

OWNER'S MANUAL

nuwave

Brio[®] **7.25Q**

Digital Air Fryer



nuwavenow.com

REGISTER NOW!

As a special thank-you for registering your NuWave Brio, 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 label on the back of the Brio.

2

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

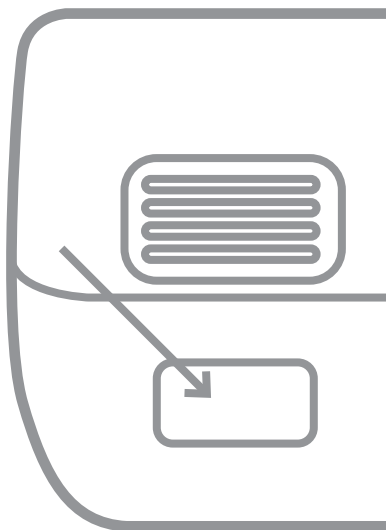
NOTE: If you do not have a web-enabled smart device, simply visit nuwavenow.com/QR and manually enter in your Brio's serial number.

3

Fill out the remaining information and complete the optional survey.

4

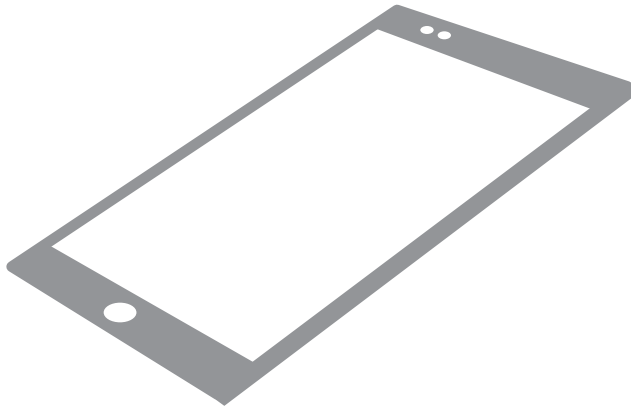
Once you submit your information, you will receive a confirmation email containing your extended warranty details.



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

for an additional
**3-month
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

Quick Start 11-12

General Use 13-17

Advanced Settings 18-22

Cleaning & Maintenance23-24

Troubleshoot Guide25-27

Limited Warranty28-31

Spanish32-63

Replacement Parts64-66



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 prevent electrical shock, do not immerse the cord, plug, or the Brio in water or other liquids.
3. Do not use the Brio with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the 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 for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or those who lack experience and knowledge, without proper 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 tables or counters or allow it to touch hot surfaces.
8. Do not place the Brio on or near hot gas or electric burners, or in a heated oven.
9. Extreme caution must be used when moving the Brio.
10. To disconnect, turn the Brio off, then remove plug from the wall outlet.
11. While air-frying, hot steam is released from the air outlet vent. Keep hands and face away from the steam and from the air outlet vent. Be careful of hot steam and air when removing Trays and Racks.
12. Never put the Brio against the wall or other appliances. There should be at least 3 inches of free space around the Brio.
13. Do not place anything on top of the Brio.
14. Unplug the Brio from the wall outlet when it's not in use and before cleaning. Allow the Brio to cool before cleaning, putting on or taking off parts.
15. Keep this manual handy for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

1. Do not place the Brio close to flammable materials, heating units, or use it in wet environments.
2. Use only Nuwave-approved parts and accessories with the Brio.
3. It is normal for some smoke to escape the Brio when using it 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 it is in operation or while it is still hot. Always wait for the Air Fryer to cool down prior to handling it.
7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
8. Never allow anything to block the air vents.
9. If any trouble arises during operation, any service **MUST** be done by NuWave LLC.
10. The Brio is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
11. Do not disassemble the Brio or replace any parts without the prior written consent of the manufacturer.

12. Do not use metal utensils with the coated Base Tray and Rack as doing so can damage the surface.
13. Make sure the Brio is always clean prior to cooking.

***Customer Service Department:**

1-877-689-2838 o or help@nuwavenow.com



CAUTION

- Never allow food in the Base Tray to have direct contact with the heating components.
- Never block or cover the air inlet and outlet openings while the appliance is operating.
- Never pour oil into the Base Tray, as this may create a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is hot.



WARNING

**In case of malfunction, immediately unplug the Brio and contact Customer Service Department:
1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com**

IMPORTANT SAFEGUARDS

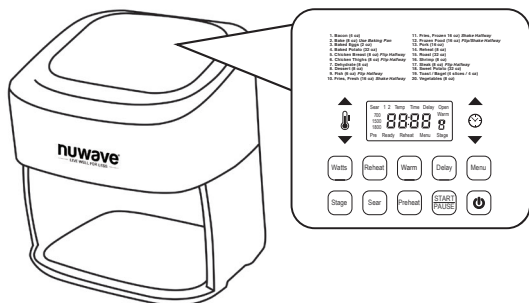
HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Electrical Information

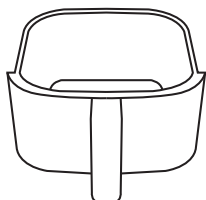
A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply 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.
3. 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. If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

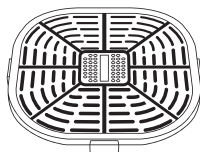
PARTS & ACCESSORIES



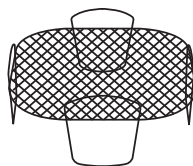
Power Base
 Part #: BRI8-A4



Base Tray
 Part #: 37302



Air Circulation Riser
 Part #: 37300



Reversible Rack
 Part #: 37301

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

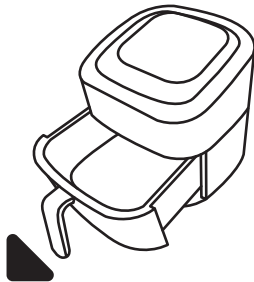
ASSEMBLY GUIDE

Assembling the Brio

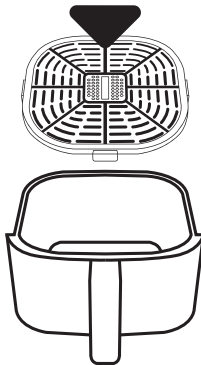
CAUTION: DO NOT use the Brio without the Base Tray. **DO NOT** touch the inside of the Base Tray, the Reversible Rack, or the Riser immediately after cooking. These parts will be hot. **ONLY** hold the Base Tray by the handle.

Removing the Base Tray & Air Circulation Riser

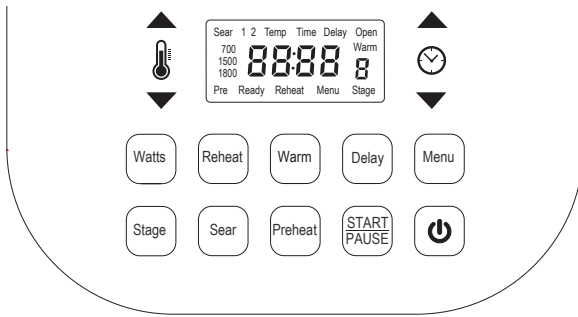
1. Using the handle, pull the Base Tray straight out.



2. Allow the Base Tray to cool. Grasp the Circulation Riser by the central handle and pull it straight up to remove it from the Base Tray.



QUICK START



Function Buttons

Power Button: The Power button turns the Brio on and off and stops all cooking functions.

To switch from Fahrenheit to Celsius: Press SEAR + TEMP arrow. Repeat to change it back.

START/PAUSE: When the START/PAUSE button is pressed, the Brio starts or pauses cooking.

To mute and unmute the Brio: The SEAR + STAGE button combination is used to mute and unmute the Brio's beeping sounds for quiet operation, if desired.

UP & DOWN Arrows: Use the arrow buttons to adjust the cooking temperatures and times.

PREHEAT: Preheats the Brio before cooking. Press the PREHEAT button at any time and it will stop.

Auto Preheat: The Brio will preheat automatically by default. To cancel the Auto Preheat, press MENU + PREHEAT.

SEAR: The SEAR button is used to cook at high temperatures for a short period of time. Use the SEAR button to sear foods directly before and/or after the regular cooking cycle. Use the Up and Down arrows to adjust the temperature and time (up to 30-minutes) before or during the searing cycle.

REHEAT: Quickly warm or reheat your favorite leftovers. 350F for 4 minutes are the defaults. To reheat, press and hold down REHEAT for 1 second. The Brio will begin automatically.

ASSEMBLY GUIDE

WARM: Use the WARM button to keep your food warm after cooking, or when you simply want to keep something warm for an extended amount of time. Use the Up and Down arrows to adjust the warming temperature and warming time. Press the WARM button to cancel the warm cycle.

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 the cooking function and delay time press START/PAUSE. Press DELAY at any time to cancel.

MENU: The Brio comes with 100 pre-programmed presets and an additional 50 memory slots allowing you to add your own unique recipes. Use the MENU button to recall and save the programmed recipes. Refer to the Quick Start Guide for the list of 100 presets.

STAGE: Use the STAGE button to program up to 5 different cooking steps. Cooking temperatures and times can be adjusted for each stage of cooking using the Up and Down arrows.

WATTS: The Brio comes with 3 wattage levels (700, 1500 & 1800). Press the WATTS button to change the running wattage the Brio will use. When the Brio is turned off and/or unplugged, the Brio will run at the wattage previously used when it is once again plugged in and turned on.

The maximum selectable cooking time differs depending on the selected cooking temperature.

50F – 275F	00:00~99:59
280F - 345F	24 hours
350F - 400F	1 hour

INSTRUCTIONS

GENERAL USE

Getting Started

Plug the power cord into an electrical outlet.

1. Press the Power button to turn the Brio on and off and to cancel.
2. Insert your food into the Base Tray and slide it into the Brio.
3. Adjust the temperature and time by pressing the Up and Down arrows.
 - The default cooking time and temperature is 15-minutes at 350F.
4. Press the START/PAUSE button to begin cooking.

START/PAUSE

Press the START/PAUSE button to begin cooking. To pause cooking, press the START/PAUSE button or simply remove the Base Tray.

- The screen will display "Open" when the Base Tray is removed. It will continue cooking once it's closed. Once the Brio finishes cooking, the LED display will show "End" and beep three times.

Mute and unmute the

beep sounds. To mute the beep sounds, press and hold the SEAR + STAGE buttons for 1 second. The Brio will remain mute until it is unmuted. Press SEAR + STAGE for 1 second again to unmute.

Adjust the cooking temperatures

1. To set a different cooking temperature, press the Up and Down arrows above and below the temperature icon.
 - The temperature will adjust in 5-degree increments between 50F and 400F.
2. You can quickly adjust the temperatures by holding down the Up and Down arrows.

Note: The cooking temperature can be adjusted at any time before or during the cooking process. The current set temperature will be displayed. To display the time, press the TIME button.

INSTRUCTIONS

Adjust the cooking times

1. To set a different cooking time, press the Up and Down arrows above and below the time icon.
 - The time will adjust in 1-minute increments.
2. You can quickly adjust the cooking time by holding down the Up and Down arrows.

Note: The cooking time can be adjusted at any time before or during the cooking process. The Brio will beep 3 times half-way through the cooking cycle to alert you to remove the Base Tray from the Brio and shake the food (or flip foods like chicken, steak, or fish). Then reinsert the Base Tray to finish cooking.

PREHEAT

Preheat the Brio prior to cooking your food. Once the set temperature has reached, the Brio will beep twice and display "Ready", telling you preheat has finished and to insert your food to start cooking.

1. Press PREHEAT.
2. Adjust the preheat temperature with the temperature Up and Down arrows.
3. Press the START/PAUSE button to begin preheating.

- During preheat the cooking temperature can be adjusted.
 - The preheat cycle can be canceled anytime by pressing PREHEAT again.
4. Place your food into the Base Tray and slide it back into the Brio.
 5. Adjust the cooking temperature and time with the Up and Down arrows.
 - The Brio will begin cooking with the set temperature and time.
 - When the Brio is finished cooking the LED display will show "End" and beep 3 times.

Auto preheat

Once you have set your cooking temperature and time, press START/PAUSE, the Brio will automatically preheat to 350F. After preheating, the Brio will cook at the set cooking temperature and cooking time.

1. You can adjust the Automatic Preheat temperature at any time by pressing the Up and Down arrows.

- You can turn the Automatic Preheat off or on again by pressing MENU + PREHEAT at the same time.
- Temperature range is 50F-400F.

REHEAT

Quickly warms or reheats your favorite leftovers at 350F for 4 minutes.

- Press the REHEAT button.
- Adjust the temperature and time by using the Up and Down arrows.
- Press the START/PAUSE button.

WARM

Keeps your food warm after cooking at 140F.

- Adjust the cooking temperature and time with the Up and Down arrows.
- Press the WARM button.
- Adjust the WARM temperature with the Up and Down arrows.
- Press START/PAUSE.
 - The Brio will start cooking with the set cooking temperature and time. After that, it will warm at the set warm temperature.

SEAR

Use the SEAR button to sear foods directly before and/or after the regular cooking cycle, up to 30 minutes.

- Press SEAR.
 - Adjust the sear temperature and time using the Up and Down arrows.
- Insert your food.
- Press START/PAUSE

Note: You can adjust the temperature and time at any time.

DELAY

The Delay function is used to delay your cooking start time.

Press the Up and Down arrows to adjust the temperature and time.

- Press ON/OFF.
- Press DELAY.
- The Delay time can be adjusted up to 24 hours (24:00).
 - During Delay the (:) will flash, indicating the delay time countdown has started.
- 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.

INSTRUCTIONS

- After the 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.

MENU

Use the MENU button to choose 100 programmed presets. Reference the Quick Start Guide for the full list. Slots 101~150 are for your own unique programs. Please reference Advanced Settings for this.

1. Press the MENU button.
 - Use either set of the Up and Down arrows to scroll through the program numbers until you find the desired program.
 - Once the program number is chosen, press the START/PAUSE button to begin cooking. You can make temperature and time adjustments, if desired.
 - You can view the currently cooking program number while the program is running by pressing the MENU button.

View the cooking settings.

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

View the cooking settings before the cooking process.

1. Press the MENU button and find the program number to review using the Up and Down arrows.
2. Once the program number shows in the LED display, press the STAGE button to review each phase of cooking.
 - Adjustments to the temperature and time can be made for each function at this time.

View the cooking settings during the cooking process.

1. Press the STAGE button to review each cooking phase.
2. Continue to press the STAGE button to scroll through all programmed functions for that program number. See example above.
 - Adjustments to the temperature and time can be made for each function at this time.

INSTRUCTIONS

ADVANCED SETTINGS

Using WARM independently

Keeps your food warm for an extended period of time at 140F. To cancel the Warm function at any time, simply press the WARM button.

1. Press and hold the WARM button for 1 second.
2. The Brio will automatically begin to warm your food at 140F. The Brio will cook at the programmed settings.
3. You can adjust the warming temperature and time using the Up and Down arrows.
4. When the Brio has finished warming, the LED display will show "End" and beep 3 times.

Note: The Warm temperature can only be adjusted up to 200F. The time can be adjusted up to 3 hours.

Using WARM with MENU

Select your preset and have the Brio warm your food.

1. Press MENU.
2. Select your desired preset (1-100).

3. Press the WARM button.
4. Adjust the temperature and time using the Up and Down arrows.
5. Press START/PAUSE
 - You can adjust the Warm temperature and time at any time.
 - Press WARM at any time to cancel.

STAGE

The STAGE button gives you the ability to cook your food at different temperatures throughout the cooking process. You can define up to five 5 different cooking stages. Example: You can set your steak at 400F for 10 minutes, have it switch to 350F for 20 minutes, and then have the Brio cook at a lower temperature for the remainder of the cooking process

1. Press the STAGE button. This is Stage 1.
2. Adjust the cooking temperature and time using the Up and Down arrows.
3. Press the STAGE button a second time to add Stage 2.
4. Adjust the cooking temperature and time using the Up and Down arrows.

- Once the program number shows in the LED display, press the STAGE button to review each phase of that cooking program.
5. Press the START/ PAUSE button to begin cooking with your set cooking stages.
 - You can see and adjust the upcoming cooking stage(s) during the cooking process by pressing STAGE.
 5. Press and hold the MENU button for 1 second to store and save the new preset. The preset is now available for future recall.
 6. The Brio will continue to cook, but this time at the new stored preset.

Note: You can also store a preset AFTER the cooking process. Once the cooking process has finished, hold the MENU button for 1 second. The display will show “menu” and “101”. Select the slot to store and press MENU again to store.

MENU

Store your own cooking preset

The Brio allows you to store your own cooking presets.

1. Adjust the cooking temperature and time using the Up and Down arrows.
2. Press the START/ PAUSE button to begin cooking.
3. Press and hold the MENU button for 1 second. The LED display will show "Menu" and "101".
4. Use the Up and Down arrows to save your settings between slots 101-150.

Editing a stored preset

You can edit a stored preset you created before or during the cooking process and save any changes.

Edit before Cooking

1. Press the MENU button and find the preset number to edit using the Up and Down arrows.
2. Scroll and locate the stored setting by continuously pressing MENU.
3. Using the Up and Down arrows, make the edits to the temperature and time as desired.

INSTRUCTIONS

- Once all of your edits are made, press and hold the MENU button for 1 second. The LED display will show "prog" and "101."
4. Use the Up and Down arrows to find the program number to save your edits to.
 5. Press the MENU button again to save and store the edits.

Edit during cooking

1. While cooking, press the STAGE button until the function you would like to edit shows in the LED display.
2. Use the Up and Down arrows to adjust the cooking temperature and time.
 - If there are more cooking presets that you would like to edit, press the STAGE button until you reach the preset you would like to edit and make the changes.
 - The Brio will continue the cooking process with the edits that you have made.
 - When cooking has finished, the Brio will beep three (3) times and the LED

display will show "End" followed by "Save," which indicates that there has been a change in the program settings during cooking.

Note: Once the cooking process has finished, the preset is no longer editable. If you have already saved the changes to a program number while cooking, there is nothing more you need to do. The edited program is available for further recall.

If you saved a preset to a filled memory slot, the new preset will override the previous one. Any edits to a preset program (1~100) can only be saved and stored into program numbers 101~150. You cannot save an adjusted preset program to its original preset program number.

SEAR

Sear 1 is ONLY applied to the beginning of the cooking process. Sear 2 is ONLY applied to the end of the cooking process.

Sear 1

The default Sear 1 temperature is 400F, and the default Sear 1 time is five (5) minutes.

1. Adjust your cooking temperature and time using the Up and Down arrows.
2. Press the SEAR button. This will engage the Sear 1 function.
3. Adjust the temperature using the Up and Down arrows.
 - 400F and 30 minutes are the maximum settings.
4. Press the START/PAUSE button to begin cooking, "Sear 1" and ":" will be flashing.
 - Once the Sear 1 cycle is finished, the Brio will automatically go into the regular cooking temperature and time set on step 1.
 - When the Brio has finished cooking, the LED display will show "End" and beep 3 times.

Sear 1 & 2

Sear 1 & 2 is used to sear before and after cooking process.

1. Adjust your cooking temperature and time using the Up and Down arrows.
2. Press the SEAR button. This will engage the Sear 1 function.
3. Press the SEAR button again.
4. Adjust the Sear 2 temperature and time, if desired.
5. Press the START/PAUSE button to begin cooking at the set sear time with "Sear 1" and ":" flashing.
6. Once Sear 1 is finished, the Brio will automatically go into the regular cooking temperature and time set on step 1. It will then go into Sear 2.
7. When the Brio has finished cooking, the LED display will show "End" and beep 3 times.

Sear 2

Sear 2 is used to sear after the cooking process. The default temperature and time are 400F and five (5) minutes.

INSTRUCTIONS

1. Adjust your cooking temperature and time using the Up and Down arrows.
2. Press the SEAR button 3 times. This will engage the Sear 2 function.
3. Adjust your cooking temperature and time using the Up and Down arrows.
 - 400F and 30 minutes are the maximum settings.
4. Press the START/PAUSE button to begin cooking.
 - Once the cooking process has finished, the Brio will beep 1 time and automatically go into Sear 2 cooking. The set sear time with the "Sear 2" and ":" will be flashing.
 - When the Brio is finished cooking, the LED display will show "End" and beep 3 times.

CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning

Clean the Brio after every use or in between batches. The Base Tray and Air Circulation Riser have a non-stick coating. Do not use metal utensils or harsh abrasives when cleaning as these can damage the coating.

1. Unplug the appliance and make sure it cools completely.
2. Use a damp cloth to wipe the outside of the appliance.
3. Clean the Base Tray and inside components with a nonabrasive sponge, hot water, and mild detergent.

Note: Remove the Base Tray and place it on a heat-resistant surface to help cool the appliance faster. If using the dishwasher for the Base Tray, Air Circulation Riser, and Rack, use the top rack only.

Tip: If there is residual food on the Base Tray, Air Circulation Riser, and Rack, add some hot water and let them soak separately for about 10 minutes for easier cleaning. Then, use a soft cleaning brush to remove any lingering food.

Storage:

1. Unplug the Brio and let it cool down completely.
2. Make sure that all the parts are clean and dry.
3. Push the power cord into the storage capsule. Affix the cord by inserting it into the cord-affixing opening in the back of the Brio.

IMPORTANT - Do not immerse the Brio in water or attempt to cycle the appliance through the dishwasher. The outer surface may be cleaned by wiping carefully with a damp dishcloth or sponge.

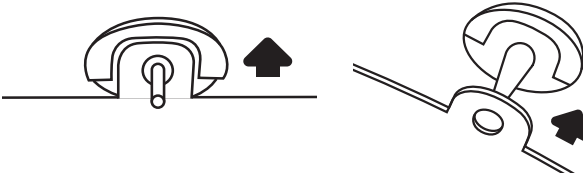


CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning Silicone Tabs

The Air Circulation Riser comes with 4 Silicone Tabs. You may need to clean the tabs as residue might accumulate.

1. Let the Air Circulation Riser cool.
2. Grasp the Air Circulation Riser by the central handle and pull it straight up to remove it from the Base Tray.
3. Carefully pull the Silicone Tabs up to slide them off the metal tabs, then pull each of them out.



Note: Wash the Air Circulation Riser and Silicone Tabs with soapy warm water and sponge. The Air Circulation Riser can be washed in a dishwasher, top rack only. Do not wash the Silicone Tabs in the dishwasher. Wait for the Air Circulation Riser to completely cool off before washing.

	 WARNING
	<p>In case of problems, immediately unplug the Brio and contact Customer Service at:</p> <p>1-877-689-2838 help@nuwavenow.com</p>

TROUBLESHOOT GUIDE

The Brio is not turning on or working.

1. The Brio is not plugged in.
2. You did not press the Power button.
3. The Base Tray is not in the Brio.

Insert the plug into an appropriate grounded power socket. Press the Power button. Place the Base Tray into the Brio.

The ingredients fried in the Base Tray are not completely cooked.

1. Too many ingredients were used. The cooking temperature is too low.
2. The cooking time is too short.

Remove some ingredients from the Base Tray; smaller batches air-fry more evenly. Cook at a higher temperature. Set the Brio to air-fry for a longer time.

The food is fried unevenly.

1. Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.

Ingredients that are on the top need to be shaken halfway through the cooking time.

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

1. You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.

Use snacks designed to be baked in a traditional oven, or lightly brush some olive oil onto the snacks before placing them into Brio for crispier results.

Cannot properly slide the Base Tray into the appliance.

1. The Base Tray is overfilled.

Do not fill the Base Tray more than 4/5 full. Push the Base Tray into the Brio until you hear a click.

TROUBLESHOOT GUIDE

White smoke is coming out of the Brio.

1. You are frying greasy foods.
2. The Base Tray and Rack contains greasy residue from previous uses.

When preparing greasy ingredients in the air fryer, large amounts of oil can smoke and cover the Base Tray. The oil will produce white smoke and the Base Tray might become hotter than usual. This will not affect the final cooking result. White smoke is caused by grease heating up in the Base Tray. Make sure you clean the Base Tray, Riser and Rack properly after each 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.

Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, remove them, and dry them 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.

Make sure you dry the potato sticks properly before adding oil. Cut the potato sticks smaller and dry them for a crispier result. Put slightly more oil on the potatoes before placing them in the Brio for crispier results.

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

Error Message:	Solution(s):
Er1	Overheated NTC Temperature Sensor. Turn the Brio off and allow it to cool. If the Brio is not working after it cools down, contact Customer Service 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com .
Err1	The NTC Temperature Sensor has short circuited. Contact NuWave Customer Service 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com .
Err2	The NTC Temperature Sensor is open. Contact NuWave Customer Service at 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com .

LIMITED WARRANTY

The NuWave Brio® 7.25Q Digital Air Fryer THE MANUFACTURER WARRANTS

The Brio, including the Base Tray, Air Circulation Riser, and Reversible Rack, 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.

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.

LIMITED WARRANTY

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, 560 Bunker Ct., Vernon Hills, IL 60061, 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.

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.

LIMITED WARRANTY

(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

MANUAL DEL
PROPIETARIO

nuwave
Brio[®] **7.25Q**

Freidora de Aire Digital



nuwavenow.com

**¡REGÍSTRESE
AHORA!**

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

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

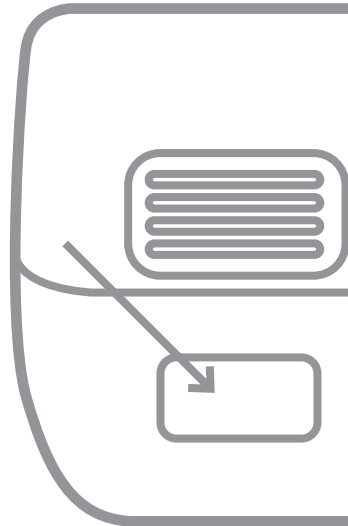
1 Usando su teléfono inteligente o dispositivo inteligente, escanee el código QR ubicado en la etiqueta de su Brio en la parte posterior de la unidad.

2 Se le dirigirá a la página de registro del producto NuWave con el número de serie único de su Brio 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 Brio.

3 Complete la información restante y complete la encuesta opcional.

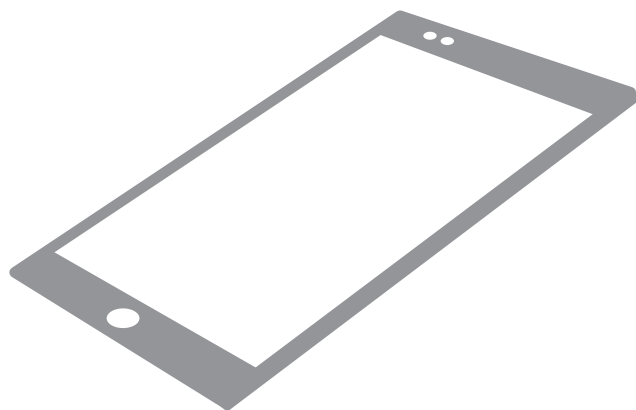
4 Una vez que envíe su información, recibirá un correo electrónico de confirmación con los detalles de la garantía extendida.



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

!para una garantía
3 adicional de meses!

DESCARGUE LA APLICACIÓN QR CODE EN SU DISPOSITIVO MÓVIL



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



2 Busque “lectores de códigos QR.”



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

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE · LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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

1. Evite tocar las superficies calientes. Utilice los mangos o perillas.
2. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el Brio en agua u otros líquidos.
3. No utilice el Brio si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si el electrodoméstico no funciona correctamente o se ha dañado de alguna manera. Lleve el electrodoméstico al servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
4. Es necesario supervisar con atención cuando se utiliza cualquier electrodoméstico cerca de los niños. Este electrodoméstico no debe ser usado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por aquellos que carezcan de experiencia y conocimientos, sin la debida supervisión o instrucción sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.
5. No se recomienda el uso de otros accesorios que no estén diseñados para usarse con el Brio. Hacerlo puede dañar el Brio y provocar accidentes.
6. **NO ESTÁ DISEÑADO PARA USO EN EXTERIORES. SOLO PARA USO DOMÉSTICO**
7. No deje que el cable cuelgue del borde de las mesas o encimeras y no permita que toque superficies calientes.
8. No coloque el Brio sobre o cerca de hornillas de gas o eléctricas calientes, ni en un horno caliente.
9. Se debe tener mucho cuidado al mover el Brio.
10. Para desconectarlo, apague el Brio, a continuación retire el enchufe de la toma de corriente.
11. Mientras se fríe con aire, el vapor caliente se libera por el conducto de salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas del vapor y de la salida de aire. Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire las bandejas y rejillas.

SPANISH

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

12. Nunca coloque el Brio contra la pared u otros electrodomésticos. Debe haber al menos 3 pulgadas de espacio libre alrededor del Brio.
13. No coloque nada encima del Brio.
14. Desenchufe el Brio del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el Brio se enfríe antes de limpiar, poner o quitar piezas.
15. Conserve este manual para consultarlo en el futuro.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Nota: coloque el Brio en una superficie horizontal, uniforme y estable. Este electrodoméstico está destinado a un uso doméstico normal. No está diseñado para utilizarlo en entornos como las cocinas del personal de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo; tampoco está diseñado para que lo utilicen los huéspedes de hoteles, moteles, casas de huéspedes y cualquier otro entorno no residencial.

AVISO: EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES, DE LAS MEDIDAS ADICIONALES O DE LAS INSTRUCCIONES DE USO SEGURO SUPONE UN MAL USO DE BRIO QUE PUEDE ANULAR SU GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.

1. No coloque el Brio cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción ni lo use en ambientes húmedos.
2. Utilice únicamente piezas y accesorios aprobados por Nuwave con el Brio.
3. Es normal que salga algo de humo del Brio cuando se utiliza por primera vez.
4. Si sale mucho humo de la rejilla de ventilación durante el funcionamiento, desenchufe el Brio inmediatamente y comuníquese con el Servicio de atención al cliente.*
5. Se debe tener mucho cuidado al operar el Brio o cualquier otro electrodoméstico.
6. No mueva el Brio mientras esté en funcionamiento o cuando aún esté caliente. Espere siempre a que la freidora de aire se enfríe antes de manipularla.
7. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.

8. Nunca permita que nada bloquee las salidas de aire.
9. Si surge algún problema durante el funcionamiento, cualquier servicio DEBE ser realizado por NuWave LLC.
10. El Brio no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
11. No desmonte el Brio ni sustituya ninguna pieza sin el consentimiento previo por escrito del fabricante.
12. No utilice utensilios de metal con la bandeja base y la rejilla revestidas, ya que puede dañar la superficie.
13. Asegúrese de que el Brio esté siempre limpio antes de cocinar.

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



ADVERTENCIA

- Siempre coloque los alimentos a cocinar en la canastilla para evitar que entren en contacto con los componentes de calor.
- No tape las ventilaciones mientras esté funcionando.
- No vierta aceite en la cacerola o en la canastilla, ya que podría generarse un riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.



ADVERTENCIA

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

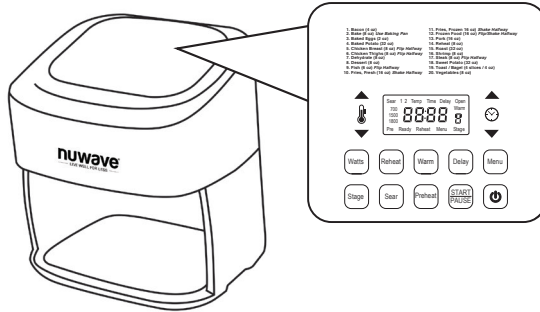
USO DOMÉSTICO SOLAMENTE • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES
ANTES DE USAR

Información Eléctrica

Se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. Los cables de alimentación desmontables más largos o extensiones están disponibles y se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable o una extensión:

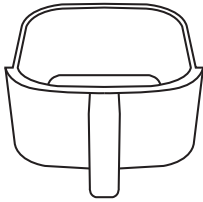
1. La capacidad eléctrica nominal del cable de extensión debe ser al menos igual a la del electrodoméstico.
2. El cable más largo debe colocarse de manera que no caiga sobre la encimera o la mesa, donde se pueda tirar o provocar tropezones.
3. El electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra correctamente en el tomacorriente, colóquelo al revés. Si aun así no encaja, consulte con un electricista profesional. En ningún caso intente modificar el enchufe. Si el electrodoméstico es del tipo con conexión a tierra, el cable eléctrico o el cable de extensión deberá ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

PARTES Y ACCESORIOS

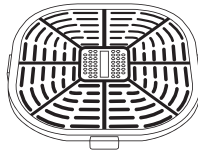


Base de Poder
Part #: BRI8-A4

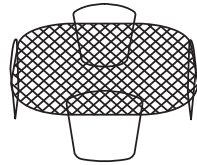
SPANISH



Canastilla de Base
Part #: 37302



Circulador de Aire
Part #: 37300



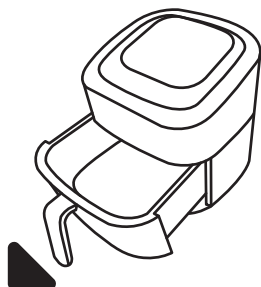
Estante Reversible
Part #: 37301

GUÍA DE MONTAJE

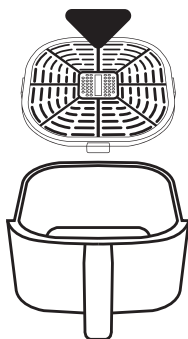
Montaje de la Brio

PRECAUCIÓN: NO use el Brio sin la Canastilla de Base. NO toque el interior de la bandeja base, la rejilla reversible o el elevador inmediatamente después de cocinar. Estas piezas estarán calientes. Sujete la bandeja base ÚNICAMENTE por el mango.

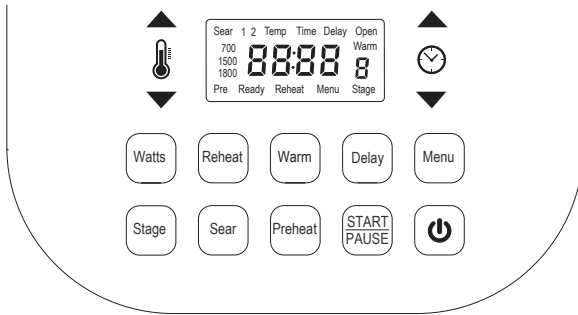
1. Utilizando el mango, tire de la Canastilla de Base hacia afuera.



2. Deje que la Canastilla de Base se enfríe. Sujete el elevador de circulación por el mango central y tire de él hacia arriba para sacarlo de la bandeja base.




INICIO RÁPIDO



SPANISH

BOTONES DE FUNCIONES

 : El botón de encendido enciende y apaga el Brio y detiene todas las funciones de cocción.

Para cambiar de Fahrenheit a Celsius: Presione la flecha SEAR + TEMP. Repita para volver a cambiarlo.

START/PAUSE: Cuando se presiona el botón START/PAUSE, el Brio inicia o pausa la cocción.

Para silenciar y reactivar el Brio: La combinación de botones SEAR + STAGE se usa para silenciar y reactivar los pitidos del Brio para un funcionamiento silencioso, si así lo desea.

Flechas ARRIBA y ABAJO: Use los botones de flecha para ajustar las temperaturas y los tiempos de cocción.

PREHEAT: Precaliente el Brio antes de cocinar. Presione el botón PREHEAT en cualquier momento y se detendrá.

Pre calentamiento automático: el Brio se precalentará automáticamente de forma predeterminada. Para cancelar el pre calentamiento automático, presione MENU + PREHEAT.

SEAR: El botón SEAR se utiliza para cocinar a altas temperaturas durante un corto período de tiempo. Use el botón SEAR para dorar los alimentos directamente antes y/o después del ciclo de cocción normal. Utilice las flechas arriba y abajo para ajustar la temperatura y el tiempo (hasta 30 minutos) antes o durante el ciclo de dorar.

INICIO RÁPIDO

REHEAT: Caliente o vuelva a calentar rápidamente las sobras favoritas. Los valores predeterminados con 350°F durante 4 minutos. Para REHEAT, presione y mantenga presionado REHEAT durante 1 segundo. El Brio comenzará automáticamente.

WARM: Utilice el botón WARM para mantener la comida caliente después de cocinarla o cuando simplemente desee mantener algo caliente durante un período de tiempo prolongado. Utilice las flechas arriba y abajo para ajustar la temperatura de calentamiento y el tiempo de calentamiento. Presione el botón WARM para cancelar el ciclo de calentamiento.

DELAY: Establezca su temperatura y hora. 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.

MENU: El Brio viene con 100 preajustes previamente programados y 50 ranuras de memoria adicionales que le permiten agregar sus propias recetas únicas. Utilice el botón MENU para recuperar y guardar las recetas programadas. Consulte el Inicio rápido para ver la lista de 100 preajustes.

STAGE: Use el botón STAGE para programar hasta 5 pasos de cocción diferentes. Las temperaturas y los tiempos de cocción se pueden ajustar para cada etapa de la cocción usando los botones TEMP & TIME y las flechas arriba y abajo.

WATTS: El Brio viene con 3 niveles de potencia (700, 1500 y 1800). Presione el botón WATTS para cambiar la potencia de funcionamiento que utilizará el Brio. Cuando el Brio está apagado y/o desenchufado, el Brio funcionará con la potencia utilizada anteriormente cuando se vuelva a enchufar y encender.

50F – 275F	00:00~99:59
280F - 345F	24 hours
350F - 400F	1 hour

INSTRUCCIONES

El tiempo de cocción máximo que se puede seleccionar varía según la temperatura de cocción seleccionada.

USO GENERAL

Cómo empezar

Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente. Presione el botón ON/OFF para encender la unidad. La pantalla LED mostrará 350F y TEMP.

ON/OFF

1. Presione el botón ON/OFF para encender y apagar la unidad. Una vez encendida, la pantalla LED mostrará la temperatura de cocción predeterminada (350F) y la palabra temp.
2. La temperatura se puede ajustar hacia arriba o hacia abajo usando los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.
 - El tiempo de cocción predeterminado es de 15 minutos. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.

3. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar.

START/PAUSE

Presione el botón START/PAUSE para empezar a cocinar. Para pausar la cocción, presione el botón START/PAUSE o simplemente retire la bandeja base.

- La pantalla mostrará "Abrir" cuando se retire la bandeja base. Continuará cocinando una vez que esté cerrado. Cuando el Brio termine de cocinar, la pantalla LED mostrará "End" y emitirá tres pitidos.

Para silenciar y reactivar los pitidos.

Para silenciar los pitidos, mantenga presionados los botones SEAR + STAGE durante 1 segundo. El Brio permanecerá en silencio hasta que se reactive. Presione SEAR + STAGE durante 1 segundo nuevamente para reactivar el sonido.

INSTRUCCIONES

Ajustar las temperaturas de cocción

1. Para configurar una temperatura de cocción diferente, presione los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.
 - La temperatura se ajustará en incrementos de 5 grados entre 50°F y 400°F.
2. Puede ajustar rápidamente las temperaturas manteniendo presionadas los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.

Nota: La temperatura de cocción se puede ajustar en cualquier momento antes o durante el proceso de cocción. Se mostrará la temperatura configurada actual. Para mostrar el tiempo, presione el botón TIME.

Para ajustar los tiempos de cocción

1. Para configurar un tiempo de cocción diferente, presione los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.
 - El tiempo se ajustará en incrementos de 1 minuto.

2. Puede ajustar rápidamente los tiempos manteniendo presionadas los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.

Nota: El tiempo de cocción se puede ajustar en cualquier momento antes o durante el proceso de cocción. El Brio emitirá 3 pitidos a la mitad del ciclo de cocción para avisarle que retire la bandeja base del Brio y agite los alimentos (o voltee alimentos como pollo, carne o pescado). Luego, vuelva a insertar la bandeja base para terminar de cocinar.

PREHEAT

Precalienta la brio antes de cocinar tus alimentos. Una vez que haya alcanzado la temperatura establecida, el Brio emitirá dos pitidos y mostrará "Ready", indicándole que el precalentamiento ha terminado y que inserte los alimentos para comenzar a cocinar.

1. Presione PREHEAT.
2. Ajuste la temperatura de precalentamiento con los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.

3. Presione el botón START/PAUSE para empezar a precalentar.
 - Durante el precalentamiento, se puede ajustar la temperatura de cocción.
 - El ciclo de precalentamiento se puede cancelar en cualquier momento presionando PREHEAT.
4. Coloque sus alimentos en la bandeja base y deslícela de nuevo en el Brio.
5. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción con los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.
 - El Brio comenzará a cocinar con la temperatura y el tiempo establecidos.
 - Cuando el Brio termine de cocinar, la pantalla LED mostrará "End" y emitirá 3 pitidos.

PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

Una vez que haya configurado la temperatura y el tiempo de cocción, presione START/PAUSE, el Brio se precalentará automáticamente a 350°F. Después de precalentar,

el Brio cocinará a la temperatura y el tiempo de cocción establecidos.

1. Puede ajustar la temperatura automática en cualquier momento presionando los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.
2. Puede apagar o encender el Precalentamiento automático presionando MENU + PREHEAT al mismo tiempo.
3. El rango de temperatura es 50°F-400°F

REHEAT

Caliente o vuelva a calentar rápidamente las sobras favoritas a 350°F durante 4 minutos.

1. Presione el botón REHEAT.
2. Ajuste la temperatura y el tiempo usando los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.
3. Presione el botón START/PAUSE.

WARM

Mantiene la comida caliente después de cocinarla a 140°F.

1. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción con los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.

INSTRUCCIONES

2. Presione el botón WARM.
3. Ajuste la temperatura WARM con las flechas arriba y abajo.
4. Presione START/ PAUSE.

- El Brio comenzará a cocinar con la temperatura y el tiempo de cocción establecidos. Después de eso, se calentará a la temperatura de calentamiento configurada.

SEAR

Use el botón SEAR para dorar los alimentos directamente antes y/o después del ciclo de cocción normal, hasta por 30 minutos.

1. Presione SEAR.
 - Ajuste la temperatura y el tiempo de dorado usando los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.
2. Introduzca sus alimentos.
3. Presione START/ PAUSE.

Nota: puede ajustar la temperatura y el tiempo en cualquier momento.

DELAY

La función de retraso se utiliza para retrasar la hora de inicio de la cocción.

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

1. Presione ON / OFF.
2. Presione DELAY.
3. El tiempo de retraso se puede ajustar hasta 24 horas (24:00).
 - Durante la demora, (:) parpadeará, lo que indica que ha comenzado la cuenta regresiva del tiempo de demora.
4. Para detener la función Delay en cualquier momento presione DELAY. La unidad finalizará el ciclo de retardo 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 su comida, aparecerá End y la unidad emitirá tres pitidos.

MENU

Use el botón MENU para elegir 100 preajustes programados. Consulte la Guía de inicio rápido para obtener la lista completa. Las ranuras 101 ~ 150 son para sus propios programas únicos. Consulte la Configuración avanzada para esto.

1. Presione el botón de MENU.
 - Utilice cualquiera de los conjuntos de flechas arriba y abajo para desplazarse por los números de programa hasta encontrar el programa deseado.
 - Una vez elegido el número de programa, presione el botón START/PAUSE para comenzar a cocinar. Puede realizar ajustes de temperatura y tiempo, si lo desea.
 - Puede ver el número del programa de cocción actual mientras el programa se está ejecutando presionando el botón MENU.

Vea la configuración de cocción.

Puede ver todas las funciones de cocción asociadas con un programa antes o durante el proceso de cocción.

Vea los ajustes de cocción antes del proceso de cocción.

1. Presione el botón MENU y busque el número de programa para revisar usando las flechas arriba y abajo .
2. Una vez que el número de programa aparezca en la pantalla LED, presione el botón STAGE para revisar cada fase de cocción.
 - En este momento, se pueden realizar ajustes de temperatura y tiempo para cada función.

Vea los ajustes de cocción después del proceso de cocción.

1. Presione el botón STAGE para revisar cada fase de cocción.
2. Continúe presionando el botón STAGE para desplazarse por todas las funciones programadas para ese número de programa. Vea el ejemplo anterior.
 - En este momento, se pueden realizar ajustes de temperatura y tiempo para cada función.

INSTRUCCIONES

CONFIGURACIÓN AVANZADA

Usar WARM de forma independiente

Mantiene la comida caliente durante un período prolongado de tiempo a 140°F. Para cancelar la función de calentamiento en cualquier momento, simplemente presione el botón WARM.

1. Mantenga presionado el botón WARM durante 1 segundo.
2. El Brio comenzará automáticamente a calentar su comida a 140°F. El Brio cocinará en la configuración programada.
3. Puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción usando las flechas arriba y abajo.
4. Cuando el Brio haya terminado de calentarse, la pantalla LED mostrará "End" y emitirá un pitido 3 veces.

Nota: La temperatura WARM solo se puede ajustar hasta 200 °F. El tiempo se puede ajustar hasta 3 horas.

5. El tiempo y el tiempo de sellar establecido (00: 05 predeterminado) con el ":" parpadeando.
6. Cuando la unidad haya terminado de cocinar, la pantalla LED mostrará End y emitirá tres (3) pitidos.

Uso de WARM con MENU

Seleccione el preajuste y haga que el Brio caliente sus alimentos.

1. Presione MENU.
2. Seleccione el preajuste deseado (1-100).
3. Presione el botón WARM.
4. Ajuste la temperatura y el tiempo usando las flechas arriba y abajo.
5. Presione START/ PAUSE.
 - Puede ajustar la temperatura y el tiempo en cualquier momento.
 - Presione WARM en cualquier momento para cancelar.

STAGE

El botón STAGE le da la capacidad de cocinar sus alimentos a diferentes temperaturas durante el proceso de cocción. Puede definir hasta cinco 5 etapas de cocción diferentes. Ejemplo: Puede

configurar un bistec a 400°F durante 10 minutos, hacer que cambie a 350°F durante 20 minutos y luego hacer que el Brio cocine a una temperatura más baja durante el resto del proceso de cocción.

1. Presione el botón STAGE. Esta es la Etapa 1.
2. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción usando las flechas arriba y abajo.
3. Presione el botón STAGE por segunda vez para agregar la etapa 2.
4. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción usando las flechas arriba y abajo.
 - Una vez que el número de programa aparezca en la pantalla LED, presione el botón STAGE para revisar cada fase de ese programa de cocción.
5. Presione el botón START/PAUSE para comenzar a cocinar con las etapas de cocción configuradas.
 - Puede ver y ajustar las próximas etapas de cocción durante el proceso de cocción presionando STAGE.

MENU

Almacene su propio preajuste de cocción

El Brio le permite almacenar sus propios preajustes de cocción.

1. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción usando las flechas arriba y abajo.
2. Presione el botón START/PAUSE para empezar a cocinar.
3. Mantenga presionado el botón MENU durante 1 segundo. La pantalla LED mostrará "Menu" y "101".
4. Utilice las flechas arriba y abajo para guardar su configuración entre las ranuras 101-150.
5. Mantenga presionado el botón MENU durante 1 segundo para almacenar y guardar el nuevo preajuste. El preajuste ahora está disponible para su recuperación futura.
6. El Brio continuará cocinando, pero esta vez en el nuevo preajuste almacenado.

Nota: también puede almacenar un preajuste DESPUÉS del proceso de cocción. Una vez finalizado el proceso de cocción, mantenga pulsado

INSTRUCCIONES

el botón MENU durante 1 segundo. La pantalla mostrará "menu" y "101". Seleccione la ranura para almacenar y presione MENU nuevamente para almacenar.

Editar un preajuste almacenado

1. Puede editar un preajuste almacenado que creó antes o durante el proceso de cocción y guardar los cambios.

Editar antes de cocinar

1. Presione el botón MENU y busque el número preajustado para editar usando las flechas arriba y abajo .
2. Desplácese y localice la configuración almacenada presionando continuamente MENU.
3. Con las flechas arriba y abajo , realice las modificaciones en la temperatura y el tiempo que desee.
 - Una vez que haya realizado todas las ediciones, mantenga presionado el botón MENU durante 1 segundo. La pantalla LED mostrará "prog" y "101".

4. Utilice las flechas arriba y abajo para encontrar el número de programa en el que guardar sus ediciones.
5. Presione el botón MENU nuevamente para guardar y almacenar las ediciones.

Edite durante la cocción

1. Mientras cocina, presione el botón STAGE hasta que la función que desea editar aparezca en la pantalla LED.
2. Utilice las flechas arriba y abajo para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción.
 - Si hay más preajustes de cocción que le gustaría editar, presione el botón STAGE hasta que llegue al preajuste que le gustaría editar y realice los cambios.
 - El Brio continuará el proceso de cocción con las ediciones que ha realizado.
 - Cuando finalice la cocción, el Brio emitirá tres (3) pitidos y la pantalla LED mostrará "End" seguido de "Save",

lo que indica que ha habido un cambio en la configuración del programa durante la cocción.

Nota: Una vez finalizado el proceso de cocción, el preajuste ya no se puede editar. Si ya ha guardado los cambios en un número de programa mientras cocina, no necesita hacer nada más. El programa editado está disponible para su posterior recuperación.

Si guardó un preajuste en un espacio de memoria lleno, el nuevo preajuste anulará al anterior. Cualquier edición de un programa previamente configurado (1 ~ 100) solo se puede guardar y almacenar en los números de programa 101 ~ 150. No puede guardar un programa previamente configurado ajustado en su número de programa preajustado original.

SEAR

Dorado 1 SOLO se aplica al comienzo del proceso de cocción. Dorado 2 SOLO se aplica al final del proceso de cocción.

Dorado 1

La temperatura predeterminada de Dorado 1 es 400 °F y el tiempo predeterminado de Dorado 1 es de cinco (5) minutos.

1. Ajuste su temperatura y tiempo de cocción usando las flechas arriba y abajo.
2. Presione el botón SEAR. Esto activará la función de Dorado 1.
3. Ajuste la temperatura y el tiempo usando las flechas arriba y abajo.
 - Las configuraciones máximas son 400 °F y 30 minutos.
4. Presione el botón START/PAUSE para comenzar a cocinar, "Sear 1" y ":"parpadeará.
 - Una vez que finaliza el ciclo de Dorado 1, el Brio entrará automáticamente en la temperatura y el tiempo de cocción normales configurados en el paso 1.

INSTRUCCIONES

- Cuando el Brio termine de cocinar, la pantalla LED mostrará "End" y emitirá 3 pitidos.

Sear 1 y 2

Sear 1 y 2 se utiliza para dorar antes y después del proceso de cocción.

1. Ajuste su temperatura y tiempo de cocción usando las flechas arriba y abajo.
2. Presione el botón SEAR. Esto activará la función de Dorado 1.
3. Presione el botón SEAR nuevamente.
4. Ajuste la temperatura y el tiempo de Dorado 2, si lo desea.
5. Presione el botón START/PAUSE para comenzar a cocinar, "Sear 1" y ":"parpadeará.
6. Una vez que finaliza el ciclo de Dorado 1, el Brio entrará automáticamente en la temperatura y el tiempo de cocción normales configurados en el paso 1. Luego entrará en Dorado 2.

7. Cuando el Brio termine de cocinar, la pantalla LED mostrará "End" y emitirá 3 pitidos.

Sear 2

Sear 2 se utiliza para dorar después del proceso de cocción. La temperatura y el tiempo predeterminados son 400°F y cinco (5) minutos.

1. Ajuste su temperatura y tiempo de cocción usando las flechas arriba y abajo.
2. Presione el botón SEAR 3 veces. Esto activará la función de Dorado 2.
3. Ajuste su temperatura y tiempo de cocción usando las flechas arriba y abajo.
4. Las configuraciones máximas son 400°F y 30 minutos.

-
5. Presione el botón START/PAUSE para empezar a cocinar.
 - Una vez finalizado el proceso de cocción, el Brio emitirá un pitido y pasará automáticamente a la cocción de Dorado 2. "Sear 2" y ":"parpadeará.
 - Cuando el Brio termine de cocinar, la pantalla LED mostrará "End" y emitirá 3 pitidos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Limpie el Brio después de cada uso o entre lotes. La bandeja base y el elevador de circulación de aire tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de metal o abrasivos fuertes para limpiar, ya que pueden dañar el revestimiento.

1. Desenchufe el electrodoméstico y asegúrese de que se enfríe por completo.
2. Utilice un paño húmedo para limpiar el exterior del electrodoméstico.
3. Limpie la bandeja base y los componentes internos con una esponja no abrasiva, agua caliente y un detergente suave.

Nota: retire la bandeja base y colóquela sobre una superficie resistente al calor para ayudar a que el electrodoméstico se enfríe más rápido. Si usa el lavavajillas para la bandeja base, el elevador y la rejilla, use solo la parte superior.

Consejo: si hay restos de comida en la bandeja base, el elevador y la rejilla, agregue un poco de agua caliente y déjelas en remojo por separado durante unos 10 minutos para facilitar la limpieza. Luego, use un cepillo de limpieza suave para eliminar cualquier resto de comida.

Almacenamiento:

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe por completo.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
3. Introduzca el cable de alimentación en la cápsula de almacenamiento. Fije el cable insertándolo en la abertura de fijación del cable en la parte posterior del Brio.

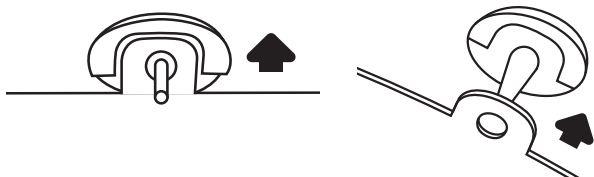


IMPORTANTE - No sumerja el Brio en agua ni intente meter el electrodoméstico en el lavavajillas. La superficie exterior se puede limpiar frotando cuidadosamente con un paño de cocina húmedo o una esponja.

Limpeza de las lengüetas de silicona

El elevador de circulación viene con 4 lengüetas de silicona. Es posible que deba limpiar las lengüetas ya que se pueden acumular residuos.

1. Deje enfriar el elevador de circulación.
2. Sujete el elevador de circulación por el mango central y tire de él hacia arriba para sacarlo de la bandeja base.
3. Tire con cuidado de las lengüetas de silicona hacia arriba para deslizarlas fuera de las lengüetas metálicas, luego tire de cada una de ellas.



Nota: Lave el elevador de circulación y las lengüetas de silicona con agua tibia, jabón y una esponja. El elevador de circulación se puede lavar en un lavavajillas, solo en la parte superior. No lave las lengüetas de silicona en el lavavajillas. Espere a que el elevador de circulación se enfríe completamente antes de lavarlo.



ADVERTENCIA



En caso de otros problemas, desenchúfela inmediatamente y comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente.

1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La Freidora Digital de Aire Brio no funciona.

1. El aparato no está conectado. No se presionó el icono de encendido/apagado.
2. No está la Canastilla en Brio.
3. Conecte la clavija en un contacto apropiado. Presione el botón de icono de encendido y apagado después de seleccionar los ajustes.
4. Coloque la Canastilla en la Brio.

Los ingredientes en la Canastilla no están lo suficientemente fritos.

1. Se usaron demasiados ingredientes. La temperatura es muy baja.
2. El tiempo es muy corto.
3. Quite algunos ingredientes de la Canastilla. Las porciones pequeñas se fríen mejor. Fría a una temperatura más alta. Programe la Freidora por más tiempo.

La comida no se fríe uniformemente.

1. Algunos alimentos necesitan ser movidos a la mitad del tiempo de cocción.
2. Los alimentos de encima necesitan ser movidos a la mitad el tiempo de preparación.

Las botanas fritas no salen crujientes de Brio.

1. Se utilizó un tipo de botana que está diseñada para prepararse en una freidora tradicional.
2. Utilice botanas hechas para hornos tradicionales o cepille las botanas con aceite de oliva antes de cocion para que queden crujientes.

No se puede meter la Canastilla en el aparato correctamente.

1. La Canastilla está muy llena. La Canastilla no está colocada correctamente.
2. No llene la Canastilla más de un 4/5 partes. Presione la Canastilla hacia abajo en la Cacerola hasta que escuche un click.

Sale humo blanco del aparato.

1. Está friendo alimentos grasosos. La Cacerola tiene residuos grasosos de los usos anteriores.
2. Cuando se preparen alimentos grasosos en Brio pueden surgir grandes cantidades de humo y adherirse a la Cacerola. La grasa producirá humo blanco y la Cacerola puede calentarse más de lo habitual. Esto no afectará el efecto final. El humo blanco es causado por la grasa caliente en la cacerola. Asegúrese de limpiar la cacerola correctamente después de cada uso.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Las papas a la francesa no se fríen uniformemente en Brio.

1. Las papas no se remojaron bien antes de freírlas.
2. No se utilizó el tipo de papa correcto.
3. Remoje las papas en un recipiente por al menos 30 minutos. Sáquelas y séquelas con una toalla de papel. Utilice papas frescas y asegúrese de que estén firmes durante su cocción.

Las papas a la francesa no salen crujientes de Brio.

1. Lo crujiente de las papas depende de la cantidad de aceite y agua en ellas.
2. Asegúrese de secar bien las papas antes de ponerles aceite. Corte las papas más pequeñas o agregue un poco más de aceite antes de cocción para que queden más crujientes.

Si la unidad necesita ser reemplazada o devuelta al fabricante, contacte a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al **1-877-689-2838** o **help@nuwavenow.com**

Error Message:	Solution(s):
Er1	Sensor de temperatura NTC sobrecalentado. Apague la unidad para enfriarla. Si la unidad no funciona después de enfriarse, póngase en contacto con Soporte de NuWave 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.
Err1	Cortocircuito en el Sensor de temperatura NTC. Póngase en contacto con Soporte de NuWave 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.
Err2	Sensor de temperatura NTC abierto. Póngase en contacto con Soporte de NuWave 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.

SPANISH

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La Freidora de Aire Digital NuWave Brio 7.25Q

LOS GARANTÍAS DEL FABRICANTE

La Freidora de Aire Digital de 7.25Q NuWave Brio, incluida la Canastilla de Base, el Circulador de Aire, y Estante Reversible, deben estar libres de defectos del fabricante.

Todos los componentes eléctricos están garantizados por 1 año a partir de la fecha de compra, bajo un uso doméstico normal y siempre que se hayan manejado de acuerdo a las instrucciones por escrito del Fabricante. El Fabricante proporcionará las partes necesarias y mano de obra para reparar cualquier parte de la Freidora de Aire Digital NuWave Brio 7.25Q en el Departamento de Servicio de NuWave LLC. Una vez vencida la garantía, el costo de mano de obra y las partes será responsabilidad del propietario.

LA GARANTÍA NO CUBRE

La garantía limitada se 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

GARANTÍA LIMITADA

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 (facsímil) o legal@nuwavenow.com (correo electrónico). Si no podemos resolver su disputa de manera informal, todas las disputas se someterán a un arbitraje final y vinculante. Puede comenzar el proceso de arbitraje enviando una solicitud por escrito a la Asociación Americana de Arbitraje ("AAA") y enviando una copia a NuWave. NuWave pagará todos los costos de presentación. Un solo árbitro de la AAA llevará a cabo el arbitraje en un lugar conveniente para usted o por teléfono.

El laudo del árbitro será vinculante y podrá presentarse como un fallo en un tribunal de jurisdicción competente. El arbitraje se llevará a cabo de conformidad con las disposiciones de las Reglas de arbitraje comercial de AAA y los Procedimientos de mediación vigentes en el momento de la presentación de su solicitud de arbitraje. Ver https://www.adr.org/sites/default/files/CommercialRules_Web.pdf. Salvo que lo exija la ley según lo determine un árbitro, ninguna de las partes o el árbitro puede revelar la existencia, el contenido o los resultados de cualquier arbitraje a continuación sin el consentimiento previo por escrito de ambas partes.

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

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

C. PROCEDIMIENTO DE SALIDA. Para optar por no participar en el arbitraje, debe comunicarse con NuWave. Para solicitar la exclusión voluntaria del arbitraje, contáctenos en legal@nuwavenow.com (correo electrónico), NuWave

LLC, 560 Bunker Ct. Vernon Hills, IL 60061, EE. UU., (847) 367-5486 (fax) o (877) 689 -2838 o (224) 206-3019 (teléfono). Tendrá treinta (30) días a partir de la fecha de entrega del producto para optar por el arbitraje con respecto a cualquier disputa que surja o esté relacionada con el uso o la compra de cualquier producto NuWave.

Si han pasado más de 30 días, no es elegible para optar por no participar en el arbitraje y habrá renunciado a su derecho de demandar o participar en una demanda colectiva con respecto a la disputa que surge de su compra o uso de un producto NuWave. Para cualquier disputa que surja de su uso del sitio web de NuWave, tiene treinta (30) días a partir de la fecha en que proporcionó información al sitio web para optar por no participar en el arbitraje. Si han pasado más de 30 días, no es elegible para optar por no participar en el arbitraje y habrá renunciado a su derecho de demandar y participar en una demanda colectiva con respecto a la disputa que surge del uso del sitio web de NuWave.

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

To order replaceable parts head over to NuWaveNow.com	
	Part Name
	Power Base
	Base Tray
	Air Circulation Riser
	Silicone Tabs
	Reversible Rack
	Rubber Feet

Part Description	Part No.
This is the main electrical component.	BRI8-A4
Clicks into Base Tray. Used for cooking in the Brio.	37302
Part of the Base Tray use to circulate hot air on the bottom of food.	37300
These Silicone Tabs are meant to secure the Air Circulation Riser in the Base Tray.	BRI8-P1
Reversible Rack for multilayer cooking.	37301
Goes on the bottom of the Brio in each corner. Keeps the Brio from sliding.	37218

Brio® 6-Qt
Digital Air Fryer



Nutri-Pot® 6-Qt
Digital Pressure Cooker



NuWave Primo™
Combo Grill Oven



NuWave PIC® Gold
Precision Induction Cooktop



Brulab®
Coffee Maker



Moxie® High-Performance
Vacuum Blender



Bravo™ Air Fry & Toaster Oven
with Digital Temperature Probe

nuwave®
— LIVE WELL FOR LESS —

nuwavenow.com



FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Model: 37061

Rev. 2

120V, 60Hz, 1800 Watts

For patent information please go to:

www.nuwavenow.com/legal/patent

Designed & Developed in USA by:

NuWave LLC

560 Bunker Ct.

Vernon Hills, IL 60061, U.S.A.

Customer Service:

1-877-689-2838 (7 days a week)

help@nuwavenow.com

Made in China

©2020 NuWave LLC • All Rights Reserved.

Item No: BM37061

Rev. 02-OG

12-29-20