

nuwave

# Brio<sup>®</sup> 4.5Q

Digital Air Fryer  
with Temperature Probe



# REGISTER NOW!

**As a special thank-you for registering your NuWave unit, you'll automatically receive an additional 6 months added to your limited manufacturer's warranty!\***

**All you have to do is follow these simple steps.**

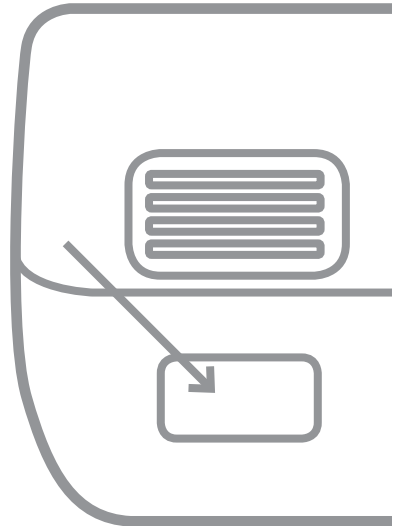
**1** Using your smartphone or smart device, scan the QR code located on the unit label on the back of the unit.

**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](http://nuwavenow.com/QR)** and manually enter in your unit's serial number.

**3** Fill out the remaining information and complete the optional survey.

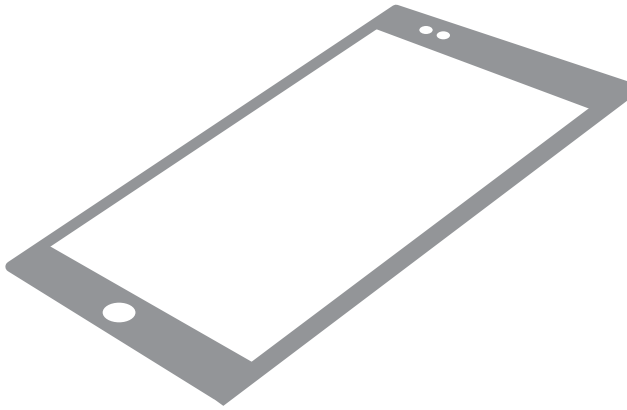
**4** Once you submit your information, you will receive a confirmation email containing your extended warranty details.



*\*Register your product within 1 year of date of purchase for a free 6-month extension of your limited warranty.*

for an additional  
**6 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 Safeguards .....	5-7
Parts & Accessories .....	8
Assembly Guide .....	9-10
Quickstart .....	11-12
Instructions .....	13-22
<b>Cleaning &amp; Maintenance .....</b>	<b>23</b>
<b>Troubleshoot Guide .....</b>	<b>24-26</b>
<b>Limited Warranty .....</b>	<b>27-28</b>
<b>Spanish .....</b>	<b>29-57</b>
<b>Replaceable Parts .....</b>	<b>58-59</b>



[nuwavenow.com](http://nuwavenow.com)

# 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 cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
8. Discard the protective plastic covering the power plug before use.
9. Do not place the Brio on or near a hot gas, electric burner, or in a heated oven or on a stovetop.
10. 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 Fry Pan Basket and Base Tray.
11. 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.
12. Never use a towel or other material or object to block the air vents.
13. Do not place anything on top of the Brio.
14. 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.
15. Extreme caution must be used when moving the Brio containing hot oil or other hot liquids.
16. To disconnect, turn the Brio OFF, then remove plug from the wall outlet.
17. Keep manual handy for future reference.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

## ADDITIONAL SAFEGUARDS

SEE QUICKSTART BEFORE USE

### Electrical Information

A short power-supply cord (or detachable 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](mailto:help@nuwavenow.com)

1. Do not place the Brio close to flammable materials, heating units, or wet environments.
2. Height of ingredients placed in the Fry Pan Basket should comply with the directions listed under “Assembly Guide.”
3. Do not put any other cooking pans in the Fry Pan Basket. Do not replace any parts with other containers.
4. It is normal for some smoke to escape the Brio when heating for the first time.
5. If a lot of smoke is escaping from the air vent during operation, unplug the Brio immediately and contact Customer Service.\*
6. Extreme caution must be exercised when operating the Brio or any other appliance.
7. Do not move the Brio while in operation. Only after the Brio has completely cooled should moving be attempted. Always wait for the Air Fryer to cool down prior to handling it.
8. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. If any trouble arises during operation, any service MUST be done by NuWave LLC or authorized by the manufacturer for repairs.
10. The appliance 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 prior written consent from the manufacturer.
12. Do not use metal utensils with the coated Fry Pan Basket or Fry Pan Basket Net as this can damage the surface.
13. Make sure the Brio is always clean prior to cooking.

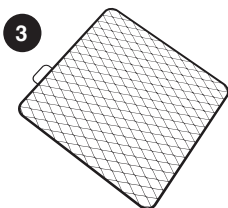
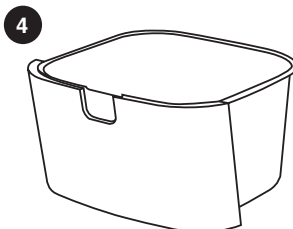
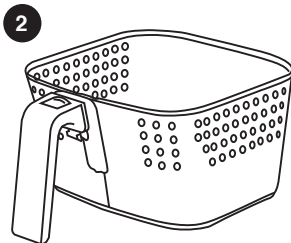
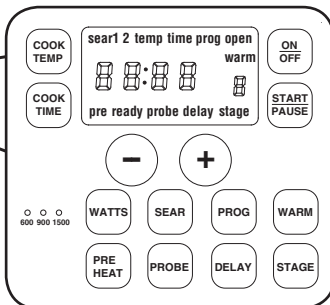
**\*Customer Service Department:  
1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com**



### CAUTION

- Always put the ingredients to be fried in the Fry Pan Basket 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 Base Tray or Fry Pan Basket, as this may create a fire hazard.
- Never touch the insides of the appliance while it is operating.

# PARTS & ACCESSORIES



- 1 Air Fryer Power Base**  
Part #: 36260
- 2 Fry Pan Basket**  
Part #: 36252
- 3 Fry Pan Basket Net**  
Part #: 36253

- 4 Base Tray**  
Part #: 36251
- 5 Probe**  
Part #: 36261

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



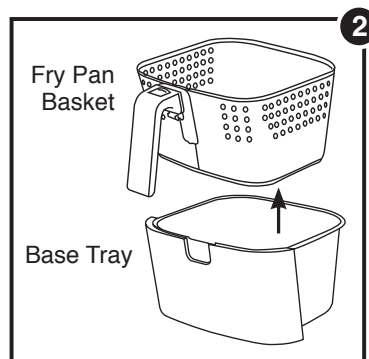
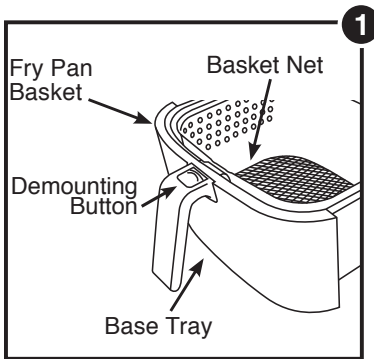
# ASSEMBLY GUIDE

## Assembling the Brio

**CAUTION: DO NOT** use the Brio without the Base Tray and Fry Pan Basket with Net. **DO NOT** touch the insides of the Base Tray, Fry Pan Basket, and Net immediately after cooking. Parts will be hot. **ONLY** hold the Base Tray and Fry Pan Basket by the handle.

### Removing Base Tray with Fry Pan Basket

1. Using the handle, pull and slide out the Base Tray and Fry Pan Basket with Net. (See Fig. 1.)
2. To remove Fry Pan Basket from Base Tray, while holding the handle, push demounting button forward and lift up Fry Pan Basket from Base Tray. (See Fig. 2.) When cooking, this will reduce extra weight from Base Tray and make it easier to pour or shake smaller foods.

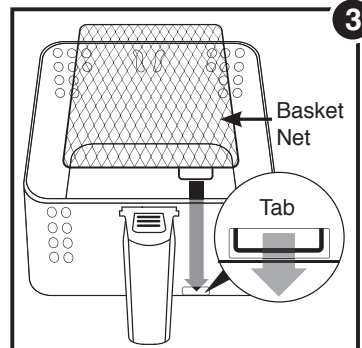


### Removing the Fry Pan Basket Net

1. After removing Fry Pan Basket from Base Tray, turn Fry Pan Basket upside down.
2. Using oven mitts, press the underneath of the Fry Pan Basket Net down until it is released from Fry Pan Basket. The Net and its tab will be released from Fry Pan Basket.

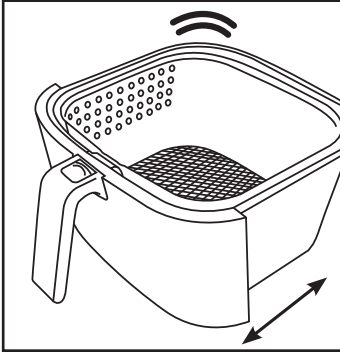
### Assembling the Fry Pan Basket Net

1. Place Tab of Fry Pan Basket Net into slot of Fry Pan Basket. (See Fig. 3.)
2. Press other end of Fry Pan Basket Net down until Net snaps into place and is flat inside Fry Pan Basket.



# ASSEMBLY GUIDE

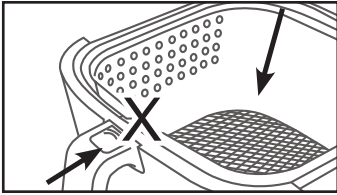
## For Best Results



### Shaking Food

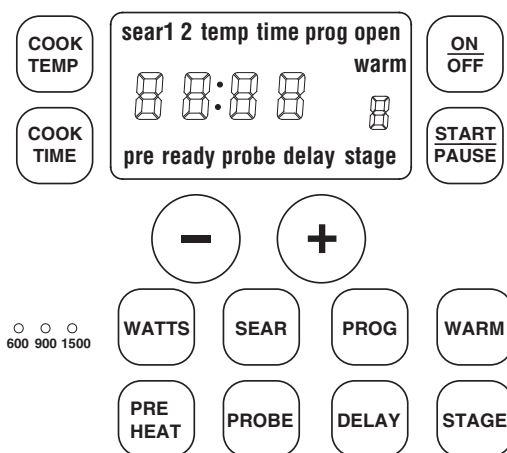
Some foods require shaking halfway through cooking. To properly shake the food, hold the handle, remove the Base Tray with Fry Pan Basket from the appliance, and shake. Once the food has been adequately shaken, slide the Base Tray with Fry Pan Basket back into the Brio.

**Note:** For best results, when cooking, do not fill more than  $\frac{4}{5}$  full.



**DO NOT PUSH THE DEMOUNTING BUTTON FORWARD WHILE SHAKING.** When shaking Fry Pan Basket with Base Tray, contact with demounting button can cause parts to separate, resulting in injury.

# QUICKSTART



## ON/OFF

Press ON/OFF. This button also stops any cooking function. While cooking, press ON/OFF to cancel and turn off the Brio.

## START/PAUSE

Select a cooking function, press START/PAUSE to begin cooking. Press START/PAUSE to pause cooking and again to resume.

## WARM

Use WARM to keep your food warm for an extended period of time after cooking. You can use WARM independently by pressing and holding down WARM for 2 seconds. Default is 140°F for 1 hour.

## PREHEAT

Press PREHEAT. The temp and time is adjustable using - or +. 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

Sear your food before and after the initial cooking process to preserve juices. Default is 400°F for 5 min.

## PROBE

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

## PROGRAM

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

# QUICKSTART

---

## DELAY

Set your temp and time. Press DELAY and press - or + 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

Stage cooking is used to cook foods at different temperatures and times throughout the cooking process. Up to 5 stages can be set. To add a cooking stage, press STAGE once and adjust by pressing - or +.

## WATTS

Controls the power consumption of your Brio. The default wattage on the Brio is 1500W. The lower wattage will consume less energy, ideal if your home does not take 1500 watts. Press WATTS to adjust from 1500W to 600W to 900W.

### Before Use:

1. Remove all the packaging materials.
2. Clean the Base Tray and Fry Pan Basket with Fry Pan Basket Net thoroughly with hot water, a nonabrasive sponge, and mild dish detergent, or in the dishwasher, top rack only.
3. Wipe the insides and outside of the Brio with a wet cloth. Do not immerse the Brio in water. See "Assembling the Brio" under Assembly Guide for more information.

**Note:** This appliance cooks using hot air. **DO NOT** fill the Fry Pan Basket or Base Tray with oil.

### Operation Preparation:

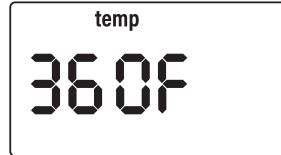
1. Place the Brio on a level, even, and stable heat-resistant surface.
2. Place the Base Tray and Fry Pan Basket in the Brio. See "Assembling the Brio" under Assembly Guide for more.
3. Plug the Brio into a standard wall socket.

**Note:** Do not cover or block the vent located on 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 once to turn your Brio on.
  - 360°F is the default temperature setting.
2. Press START/PAUSE once to begin cooking. The LED display will show 00:15 and time. The (:) will flash, indicating that the Brio is now cooking and a 15-minute countdown has begun. The default is 360°F for 15 minutes.
3. To interrupt the cooking process, press START/PAUSE or slide out Fry Pan Basket with Base Tray. The display will show open.
4. To resume cooking, slide the Basket back in. The Brio will resume cooking.



## Wattage Function

The default wattage of the Brio is 1500 watts.

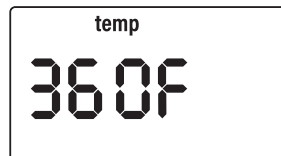
1. To change the wattage, press WATTS once. The blue light will illuminate above 600, indicating that the Brio is now set to 600 watts.
2. Press WATTS again and the blue light above 900 will illuminate. The Brio is now set to 900 watts.
3. Press WATTS once more and the blue light above 1500 will illuminate, indicating that the Brio is now set to the default 1500 watts.

**Note:** If you change the wattage from the default 1500W to either 600W or 900W and the Brio is unplugged, the unit will remember the last wattage setting when plugged back in.

## Adjusting Temperature

The Brio is set to cook at 360°F by default. To set a different cooking temperature:

1. Press COOK TEMP. Press - or + to adjust the temperature lower or higher. The display will show temp and the set cooking temperature.
  - The temperature will increase and decrease in 5°F increments.
2. To quickly adjust the temperature in larger increments, hold down - or +.
  - The cooking temperature can be adjusted at any time during the cooking process.
3. When COOK TEMP is pressed, the display will continue to show the cooking temperature. To see the remaining or set cooking time, press COOK TIME.



# INSTRUCTIONS

## Adjusting Time

Your Brio is set to cook for 15 minutes by default. To set a different cooking time:

1. Press COOK TIME. Press - or + to adjust the time. The display will show time and the set cooking time.
  - The time will increase and decrease in 1-minute increments.
  - To quickly adjust the time in larger increments, hold down - or +.
  - The maximum selectable cooking time differs depending on the selected cooking temperature.
    - 100°F~160°F: maximum cooking time is 24 hours, (24:00).
    - 165°F~345°F: maximum cooking time is 5 hours, (05:00).
    - 350°F~400°F: maximum cooking time is 1 hour (01:00).

COOK  
TIME



**Note:** You can adjust the cooking time at any time during the cooking process.

2. When COOK TIME is pressed, the display will continue to show the cooking time with countdown. To view the set cooking temperature, press COOK TEMP.

**Note:** When the timer reaches 1 minute in the countdown the display will begin showing the remaining time in seconds (00:59, 00:58, etc.).

## Delay Function

The Delay Function is used to delay the cooking start time of your Brio. The default delay time is 1 hour (01:00).

1. Press DELAY.
  - To adjust the delay time, press - or + until the desired delay time is reached.
  - The time will increase and decrease in 1-minute increments.
  - To quickly adjust the time in larger increments, hold down the - or +.
  - The maximum time is 24 hours (24:00).
2. Press START/PAUSE to begin delay time countdown.
  - The set delay time will be displayed with countdown.
  - The display will show time and delay and (:) will flash, indicating the Brio has started the delay countdown.
3. Once the delay countdown is complete, the Brio will begin cooking at set cooking temperature and time (default is 360°F for 15 minutes).

DELAY



**Using DELAY with cooking function:****Example #1** Delay cooking 40 minutes, cook at 360°F for 20 minutes:

1. Press DELAY. Adjust delay time to 40 minutes (00:40) by pressing - or +.
2. Press COOK TIME. Adjust time to 20 minutes (00:20) by pressing - or +.
3. Press COOK TEMP. Adjust cooking temperature to 360°F (360F) by pressing - or +.
4. Press START/PAUSE. The Brio will delay for 40 minutes, then begin to cook at 360°F for 20 minutes.

**Example #2** Delay cooking 1 hour (01:00), cook at 400°F for 10 minutes:

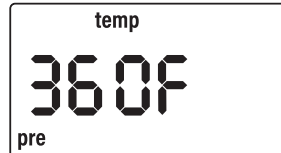
1. Press DELAY.
2. Press COOK TIME. Adjust time to 10 minutes (00:10) by pressing - or +.
3. Press COOK TEMP. Adjust cooking temperature to 400°F (400F) by pressing - or +.
4. Press START/PAUSE. The Brio will delay for 60 minutes, and then begin to cook at 400°F for 10 minutes.

**Preheat Function**

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. The Brio will preheat to temperature set for the function that follows Preheat function.

1. Press COOK TEMP. Press - or + to adjust the temperature higher or lower. The display will show temp and the set cooking temperature.
2. Press PREHEAT.
3. Press START/PAUSE. The Brio will begin to preheat to the set cooking temperature. The display will show the set cooking temperature and will flash during preheating.
4. Once the preheat temperature is reached the Brio will start a 5-minute countdown.
  - The display will show ready and 5 will flash, indicating there are 5 minutes to place your food in the Fry Pan Basket.
  - The Brio will maintain the preheat temperature during the 5-minute countdown. If the 5-minute countdown ends, the Brio will go into default settings and will display 360F and temp.


 A small rectangular icon with rounded corners containing the text "PRE HEAT" in all caps.


 A digital display showing "temp" at the top, "360F" in large digits in the center, and "pre" at the bottom left.

# INSTRUCTIONS

- Slide open the Fry Pan Basket with Base Tray. Place your food into the Fry Pan Basket. The display will show open, indicating the Fry Pan Basket and Base Tray have been removed from the Brio.
- Return Fry Pan Basket with Base Tray into the Brio. This will automatically start the Brio and begin the cooking process at the set temperature and time.

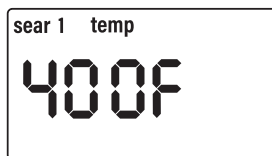
## Notes:

- If the Fry Pan Basket and Base Tray are removed during preheating, the Brio will automatically pause.
- Replace the Fry Pan Basket and Base Tray to resume preheating.

## Sear

Default - 400°F, 5 minutes. Sear 1 will always be the stage BEFORE the regular cooking stage.

- Press SEAR once. Adjust sear temp and time if desired.
- Press START/PAUSE.
  - The Brio will sear at 400°F for 5 minutes and then cook your food at 360°F for 15 minutes.
  - When the Brio is finished cooking, End will be displayed.



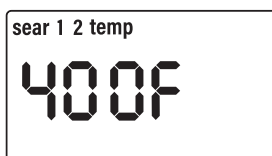
## To adjust the regular cooking temperature and time:

- Press ON/OFF.
- Press - or + to adjust to the desired temperature.
- Press COOK TIME. Press - or + to adjust to the desired time.
- Press SEAR once.
- Press START/PAUSE. The Brio will:
  - Sear at 400°F for 5 minutes.
  - Cook at selected temperature and time.
  - Finish cooking and display End.

## Sear 1 2

Sear 1 is always the function right BEFORE the regular cooking stages. Sear 2 is AFTER the regular cooking stages. Default - 400°F, 5 min.

- Press ON/OFF.
- Press SEAR twice. 2 will flash.
- Press START/PAUSE. The Brio will:
  - Sear at 400°F for 5 minutes (sear 1) .
  - Cook at 360°F for 15 minutes (default).





- Sear again at 400°F for 5 minutes (sear 2).
- Finish cooking and display End.

### To adjust the regular cooking temperature and time:

1. Press ON/OFF.
2. Press - or + to adjust to your desired temperature.
3. Press COOK TIME. Press - or + to adjust to your desired time.
4. Press SEAR twice.
5. Press START/PAUSE. The Brio will:
  - Sear at 400°F for 5 minutes (sear 1).
  - Cook at selected temperature and time.
  - Sear again at 400°F for 5 minutes (sear 2).
  - Finish cooking and display End.

### Sear 2

Sear 2 will always be the stage AFTER the regular cooking stage.  
Default - 400°F, 5 minutes.

1. Press ON/OFF.
2. Press SEAR three times. 2 will flash.
3. Press START/PAUSE.
  - The Brio will cook your food at 360°F for 15 minutes (default), then sear at 400°F for 5 minutes (sear 2).
  - When the Brio is finished cooking, End will be displayed.

SEAR

sear 2 temp  
400F

### To adjust the regular cooking temperature and time:

1. Press ON/OFF.
2. Press - or + to adjust to your desired temperature.
3. Press COOK TIME. Press - or + to adjust to your desired time.
4. Press SEAR three times.
5. Press START/PAUSE. The Brio will:
  - Cook at selected temperature and time.
  - Sear at 400°F for 5 minutes.
  - Finish cooking and display End.

### Notes:

- Press SEAR four times to clear out Sear function.
- Maximum temperature for all sear functions is 400°F.
- Maximum time for all sear functions is 5 minutes.

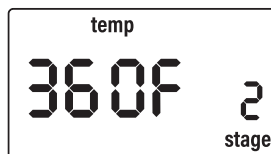
# INSTRUCTIONS

## Stage Function

You can program a maximum of 5 stages into your Brio.

1. Press ON/OFF. This is stage 1 cooking.
  - Adjust cooking temperature by pressing - or + to reach your desired temperature.
  - Adjust cooking time by pressing COOK TIME and - or + to reach your desired cooking time.

2. Press STAGE.
  - To adjust the cooking temperature for stage 2, press - or + to reach your desired temperature.
  - Adjust cooking time by pressing COOK TIME. The display will show time, stage 2, and 00:00. Press - or + to reach your desired cooking time.



3. Press STAGE again to program a third stage of cooking. The display will show default cooking temperature (360F), temp, and stage 3.
  - To adjust the cooking temperature for stage 3, press - or + to reach your desired temperature.
4. Adjust cooking time by pressing COOK TIME. The display will show time, stage 3, and 00:00. Press - or + to reach your desired cooking time.
  - A maximum of 5 stages can be programmed.
5. Press START/PAUSE to begin cooking. The Brio will cook your food, following the stages programmed.

**Example** Cook Stage 1 at 300°F for 17 minutes » Cook Stage 2 at 360°F for 30 minutes » Cook Stage 3 at 400°F for 5 minutes:

1. Press ON/OFF. Press - or + to adjust cooking temperature to 300F.
2. Press COOK TIME. Press - or + to adjust cooking time to 00:17.
3. Press STAGE. Press - or + to adjust cooking temperature to 360F.
4. Press COOK TIME. Press - or + to adjust cooking time to 00:30.
5. Press STAGE. Again, press - or + to adjust cooking temperature to 400F.
6. Press COOK TIME. Again, press - or + to adjust cooking time to 00:05. Press START/PAUSE.

### Program Function

Preset Programs given numbers 1-100.

1. Press PROG.
  - Preset program numbers can be chosen between 1 and 100.
  - Continue to press - or + until the desired number is reached.
2. Press START/PAUSE. The Brio will begin cooking following the programmed recipe.




### 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 101-200 Unique Recipes

#### Storing Recipe Before Cooking

1. Press ON/OFF. Enter cooking functions for your recipe.
2. Press PROG.
3. Press - or + until the desired program number between 101 and 200 is reached.
4. Press PROG again to save your recipe to the desired program number.

#### Storing Recipe After Cooking has Completed

1. When cooking is complete, press PROG. prog and 101 will be displayed.
2. Press - or + until the desired program number between 101 and 200 is reached.
3. Press PROG again to save your recipe to the desired program number.

#### Memory Recall

1. Press PROG. The display will show prog and 1.
2. Press - or + until the desired program number between 1 and 200 is reached.
3. Press START/PAUSE. The Brio will cook your food following the programmed recipe.

# INSTRUCTIONS

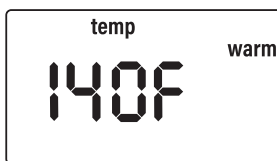
## Editing and Modifying a Saved Program

1. Recall the program you want to edit.
2. Press STAGE until the stage to edit is reached.
  - Press COOK TEMP then press - or + to adjust the temperature higher or lower. The display will show temp and the new set cooking temperature.
  - Press COOK TIME then press - or + to adjust the time. The display will show time and the new set cooking time.
3. If you need to edit another cooking stage press STAGE until the stage to edit is reached, and then repeat steps above.
4. To save the edited program, press PROG, choose the program number, and press PROG again to save your recipe to the desired program number.

## Warm Function

The Warm function is used to keep your food items warm in the Brio after cooking has completed and that are not ready to be served immediately.

1. Press WARM.
  - Adjust WARM temperature by pressing - or +. Selectable temperature range is 100F~145F.
  - Adjust warming time by pressing COOK TIME then press - or + to select Warm time range: 00:00-02:00 (0-2 hrs), 100F~145F (100°F to 145°F).



2. Press START/PAUSE. The Brio will cook your food at 360°F for 15 min. as the default cooking temperature and time, and then will keep your food warm at 140°F for 1hr as the default.

## Warm can be used together with programmed recipes.

1. Press PROG and select the program number.
2. Press WARM.
  - Adjust warming temperature by pressing - or +. Selectable temperature range is 100°F~145°F.
3. Adjust warming time by pressing COOK TIME. Press - or + to select warm time range: 00:00-02:00 (0-2 hrs), 100F-145F (100°F to 145°F).
4. Press START/PAUSE. The unit will cook at set temperature and time, and then will keep food warm at 140°F for 1hr (as the default) or the adjusted warming temperature and time.

**Warm can be used as a single function.**

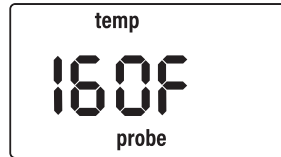
1. Press ON/OFF.
2. Press and hold down WARM for 2 seconds. Unit will beep twice and will begin to warm.
  - Adjust warming time by pressing COOK TIME. Press - or + to select warming time range.

**Note:** The Warm function can be added or canceled at any time during the cooking process. Press WARM to add or delete the function.

**Probe**

Probe temperature range is 100°F~210°F. Default probe temperature is 160°F.

1. Connect Probe into the unit (jack) and insert other end of Probe into your food. Slide Base Tray with Fry Pan Basket back into Brio.



**Note:** Wire of Probe will be in between Basket and unit.

2. Press PROBE. Press - or + to adjust to desired probe temperature (e.g., 170F or 170°F).
3. Press START/PAUSE. Unit will start to cook your food to the desired internal temperature.
4. During cooking, the current probe temperature will be displayed. While unit displays Probe temperature, probe will be lit.
  - Press COOK TEMP. The cooking temperature of the Brio and time will be displayed.
5. Press and hold down PROBE for 2 seconds. The set temperature of Probe will be displayed. Adjust desired Probe temperature by pressing - or +, if needed.
  - If the cooking time is finished but desired probe temperature has not yet been achieved, the Brio will continue cooking until Probe temperature is reached.
  - If the set cooking temperature is lower than the target Probe temperature and START/PAUSE is pressed, the display will show an error message, Prob. The unit will beep three times and will not start cooking.
  - If the Probe is unplugged during cooking, the unit will continue to cook until it reaches the set temperature.

# INSTRUCTIONS

Probe Temp Guide							
	Temp. °F	Rare °F	Medium Rare °F	Medium °F	Medium Well °F	Well °F	Time Min.
<b>Chicken Breast</b>	360			165			5-8
<b>Steak 1" thick</b>	350	125	135	145	150	160	3-8
<b>Burger ¼ lb</b>	350						5-7
<b>Pork Chops ¾" thick</b>	360			145	150	160	5-7
<b>Fish Fillets ½" thick</b>	350			145	150	160	2-3
<b>Fish Steaks 1" thick</b>	350						5-7
<b>Sausage</b>	360					160	4-5
<b>NOTE:</b> Times may vary depending on cooking preference.							

Measurement Chart		
Teaspoon = t	Fahrenheit = °F	Minute = min
Tablespoon = T	Celsius = °C	Second = sec
Cup = c	Fluid Ounces = fl oz	Inch = in.
Ounce = oz	Liter = L	Dozen = doz
Pound = lb(s)	Milliliter = ml	Hour = hr
Quart = qt	Package = pkg.	Gram = g
Pint = pt	Gallon = gal	

# CLEANING & MAINTENANCE

## Cleaning

Clean your Brio after every use or in between a number of large batches. The Fry Pan Basket and the Base Tray have a non-stick coating with a stainless steel Basket Net. Do not use metal utensils or harsh abrasives when cleaning as this 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 Fry Pan Basket and inside components with a nonabrasive sponge, hot water, and mild detergent.

## Notes:

- Remove the Base Tray and Fry Pan Basket and place on a heat-resistant surface to help cool the appliance quicker.
- If using the dishwasher for the Base Tray, Fry Pan Basket, and Fry Pan Basket Net, it is recommended to use top rack only.

**Tip:** If there is residual food in the Base Tray and Fry Pan Basket, 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.

**Note:** To clean Probe, wipe end with a damp cloth or paper towel.

## Storage:

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

**IMPORTANT - Do not immerse unit 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.**



## WARNING



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

**1-877-689-2838 • [help@nuwavenow.com](mailto: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.
3. Base Tray with Fry Pan Basket is not in the Brio.
4. Insert the plug into an appropriate grounded power socket. Press ON/OFF after settings are selected. Place the Base Tray with Fry Pan Basket into the Brio.

## **The ingredients fried in the Fry Pan Basket are not completely cooked.**

1. Too many ingredients were used. The cooking temperature is too low.
2. The cooking time is too short.
3. Remove some ingredients from the Fry Pan Basket; 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.
2. 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.
2. Use snacks designed to be baked in a traditional oven. Lightly brush some olive oil onto the snacks before placing into Brio for a crispier result.

## **Cannot slide the Fry Pan Basket into the appliance properly.**

1. The Fry Pan Basket is overfilled. The Fry Pan Basket is not placed in the Base Tray correctly.
2. Do not fill the Fry Pan Basket more than 4/5 full. Push the Fry Pan Basket down into the Base Tray until you hear a click.



**White smoke is coming out of the product.**

1. You are frying greasy foods. The Fry Pan Basket and Fry Pan Basket Net or Base Tray contains greasy residue from previous uses.
2. When preparing greasy ingredients in the air fryer, large amounts of oil can smoke and infiltrate Fry Pan Basket. The oil will produce white smoke and the Fry Pan Basket or 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 Fry Pan Basket. Make sure you clean Fry Pan Basket and Fry Pan Basket Net and Base Tray 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, please contact Customer Service Department at: **1-877-689-2838** or **help@nuwavenow.com**.

# TROUBLESHOOT GUIDE

---

## **Error Code Prob1 is displayed and unit is not cooking.**

Probe not connected to the unit. Plug the Brio into the appropriate power socket.

## **Error Code Prob2 is displayed and unit is not cooking.**

The Probe target internal temperature is set higher than set cooking temperature.

## **Error Code Prob3 is displayed and unit is not cooking.**

Probe short circuit. Contact Customer Service Department at 1-877-689-2838 or [help@nuwavenow.com](mailto:help@nuwavenow.com).

## **Error Code Prob4 is displayed and unit is not cooking.**

Probe sensor not detecting temperature increase. Ensure the Probe is inserted into the food and the food is in oven during cooking.

## **Error Code Er1 is displayed and unit is not cooking.**

Temperature Sensor overheated. Turn unit off to cool. If the Brio is not working after it cools down, contact Customer Service.

## **Error Code Err1 is displayed and unit is not cooking.**

Temperature Sensor short circuit. Contact Customer Service Department at 1-877-689-2838 or [help@nuwavenow.com](mailto:help@nuwavenow.com).

## **Error Code Err2 is displayed and unit is not cooking.**

Temperature Sensor is open. Contact Customer Service Department at 1-877-689-2838 or [help@nuwavenow.com](mailto:help@nuwavenow.com).

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

# LIMITED WARRANTY

## **The NuWave Brio® 4.5-Qt. Healthy Digital Air Fryer with Probe THE MANUFACTURER WARRANTIES**

The NuWave Brio, including the Base Tray, Fry Pan Basket, Fry Pan Basket Net, 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 NuWave 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](mailto: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.

## **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](mailto:help@nuwavenow.com)**.

nuwave

MANUAL DEL  
PROPIETARIO

# Brio<sup>®</sup> 4.5Q

Freidora de Aire Digital  
de 4.5-Q  
con Sensor Digital Integrado



[nuwavenow.com](http://nuwavenow.com)

# ¡REGÍSTRESE AHORA!

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

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

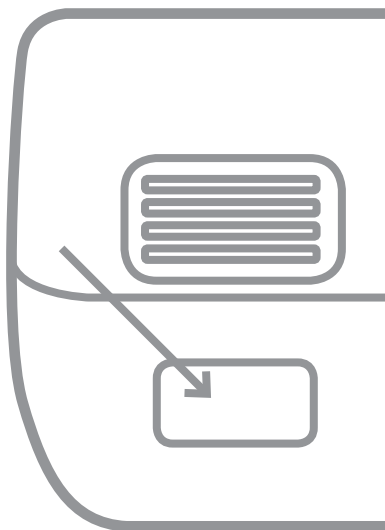
**1** Usando su teléfono inteligente o dispositivo inteligente, escanee el código QR ubicado en la etiqueta de su producto en la parte posterior de la unidad.

**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](http://nuwavenow.com/QR) e ingrese manualmente el número de serie de su producto.

**3** Complete la información restante y complete la encuesta opcional.

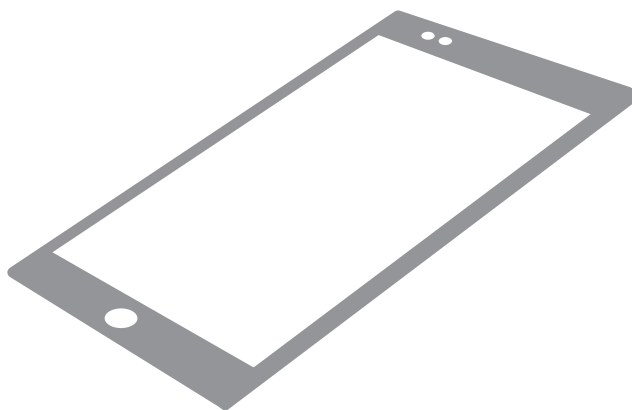
**4** Una vez que envíe su información, recibirá un correo electrónico de confirmación con los detalles de la garantía extendida.



*\* Registre su producto dentro de 1 año a partir de la fecha de compra para una extensión gratuita de 6 meses de garantía limitada.*

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

## DESCARGUE LA APLICACIÓN QR CODE EN SU DISPOSITIVO MÓVIL



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



- 2 Busque "lectores de códigos QR."



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

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

<b>Temp. Del Sensor</b>							
	<b>Temp. °F</b>	<b>Poco Cocido °F</b>	<b>Al Punto Rare °F</b>	<b>Término °F</b>	<b>Cocido Well °F</b>	<b>Bien Cocido °F</b>	<b>Tiempo Minutos</b>
<b>Pechuga de pollo</b>	360			165			5-8
<b>Bistec 1" de grosor</b>	350	125	135	145	150	160	3-8
<b>Hamburguesas ¼ lb</b>	350						5-7
<b>Chuletas de Cerdo de ¾" de grosor</b>	360			145	150	160	5-7
<b>Filetes de Pescado de ½" de grosor</b>	350			145	150	160	2-3
<b>Camarón</b>	350						5-7
<b>Sausage</b>	360					160	4-5
<b>NOTA:</b> <i>Los tiempos pueden variar dependiendo de la preferencia de cocción.</i>							

<b>Tabla de medidas</b>		
Cucharadita = t	Farenheit = °F	Minuto = min
Cucharada = T	Centígrados = °C	Segundo= sec
Taza = c	Onzas fluidas = fl oz	Pulgada = in.
Onza = oz	Litro = L	Docena = doz
Libra = lb(s)	Mililitro = ml	Hora = hr
Cuarto de galón = qt	Paquete = pkg.	Gramo = g
Pinta = pt	Galón = gal	



# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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

1. No toque las superficies calientes. Utilice mangos o perillas.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el Brio en agua u otros líquidos.
3. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos sobre el uso del dispositivo por una persona responsable de su seguridad.
5. El uso de otros accesorios que no estén destinados a ser utilizados con el Brio no es recomendable. Hacerlo puede dañar el Brio y causar accidentes.
6. NO APTO PARA USO EN EXTERIORES. PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.
7. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
8. Deseche el plástico protector que cubre el enchufe de alimentación antes de usar.
9. No lo coloque sobre ni cerca de un quemador caliente, de gas o eléctrico, ni en un horno caliente.
10. 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 el sartén.
11. Nunca ponga el Brio contra la pared u otros aparatos. Debe haber al menos 3 pulgadas de espacio libre para el lado posterior, los lados izquierdo/derecho y el lado superior de el Brio. No coloque nada encima de el Brio.
12. Nunca use una toalla u otro material u objeto para bloquear las rejillas de ventilación.
13. No coloque nada encima del Brio.
14. Desenchufe el Brio del contacto cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que el Brio se enfríe antes de limpiar, poner o quitar partes.

## **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

**USO DOMÉSTICO SOLAMENTE · LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR**

15. Mantenga el manual a la mano para futuras referencias.
16. Se debe tener mucho cuidado al mover el Brio si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
17. Para desconectarla, apague el Brio, luego retire el enchufe del contacto de pared.

### **MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES VEA LAS INICIO RÁPIDO ANTES DE USAR**

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

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

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

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

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

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

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

**ADVERTENCIA**

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

1-877-689-2838 • [help@nuwavenow.com](mailto:help@nuwavenow.com)

1. No coloque el Brio cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción, o ambientes húmedos.
2. La altura de los ingredientes colocados en la canastilla debe cumplir con las instrucciones enumeradas en las "Guía de Montaje".
3. No coloque ningún otro recipiente en el sartén. No reemplace ninguna parte con otros contenedores.
4. Es normal que algo de humo escape de el Brio cuando se calienta por primera vez.
5. Si sale mucho humo del respiradero de aire durante el funcionamiento, desenchufe el Brio de inmediato y comuníquese con Servicio al Cliente.\*
6. No mueva el Brio mientras esté en funcionamiento. Sólo después de que el Brio se haya enfriado completamente debe intentarse moverla. Siempre espere a que la freidora de aire se enfríe antes de manipularla.
7. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



## **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

**USO DOMÉSTICO SOLAMENTE · LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR**

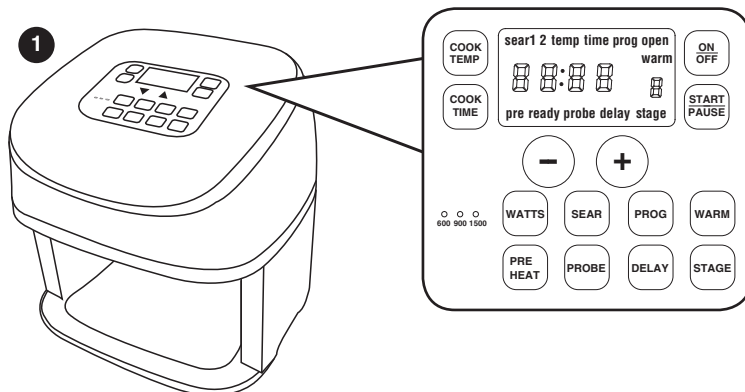
---

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

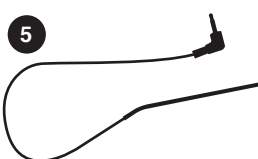
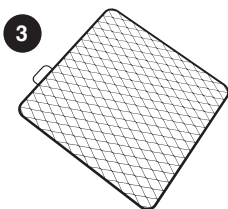
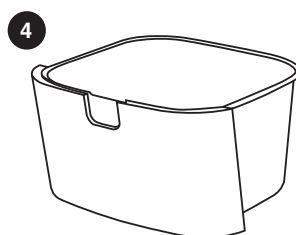
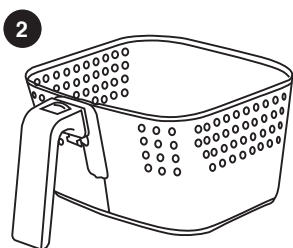
**\*Departamento de Servicio al Cliente:  
1-877-689-2838 · help@nuwavenow.com**

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

# PARTES Y ACCESORIOS



SPANISH



**1** Base de Potencia de la Freidora de Aire  
Part #: 36260

**2** Canastilla  
Part #: 36252

**3** Malla de la Canastilla  
Part #: 36253

**4** Sarten  
Part #: 36251

**5** Sensor  
Part #: 36261

Para ordenar repuestos vaya a la sección de Piezas de Repuesto o a [NuWaveNow.com](http://NuWaveNow.com).

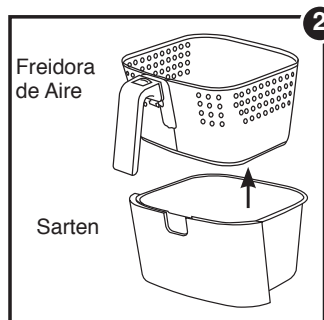
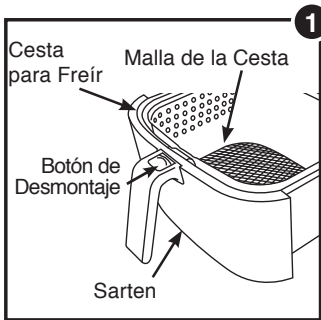
# GUÍA DE MONTAJE

## Montaje de el Brio

**PRECAUCIÓN: NO** utilice el Brio sin el sartén o la Cesta con la Malla. **NO** toque el interior de la el sartén, la Cesta ni la Malla inmediatamente después de cocinar. Las partes estarán calientes. **Solamente** sostenga el sartén y la Cesta por el mango.

### Retirar el sartén y la Cesta para Freír

1. Utilizando el mango, jale y deslice hacia afuera el sartén y la Cesta con la Malla. (Vea Fig. 1.)
2. Para quitar la Cesta para Freír de el sartén, mientras sostiene por el mango, presione el botón de desmontaje hacia adelante y levante la Cesta para Freír de el sartén. (Vea Fig. 2.) Al cocinar, esto reducirá el peso extra de el sartén y hará más fácil mover o agitar alimentos más pequeños.

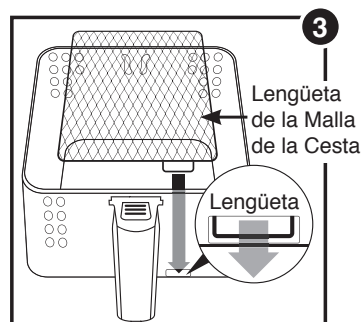


### Retirar la Malla de la Cesta para Freír:

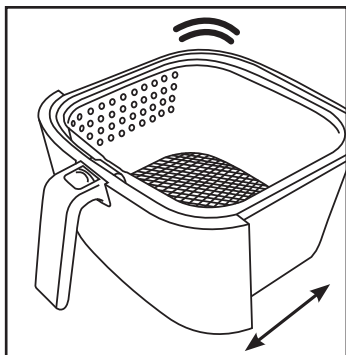
1. Después de retirar la Cesta para Freír de el sartén, voltee la Cesta boca abajo.
2. Utilizando guantes para horno, presione la parte de abajo de la Malla hasta que salga de ella.

### Montaje de la Malla de la Cesta para Freír

1. Coloque la lengüeta de la Malla en la ranura de la Cesta para Freír (Vea Fig. 3.)
2. Presione el otro extremo de la Malla de la Cesta hasta que entre en su lugar y quede de forma plana dentro de la Cesta.



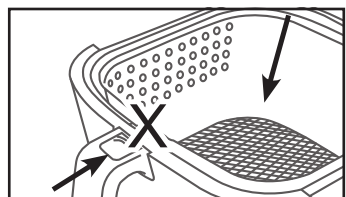
## Pero mejor resultados



### Mover los Alimentos

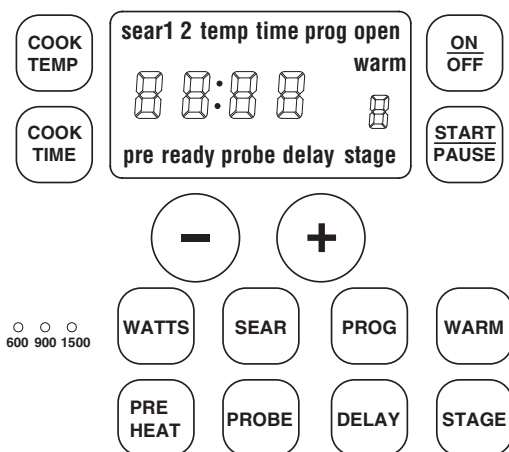
Algunos alimentos requieren agitarse a la mitad de la cocción. Para agitar adecuadamente los alimentos, sostenga el asa, retire el sartén con la cesta de sartén del aparato y agite. Una vez que la comida se haya agitado adecuadamente, deslice el sartén con la canastilla de nuevo en el Brio.

**Nota:** Para mejores resultados al cocinar, no llene a más de  $\frac{4}{5}$ .



**NO PRESIONE EL BOTÓN DE DESMONTAJE MIENTRAS AGITA. Al agitar la Canastilla con Sartén, el contacto con el botón de desmontaje puede hacer que las piezas se separen, lo que puede provocar lesiones.**

# INICIO RÁPIDO



## ON/OFF

Presione ON/OFF. Este botón también detiene cualquier función de cocción. Mientras cocina, presione ON/OFF para y apagar la unidad.

## START/PAUSE

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

## WARM

Use WARM para mantener calientes los alimentos durante un período prolongado después de la cocción. Puede usar WARM independientemente presionando y manteniendo presionado WARM durante 2 segundos. La temperatura predeterminada es 140°F durante 1 hora.

## PREHEAT

Presione PREHEAT. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar con - y +. 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

Selle su comida antes y después del proceso de cocción inicial para conservar los jugos. La temperatura predeterminada es 400°F durante 5 min.

## PROBE

Enchufe el sensor en el Brio. Presione PROBE y establezca la temperatura interna de el sensor con - y +. Inserte el otro extremo de el sensor en su comida. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.



**PROGRAM**

Presione PROGRAM y presione - y + para elegir elementos predefinidos (1-100) para cocinar. Presione - y + 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 - y + 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**

La cocción de STAGE se usa para cocinar alimentos a diferentes temperaturas y tiempos durante todo el proceso de cocción. Se pueden configurar hasta 5 etapas. Para agregar una etapa de cocción, presione STAGE una vez y ajuste presionando - y +.

**WATTS**

Controla el consumo de energía de tu Brio. El vatiaje predeterminado en el Brio es 1500W. La menor potencia en vatios consumirá menos energía, ideal si su casa no consume 1500 vatios. Presione WATTS para ajustar de 1500W a 600W a 900W.

**Antes de usar:**

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

**Nota:** Este aparato cocina con aire caliente. **NO** llene el sartén con aceite.

**Preparación para el funcionamiento:**

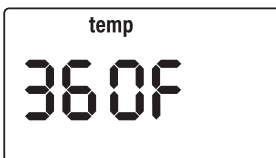
1. Coloque el Brio en una superficie nivelada, uniforme y resistente al calor.
2. Coloque el sartén y la canastilla con la malla en el Brio. Consulte "Montaje de el Brio" en las Guía de Montaje.
3. Conecte el aparato en un enchufe de pared estándar.

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

# INSTRUCCIONES

## Empezando

1. Presione ON/OFF una vez para encender el Brio.
  - 360°F es el ajuste de temperatura predeterminado.
2. Presione START/PAUSE una vez para comenzar a cocinar. La pantalla LED mostrará 00:15 y el tiempo. El (:) parpadeará para indicar que el Brio ahora está cocinando y ha comenzado una cuenta regresiva de 15 minutos. El valor predeterminado es 360° F durante 15 minutos.
3. Para interrumpir el proceso de cocción, presione START/PAUSE o deslice hacia afuera la Cesta de freír con el sartén. La pantalla se mostrará Open.
4. Para reanudar la cocción, deslice nuevamente hacia adentro. El Brio reanudará la cocción.



## Función de Watts

El vataje predeterminado de el Brio es 1500 vatios.

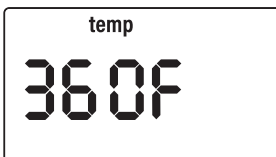
1. Para cambiar la potencia, presione WATTS una vez. La luz azul se iluminará por encima de 600, lo que indica que el Brio ahora está configurada a 600 vatios.
2. Presione WATTS nuevamente y la luz azul sobre 900 se iluminará. El Brio ahora está configurada a 900 vatios.
3. Presione WATTS una vez más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

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

## Ajuste de temperatura

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

1. Presione COOK TEMP luego use hacia - y + para ajustar la temperatura más alta o más baja. La pantalla LED mostrará temp y la temperatura de cocción ajustada.
  - La temperatura aumentará y disminuirá en incrementos de 5°F.



- Para ajustar rápidamente la temperatura en incrementos mayores, mantenga presionadas - y +.
  - La temperatura de cocción puede ajustarse en cualquier momento durante el proceso de cocción.
- Cuando se presiona COOK TEMP, la pantalla LED mostrará la temperatura de cocción. Para ver el tiempo de cocción restante o programado, simplemente presione COOK TIME.

### Ajuste de tiempo

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

- Presione COOK TIME. Presione - y + para ajustar el tiempo. La pantalla LED mostrará time y el tiempo de cocción establecido.
 

COOK TIME

time

00:15

  - El tiempo aumentará y disminuirá en incrementos de 1 minuto.
  - Para ajustar rápidamente el tiempo en incrementos más grandes, mantenga presionadas - y +.
  - El tiempo máximo de cocción seleccionable varía según la temperatura de cocción seleccionada.
    - 100°F~160°F: el tiempo máximo de cocción es de 24 horas, (24:00).
    - 165°F~345°F: el tiempo máximo de cocción es de 5 horas, (05:00).
    - 350°F~400°F: el tiempo máximo de cocción es de 1 hora (01:00).
  - El tiempo de cocción se puede ajustar en cualquier momento durante el proceso de cocción.
- Cuando se presione COOK TIME, la pantalla LED continuará mostrando el tiempo de cocción con una cuenta regresiva. Para ver la temperatura de cocción ajustada, simplemente presione COOK TEMP.

**Nota:** Cuando el temporizador llegue a 1 minuto en la cuenta regresiva, la pantalla LED comenzará a mostrar el tiempo restante en segundos (00:59, 00:58, etc.).

# INSTRUCCIONES

## Función de demora

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

1. Presione DELAY.

- Para ajustar el tiempo de retraso, presione - y + hasta alcanzar el tiempo de demora deseado.
- El tiempo aumentará y disminuirá en incrementos de 1 minuto.
- Para ajustar rápidamente el tiempo en incrementos más grandes, mantenga presionado - y +.
- El tiempo máximo es de 24 horas (24:00).



2. Presione START/PAUSE para comenzar la cuenta regresiva del tiempo de demora.

- El tiempo de demora establecido se mostrará con una cuenta regresiva.
- La pantalla LED mostrará time, delay, y (:) parpadeará, lo que indica que el Brio ha iniciado la cuenta regresiva.

3. Una vez que se complete la cuenta regresiva, el Brio comenzará a cocinar a la temperatura y tiempo de cocción establecidos (el valor predeterminado es 360°F durante 15 minutos).

### Utilizando DELAY con función de cocción:

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

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

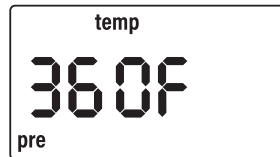
**Ejemplo # 2** Retrasar la cocción 60 minutos, cocinar a 400° F durante 10 minutos:

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

## **Función de precalentamiento**

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

1. Presione COOK TEMP. Presione - y + para ajustar la temperatura hacia arriba o hacia abajo. La pantalla mostrará temp y la temperatura de cocción ajustada.
2. Presione PREHEAT.
3. Presione START/PAUSE. El Brio comenzará a precalentar a la temperatura de cocción ajustada. La pantalla mostrará la temperatura de cocción ajustada y parpadeará durante el precalentamiento.

4. Una vez que se alcance la temperatura de precalentamiento, el Brio comenzará una cuenta regresiva de 5 minutos.
  - La pantalla LED mostrará ready y 5 parpadeará en la pantalla LED para indicar que hay 5 minutos para colocar los alimentos en la Canastilla.
  - El Brio mantendrá la temperatura de precalentamiento durante la cuenta regresiva de 5 minutos. Si la cuenta regresiva de 5 minutos termina, el Brio entrará en la configuración predeterminada y la pantalla mostrará 360F y temp.
5. Abra la canastilla y coloque la comida en ella. La pantalla mostrará open, lo que indica que la canastilla y el sartén se han retirado de el Brio.
6. Vuelva a colocar la canastilla y el sartén en el Brio. Esto iniciará automáticamente el Brio y comenzará el proceso de cocción a la temperatura y el tiempo establecidos.

### **Notas:**

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

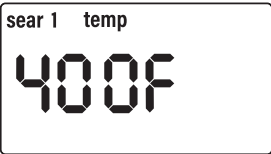
# INSTRUCCIONES

## Sellar

Predeterminado – 400°F, 5 minutos.

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

1. Presiona SEAR una vez. Ajuste la temperatura y el tiempo de Sear si lo desea.
2. Presione START/PAUSE.
  - El Brio marchita a 400°F durante 5 minutos y luego cocinará a 360°F durante 15 minutos (predeterminado).
  - Cuando El Brio haya terminado de cocinar, la pantalla mostrará End.



**Para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción regular:**

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

## Sear 1 2

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

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



**Para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción regular:**

1. Presione ON/OFF.
2. Presione - y + y ajústelo a la temperatura deseada.
3. Presione COOK TIME y - y + para ajustar el tiempo deseado.

4. Presione SEAR dos veces.
5. Presione START/ PAUSE. El Brio:
  - Sellará a 400°F durante 5 minutos (sear 1).
  - Cocinará a la temperatura y tiempo seleccionados.
  - Sellará nuevamente a 400°F durante 5 minutos (sear 2).
  - Terminará de cocinar y mostrará End.

### Sear 2

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

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




### Para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción regular:

1. Presione ON/OFF.
2. Presione - o + para ajustar a la temperatura deseada.
3. Presione COOK TIME. Presione - o + para ajustar el tiempo deseado.
4. Presione SEAR tres veces.
5. Presione START/PAUSE. El Brio:
  - Cocine a la temperatura y tiempo seleccionados.
  - Selle a 400° F por 5 minutos.
  - Termine de cocinar y la pantalla mostrará End.

### Notas:

- Presione SEAR cuatro veces para borrar la función de búsqueda.
- La temperatura máxima para todas las funciones de fiador es de 400°F.
- El tiempo máximo para todas las funciones de búsqueda es de 5 minutos.

# INSTRUCCIONES

## Función de etapas

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

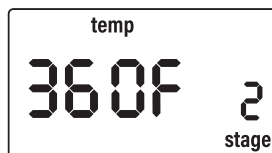
1. Presione ON/OFF. Esta es la etapa 1 de cocción.
  - Ajuste la temperatura de cocción presionando hacia arriba o hacia abajo hasta alcanzar la temperatura deseada.
  - Ajuste el tiempo de cocción presionando COOK TIME y - y + para alcanzar el tiempo de cocción deseado.

2. Presione STAGE.

- Para ajustar la temperatura de cocción para la etapa 2, - y + hasta alcanzar la temperatura deseada.



- Ajuste el tiempo de cocción presionando COOK TIME. La pantalla mostrará time, stage 2 y 00:00. Presione - y + para alcanzar el tiempo de cocción deseado.



3. Ajuste el tiempo de cocción presionando COOK TIME. La pantalla LED mostrará time, stage 3 y 00:00. Presione - y + hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado.

- Se puede programar un máximo de 5 etapas.

4. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. el Brio cocinará, siguiendo las etapas programadas.

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

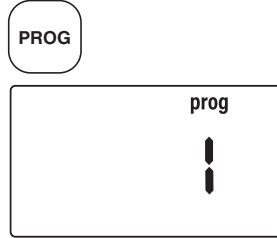
1. Presione ON/OFF. Presione - y + para ajustar la temperatura de cocción a 300F. Presione TIME. Presione - y + para ajustar el tiempo de cocción a 00:17.
2. Presione STAGE. Presione - y + para ajustar la temperatura de cocción a 360F.
3. Presione COOK TIME. Presione - y + para ajustar el tiempo de cocción a 00:30.
4. Presione STAGE. De nuevo, presione - y + para ajustar la temperatura de cocción a 400F.
5. Presione COOK TIME. De nuevo, presione - y + para ajustar el tiempo de cocción a 00:05.
6. Presione START/PAUSE.



### **Función del programa**

Programas predefinidos: Programas predefinidos dados los números 1-100.

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



### **Notas:**

- Consulte los elementos del menú del programa para las recetas preprogramadas 1-100.
- Se pueden ajustar las temperaturas y tiempos predefinidos 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).

### **Guarde 101-200 Recetas Únicas.**

#### **Guardando la receta antes de cocinar:**

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

#### **Guardando la receta después de que la cocción termine:**

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

### **Recuperación de memoria**

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

# INSTRUCCIONES

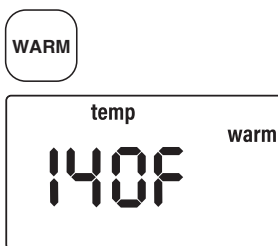
## Edición y modificación de un programa guardado

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

## Función Warm

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

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



## Cálido se puede utilizar junto con recetas programadas.

1. Presiona PROG y seleccione el número de programa.
2. Presione WARM. La pantalla mostrará 140F, warm, y temp.
  - Ajuste la temperatura cálida presionando - y +. El rango de temperatura seleccionable es 100°F~145°F.
3. Ajuste el tiempo de calentamiento presionando COOK TIME. Presione - y + para seleccionar el rango de tiempo de calentamiento: 00:00-02:00 (0-2 horas), 100F~145F (100°F a 145°F).
4. Presione START/PAUSE. La unidad cocinará a la temperatura y el tiempo establecidos del menú y mantendrá la comida caliente a 140°F durante 1 hora como la temperatura y el tiempo de calentamiento predeterminados o establecidos.

### Mantener Caliente se puede utilizar como una sola función.

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

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

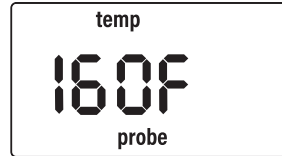
### Sensor

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

1. Conecte el sensor (conector) a la unidad e inserte el otro extremo en la comida.



**Nota:** El cable de el Sensor estará entre la canasta y la unidad.



2. Presione PROBE. Presione - y + para ajustar la temperatura deseada del sensor (por ejemplo, 170F o 170°F).
3. Presione START/PAUSE. La unidad comenzará a cocinar a la temperatura deseada.
4. Durante la cocción, se mostrará la temperatura actual del sensor. Mientras la unidad muestra la temperatura del sensor, se iluminará probe.
  - Presione COOK TEMP. La pantalla mostrará la temperatura de cocción de el Brio y time mostrará el tiempo de cocción.
5. Presione PROBE y manténgalo presionado por 2 segundos. Se mostrará la temperatura ajustada del sensor. Ajuste la temperatura deseada de la sonda presionando hacia - y +, si es necesario.
  - Si el tiempo de cocción deseado finaliza pero aún no se alcanza la temperatura deseada del sensor, el Brio continuará cocinando hasta que se alcance la temperatura del sensor.
  - Si la temperatura de cocción ajustada es más baja que la temperatura del sensor de destino y se presiona START/PAUSE, la pantalla mostrará un mensaje de error, Prob. La unidad emitirá tres pitidos y no comenzará a cocinar.
  - Si el Sensor se desenchufa durante la cocción, la unidad continuará cocinando hasta que alcance la temperatura establecida.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

## Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso o entre varios lotes grandes. La canastilla y el sartén tienen un revestimiento antiadherente con una cesta de acero inoxidable. No utilice utensilios metálicos o abrasivos fuertes al limpiar, ya que esto puede dañar el revestimiento.

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

## Notas:

- Retire el sartén y la canastilla y colóquelas sobre una superficie resistente al calor para ayudar a enfriar el aparato más rápido.
- Si usa el lavavajillas para el sartén, la canastilla y la malla, se recomienda usar solo la rejilla superior.

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

## Almacenamiento:

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

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



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

# GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## **La Brio no funciona.**

1. Conecte la clavija en un contacto apropiado.
2. Presione el botón ON/OFF después de seleccionar los ajustes.
3. Coloque la Canastilla en el Brio.

## **Los ingredientes en la Canastilla no están lo suficientemente fritos.**

1. Retire algunos ingredientes de la Canastilla.
2. Las porciones pequeñas se fríen mejor.
3. Fría a una temperatura más alta.
4. Programe el Brio 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.

## **La comida no se fríe uniformemente.**

Los alimentos de encima necesitan ser movidos a la mitad el tiempo de cocción.

## **Las botanas fritas no salen crujientes de la Brio.**

Utilice botanas hechas para hornos tradicionales o cepille las botanas con aceite de oliva para que queden crujientes.

## **No se puede deslizar la Canastilla en el aparato correctamente.**

1. No llene la Canastilla más de un 4/5 partes.
2. Presione la Canastilla hacia abajo en el sartén hasta que escuche un click.

# GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

---

## **Sale humo blanco del aparato.**

Asegúrese de limpiar el sartén correctamente después de cada uso.

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

1. Remoje las papas en un recipiente por al menos 30 minutos, sáquelas y séquelas con una toalla de papel.
2. Utilice papas frescas y asegúrese de que estén firmes durante su cocción.

## **Las papas a la francesa no salen crujientes de la Brio.**

1. Asegúrese de secar bien las papas antes de ponerles aceite.
2. Corte las papas más pequeñas o agregue un poco más de aceite para que queden más crujientes.

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

**Aparece el código de error Prob1 y la unidad no está cocinando.**

El sensor no está conectado a la unidad. Conecte el Brio en una toma de corriente apropiada.

**Aparece el código de error Prob2 y la unidad no está cocinando.**

La temperatura interna objetivo del sensor se ajustó más alta que la temperatura de cocción establecida.

**Aparece el código de error Prob3 y la unidad no está cocinando.**

Corto Circuito en el Sensor. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o [help@nuwavenow.com](mailto:help@nuwavenow.com).

**Aparece el código de error Prob4 y la unidad no está cocinando.**

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.

**Aparece el código de error Er1 y la unidad no está cocinando.**

El sensor de temperatura está sobrecalentado. Apague la unidad para que se enfríe. Si el Brio no funciona después de que se enfríe, comuníquese con Servicio al Cliente.

**Aparece el código de error Err1 y la unidad no está cocinando.**

El sensor de temperatura tiene un corto circuito. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o [help@nuwavenow.com](mailto:help@nuwavenow.com).

**Aparece el código de error Err2 y la unidad no está cocinando.**

El sensor de temperatura está abierto. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o [help@nuwavenow.com](mailto:help@nuwavenow.com).

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

# GARANTÍA LIMITADA

---

## **La Freidora de Aire Digital NuWave Brio® 4.5-Qt. con Sensor Digital Integrado**

### **EL FABRICANTE GARANTIZA**

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

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

### **LA GARANTÍA NO CUBRE**

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

### **PARA OBTENER EL SERVICIO**

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



**OBLIGACIONES DEL FABRICANTE**






La obligación del Fabricante bajo esta Garantía Limitada está limitada, hasta lo permitido por ley, a reparar o reemplazar cualquier parte cubierta por esta Garantía Limitada cuya revisión muestre que el defecto es por uso normal. La Garantía Limitada aplica únicamente en los Estados Unidos y sólo para el comprador original en los canales de distribución autorizados por el fabricante. LA GARANTÍA LIMITADA NO PUEDE SER ALTERADA, CAMBIADA O EXTENDIDA EXCEPTO POR UN INSTRUMENTO POR ESCRITO REALIZADO POR EL FABRICANTE. LA SOLUCIÓN DE REPARACIÓN O REEMPLAZO INCLUIDA EN ESTA GARANTÍA ES EXCLUSIVA. EN NINGÚN CASO EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO RELEVANTE O FORTUITO A ALGUNA PERSONA, SEA O NO OCASIONADO POR LA NEGLIGENCIA DEL FABRICANTE, INCLUYENDO, SIN LÍMITE, DAÑOS POR PÉRDIDA POR USO, COSTOS POR REEMPLAZO, DAÑO A LA PROPIEDAD, U OTRAS PÉRDIDAS MONETARIAS.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños relevantes o fortuitos, así que la exclusión mencionada podría no aplicar. Esta Garantía Limitada proporciona derechos legales específicos y podría haber otros derechos que varíen entre estado y estado. EXCEPTO POR LO QUE YA SE EXPRESÓ DE FORMA DIFERENTE, EL FABRICANTE NO GARANTIZA EXPRESA O IMPLÍCITAMENTE POR LEY U OTRAS, INCLUYENDO SIN LIMITACIONES, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN Y EJERCICIO PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR A CUALQUIER OTRA PERSONA. LEA EL MANUAL DEL USUARIO. SI TUVIERA ALGUNA DUDA SOBRE EL FUNCIONAMIENTO O LA GARANTÍA DEL PRODUCTO, CONTACTE A NUWAVE LLC.

**LEA SU MANUAL DEL USUARIO:** Si tuviera alguna duda sobre el funcionamiento o la garantía del producto, contacte a **NuWave LLC** al: **1-877-689-2838** o escriba a **help@nuwavenow.com**.

# REPLACEABLE PARTS

To order replaceable parts head over to [NuWaveNow.com](http://NuWaveNow.com)

To order replaceable parts head over to <a href="http://NuWaveNow.com">NuWaveNow.com</a>	
	Part Name
	Fry Pan Basket
	Fry Pan Basket Net
	Base Tray
	Probe
	Rubber Feet

Part Description	Part No.
Used to place food in for cooking. Basket clicks into Base Tray.	36252
Snaps into bottom of Fry Pan Basket. Used to place food on. Helps with air flow.	36253
Holds Fry Pan Basket with Fry Pan Basket Net. Used for cooking in unit.	36251
Inserted into food. Measures internal temperature of food.	36261
Goes on the bottom of Brio in each corner. Keeps unit from sliding.	36262

**Brio® 6-Qt  
Digital Air Fryer**



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



**NuWave Primo™  
Combo Grill & Oven**



**NuWave PIC® Gold  
Precision Induction Cooktop**



**BruHub®  
Coffee Maker**



**Moxie® High-Performance  
Vacuum Blender**



**Bravo™ Air Fry & Toaster Oven  
with Digital Temperature Probe**

# nuwave®

— LIVE WELL FOR LESS —

[nuwavenow.com](http://nuwavenow.com)



## FOR HOUSEHOLD USE ONLY

**Model:** 36102

120V, 60Hz, 1500 Watts

**For patent information please go to:**

[www.nuwavenow.com/legal/patent](http://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](mailto:help@nuwavenow.com)

Made in China

©2019 NuWave LLC • All Rights Reserved.

Item No: BM 36102

Rev. 07-TH

08-20-19

RB1 DV2