

OWNER'S MANUAL

nuwave

Brio[®] 14Q

The Ultimate Air Fryer Oven
with Temperature Probe



nuwavenow.com

REGISTER NOW!

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

All you have to do is follow these simple steps.

1

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

2

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

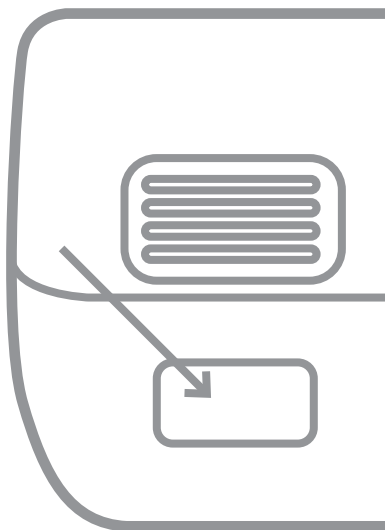
NOTE: If you do not have a web-enabled smart device, simply visit **nuwavenow.com/QR** and manually enter in your unit's serial number.

3

Fill out the remaining information and complete the optional survey.

4

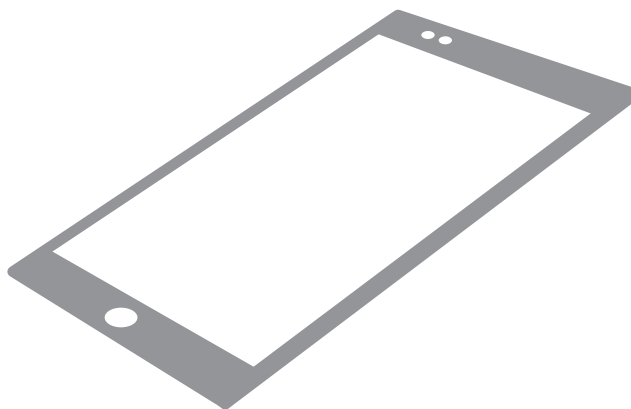
Once you submit your information, you will receive a confirmation email containing your extended warranty details.



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

for an additional
**3 months
warranty!**

DOWNLOAD THE QR CODE APP TO YOUR MOBILE DEVICE



1

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



2

Search for "QR code readers."



3

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

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

TABLE OF CONTENTS

OWNER'S MANUAL

- Important Safeguards5-8
- Parts & Accessories9
- Assembly Guide..... 10-11
- Quickstart.....12-13
- Instructions.....14-26

Cleaning & Maintenance27-28

Troubleshoot Guide.....29-30

Limited Warranty31-34

Spanish.....35-69

Replaceable Parts.....70-71

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

ENGLISH

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

1. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
2. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or the Brio in water or other liquids.
3. Do not operate the Brio with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. The use of other accessories that are not intended to be used with the Brio is not recommended. Doing so may damage the Brio and can cause accidents.
6. NOT INTENDED FOR OUTDOOR USE. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
7. Do not let the cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces, including a stovetop.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner or on a heated oven or on a stovetop.
9. During air-frying, hot steam is released from the air outlet vent. Keep hands and face at a distance from the steam and from the air outlet vent. Also, be careful of hot steam and air when removing Mesh Tray, Mesh Racks, Drip Tray or Rotisserie Basket and Rotisserie Skewer.
10. Never put the Brio against the wall or other appliances. There should be at least 3 inches of free space for the back side, left/right sides, and the upper side of the Brio.
11. Do not place objects on top of the Brio.
12. Unplug the Brio from outlet when not in use and before cleaning. Allow the Brio to cool before cleaning, putting on or taking off parts.
13. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the Brio, as they may create a fire or risk of electric shock.
14. A fire may occur if the Brio is covered or touching flammable materials including curtains, draperies, walls, etc., when in operation.
15. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

16. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
17. Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in the Brio when not in use.
18. Do not place any of the following materials in the Brio: paper, cardboard, plastic, or any flammable materials.
19. Do not cover Crumb Tray or any part of the Brio with aluminum foil. This will cause overheating of the Brio.
20. Use extreme caution when removing Mesh Tray, Mesh Racks, Drip Tray, or Rotisserie Basket and Rotisserie Skewer or when disposing of oil or hot grease.
21. Extreme caution must be used when moving the Brio containing hot oil or other hot liquids.
22. To disconnect, turn the Brio OFF, then remove plug from the wall outlet.
23. Press ON/OFF to turn the Brio off.
24. Keep manual handy for future reference.

SEE QUICKSTART BEFORE USE

Electrical Information

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read and understand the entire manual before using the Brio.

DO NOT USE THE UNIT FOR OTHER THAN ITS INTENDED USE

Note: Put the Brio on a surface that is horizontal, even, and stable. This appliance is intended for normal household use. It is not intended to be used in environments such as staff kitchens/cafeterias of shops, offices, farms, or other work environments, nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts, and non-residential environments.

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

**WARNING**

**In case of other problems,
immediately unplug and contact
Customer Service Department.**

1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

ADDITIONAL SAFEGUARDS

1. Do not place the Brio close to flammable materials, heating units, or wet environments.
2. Do not put any cooking pan sizes other than 8x6x2 inches up to 8x8 inches (2 quarts) in the Brio. Do not replace any parts with other containers.
3. It is normal for some smoke to escape the Brio when heating for the first time.
4. If a lot of smoke is escaping from the air vent during operation, unplug the Brio immediately and contact Customer Service.*
5. Extreme caution must be exercised when operating the Brio or any other appliance.
6. Do not move the Brio while in operation. Only after the Brio has completely cooled should moving be attempted. Always wait for the Brio to cool down prior to handling it.
7. Never use a towel or other material or object to block the air vents.
8. Children should be supervised to ensure that they do not play with the Brio.
9. Discard the protective plastic covering the power plug before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

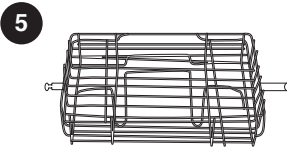
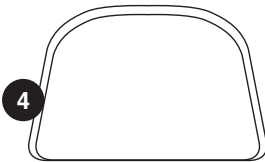
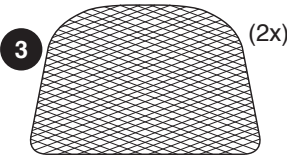
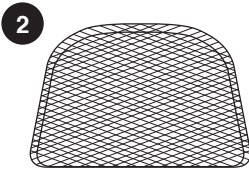
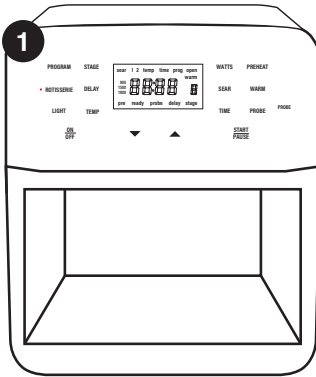
HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- 10. If any trouble arises during operation, service **MUST** be done by NuWave LLC or authorized by the manufacturer for repairs.
- 11. The Brio is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 12. Do not disassemble the Brio or replace any parts without prior written consent from the manufacturer.
- 13. Do not use metal utensils with the Tray or Racks as this can damage the surface.
- 14. Make sure the Brio is always clean prior to cooking.

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

	 CAUTION
	• Always put the ingredients to be cooked in the Tray or on the Racks to prevent direct contact with the heating components. • Do not cover the air inlet and outlet openings while the appliance is operating. • Do not pour oil into the Tray, Racks, Rotisserie Basket, or on the Rotisserie Skewer, as this may create a fire hazard. • Never touch the insides of the appliance while it is operating.

PARTS & ACCESSORIES



1 Power Base
Part #: 38201

2 Mesh Tray
Part #: 38202

3 Mesh Racks (2x)
Part #: 38203

4 Drip Tray
Part #: 38204

5 Rotisserie Basket
Part #: 38205

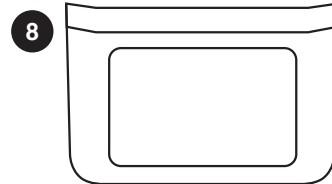
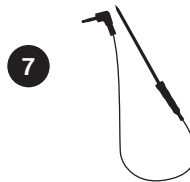
6 Rotisserie Skewer
Part #: 38206

7 Probe
Part #: 38207

8 Door
Part #: 38208

9 Light Bulb
Part #: 38209

10 Light Bulb Cover
Part #: 38211

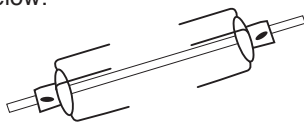


To order replaceable parts head over to Replaceable Parts section and then NuWaveNow.com.

ASSEMBLY GUIDE

Rotisserie Skewer Assembly

To assemble the Rotisserie Skewer with poultry and other meats, follow the steps below:



1. Screw one Rotisserie Skewer fork onto the end of the Skewer with the rectangular end.
2. Push the Skewer through the center of the meat until the Skewer pierces the food all the way through and out the other side.
3. Place the second Rotisserie Skewer fork onto the other end of the Skewer and push the fork forward until it pierces the end of the meat. Tighten the screw of the fork. If necessary, loosen screw and move the first fork forward until it pierces the other end of the meat then retighten. Make sure both screws are tight and in place.
4. Place the rectangular end of assembled Rotisserie Skewer into the Shaft Support Hole. Insert other end of Rotisserie Skewer into the Shaft Bracket.



Notes:

- For better results use kitchen twine around chicken or other meats.
- Always check that there is sufficient space above and below food so it can rotate freely without obstruction.
- When using Rotisserie Skewer, place Drip Tray on the bottom.

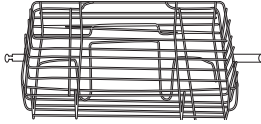


CAUTION

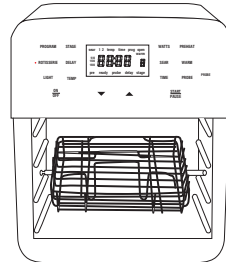
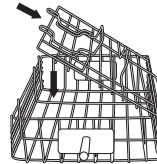
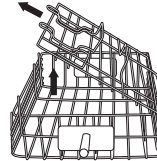
Rotisserie Skewer parts will be hot during and after use.
Use oven mitts.

Rotisserie Basket Assembly

To assemble the Rotisserie Basket into the Brio, follow the steps and illustrations below:



1. Remove top lid from Rotisserie Basket: Squeeze prongs on top of top lid toward middle and lift up. Remove tab from side.
2. Place food in Basket.
3. Adjust top lid to fit over food: Place tab on side of lid into slot above where top of food ends. Squeeze prongs on top of Lid and slide down into position and place prongs into correct position.
 - Position of prongs should be lined up and opposite of tab on other side.
 - Make sure top lid lies flat on food and fit is snug.
4. After food has been inserted in Basket and top lid has been adjusted, place rectangular end of assembled Rotisserie Basket into the Shaft Support Hole. Insert other end of Rotisserie Basket (skewer) into the Shaft Bracket.



Notes:

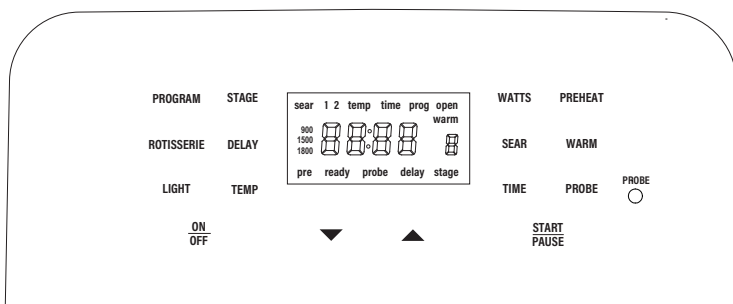
- Always check that there is sufficient space above and below food so it can rotate freely without obstruction.
- When using Rotisserie Basket, place Drip Tray on the bottom.



CAUTION

Rotisserie Basket parts will be hot during and after use.
Use oven mitts.

QUICKSTART



ON/OFF

Press ON/OFF. This button also stops any cooking function. While cooking, press ON/OFF to cancel.

START/PAUSE

Select a cooking function, press START/PAUSE to begin cooking.

WARM

Press and hold down WARM for 2 seconds. Press START/PAUSE to begin.

PREHEAT

Press PREHEAT. The temp and time is adjustable using up and down arrows. To begin, press START/PAUSE. Once it has reached the set temperature the Brio will beep and a 5-minute countdown will begin. Place your food into the Brio. The Brio will begin automatically when closed.

SEAR

Press SEAR. If preferred, adjust Sear temp and time and press START/PAUSE.

PROBE

Plug the Probe into Brio unit (Jack). Press PROBE and set Probe target internal temperature for food using the up and down arrows. Insert the other end of the Probe into your food. Press START/PAUSE to begin cooking.

ROTISSERIE

After placing food on Skewer or in Basket into Brio, press ROTISSERIE. Use the up and down arrows to adjust temp and time. Press START/PAUSE to automatically turn spit and begin cooking.

PROGRAM

Press PROGRAM and press up or down arrows to choose preset items (1-100) to cook. Press up or down arrows when in each cooking function to adjust temps and times. Press START/PAUSE to begin the chosen program.

DELAY

Set your temp and time. Press DELAY and press up or down arrows to adjust Delay time. Adjustable up to 24 hours. After setting cooking function and Delay time, press START/PAUSE. Press DELAY at any time to cancel Delay.

STAGE

To add a cooking stage, press STAGE once and adjust by pressing the up or down arrows.

WATTS

Controls the power consumption of your Brio. The default wattage on the Brio is 1800W. The lower wattage will consume less energy, ideal if your home does not take 1800 watts. Press WATTS to adjust from 1800W to 900W to 1500W.

Note: Preset temperatures and times may need minor adjustments to best suit your desired results.

Before Use:

1. Remove all the packaging materials.
2. Remove the glue and labels on the appliance.
3. Clean the Mesh Tray, Mesh Racks, Drip Tray, Rotisserie Basket, and Rotisserie Skewer thoroughly with hot water, a nonabrasive sponge, and mild dish detergent, or in the dishwasher, top rack only.
4. Wipe the insides and outside of the Brio with a wet cloth. Do not immerse the Brio in water. Dry thoroughly.

CAUTION: This appliance cooks using hot air. DO NOT fill the Brio with oil. When the Brio is plugged in, it will beep once and a blue LED light will turn on. It will turn off after a while.

Operation:

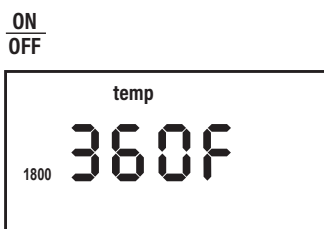
1. Place the Brio on a level, even, and stable heat-resistant surface.
2. Plug the Brio into a standard wall socket. The power plug is included.

Note: Do not cover or block the vent located on the top or the back of the Brio. Doing so can prevent proper ventilation and will adversely affect the cooking results.

INSTRUCTIONS

Getting Started

1. Press ON/OFF to turn your Brio on and off.
 - Temperature can be adjusted by pressing the Up or Down arrows.
 2. To adjust the cooking time, press TIME.
 - Time can be adjusted by pressing the Up or Down arrows.
 - The default cooking time is 15 minutes.
 3. Press START/PAUSE to begin cooking. The (:) will flash, indicating your Brio is now cooking.
 - To pause cooking, press START/PAUSE. The (:) will no longer flash, indicating the unit is now paused.
 - To resume cooking (unpause) press START/PAUSE once again.
- Note:** Opening the door will pause cooking, closing the door will resume cooking. The light will turn on automatically when the door is open.
4. Once the Brio finishes cooking, End will be displayed and the unit will beep three times.
 - To mute/unmute the beep from the unit, press and hold down START/PAUSE for 2 seconds.



LIGHT

Press LIGHT once to turn light on. Press again to turn off.

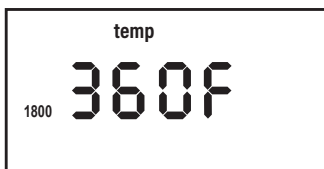
To change light bulb in oven, see Light Bulb Replacement under "Cleaning and Maintenance."

WATTS

The default wattage of the Brio is 1800 watts.

1. To change the wattage, press WATTS once. 900 will illuminate, indicating that the Brio is now set to 900 watts.
2. Press WATTS again and 1500 will illuminate. The Brio is now set to 1500 watts.
3. Press WATTS once more and 1800 will illuminate, indicating the Brio is now set to the default of 1800 watts.

WATTS



Note: If the wattage is changed from 1800W to either 900W or 1500W and the Brio is unplugged, the unit will remember the last wattage setting when plugged back in and turned on.

DELAY

Delay function is used to delay your cooking start time.

1. Press ON/OFF. Press the up or down arrows to adjust your temperature and time.
2. Press DELAY.
3. Press the up or down arrows to adjust the delay time. Delay time can be adjusted up to 24 hours (24:00).
 - During delay, the (:) will flash, indicating the delay time countdown has started.
 - Delay time can be increased or decreased by pressing up or down arrows during the delay cycle.
4. To stop the Delay function at any time, press DELAY. The unit will end the delay cycle and move on to the next cooking function.
 - After delay time has elapsed, the unit will automatically move on to the next cooking function.
5. Once the Brio finishes cooking your food, End will be displayed and the unit will beep three times.

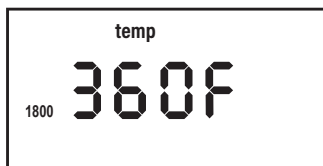
DELAY



TEMP

1. Press TEMP to see or adjust your cooking temperature.
 - Temperature can be adjusted higher or lower by pressing the up or down arrows.
2. Press START/PAUSE to begin cooking at set temperature.
 - Temperature can be adjusted during cooking by pressing TEMP. Press up or down arrows to adjust temperature.

TEMP



TIME

1. Press TIME to see or adjust cooking time.
 - Time can be adjusted by pressing the up or down arrows.

TIME



INSTRUCTIONS

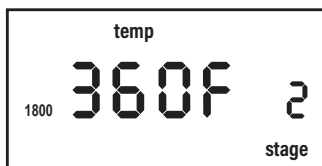
2. Press START/PAUSE to begin cooking at set time.
 - Time can be adjusted during cooking by pressing TIME. Press the up or down arrows to adjust time.
3. Press and hold down TIME for 2 seconds. The display will change time format from hr:min to day.hr.
4. The following are temperature and time ranges:
 - 60°F~200°F: 00:00-99.99 (0 minutes to 99 days, 99 hours)
 - 205°F~275°F: 00:00-99:99 (0 minutes to 99 hours, 99 minutes)
 - 280°F~345°F: 00:00-10:00 (0 minutes to 10 hours)
 - 350°F~400°F: 00:00-01:00 (0 minutes to 1 hour)

STAGE

Stage cooking is used to cook your foods at different temperatures and times throughout the cooking process. Up to 5 stages of cooking can be set. Delay, Preheat, Sear 1, Sear 2, and Warm are NOT considered stages in the cooking process.

1. Stage 1: Press ON/OFF.
 - Adjust your cooking temperature by pressing the up or down arrows.
 - Default temperature and time for Stage 1 cooking is 360°F for 15 min. (360F for 00:15).
2. Press TIME.
 - Adjust your cooking time by pressing the up or down arrows.
3. Stage 2: To add additional stages press STAGE once.
 - Adjust Stage 2 cooking temperature by pressing the up or down arrows.
4. Press TIME.
 - Adjust Stage 2 cooking time by pressing the up or down arrows.
 - For only two stages of cooking, leave the time at 00:00 for stages 3-5 and those stages will be skipped.
5. Press START/PAUSE to begin cooking. The Brio will cook your food with the set temperature and time for each stage.
 - When the Brio is finished cooking, End will be displayed and the unit will beep three times.

STAGE



6. To set additional stages with cooking settings, repeat steps above. The number above stage will change each time STAGE is pressed, after setting the temperature and time.
 - After the temperature and time is set for Stage 5, if STAGE is pressed again unit will go back to Stage 1.

Notes:

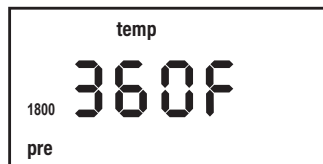
- The display will only indicate the stage cooking number when two or more stages are used. Display will not show stage cooking number if only one stage of cooking is used.
- During cooking, press STAGE to see and adjust upcoming cooking stages.
- Stage 1 default: 360F, 00:15. Stages 2-5 default: 360F, 00:00.
- If no time is set for stages 2-5, those stages will be skipped in the cooking cycle.

PREHEAT

The Preheat function ensures your Brio reaches the desired temperature before cooking begins. Preheat is perfect for foods that require a crispier finish such as frozen appetizers, French fries, or chicken wings.

1. Press ON/OFF. Adjust your cooking temperature and time by pressing the up or down arrows.
2. Press PREHEAT.
 - The Brio will always preheat to the cooking temperature of the next cooking cycle.
3. Press START/PAUSE. The unit will begin preheating to the set temperature.
 - During preheat, the cooking temperature can be adjusted by pressing the up or down arrows.
 - Cooking time can be adjusted by pressing TIME, and then pressing the up or down arrows.
4. When the Brio reaches the preheat temperature, the unit will beep once and begin a 5-minute countdown.
 - The Brio will maintain the preheat temperature during the 5-minute countdown.

PREHEAT



INSTRUCTIONS

- Cooking temperature can be adjusted during the 5-minute countdown by pressing the up or down arrows. Cooking time can be adjusted by pressing TIME and then pressing the up or down arrows.
 - If no action is taken within the 5-minute countdown the Brio will automatically go into standby mode.
5. Place your food into the Brio and close the door. The unit will begin cooking at the set temperature and time.
 6. When the Brio is finished cooking, End will be displayed and the unit will beep three times.

Note: Preheat can be canceled at any time by pressing ON/OFF. When preheat is canceled, the Brio will end the preheat cycle and automatically go into the next cooking cycle.

SEAR

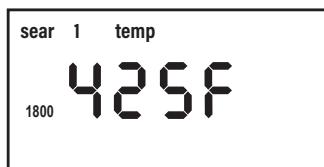
Sear 1 will always be directly BEFORE regular stage cooking. Sear 2 will always be directly AFTER regular stage cooking.

SEAR 1

Default sear 1 temperature is 425°F (425F) and default sear 1 time is 5 min. (00:05).

1. Press ON/OFF. Adjust your cooking temperature and time for regular stage cooking.
2. Press SEAR once.
 - Press the up or down arrows to adjust the temperature for sear 1. 425°F is the maximum searing temperature.
3. Press TIME.
 - Press the up or down arrows to adjust the time for sear 1. Time can be adjusted up to 5 min. (00:05).
4. Press START/PAUSE to begin cooking.
5. Once sear 1 is complete, the unit will beep once and automatically go into (regular) stage cooking.
6. When the Brio is finished cooking your food, End will be displayed and the unit will beep three times.

SEAR



SEAR 1 2

Sear 1 2 is used to sear before and after regular stage cooking.

1. Press ON/OFF. Adjust your cooking temperature and time for regular stage cooking.
2. Press SEAR twice. Press START/PAUSE. The unit will sear at 425°F for 5 min (sear 1), go into regular stage cooking, and then sear again at 425°F for 5 min. (sear 2).
3. To set a different temperature and time for Sear 1 and 2, press SEAR once and adjust Sear 1 temperature and time. Press SEAR again. Adjust Sear 2 temperature and time.
4. Press START/PAUSE to begin cooking.
 - Once the Sear 1 cycle is complete, the unit will beep once and automatically go into regular stage cooking.
 - Once the stage cooking cycle is complete, the unit will beep once and automatically go into Sear 2 cooking.
5. When the Brio is finished cooking your food, End will be displayed and the unit will beep three times.

Example: Sear food at 425°F for 3 min. (Sear 1), cook food at 360°F (default) for 15 min. (default), and sear again at 380°F for 5 min. (Sear 2):

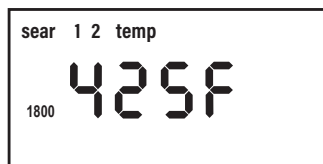
Press ON/OFF. Default setting for regular cooking temperature and time will be displayed. >> Press SEAR once. 425F (default) will be displayed. >> Press TIME. Press up or down arrows to adjust time to 00:03. >> Press SEAR again. Press up or down arrows to adjust temperature to 380F. >> Press TIME. 00:05 (default) will be displayed. >> Press START/PAUSE.

SEAR 2

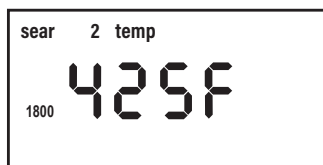
Default sear 2 temperature is 425°F (425F) and default sear 2 time is 5 minutes (00:05).

1. Press ON/OFF. Adjust cooking temperature and time for regular (stage 1) cooking.
2. Press SEAR three times.
 - Sear 2 (searing) temperature can be adjusted by pressing the up or down arrows. 425°F (425F) is the maximum searing temperature.

SEAR



SEAR



INSTRUCTIONS

- Press TIME. Press the up or down arrows to adjust the sear 2 (searing) time up to 5 min. (00:05).
3. Press START/PAUSE to begin cooking.
 - Once regular stage cooking cycle is complete, the unit will beep once and automatically go into Sear 2 cooking.
 4. When the Brio is finished cooking your food, End will be displayed and the unit will beep three times.

WARM

Warm can be used as an independent function to heat up your food.

1. Press and hold down WARM for 2 seconds. The Brio will automatically begin the Warm function.
2. Press START/PAUSE. When the warming time is finished, End will be displayed and the unit will beep three times.
3. To adjust the time or temperature, press either TIME or TEMP and the up or down arrows.

WARM



Using Warm after cooking ends to keep your food warm in the Brio:

1. Press WARM. Use the up or down arrows to adjust the warming temperature.
2. Press TIME. Use the up or down arrows to adjust the warming time.
3. Press START/PAUSE to start cooking. The Brio will cook the regular stage cooking cycle then will go into Warm at the set temperature and time.

Notes:

- Warm temperature can be adjusted up to 200°F (200F).
- After cooking ends, Warm can then be set to keep your food warm. Time and temperature for Warm is adjustable.
- Warm can be set immediately after adjusting regular cooking times and temperatures, before the Brio cooks your food.
- To cancel Warm function at any time press WARM. Warm function will end and warm will no longer be displayed.
- Warm can be used with the Program function option as well. Press PROGRAM and then press WARM and adjust warming temperature and time.

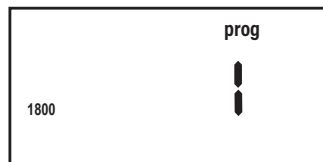
PROGRAM

Program function represents Memory Entry, the storage of frequently used cooking sequences, and Memory Recall, the retrieval of cooking sequences for recipes.

Memory Recall

1. Press PROGRAM. Press the up or down arrows to choose the program number to recall.
 - Numbers 1-100 are preset programs.
 - Numbers 101-200 are your created unique programs (recipes).
2. Once your program number is chosen, press START/PAUSE to begin cooking. Temperature and time can be adjusted, if desired. The Brio will cook at the programmed temperatures and times.

PROGRAM



Notes:

- Refer to 100 Presets in the Quickstart Guide sheet for preprogrammed recipes 1-100.
- Preset temperatures and times for program recipes 1-100 can be adjusted. Adjusted temps and times will not be saved when a program number (1-100) is recalled once again.

Storing Recipe Before Cooking:

1. Press ON/OFF. Enter your cooking functions including temperatures and times for recipe.
2. Press PROGRAM. Press the up and down arrows to choose number to save your program recipe to (101-200 only).
3. Press PROGRAM again to store and save the program recipe to the chosen program number.
 - Program recipe is now stored and available for future recall.
4. Press START/PAUSE to begin cooking your set program (recipe).

PROGRAM



Storing Recipe During Cooking:

1. Press ON/OFF. Enter your cooking functions including temperatures and times for recipe.
2. Press START/PAUSE to begin cooking.

INSTRUCTIONS

3. During cooking, press PROGRAM. Press the up or down arrows to choose program number to save your program recipe to (101-200 only).
4. Press PROGRAM again to store and save program recipe to your chosen program number.
 - Program (recipe) is now stored and available for future recall.
 - The Brio will continue to cook your recipe just programmed and stored.

Storing Recipe After Cooking has Completed:

1. Press ON/OFF. Enter your cooking functions including temperatures and times for recipe.
2. Press START/PAUSE to begin cooking.
3. When the cooking is finished and End is displayed, press PROGRAM. Press the up and down arrows to choose the program number to save your program recipe to (101-200 only).
4. Press PROGRAM again to store and save program recipe to the chosen program number.
 - Program (recipe) is now stored and available for future recall.

Viewing Current Program Recipe During Cooking:

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

Viewing Program Cooking Functions:

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

View Before Cooking:

1. Press PROGRAM. Locate the program number you want to review by pressing the up or down arrows.
2. Once the program number is displayed, press STAGE to review each phase (function) of cooking.
 - Adjustments to temperatures and times for each function can be made at this time.

View During Cooking:

1. Press STAGE to review each phase (function) of cooking.
2. Continue to press STAGE to scroll through each programmed function for chosen program number.
 - Adjustments to temperatures and times can be made for each function at this time.

Editing and Modifying a Saved Program:**Edit Before Cooking:**

1. Press PROGRAM. Locate the program number you want to edit by pressing the up or down arrows.
2. Once your chosen program number is displayed, press STAGE until the function to edit is displayed.
 - Press TEMP and adjust by pressing the up and down arrows. Press TIME and adjust by pressing the up and down arrows.
3. Once all your edits are made, press PROGRAM.
4. Press the up or down arrows to locate the program number to save the edits to. Press PROGRAM again to save and store your edits.

Edit During Cooking:

1. When the Brio is cooking, press TEMP. Press the up or down arrows to adjust your cooking temperature.
2. Press TIME. Press the up and down arrows to adjust the cooking time.
 - If there are additional cooking functions you want to edit, press STAGE until the function to edit is reached.
 - Press TEMP and adjust by pressing the up and down arrows. Press TIME and adjust by pressing the up and down arrows.
 - The Brio will continue cooking your food with the adjusted temperatures and times to each function. Functions that have already ended in the cooking cycle cannot be edited.
3. Once all your edits are made, press PROGRAM.
4. Use the up or down arrows to locate the program number to save the edits to. Press PROGRAM again to save and store your edits.
5. When the Brio has finished cooking, End will be displayed followed by SAVE, and the unit will beep.

Notes:

- If any recipe is saved into a program (memory slot) that you've already filled, the new recipe with set temperatures and times will override the previous program recipe (101-200 only).
- Preset temperatures and times for program recipes 1-100 can be adjusted. Adjusted temps and times will not be saved when a program number (1-100) is recalled once again.

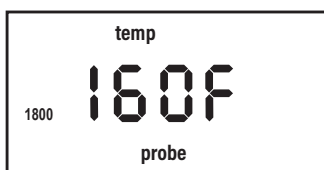
INSTRUCTIONS

PROBE

The digital temperature Probe is used to show an accurate internal temperature of your food.

1. Place end of Probe (plug) into the Brio unit (jack). Set cooking functions and temperatures and times with stages as desired.
2. Press PROBE. The current Probe temperature reading will be displayed.
3. Press and hold down PROBE for 2 seconds to set the target Probe temperature.
 - Press the up and down arrows to set the target internal temperature for your food to reach. Internal temperature can be set in Probe up to 212°F (212F).
4. Insert other end of Probe into food. Place your food into the Brio.
5. Press START/PAUSE. The current Probe temperature will be displayed.
6. To see the current cooking temperature, press TEMP. To change the cooking temperature, press the up or down arrows to adjust, if desired.
7. To go back and see the current internal temperature reading of Probe, press PROBE.
 - To see target Probe temperature, press and hold PROBE for 2 sec. Target internal temperature can still be adjusted by pressing the up or down arrows.
8. The Brio will cook until the set internal temperature on the Probe is reached. When target temperature is reached, End will be displayed and the unit will beep three times.

PROBE



Example: When cooking chicken to an internal temperature of 170°F (170F):

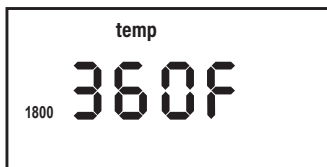
Set the Probe target temperature to 170F >> When the internal temperature of chicken reaches 170°F, the Brio will automatically turn off or go into Warm function, if WARM was chosen (pressed).

Note: Rotisserie function will not work with Probe. If the Probe is connected to the unit, Rotisserie will be disabled and the unit will beep three times.

ROTISSERIE

1. Press ROTISSERIE.
The light next to ROTISSERIE will illuminate. Press up or down arrows to adjust the cooking temperature.
2. Press TIME.
 - Press the up or down arrows to adjust the cooking time.
3. Press START/PAUSE to begin cooking. The Rotisserie Skewer (spit) or Basket will begin to turn.
4. When the Brio is finished cooking your food, End will be displayed and the unit will beep three times.
 - See Rotisserie Skewer Assembly and Rotisserie Basket Assembly under “Assembly Guide” for more.

• ROTISSERIE

**Notes:**

- Always check that there is sufficient space above and below food so it can rotate freely without obstruction.
- When using Rotisserie Skewer or Basket, place Drip Tray in position 1.

**CAUTION**

Rotisserie Skewer and Basket parts will be hot during and after use. Use oven mitts.

INSTRUCTIONS

Probe Temp Guide							
Meats	Temp. °F	Rare °F	Med Rare °F	Med °F	Med Well °F	Well °F	Time Min.
Chicken, breast Turkey, breast Duck, breast	360					165*	6 - 8 per lb 7 - 9 per lb 5 - 7 per lb
Chicken, whole Turkey, whole Duck, whole	360					165*	8 - 10 per lb 11 - 13 per lb 10 - 13 per lb
Chicken, thigh Turkey, thigh Duck, thigh	360					165*	14 - 16 per lb 14 - 16 per lb 9 - 11 per lb
Steak 1" thick	400 or 450	125	135	145*	150*	160*	3 - 8
Burgers ½ lb	350	125	135	145	155*	160*	5 - 7
Roast Beef (bone-in) Roast Beef (boneless)	325	125	135	145*	150*	160*	15 - 20 per lb 10 - 15 per lb
Lamb (bone-in) Lamb (boneless)	325	125	135	145*	150*	160*	15 - 20 per lb 10 - 15 per lb
Pork (bone-in) Pork (boneless)	350			145*	150*	160*	15 - 20 per lb 10 - 15 per lb
Salmon, Tuna, Halibut, Swordfish				145*	150*	160*	2 - 3
Fish Steaks 1" thick	350			145*	150*	160*	5 - 7
Sausage	360					160*	4 - 5
Note: Times may vary. Consuming raw or undercooked meats, poultry, or seafood may increase your risk of food borne illness. *To reduce the risk, cook your food to USDA-safe temperatures.							

CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning

Clean your Brio after every use or in between a number of large batches. Do not use metal utensils or harsh abrasives when cleaning as this can damage the coating.

1. Unplug the Brio and make sure it cools completely.
2. Use a damp cloth to wipe the outside of the appliance.
3. Clean the Mesh Tray, Mesh Racks, Drip Tray, Rotisserie Basket, and Rotisserie Skewer with a nonabrasive sponge, hot water, and mild detergent. Dry thoroughly.
4. To clean Probe, wipe end with a damp cloth or paper towel.

Note: Remove the Trays, Racks, Basket, and Probe. Place on a heat-resistant surface to help cool the appliance quicker.

Note: If using the dishwasher for the Mesh Tray, Mesh Racks, Drip Tray, Rotisserie Basket, or Rotisserie Skewer, it is recommended to use top rack only. Hand-wash Probe.

Tip: If there is residual food in the Tray or Racks, add some hot water and let it soak separately for about 10 minutes for easier cleaning. Then, use a soft cleaning brush to remove any lingering food. Dry parts thoroughly.

Storage:

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

IMPORTANT - Do not immerse unit and door in water or attempt to cycle through dishwasher. The outer surface may be cleaned by wiping carefully with a damp dishcloth or sponge. Make sure unit has cooled completely prior to cleaning.



Light Bulb Replacement

To replace bulb, turn off and unplug Brio. Ensure unit, bulb cover, and the bulb have cooled completely. Unscrew light bulb cover and light bulb. Replace bulb and cover before plugging back in and turning on.

Note: Before removing bulb cover and bulb, allow unit, including parts and insides, to cool completely.

CLEANING & MAINTENANCE

The Door on the 14QT Brio is removable for easier, more thorough cleaning (hand-wash only).

To remove Door:

1. Make sure unit has completely cooled. Open Door down partially.
2. Holding the Door handle securely, lift up the Door out of the slots on both sides.
3. After cleaning, place back into slots. Open and close Door to ensure it is securely in place before use. Avoid getting water inside the window.

Notes: To clean the inside of the window, remove the screws located on the inside of the door using a Phillips screwdriver. Dry thoroughly before replacing.



WARNING

In case of other problems, immediately unplug and contact Customer Service Department.

1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

TROUBLESHOOT GUIDE

The Brio is not turning on or working.

1. The Brio is not plugged in.
2. Did not press "ON/OFF" button.
3. Insert the plug into an appropriate grounded power socket. Press "ON/OFF" button after settings are selected.

The ingredients fried in the Brio are not completely cooked.

1. Too many ingredients were used.
2. The cooking temperature is too low.
3. The cooking time is too short.
4. Remove some ingredients from the Tray or Racks; smaller batches air-fry more evenly. Cook at a higher temperature. Set the Brio to air-fry for a longer time.

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

Use snacks designed to be baked in a traditional oven, or lightly brush some olive oil onto the snacks beforehand for a crispier result.

White smoke is coming out of the product.

1. You are frying greasy foods. The Trays or Racks contain greasy residue from previous uses.
2. When preparing greasy ingredients in the air fryer, large amounts of oil can smoke and infiltrate the Brio. Oil can produce white smoke and the Tray or Racks might become hotter than usual. This will not affect the final cooking result. White smoke is caused by grease heating up in the Tray or Racks. Make sure you clean Tray and Racks properly after use.

French fries are fried unevenly in the Brio.

1. You did not soak the potato sticks properly before air-frying them.
2. You did not use the right potato type or they were not fresh.
3. Soak potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, remove them, and dry with paper towels. Use fresh potatoes and make sure they stay firm during air-frying.

French fries are not crispy when they come out of the Brio.

1. The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.
2. Make sure you dry the potato sticks properly before adding oil. Cut the potato sticks smaller and dry them for a crispier result. Add slightly more oil on potatoes before placing in Brio for a crispier result.

If the unit needs to be replaced or returned to the manufacturer, contact Customer Service Department at: **1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com**.

TROUBLESHOOT GUIDE

Error Message:	Solution(s):
Prb1	Probe not connected to the unit. Plug the Brio into the appropriate power socket.
Prb2	The Probe target internal temperature is set higher than set cooking temperature.
Prb3	Probe short Circuit. Contact Customer Service Department at 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com.
Prb4	Probe sensor not detecting temperature increase. Ensure the Probe is inserted into the food and the food is in oven during cooking.
Prb5	When rotisserie is used together with probe. Unplug probe or cancel rotisserie function.
Er1	Temperature Sensor overheated. Turn unit off to cool. If the Brio is not working after it cools down, contact Customer Service.
Err1	Temperature Sensor short circuit. Contact Customer Service Department at 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com.
Err2	Temperature Sensor is open. Contact Customer Service Department at 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com.

LIMITED WARRANTY

The NuWave Brio® 14Q Digital Air Fryer Oven with Probe THE MANUFACTURER WARRANTIES

The Brio®, including the Mesh Tray, Mesh Racks, Drip Tray, Light Bulb, Light Bulb Cover, Rotisserie Basket, Rotisserie Skewer, Door, and Probe are to be free from manufacturer defects.

All electrical components are warranted for 1 year from the date of purchase, under normal household use, and when operated in accordance with the Manufacturer's written instructions. The Manufacturer will provide the necessary parts and labor to repair any part of the Brio® at NuWave LLC Service Department. After the expiration of the warranty, the cost of the labor and parts will be the responsibility of the owner.

THE WARRANTY DOES NOT COVER

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

TO OBTAIN SERVICE

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

LIMITED WARRANTY

MANUFACTURER'S OBLIGATION

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

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

DISPUTE RESOLUTION PROCEDURE. For disputes relating to use of the website or use or purchase of a NuWave product or service (collectively “Disputes”), you agree to first contact NuWave LLC at (877) 689-2838 (phone), (847) 367-5486 (facsimile), or legal@nuwavenow.com (email). If we cannot resolve your dispute informally, any and all disputes shall be submitted to final and binding arbitration. You may start the arbitration process by submitting in writing a demand to the American Arbitration Association (“AAA”) and sending a copy to NuWave. NuWave will pay all filing costs. A single arbitrator of the AAA will conduct the arbitration in a location convenient to you or by phone. The arbitrator’s award will be binding and may be entered as a judgment in a court of competent jurisdiction. The arbitration will be conducted in accordance with the provisions of AAA’s Commercial Arbitration Rules and Mediation Procedures in effect at the time of submission of your demand for arbitration. See https://www.adr.org/sites/default/files/CommercialRules_Web.pdf. Except as may be required by law as determined by an arbitrator, no party or arbitrator may disclose the existence, content, or results of any arbitration hereunder without prior written consent of both parties.

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

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

C. OPT OUT PROCEDURE. To opt out of arbitration you must contact NuWave. To request to opt out of arbitration contact us at legal@nuwavenow.com (email), NuWave LLC, 1795 N. Butterfield Road, Libertyville, IL 60048, U.S.A., (847) 367-5486 (fax), or (877) 689-2838 or (224) 206-3019 (phone). You will have thirty (30) days from the date of product delivery to opt out of arbitration with respect to any dispute arising out of or relating to use or purchase of any NuWave product. If more than 30 days have passed you are not eligible to opt out of arbitration and will have waived your right to sue or participate in a class action with respect to the dispute arising out of your purchase or use of a NuWave product. For any dispute arising out of your use of NuWave’s website, you have thirty (30) days from the date you provided information to the website to opt out of arbitration. If more than 30 days have passed you are not eligible to opt out of arbitration and you will have waived your right to sue and participate in a class action with respect to the dispute arising out of your use of NuWave’s website.

LIMITED WARRANTY

D. SOME MATTERS ARE NOT SUBJECT TO ARBITRATION.

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

READ YOUR OWNER'S MANUAL

If you still have any questions about operation or warranty of the product, please contact **NuWave LLC at: 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com**.

EL MANUAL DEL
PROPIETARIO

nuwave

Brio[®] 14Q

Horno Freidora de Aire Digital
con Sensor de Temperatura



nuwavenow.com

¡REGÍSTRESE AHORA!

Como agradecimiento especial por registrar su producto, **recibirá automáticamente 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 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.

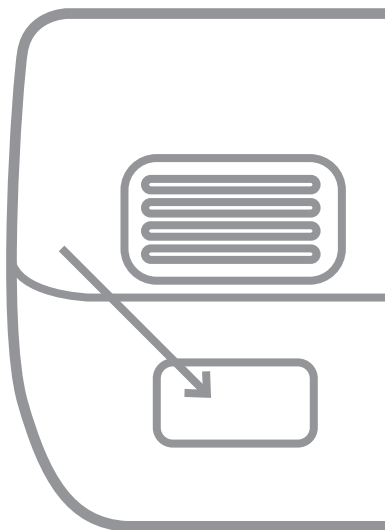
NOTA: Si no tiene un dispositivo inteligente habilitado para la web, simplemente visite nuwavenow.com/QR e ingrese manualmente el número de serie de su producto.

3

Complete la información restante y complete la encuesta opcional.

4

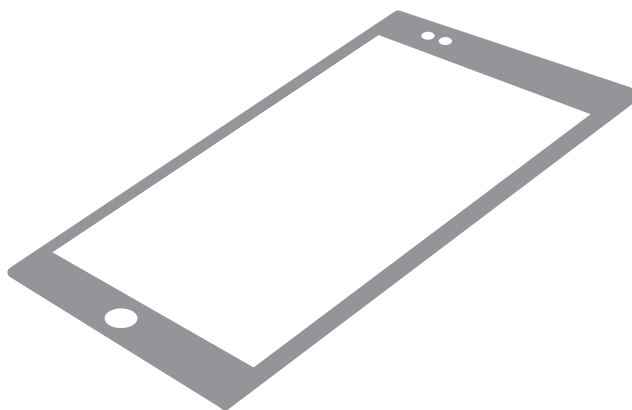
Una vez que envíe su información, recibirá un correo electrónico de confirmación con los detalles de la garantía extendida.



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

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

DESCARGUE LA APLICACIÓN QR CODE EN SU DISPOSITIVO MÓVIL



1

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



2

Busque "lectores de códigos QR."



3

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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

1. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el Brio en agua u otros líquidos.
3. No utilice el Brio con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato no funcione correctamente o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad.
5. No se recomienda el uso de otros accesorios que no estén diseñados para usarse con la Brio. Hacerlo puede dañar el Brio y causar accidentes.
6. NO APTO PARA USO EN EXTERIORES. SÓLO PARA USO EN EL HOGAR.
7. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
8. No coloque el Brio sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, o en un horno caliente.
9. Se debe tener mucho cuidado al mover el Brio si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
10. Para desconectar, apague el Brio, luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
11. Durante la fritura al aire, se libera vapor caliente de la salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas del vapor y de la salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire las Bandejas, las Rejillas o la Base y Trinche del Rostizador.
12. Nunca ponga el Brio contra la pared u otros aparatos. Debe haber al menos 3 pulgadas de espacio libre para la parte posterior, los lados izquierdo o derecho y la parte superior del Brio.
13. No coloque nada encima del Brio.

14. Desenchufe el Brio del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que el Brio se enfríe antes de limpiarlo, ponerle o quitarle partes
15. No utilice el Brio para algo para lo que no fue diseñado.
16. Los alimentos muy grandes o utensilios de metal no deben introducirse en el Brio ya que pueden crear un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
17. Un incendio puede ocurrir si el Brio es cubierto o tocado por materiales flamables, incluyendo cortinas, paredes con tapiz u otros así, mientras esté en funcionamiento.
18. No lo limpie con fibras metálicas. La fibra puede saltar 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 flamables.
22. No cubra la bandeja de goteo con papel aluminio. Eso podría hacer que el Brio se sobrecaliente.
23. Tome extrema precaución cuando retire la Bandeja de Malla, la Rejilla de Malla o la Base, Pincho de Asador y el Trinche del Rostizador o cuando deseche grasa caliente.
24. Presione "ON/OFF" para apagar el Brio.
25. Mantenga el manual a la mano para futuras referencias.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES

VEA EL QUICKSTART BEFORE USE

Información eléctrica

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

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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

Nota: Coloque el Brio en una superficie que sea horizontal, uniforme y estable. Este aparato está diseñado para uso doméstico normal.

No está diseñado para ser utilizado en entornos como el de personal de cocinas/café de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo, ni está diseñado para ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y entornos no residenciales.

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

**ADVERTENCIA**

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

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

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

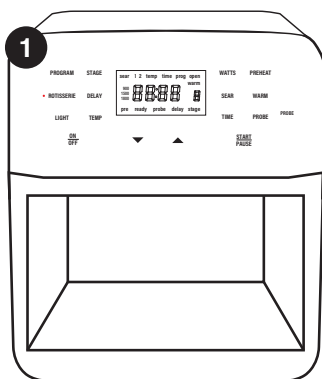
- 8. Nunca use una toalla u otro material u objeto para bloquear las salidas de aire.
- 9. Deseche el plástico protector que cubre el enchufe de alimentación antes del uso.
- 10. Si surge algún problema durante la operación, el servicio DEBE ser realizado por NuWave LLC o autorizado por el fabricante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

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

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

PARTES Y ACCESORIOS

SPANISH



- 1 Base de Poder**
Parte #: 38201

- 2 Bandejas de Malla**
Parte #: 38202

- 3 Rejilla de Mallas (2x)**
Parte #: 38203

- 4 Bandeja de Goteo**
Parte #: 38204

- 5 Jaula del Asador**
Parte #: 38205

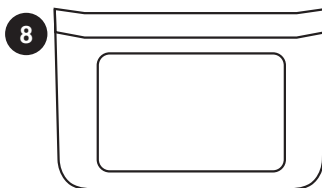
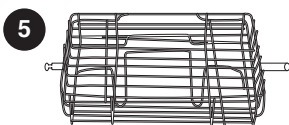
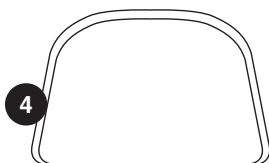
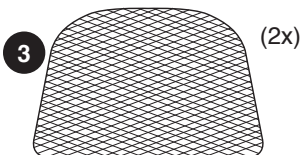
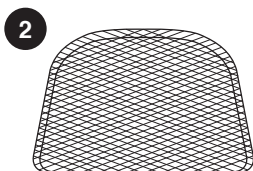
- 6 Pincho de Asador**
Parte #: 38206

- 7 Sensor**
Parte #: 38207

- 8 Puerta**
Parte #: 38208

- 9 Bombilla**
Parte #: 38209

- 10 Cubierta de Bombilla**
Parte #: 38211

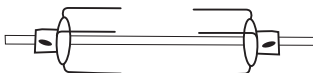


Para ordenar repuestos vaya a la sección de Piezas de Repuesto o a NuWaveNow.com.

INSTRUCCIONES

Ensamble del Trinche del Rostizador

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



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



Nota: Para obtener mejores resultados use hilo.

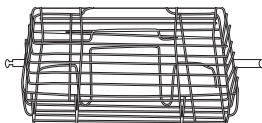


PRECAUCIÓN

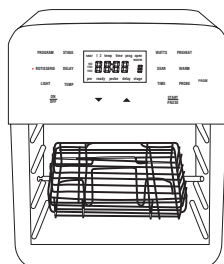
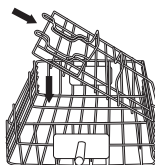
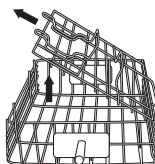
Las piezas del trinche del rostizador estarán calientes durante y después del uso. Use guantes para horno.

Ensamble de la Base del Rostizador

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



1. Retire la tapa superior del cesto Rotisserie: presione las puntas en la parte superior de la tapa superior hacia la mitad y levántela. Retire la lengüeta del lado. Coloque la comida en la canasta.
2. Coloque la comida en la base.
3. Ajuste la tapa superior para que quepa sobre los alimentos: Coloque la pestaña en el lado de la tapa en la ranura de arriba donde termina la parte superior de los alimentos. Presione las puntas en la parte superior de la tapa, deslícelas hacia abajo y colóquelas en la posición correcta.
 - La posición de las puntas debe estar alineada y opuesta a la pestaña del otro lado.
 - Asegúrese de que la tapa superior quede plana sobre la comida y que el ajuste esté ajustado.
4. Una vez que se haya insertado el alimento en la base y se haya ajustado la tapa superior, coloque el extremo rectangular de la base del rostizador montado en el orificio de soporte del eje. Inserte el otro extremo de la base del rostizador (trinche) en el soporte del eje.



Notas:

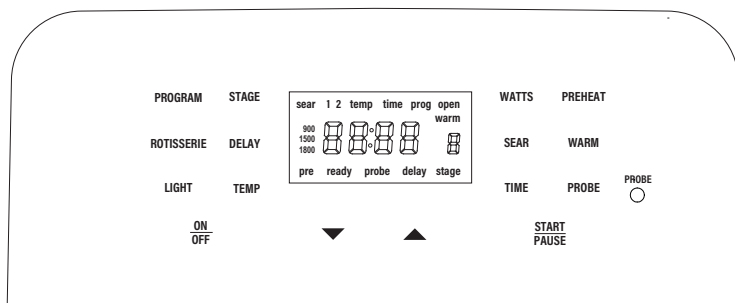
- Siempre verifique que haya espacio suficiente por encima y por debajo de los alimentos para que puedan girar libremente sin obstrucciones.
- Cuando use la base del rostizador, coloque la bandeja de goteo en la parte inferior.



PRECAUCIÓN

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

INSTRUCCIONES



ON/OFF

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

START/PAUSE

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

WARM

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

PREHEAT

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

SEAR

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

PROBE

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

ROTISSERIE

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

PROGRAM

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

DELAY

Ajuste su temperatura y tiempo. Presione DELAY y presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo de retardo. Ajustable hasta 24 horas. Después de configurar la función de cocción y el tiempo de retardo, presione START/PAUSE. Presione DELAY en cualquier momento para cancelar el retraso.

STAGE

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

WATTS

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

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

Antes de usar:

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

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

Preparación para el funcionamiento:

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

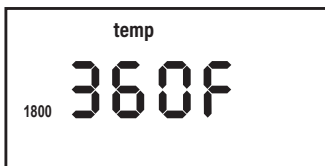
Nota: No cubra ni bloquee la ventilación ubicada en la parte superior del Brio. Si lo hace, puede evitar una ventilación adecuada y afectará negativamente los resultados de cocción.

INSTRUCCIONES

Empezando

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

ON
OFF



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.

4. Una vez que el Brio termine de cocinar, aparecerá End y la unidad emitirá un pitido tres veces.
 - Para silenciar/activar el pitido de la unidad, mantenga presionado START/PAUSE durante 2 segundos.

LUZ

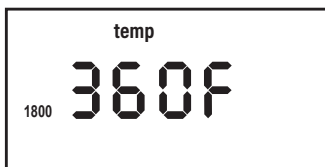
Presione LIGHT una vez para encender la luz. Presione de nuevo para apagarla. Para cambiar la bombilla en el horno, consulte "Limpieza y Mantenimiento".

WATTS

El vatiaje predeterminado del Brio es 1800 vatios.

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

WATTS



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

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

DELAY

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

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

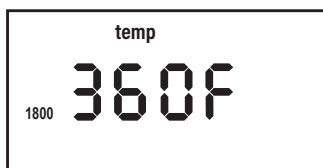
DELAY



Temp

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

TEMP



INSTRUCCIONES

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

TIME

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

TIME

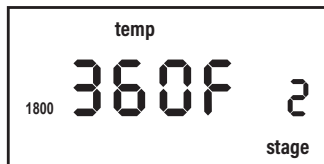


STAGE

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

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

STAGE



5. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. El Brio cocinará con la temperatura y los tiempos establecidos para cada etapa.
 - Cuando la unidad haya terminado de cocinar, se mostrará End y la unidad emitirá un pitido tres veces.
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, la unidad volverá a la Etapa 1.

Notas:

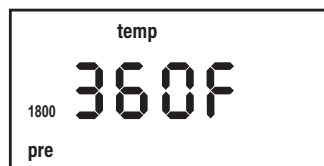
- La pantalla solo indicará el número de cocción de la etapa cuando se utilicen dos o más etapas. La pantalla no mostrará el número de cocción de la etapa si solo se utiliza una etapa de la cocción.
- Durante la cocción, presione STAGE para ver y ajustar las próximas etapas de cocción.
- Valor predeterminado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

PREHEAT

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

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

PREHEAT



INSTRUCCIONES

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

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

SEAR

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

SEAR 1

La temperatura y el tiempo predeterminados de Sear 1 son 425F durante 5 minutos (425F para 00:05).

1. Presione ON/OFF. Ajuste la temperatura de cocción y el tiempo para la cocción en etapa regular.
2. Presione SEAR una vez.
 - Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura para sear 1. 425F es la temperatura máxima para sellar.

SEAR



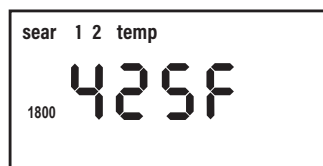
3. Presione TIME.
 - Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo de sear 1. El tiempo se puede ajustar hasta 5 minutos. (00:05).
4. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.
5. Una vez que se complete el sear 1, la unidad emitirá un pitido y pasará automáticamente a la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

SEAR 1 y 2

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

1. Presione ON/OFF. Ajuste la temperatura de cocción y el tiempo para la cocción en etapa regular.
2. Presiona SEAR dos veces.
Presione START/PAUSE. La unidad dorará a 425°F durante 5 minutos (sear 1), luego la etapa de cocción regular, y después sellará nuevamente a 425°F durante 5 minutos. (Sear 2).
3. Para configurar una temperatura y un tiempo diferentes para Sear 1 y 2, presione SEAR una vez y ajuste la temperatura y el tiempo de Sear 1. Presione SEAR de nuevo. Ajuste la temperatura y el tiempo de Sear 2.
 - Presione SEAR para alternar entre Sear 1 y Sear 2.
4. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.
 - Una vez que se complete el ciclo Sear 1, la unidad emitirá un pitido y automáticamente entrará en la etapa de cocción normal.
 - Una vez que se complete el ciclo de cocción por etapas, la unidad emitirá un pitido y pasará automáticamente a la cocción Sear 2.
5. Cuando el Brio termine de cocinar, End se mostrará en la pantalla y la unidad emitirá un pitido tres veces.

SEAR



Ejemplo: Sellar los alimentos a 425°F durante 3 min. (Sear 1), cocinar los alimentos a 360°F (predeterminado) durante 15 min. (predeterminado), y sellar nuevamente a 380°F durante 5 min. (Sear 2): Presione ON/OFF. Se mostrará el ajuste predeterminado para la temperatura y el tiempo de cocción regulares. >> Pulse SEAR una vez. Se mostrará 425F (predeterminado) >> Presione TIME.

INSTRUCCIONES

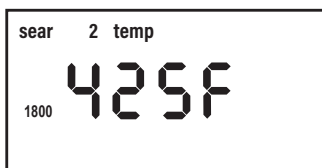
Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo a 00:03. >> Pulse de nuevo SEAR. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura a 380F. >> Pulse TIME. Se mostrará 00:05 (predeterminado). >> Presione START/PAUSE.

SEAR 2

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

1. Presione ON/OFF. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción para una cocción regular (etapa 1).
2. Presione SEAR tres veces.
 - La temperatura del Sear 2 (sellar) se puede ajustar presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo. 425°F (425F) es la temperatura máxima para sellar.
 - Presione TIME. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo de sear 2 (sellar) hasta 5 min. (00:05).
3. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.
 - Una vez que se complete el ciclo de cocción de la etapa regular, la unidad emitirá un pitido y pasará automáticamente a la cocción Sear 2.
4. Cuando el Brio termine de cocinar, se mostrará End en la pantalla y la unidad emitirá un pitido tres veces.

SEAR



WARM

Usando el Mantener Caliente como una función independiente.

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

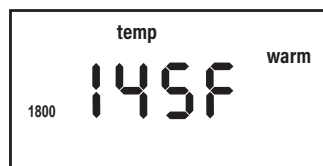
WARM



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

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

WARM



Notas:

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

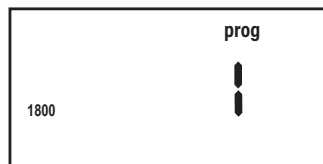
PROGRAM

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

Recuperacion de Memoria

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

PROGRAM



INSTRUCCIONES

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

Notas:

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

Guardando la receta antes de cocinar:

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

PROGRAM



Almacenando la receta durante la cocción:

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

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

Guardando la receta después de que la cocción haya terminado:

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

Viewing Current Program Recipe During Cooking:

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

Viendo la receta actual del programa durante la cocción:

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

Visualización de las funciones de cocción del programa.

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

Ver antes de cocinar:

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

Ver durante la cocción:

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

INSTRUCCIONES

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

Edición y modificación de un programa guardado:

Editar antes de cocinar:

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

Editar durante la cocción:

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

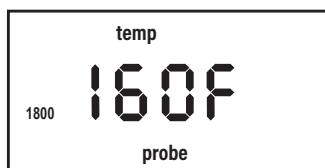
Notas:

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

PROBE

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

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

PROBE

INSTRUCCIONES

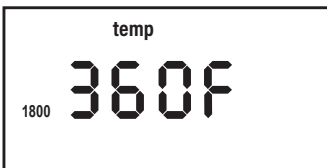
Ejemplo: Cuando cocine el pollo a una temperatura interna de 170°F (170F), configure la temperatura objetivo del sensor en 170F. Cuando la temperatura interna del pollo alcance los 170°F, el Brio se apagará automáticamente o entrará en la función de Mantener Caliente, si se seleccionó WARM (presionado).

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

ROTISSERIE

1. Presione ROTISSERIE. La luz roja junto a ROTISSERIE se iluminará. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura de cocción.
2. Presione TIME.
 - Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo de cocción.
3. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. El trinche del rostizador (insertado) comenzará a girar.
4. Cuando el Brio se termine de cocinar, se mostrará End en la pantalla y la unidad emitirá un pitido tres veces.

• ROTISSERIE



Notas:

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





PRECAUCIÓN

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

Guía de Temperatura del Sensor							
Carnes	Temp. °F	Poco °F	Tres Cuartos °F	Medio °F	Cocido °F	Bien Cocido °F	Tiempo Minutos
Pechuga de pollo Pechuga de pavo Pechuga de pato	360					165*	6-8 per lb 7-9 per lb 5-7 per lb
Pollo entero Turquía entera Pato entero	360					165*	8-10 per lb 11-13 per lb 10-13 per lb
Muslo de pollo Pollo, Pavo, Muslo Pato, muslo	360					165*	14-16 per lb 14-16 per lb 9-11 per lb
Filete de 1" de grosor	400 or 450	125	135	145*	150*	160*	3-8
Hamburguesas ½ lb	350	125	135	145*	155*	160*	5-7
Rosbif (con hueso) Rosbif (sin hueso)	325	125	135	145*	150*	160*	15-20 per lb 10-15 per lb
Cordero (con hueso) Cordero (deshuesado)	325	125	135	145*	150*	160*	15-20 per lb 10-15 per lb
Cerdo (con hueso) Cerdo (deshuesado)	350			145*	150*	160*	15-20 per lb 10-15 per lb
Salmón, Atún, Halibut, Pez Espada				145*	150*	160*	2-3
Filetes de pescado de 1" de espesor	350			145*	150*	160*	5-7
Chorizo	360					160*	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.							

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

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

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



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

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

SPANISH

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El Brio no enciende ni funciona.

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

Los ingredientes fritos en el Brio no están completamente cocidos.

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Los bocadillos fritos no son crujientes cuando salen del Brio.

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

Sale humo blanco del producto.

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

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

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

Las papas fritas no son crujientes cuando salen del Brio.

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

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

Mensaje de error:	Solución (s):
Prb1	El sensor no está conectado a la unidad. Conecte el Brio en una toma de corriente apropiada.
Prb2	La temperatura interna objetivo del sensor se ajustó más alta que la temperatura de cocción establecida.
Prb3	Corto Circuito en el Sensor. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com .
Prb4	El sensor no detecta aumento de temperatura. Asegúrese de que el sensor esté insertado en los alimentos y que estén en el horno durante la cocción.
Prb5	Cuando el Rostizador se utiliza junto con el Sensor. Desenchufe el Sensor o cancele la función de Rostizador.
Er1	El sensor de temperatura NTC está sobrecalentado. Apague la unidad para que se enfríe. Si el Brio no funciona después de que se enfríe, comuníquese con Servicio al Cliente.
Err1	El sensor de temperatura NTC tiene un corto circuito. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com .
Err2	El sensor de temperatura NTC está abierto. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com .

GARANTÍA LIMITADA

El Horno Freidora de Aire Digital Nu-Wave Brio® 14Q

EL FABRICANTE GARANTIZA

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

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

LA GARANTÍA NO CUBRE

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

OBTENER SERVICIO

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

OBLIGACIÓN DEL FABRICANTE

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

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

GARANTÍA LIMITADA

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 (fax) 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, 1795 N. Butterfield Road, Libertyville, IL 60048, 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.

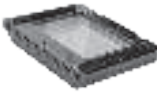
D. ALGUNOS ASUNTOS NO ESTÁN SUJETOS A ARBITRAJE.

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.

REPLACEABLE PARTS

To order replaceable parts head over to NuWaveNow.com	
	Part Name
	Mesh Racks (2x)
	Mesh Tray
	Drip Tray
	Rotisserie Basket
	Rotisserie Skewer
	Light Bulb
	Light Bulb Cover
	Door
	Probe

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

Ultra™ 6-Qt.
Digital Air Fryer



Ultra™ 6-Qt.
Digital Pressure Cooker



Ultra™ 6-Qt.
Combo Grill & Fryer



Multitask™ 6-Qt.
Pressure Induction Cooktop



Ultra™
Coffee Maker



Ultra™ High-Performance
Vacuum Blender



Ultra™ Air Fry & Roast Oven
with Digital Temperature Probes

nuwave®

— LIVE WELL FOR LESS —

nuwavenow.com



FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Model: 38001

120V, 60Hz, 1800 Watts

For patent information please go to:

www.nuwavenow.com/legal/patent

Designed & Developed in USA by:

NuWave LLC

1795 N. Butterfield Road

Libertyville, IL 60048, U.S.A.

Customer Service:

1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

Made in China

©2019 NuWave LLC • All Rights Reserved.

Item No: BM38001

Rev. 14-TH

10-31-19

RB01 DV01