

nuwave®
— LIVE WELL FOR LESS —

NuWave Brio® 3Q **Freidora Digital de Aire**



Manual del Usuario

GUÍA

La siguiente guía indica la cantidad de tiempo, temperatura y peso para los diferentes tipos de comida que se enlistan a continuación:

Tipo de Comida	Mover/ Voltear	Tiempo (mins)	Temp (°F)	Cantidad Sugerida	Notas Adicionales
Barritas Congeladas de Pan Francés	Voltear	8-10	380	8 oz	/
Tortitas de Hash Brown Congeladas	Voltear	18-25	360	1-3 tortitas	/
Rollos de Canela	/	10-12	350	1-4 rollos	Cubrir con aluminio (a la ½ del tiempo)
Papas a la Francesa Delgadas Congeladas	Mover	8-14	400	16 oz	/
 Papas a la Francesa Congeladas	Mover	14-17	400	16 oz	Corte Medio
 Papas a la Francesa Caseras	Mover	20-25	360	12 oz	Remojar en Agua por 30 minutos
Gajos de Papa Caseros	Mover	20-25	360	12 oz	Remojar en Agua por 30 minutos
Cubos de Papa Caseros	Mover	15-20	360	12 oz	Remojar en Agua por 30 minutos
 Carne (½" ribeye)	Voltear	12-18	360	1-2 (8 oz c/u)	/
Chuletas de Cerdo (con hueso)	Voltear	15-20	375	1-2 (8-12 oz c/u)	/
Hamburguesas Congeladas	Voltear	16-20	360	1-2 (5 oz c/u)	/
Hamburguesas Frescas	Voltear	12-16	360	1-3 (8 oz c/u)	/
Salchicha Italiana	Voltear	13-15	400	1-4 (4 oz c/u)	/
Alitas de Pollo	Mover	20-25	390	12 oz	/
 Aves	Voltear	11-14	360	1-2 (8 oz c/u)	Pechuga de Pollo
Tater Tots Congeladas	Mover	6-8	360	12 oz	/
Rollos Primavera	Mover	6-8	360	12 oz	/
 Nuggets de Pollo	Mover	8-12	400	8 oz	/
 Pescado	Voltear	11-14	400	8 oz	Palitos de Pescado Congelados
Chiles Rellenos	Mover	8-10	360	8 oz	/
Aros de Cebolla	Mover	12-16	360	12 oz	/
Champiñones Empanizados	Mover	8-10	390	8 oz	/
Palitos de Mozzarella/ Calabacín	Mover	5-7	360	12 oz	/

Nota: Los tiempos de cocción actuales pueden variar dependiendo del tamaño y forma de los ingredientes utilizados. Los tiempos de cocción enlistados deberán ser utilizados como una guía. Ajuste los niveles cuanto sea necesario para cubrir sus necesidades. De acuerdo con la FDA, la temperatura interna segura es de 165°F para aves y de 160°F para cerdo.

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.

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.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES (Continuación)

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

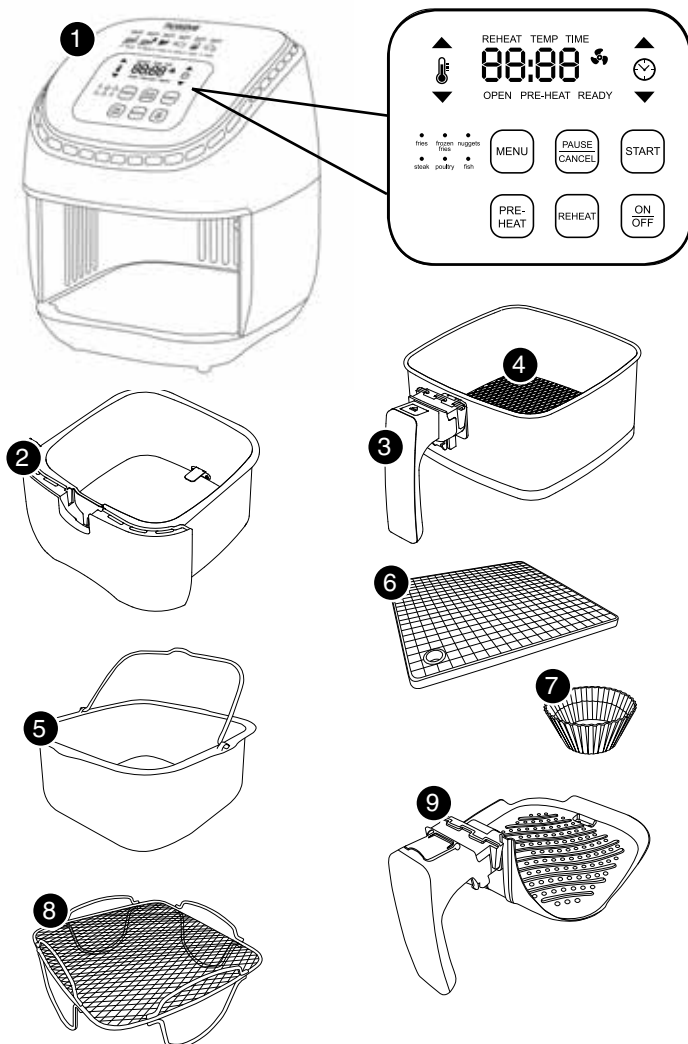
1. No coloque la Brio cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción, o ambientes húmedos.
2. La altura de los ingredientes colocados en la canastilla debe cumplir con las instrucciones enumeradas en las "Instrucciones de Funcionamiento".
3. No coloque ningún otro recipiente en la cacerola. 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.

1. Si surge algún problema durante la operación, cualquier servicio DEBE ser realizado por NuWave, LLC o autorizado por el fabricante para reparaciones.
2. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
3. 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.
4. No utilice utensilios de metal en la cacerola recubierta o en la canastilla, ya que esto puede dañar la superficie.
5. Asegúrese de que la Brio esté siempre limpia antes de cocinar.

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

	 PRECAUCIÓN
	• 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.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



1. **La Base del La Freidora de Aire**
Parte #: 36231

2. **Sartén**
Parte #: 36232

3. **Canastilla**
Parte #: 36233

4. **Malla de la Canastilla**
Parte #: 36204

5. **Parrilla para Hornear***
Part #: 36207

6. **Tapete de Silicón***
Part #: 36208

7. **Molde de Silicón para Cup Cake ***
Parte #: 36209

8. **Rejilla Reversible***
Part #: 36206

9. **Parrilla para Asado***
Parte #: 36205

***Opcional**

Estuche Portátil*
Parte #: 26016

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Antes de Usarse:

1. Retire todo el material de empaque.
2. Retire el pegamento y las etiquetas del aparato.
3. Limpie muy bien la Canastilla y la Cacerola con agua caliente, esponja y detergente suave o, en el lavavajillas, sólo en la parte superior.
4. Limpie con un trapo húmedo el interior y exterior del aparato. No lo sumerja en agua.
5. La Freidora de Aire Brio 3Q viene con una carcasa especial debajo para un almacenaje del acorde fácil y conveniente. Usted verá una parte que sobresale, el resto del acorde se enrollará cuidadosamente en la caja.

Nota: Este aparato cocina usando aire caliente. NO llene la canastilla con aceite.

Preparación para el Uso:

1. Coloque el aparato en una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Coloque la Cacerola y la Canastilla en la NuWave Brio 3Q Freidora Digital de Aire
3. Conecte el aparato en un enchufe de pared estándar.

Nota: No cubra u obstruya el respiradero localizado en la parte de arriba de NuWave Brio 3Q Freidora Digital de Aire para que tenga buena ventilación y no afecte los resultados de cocción.



Función Encendido/Apagado:

Presione el botón "On/Off" una vez para encender el aparato. El panel de control mostrará "0" indicando que aún no se ha seleccionado tiempo o temperatura y el aparato está encendido. Presione "On/Off" otra vez para apagar la unidad.



Función de Rápido:

Presione el botón "Pause/Clear" una vez para empezar a cocinar, se mostrará un ":15" así como un ícono de ventilador y la NuWave Brio 3Q Freidora Digital de Aire comenzará la cuenta regresiva. Está automáticamente en 360°F por 15 minutos.



Función de Inicio Pausa/Borrar:

- Para interrumpir el proceso de cocción o precalentamiento, pulse una vez el botón "Pause/Clear". "5" aparecerá en la pantalla indicando una cuenta atrás de 5 minutos. Si no se toman otras acciones durante esta cuenta regresiva, "0" aparecerá en la pantalla. Para reanudar una vez que la unidad ha estado en pausa, presione el botón "Start" una vez.
- Para borrar el tiempo de cocción programado y la temperatura, pulse el botón "Pause/Clear" una segunda vez. Esto borrará las funciones actuales de cocción. "0" aparecerá en la pantalla.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (Continuación)

MENU

Selección de Menú:

Presione "Menu". La luz roja sobre las papas a la francesa se iluminará y se mostrará un "360". Presione "Start" para comenzar a cocinar. La cuenta regresiva iniciará. Para seleccionar un platillo diferente, presione "Menu" para elegirlo antes de presionar "Start". Vea la siguiente tabla de selecciones pre-programadas de "Menu".

Para salir de la selección de Menu, presione "Menu" otra vez hasta que la luz roja sobre los tipos de platillos ya no está iluminada. Si utiliza la función de Precalentar, presione "Pre-Heat" antes de "Menu" para asegurarse de usar la temperatura adecuada. Todas las selecciones de menú están automáticamente a 1300 watts.

Tipo de Platillo	Tiempo (minutos)	Temp	Cantidad (onzas)
 Papas a la Francesa (Caseras y gruesas)	25	360°F	12
 Papas a la Francesa Congeladas (corte medio)	15	400°F	16
 Nuggets de Pollo	8	400°F	8
 Carne (½" ribeye)	12	360°F	8 oz each
 Aves (Pechuga de pollo)	12	360°F	8 oz each
 Pescado (Palitos de Pescado Congelados)	8	400°F	8

PRE-HEAT

Función de Precalentar:

La función de Precalentar asegura que la NuWave Brio 3Q Freidora Digital de Aire alcance la temperatura deseada antes de que comience a cocinar sus alimentos. La función Precalentar es la opción perfecta para alimentos que requieren una textura más crujiente, como botanas congeladas, papas a la francesa o alitas de pollo.

Presione el botón de "Pre-Heat". La pantalla de control mostrará "Pre-Heat". Pulse las flechas por encima de los iconos de temperatura y el tiempo antes de pulsar "Pause/Clear". La temperatura predeterminada se establece en 360°F. Si es necesario, usted puede ajustar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción pulsando las flechas arriba y abajo usando el icono de tiempo y temperatura.

Una vez que la NuWave Brio 3Q Freidora Digital de Aire alcanza la temperatura elegida, el panel de control mostrará "Ready" y NuWave Brio 3Q Freidora Digital de Aire sonará una vez. NuWave Brio 3Q Freidora Digital de Aire comenzará una cuenta regresiva de 5 minutos y el número "5" parpadeará. Se mantendrá a esta temperatura por hasta 5 minutos o hasta que se retire la Canastilla.

Una vez que los alimentos se hayan colocado en la Canastilla, insértela de regreso en su lugar. Así comenzará la cuenta regresiva del tiempo elegido.

PRE-HEAT

Nota: Si se retira la Canastilla en cualquier momento de la etapa de precalentamiento, la NuWave Brio 3Q Freidora Digital de Aire automáticamente se pausará y comenzará una cuenta de 5 minutos hasta que se vuelva a colocar la Canastilla.

Si usted cocinara otra porción de comida casi inmediatamente después de usar la NuWave Brio 3Q Freidora Digital de Aire no necesitará usar la función de Precalentar ya que la NuWave Brio 3Q Freidora Digital de Aire ya estará caliente. Si usted desea cocinar su comida más tiempo, solamente coloque la Cacerola y la Canastilla dentro del aparato y continúe cocinando por incrementos de 2-3 minutos hasta alcanzar la consistencia deseada.



Ajuste de Temperatura:

La NuWave Brio 3Q Freidora Digital de Aire está programada para cocinar automáticamente a 360°F. Para establecer una temperatura diferente, presione las flechas arriba y abajo del ícono Temp. la pantalla otra mostrará "360°F" y "Temp" parpadeará. Para ajustar la temperatura, continúe presionando las flechas de arriba o abajo. Se puede ajustar la temperatura en incrementos de 5 grados desde 100°F hasta 400°F.

Para ajustar rápidamente la temperatura en incrementos grandes, solamente **mantenga presionada** la flecha (de arriba o abajo) para ajustar la temperatura en incrementos de 10°. Se puede cambiar la temperatura en cualquier momento del proceso. Presione las flechas arriba y abajo del ícono Temp. La temperatura programada se mostrará y "Temp" parpadeará. Presione la flecha de arriba o la de abajo hasta alcanzar la temperatura deseada.

Una vez elegida la temperatura, la NuWave Brio 3Q Freidora Digital de Aire automáticamente se ajustará a la nueva temperatura y la pantalla mostrará el tiempo restante. Si no se selecciona una nueva temperatura en 3 segundos, la NuWave Brio 3Q Freidora Digital de Aire mostrará nuevamente el tiempo restante.



Ajuste de Tiempo:

La NuWave Brio 3Q Freidora Digital de Aire está programada para cocinar automáticamente por 15 minutos. Para establecer un tiempo diferente, presione las flechas arriba y abajo del ícono Time. La pantalla mostrará "15" y "Time" parpadeará. Para ajustar el tiempo continúe presionando las flechas "Up" (arriba) o "Down" (abajo). Se puede ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto.

Para ajustar rápidamente el tiempo en incrementos grandes, solamente mantenga **presionada** la flecha "Up" o "Down" (arriba o abajo) para ajustar en incrementos de 10 minutos, seguido por incrementos de 20 minutos, seguido por incrementos de 30 minutos. El tiempo mínimo a seleccionar es de 1 minuto y el máximo dependerá de la temperatura seleccionada.

- Para 100°F – 345°F, el tiempo máximo es de 99:59 horas
- Para 350°F – 400°F, el tiempo máximo es de 1 hora

Se puede cambiar el tiempo en cualquier momento del proceso. Presione las flechas arriba y abajo del ícono Time y el tiempo restante se mostrará. Presione la flecha de arriba o la de abajo hasta alcanzar el tiempo deseado. Una vez elegido el tiempo, la pantalla mostrará el nuevo tiempo restante

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (Continuación)

Nota: Una vez que el tiempo alcance 1 minuto, la pantalla comenzará a mostrar el tiempo restante en segundos (59, 58, etc.).

MENU

Selección de Menú:

Presione "Menu". La luz roja sobre las papas a la francesa se iluminará y se mostrará un "360". Presione "Start" para comenzar a cocinar. La cuenta regresiva iniciará. Para seleccionar un platillo diferente, presione "Menu" para elegirlo antes de presionar "Start". Vea la siguiente tabla de selecciones pre-programadas de "Menu".

Para salir de la selección de Menu, presione "Menu" otra vez hasta que la luz roja sobre los tipos de platillos ya no está iluminada. Si utiliza la función de Precalentar, presione "Pre-Heat" antes de "Menu" para asegurarse de usar la temperatura adecuada. Todas las selecciones de menú están automáticamente a 1300 watts.

Para Mejor Resultados

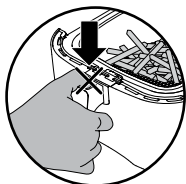
Una vez seleccionado el tiempo y la temperatura y estar listo para colocar los alimentos en la Freidora de Aire NuWave Brio: Jale la Cacerola y la Canastilla de la Freidora de Aire NuWave Brio. (Fig. 1)

Nota: No llene más de 4/5. Deslice la cacerola de regreso a la Freidora de Aire NuWave Brio. No utilice la Cacerola sin la Canastilla adentro. (Fig. 2)

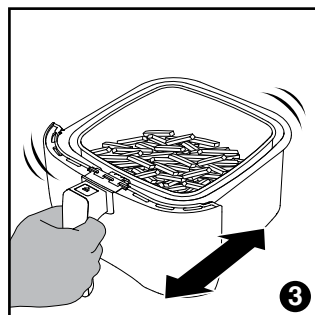
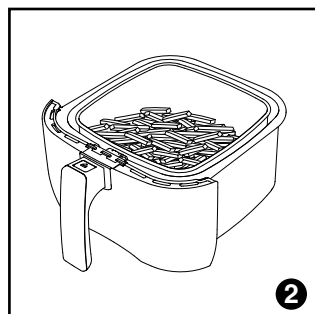
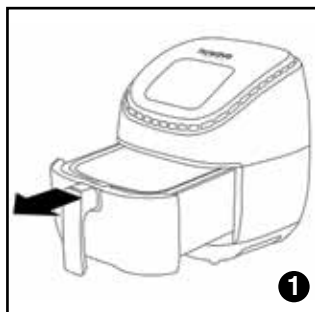
Nota: No toque la Cacerola inmediatamente después de cocinar, ya que puede estar muy caliente. Sólo tómelala del mango.

Agitar los Alimentos:

Algunos alimentos necesitan agitarse a la mitad de la cocción. Para agitar los alimentos de la Canastilla tome el mango, jale la Cacerola fuera del aparato y mueva. Una vez que se haya realizado adecuadamente, deslice la Cacerola y la Canastilla dentro de la Freidora de Aire NuWave Brio. (Fig.3)

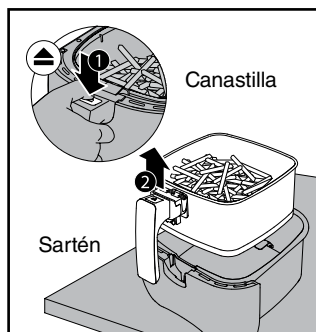


NO PRESIONE EL BOTÓN DE DESMONTAJE MIENTRAS AGITA.



Como Usar La Cacerola De La Parrilla:

1. Saque la cesta de la bandeja de la base y colóquela en una superficie plana.
2. Levante la tapa de seguridad y presione el botón de desmontaje.
3. Levante la cesta de el sartén y reemplácela por la bandeja de la parrilla
4. Para quitar la bandeja de la parrilla o cesto de la cacerola de la bandeja base, abra la tapa de seguridad y presione el botón de desmontaje.



Esto reducirá el peso adicional de la bandeja base y hará que sea más fácil para verter alimentos mas pequeños, como las papas fritas.



CUIDADO & MANTENIMIENTO

Limpieza:

Limpie el aparato después de cada uso o entre una gran cantidad de lotes. La canasta de la freidora y la bandeja de la base tienen un revestimiento antiadherente con una cesta desmontable de acero inoxidable. No utilice utensilios de metal o abrasivos fuertes al limpiar, ya que esto puede dañar el revestimiento.

- Desconecte el aparato y asegúrese de que se enfríe completamente.

Note: Retire la Cacerola y la Canastilla y colóquelas sobre una superficie resistente al calor para ayudar a que se enfríen más rápido.

- Utilice un trapo húmedo para limpiar la parte exterior del aparato.
- Limpie la Canastilla y los componentes internos con una esponja y detergente suaves y agua caliente.

Note: Si coloca la Cacerola o la Canastilla en el lavavajillas, utilice sólo la parte superior.

Consejo: Si queda comida pegada en la Cacerola o la Canastilla, agregue un poco de agua caliente y deje remojar para limpiarla más fácilmente.

- Limpie el interior del aparato con una esponja suave y agua caliente.
- Limpie los componentes para calentar con un cepillo para quitar cualquier rastro de comida pegada.

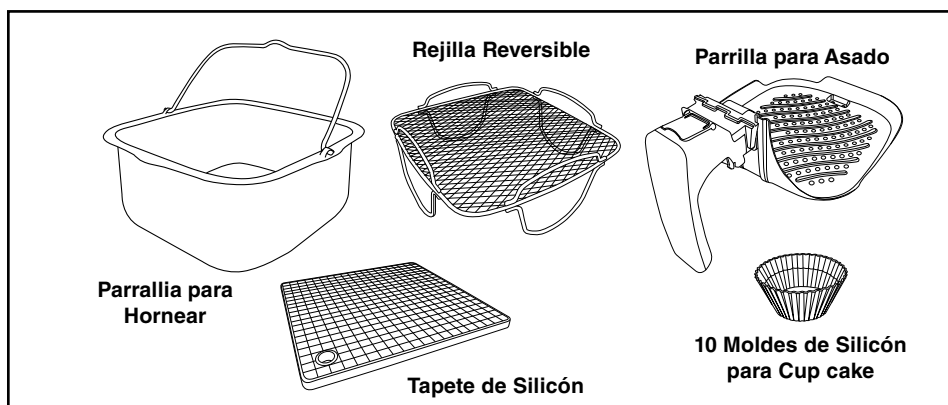
Almacenamiento:

- Desconecte el aparato y déjelo enfriar completamente.
- Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.
- La Freidora de Aire Brio 3Q viene con una carcasa especial debajo para un almacenaje del acorde fácil y conveniente. Usted verá una parte que sobresale, el resto del acorde se enrollará cuidadosamente en la caja.

IMPORTANTE - No sumerja la unidad en agua ni intente lavarla en el lavavajillas. La superficie exterior puede limpiarse cuidadosamente con un trapo húmedo o esponja. Asegurese de que la unidad se haya enfriado completamente antes de limpiarla.



USO & CUIDADO DE LOS ACCESORIOS



Uso & Cuidado:

Antes de usarse, lave con jabón suave y agua, o en un lavavajillas, sólo en la parte superior. Nunca deberá limpiarse con abrasivos o cortado con ningún objeto filoso.

- No utilice fibra metálica o algún otro objeto filoso que pueda rayar o dañar el silicón.
- No coloque los productos de silicón en la rejilla más alta o el asador de un horno convencional.
- No intente cortar alimentos que estén dentro de los accesorios. Cualquier mal uso de los accesorios invalidará la garantía.

Nuestro material de silicón puede resistir temperaturas de hasta 500°F, pero tenga en cuenta que esas temperaturas están por encima de las recomendadas para este producto. Los daños causados por este tipo de uso no estarán cubiertos por la garantía.

- Limpie la Parrilla para Asado, la Parrilla para Hornear y la Rejilla Reversible con agua caliente jabonosa y una esponja no abrasiva, o en el lavavajillas antes del primer uso y después de cada uso. Enjuague completamente. No remoje los accesorios por largos periodos de tiempo.
- No talle los accesorios con fibras metálicas, soluciones limpiadoras para horno, ni utilice limpiadores o materiales abrasivos, ya que podrían rayarse. Los raspones menores o la decoloración no impactará en el funcionamiento de las partes.
- Guarde en un lugar seco y fresco.

Nota: Los accesorios son opcionales

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSAS(S)	SOLUCION
La Freidora de Aire NuWave Brio no funciona.	El aparato no está conectado. No se presionó el botón ON/OFF. No está la Canastilla en la Freidora NuWave Brio.	Conecte la clavija en un contacto apropiado. Presione el botón ON/OFF después de seleccionar los ajustes. Coloque la Canastilla en la Freidora NuWave 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.	Quite algunos ingredientes de la Canastilla. Las porciones pequeñas se fríen mejor. Fría a una temperatura más alta. Programe la Freidora por más tiempo.
La comida no se fríe uniformemente.	Algunos ingredientes necesitan agitarse a la mitad del tiempo de cocción.	Los ingredientes que se encuentran en la parte superior necesitan ser agitados a la mitad del tiempo de preparación.
Las botanas fritas no salen crujientes de la Freidora de Aire NuWave 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.	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.
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 Freidora de Aire 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.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (Continuación)

Las papas a la francesa no se fríen uniformemente en la Freidora de Aire NuWave Brio.	Las papas no se remojaron bien antes de freírlas. No uso el tipo de papa adecuada.	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 Freidora de Aire NuWave 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 o escriba a help@nuwavenow.com		

Contacte a Servicio al Cliente si ocurre alguno de estos errores

Código Error	E1	E2	E3
	Un problema en el Sensor	Corto Circuito en el Sensor	Sobrecalentamiento

GARANTÍA LIMITADA

NuWave Brio® 3Q Freidora de Aire Digital

LAS GARANTÍAS DEL FABRICANTE

La Brio 3Q Freidora de Aire Digital, incluyendo la Base de Poder, Sartén, Canastilla, y La Malla de la Canastilla deben estar libres de defectos del fabricante. Todos los componentes eléctricos están garantizados por un año a partir de la fecha de compra, bajo uso doméstico normal y cuando son operados de acuerdo con las instrucciones escritas del fabricante.

El fabricante proporcionará las piezas y mano de obra necesarias para reparar cualquier parte de la Freidora de Aire Digital en el Departamento de Servicio de NuWave, LLC. Después de la expiración de la garantía, el costo de la mano de obra y las piezas serán 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.

GARANTÍA LIMITADA (Continuación)

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 al 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

Las obligaciones del Fabricante bajo esta Garantía Limitada están restringidas a la reparación o reemplazo de cualquier parte cubierta por esta Garantía Limitada que sea encontrada defectuosa, una vez revisada, bajo un uso normal. La Garantía Limitada aplica únicamente en los Estados Unidos y sólo para el comprador original en los canales de distribución autorizados 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 POR DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES A CUALQUIER PERSONA. SEA O NO OCASIONADO POR LA NEGLIGENCIA DEL FABRICANTE, INCLUYENDO SIN LIMITACION DAÑOS POR PÉRDIDA POR USO, COSTO DE 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 podrían 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 EL MANUAL DEL PROPIETARIO: Si aún tiene alguna pregunta sobre el funcionamiento o la garantía del producto, comuníquese con NuWave, LLC al: 1-877-689-2838 o por correo electrónico help@nuwavenow.com.

**Brio® 6-Qt
Digital Air Fryer**



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



**NuWave Primo™
Combo Grill**



**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: 36011, 36012, 120V, 60Hz, 1300 Watts

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

Designed & Developed in USA by:

NuWave, LLC

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

Customer Service:

help@nuwarennow.com • www.nuwarennow.com

Made in China

©2019 NuWave, LLC • All Rights Reserved.

Item No. BM 36011A

Rev. 09-OG

01-17-2019