanco del aparato.	Está friendo alimentos grasosos. La Cacerola tiene residuos grasosos de los usos anteriores. Cuando se preparen alimentos grasosos en la Brio, pueden surgir grandes cantidades de humo y adherirse a la Cacerola. La grasa producirá humo blanco y la Cacerola puede calentarse más de lo habitual. Esto no afectará el efecto final.	Asegúrese de limpiar la cacerola correctamente después de cada uso.
Las papas a la francesa no se fríen uniformemente en la Brio.	Las papas no se remojaron bien antes de freírlas. No se utilizó el tipo de papa correcto.	Remoje las papas en un recipiente por al menos 30 minutos, sáquelas y séquelas con una toalla de papel. Utilice papas frescas y asegúrese de que estén firmes durante su cocción.
Las papas a la francesa no salen crujientes de la Brio.	Lo crujiente de las papas depende de la cantidad de aceite y agua en ellas.	Asegúrese de secar bien las papas antes de ponerles aceite. Corte las papas más pequeñas o agregue un poco más de aceite para que queden más crujientes.
Si la unidad necesita ser reemplazada o devuelta al fabricante, contacte a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al: 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com		

Contacte a Servicio al Cliente si ocurre alguno de estos errores:

Código	E1	E2	E3	E4
Error	Sonda de cortocircuito	Cortocircuito NTC	NTC esta abierto	Sobrecalentamiento

GARANTÍA LIMITADA

La Freidora de Aire Digital Saludable NuWave Brio 4.5-Qt.

EL FABRICANTE GARANTIZA

La NuWave Brio, incluida la cacerola, la canastilla y la malla, están libres de defectos de fabricación.

Todos los componentes eléctricos están garantizados por 1 año a partir de la fecha de compra, bajo un uso doméstico normal y siempre que se hayan manejado de acuerdo a las instrucciones por escrito del Fabricante. El Fabricante proporcionará las partes necesarias y mano de obra para reparar cualquier parte de la NuWave Brio en el Departamento de Servicio de NuWave, LLC. Una vez vencida la garantía, el costo de mano de obra y las partes será responsabilidad del propietario.

LA GARANTÍA NO CUBRE

La Garantía Limitada se invalida si la reparación es hecha por un distribuidor no autorizado o si la placa del número de serie es retirada o maltratada. El deterioro normal del acabado, por uso o exposición, no está cubierto por esta Garantía. Esta Garantía Limitada tampoco cubre fallas, daños o desempeño inadecuado por accidentes, desastres naturales (como relámpagos), variaciones en la potencia eléctrica, alteraciones, abuso, mal uso, ambientes corrosivos, instalación inadecuada, o falla en la operación de acuerdo con las instrucciones escritas por el Fabricante, uso no normal o comercial. NuWave, LLC se reserva el derecho de invalidar la Garantía Limitada, donde lo permita la ley, a los productos que hayan sido comprados a distribuidores no autorizados.

PARA OBTENER EL SERVICIO

El propietario tendrá la obligación y responsabilidad de: Pagar por todos los servicios y partes no cubiertas por la garantía; Prepagar el envío hacia y desde el Departamento de Servicio para cualquier parte o sistema devuelto bajo esta garantía; Empacar cuidadosamente el producto utilizando el material de relleno adecuado para prevenir cualquier daño durante el tránsito. El empaque original es ideal para este propósito. Incluya en el empaque el nombre del propietario, dirección, teléfono durante el día, una descripción detallada del problema y su **“número RGA”. Llame al 1-877-689-2838 o escriba a help@nuwavenow.com** para obtener el **RGA** (Número de Autorización de Devolución del Producto). Proporcione el modelo del producto, el número de serie y comprobante de la fecha de compra (una copia del recibo) cuando reclame su garantía.

OBLIGACIONES DEL FABRICANTE

La obligación del Fabricante bajo esta Garantía Limitada está limitada, hasta lo permitido por ley, a reparar o reemplazar cualquier parte cubierta por esta Garantía Limitada cuya revisión muestre que el defecto es por uso normal. La Garantía Limitada aplica únicamente en los Estados Unidos y sólo para el comprador original en los canales de distribución autorizados

GARANTÍA LIMITADA

por el fabricante. LA GARANTÍA LIMITADA NO PUEDE SER ALTERADA, CAMBIADA O EXTENDIDA EXCEPTO POR UN INSTRUMENTO POR ESCRITO REALIZADO POR EL FABRICANTE. LA SOLUCIÓN DE REPARACIÓN O REEMPLAZO INCLUIDA EN ESTA GARANTÍA ES EXCLUSIVA. EN NINGÚN CASO EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO RELEVANTE O FORTUITO A ALGUNA PERSONA, SEA O NO OCASIONADO POR LA NEGLIGENCIA DEL FABRICANTE, INCLUYENDO, SIN LÍMITE, DAÑOS POR PÉRDIDA POR USO, COSTOS POR REEMPLAZO, DAÑO A LA PROPIEDAD, U OTRAS PÉRDIDAS MONETARIAS.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños relevantes o fortuitos, así que la exclusión mencionada podría no aplicar. Esta Garantía Limitada proporciona derechos legales específicos y podría haber otros derechos que varíen entre estado y estado. EXCEPTO POR LO QUE YA SE EXPRESÓ DE FORMA DIFERENTE, EL FABRICANTE NO GARANTIZA EXPRESA O IMPLÍCITAMENTE POR LEY U OTRAS, 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 SU MANUAL DEL USUARIO: Si tuviera alguna duda sobre el funcionamiento o la garantía del producto, contacte a **NuWave, LLC** al: **1-877-689-2838** o escriba a **help@nuwavenow.com**.

**Brio® 6-Qt
Digital Air Fryer**



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



**NuWave Oven
Primo™**



**NuWave PIC® Gold
Precision Induction Cooktop**



**BruHub®
Coffee Maker**



**Moxie® High-Performance
Vacuum Blender**



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

nuwave®

LIVE WELL FOR LESS

www.nuwavenow.com



FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Model: 36102 120V, 60Hz, 1500 Watts

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

Designed and Developed in USA by:

NuWave, LLC

1795 N. Butterfield Road
Libertyville, IL 60048, U.S.A.

Customer Service:

1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

Made in China

©2019 NuWave LLC • All Rights Reserved.

Item No: BM36102

Rev: 05-OG

1-9-19