

SIMPLE | LIVING
PRODUCTS

**PREMIUM 5.8QT
AIR FRYER**



**AIR FRYER
USER MANUAL**

Modelo: SL-AFD2-5L



[WE HOPE YOU LOVE OUR NEW AIR FRYER AS MUCH AS WE DO]



Register

You must register your purchase to activate your warranty. Visit our website.



Enjoy

Weekly, featured recipes.
Follow us on Instagram today.
www.instagram.com/simplelivingproducts/



Explore

Our recipe gallery on our blog.
simplelivingproducts.com/blogs/blogs



Contact Us

Our helpful customer care team are ready to assist you with any questions you might have!

Email: sales@simplelivingproducts.com

Toll Free: 844-799-7995

M-F: 9am - 5pm PST



On behalf of all of us at
Simple Living Products,
Happy Air Frying!

[WWW.SIMPLELIVINGPRODUCTS.COM](https://www.simplelivingproducts.com)

Introduction

We all know that fried foods taste delicious but are better left to the occasional indulgence rather than becoming a staple of your diet. So, what is a fried food aficionado to do? When we need a fix of crispy deliciousness, we turn to Air Frying. Our Simple Living Products Air Fryers use hot air to cook without added oil, making them a guilt free solution to quench my craving for crunchy.

At Simple Living Products we are all about practical solutions to get you in the kitchen and cooking delicious unprocessed food. So, jump in and experiment – we believe there are no mistakes in cooking, only learning experiences.

Happy Cooking,
The Simple Living Products Air Frying Team

All About Air Frying

Your Simple Living Products Air Fryer uses 360° air circulation technology to cook with little to no oil, for quick, crispy, delicious food with 80% fewer calories than deep fryers. With user friendly, one-touch controls and an intuitive, safe design, the Simple Living Products Air Fryer will be the star of your kitchen.

Everyone loves fried foods. Its that crispy, delicious, crunchy texture and savory flavor that is just irresistible. But what we do not love is the icky, heavy feeling we get after over-indulging on that last friend chicken wing.

Enter the Air Fryer. Using rapid air circulation, the Air Fryer can “fry” ingredients without any oil or butter. This preserves delicious flavor and a crispy texture while helping to eliminate extra calories from added oil. Enjoy everything from classic French fries, to fried chicken, to savory spring rolls with your air fryer and that is just the beginning.

It is a Dry Heat

An air fryer is like a convection oven in the principles that it uses to cook. Hot air circulates around the food and creates a crispy layer on the outside of the food. Since the heat is contained in the basket, Air Fryers can cook faster than a convection oven.

Simple & Healthy

Air Fryers can be used to “fry” everything from appetizers to desserts. To get started, you add your ingredients to the basket, set the timer and temperature and let the air fryer do the rest. Since air fryers cook with dry heat, you can also use an air fryer to bake and roast.

Zero Oil = A Better Way to Fry

From crunchy zucchini fries, to buffalo wings, its hard to believe that this appliance does not require any oil. Less oil does not only mean less calories, it also means a better cooking experience. Preparing your food in an air fryer is a cleaner way to cook, eliminating the extra parts and added mess that comes with deep frying. Air frying is a convenient way to fry without sacrificing flavor.

REGISTER FOR WARRANTY TODAY



ALL PURCHASES
MUST BE
REGISTERED FOR
WARRANTY WITHIN
14 DAYS FROM THE
DATE OF
PURCHASE.



COMPLETE
REGISTRATION TODAY
BY VISITING OUR
WEBSITE; AND
CLICKING ON
"WARRANTY
REGISTRATION".



MAKE SURE TO HAVE
ALL YOUR ORDER
DETAILS ON HAND
INCLUDING YOUR
ORDER ID. YOU WILL
BE REQUIRED TO
PROVIDE YOUR
CONTACT DETAILS
ALSO



ONCE WE RECEIVE
YOUR WARRANTY
REQUEST WE WILL
VERIFY YOUR ORDER
DETAILS. IF WE REQUIRE
ANY ADDITIONAL
INFORMATION WE WILL
CONTACT YOU VIA
EMAIL

WWW.SIMPLELIVINGPRODUCTS.COM

Customer Support

We are Here to Help!

If you encounter any issues or have any questions regarding your new product, please contact our helpful Customer Support Team. Your Satisfaction is our goal!

Customer Support

Email: sales@simplelivingproducts.com

Toll Free: 844-799-7995

Support Hours

Monday – Friday

9am – 5pm PST

*Please have your order ID number ready before contacting customer support.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

To ensure safety, before using your Air Fryer please read this manual carefully. Incorrect operation can result in serious damage, personal injury, or property damage to others

Plug & Cord

A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord is not recommended for use with this Air Fryer.

Check if the voltage indicated on the Air Fryer fits the local main voltage. Plug the Air Fryer into a standard electrical outlet.

The appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF).

General Safety While Air Frying

- Do not immerse your air fryer housing or plug in water or liquid.
- Do not leave your air fryer unattended while in use. Always supervise Children.
- Unplug the air fryer when not in use.
- Do not use your air fryer if it is damaged or not working. Contact customer support.
- Do not use replacement third party parts or accessories, as they may cause injuries.
- Do not use an unauthorized person to replace or fix this Air Fryer.
- Do not plug it into an unearthed socket.
- Do not use your air fryer outdoors or in a commercial setting.
- Do not place your air fryer on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- Keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloth, etc.) Use on a flat, stable, heat resistant surface away from heat sources or liquids.
- Do not place anything on top of your air fryer and do not store anything inside it.
- Do not pull out the plug with wet hands, this can cause an electric shock.
- Only use your air fryer as directed in this manual.
- An air fryer works with hot air only. Never fill the basket with oil or fat or liquids.
- Never use your air fryer without the basket placed inside it.
- Do not place oversized foods or metal utensils into your air fryer.
- Do not place paper, cardboard, non-heat resistant plastic or similar materials, into your air fryer. You may use foil.
- Do not put foil in the air fryer without food on top. Air circulation can cause the foil to lift and touch the heating element.
- Always use heat safe containers.
- Do not place the Air Fryer against a wall or against another appliance. Leave at least 4" free space around the Air Fryer. Do not cover or touch the air inlet or outlet.
- During operation, steam is released through the air outlet. Keep distance from the air outlet.
- Be careful of hot steam and air when you remove the basket from the Air Fryer.
- Immediately unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. Food is burning. Wait for smoke to clear before pulling the basket out.
- Keep all food in the basket to prevent any contact with the heating elements.
- Do not touch the inside of the Air Fryer while it is operating.
- Do not move or shake the Air Fryer during operation.
- Do not insert any material into the vent or bottom of the Air Fryer in case of electric shock.
- Some Air Fryer parts, including outer surfaces may get hot to touch. To prevent burns, refrain from touching the body of the Air Fryer during operation.

Air Fryer Display



Before First Use

- Remove all packaging from the Air Fryer, including any temporary stickers.
- Pull the handle to remove the baskets from the air fryer.
- Wash both baskets using hot water, mild soap, and a non-abrasive sponge. Dry thoroughly.
- Season Your Air Fryer (See instructions below).
- Put the baskets back inside the air fryer using the scooping method (See next page).
- Turn your air fryer on for 1 hour with no food inside. This will help remove any “new smells”

Seasoning Your Air Fryer

HOW TO SEASON YOUR AIR FRYER.

KEEP FOOD FROM STICKING TO
YOUR AIR FRYER.

INGREDIENTS

- COCONUT OIL
- PAPER TOWELS
- SOFT SPONGE
- SOAP
- WARM WATER

WASH YOUR AIR FRYER BASKET
& PAN WITH WARM WATER.



REASSEMBLE YOUR AIR FRYER.



1

2

3

4

5

SET TEMPERATURE TO 400F
AND SET THE TIMER TO 5 MINUTES.



REMOVE THE DRAWER AFTER 3 MINUTES.



USE PAPER TOWEL TO COAT PAN WITH
COCONUT OIL AND CLOSE FOR
REMAINING 2 MINUTES.



SIMPLELIVING
PRODUCTS

Air Fryer Scooping Motion

When inserting the pan back into the air fryer the scooping motion should be used.

LEARNING THE SCOOPING MOTION

HOW YOU SHOULD INSERT
YOUR AIR FRYER BASKET



THE BOTTOM OF THE PAN SHOULD
ALWAYS BE INSERTED GENTLY AND
INLINE WITH THE OPENING.



THE AIR FRYER SHOULD ALWAYS
BE INSERTED FACE DOWN.



NEVER FORCE THE PAN
INTO THE AIR FRYER.

SIMPLELIVING
PRODUCTS

Preheating Your Air Fryer

We recommend preheating before placing food into the air.

1. Plug in. To turn the Air Fryer ON press the “PUSH Button”.
2. Set the temperature to 400°. Press the temperature icon and rotate the knob to the right
3. Set the time to 5 MIN. Press the timer icon and rotate the knob to the right.
4. Press the “**Push Button**” to begin the preheating process.
5. When preheating is done the air fryer will beep 3 times. You can then place your food inside the air fryer and begin your cooking.

Preset Settings

- You can customize time (1-60 Minutes) and temperature (170° -400°).
- Results may vary.
- Checkout our reference guide and recipe book for a guide to customizing presets for perfect results.
- **Reheating:** If you are using the Air Fryer to reheat food, set the temperature to 300° and set the timer to 10 minutes.

Preset	Default Temp	Default Time	Preset	Default Temp	Default Time
Fries	390°	20 Minutes	Poultry	360°	25 Minutes
Ribs	360°	15 Minutes	Steak	320°	20 Minutes
Shrimp	320°	20 Minutes	Fish	360°	20 Minutes
Cake	360°	40 Minutes	Keep Warm	180-200°	120 Minutes

Preset Air Frying Programs

Using a preset is the easiest way to air fry. Presets are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods.

1. Preheat your air fryer (see instructions above).
2. Once your air fryer is preheated add your food to the basket.
3. Select a preset cooking program. To select the cooking mode, press the  button, then rotate the knob to scroll through the preset settings.
4. After selecting the correct cooking setting press the “PUSH Button” to start cooking.
5. When using some presets, such as fries we do recommend shaking the ingredients half ways through the cooking cycle.
 - Take the baskets out of the air fryer, being careful of hot steam. The air fryer will pause cooking automatically. The display will turn off until baskets are replaced.
 - Shake or flip the food. Be careful not to press the basket release button.
 - Put the basket back into the air fryer.
 - Note: See Shaking Food on Page 9
6. The air fryer will beep when finished the cooking cycle.

7. If you are not ready to remove your food from the air fryer you can choose the keep warm function. Simply select the keep warm function and adjust the time and temperature to suit your personal preference.
8. Take the baskets out of the air fryer being careful of steam.
9. Remove inner basket from outer basket to serve food. When separating baskets:
 - Make sure the baskets are resting on a flat surface.
 - Watch for hot oil or fat collected in the outer basket. To avoid splashing, drain oil before replacing inner basket.
10. When a batch of ingredients is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch.

Manual Air Frying

In addition to the preset modes you can also set temperatures and times yourself. Simply select any mode and adjust the temperatures and times by using the following buttons.

1. Preheat your air fryer (see instructions on page 7).
2. Once your air fryer is preheated add your food to the basket.
3. Set the temperature and time.
 - To adjust the temperature, press the **“Temperature Button”**, . Rotate the knob to the left to reduce the temperature or to the right to increase the temperature.
 - To adjust the timer, press the **“Timer Button”**, . Rotate the knob to the left to reduce the time or to the right to increase the time.
4. Once you have selected your desired times and temperatures press the **“Push Button”** to begin the cooking process.
5. The air fryer will beep when finished the cooking cycle.
6. If you are not ready to remove your food from the air fryer you can choose the keep warm function. Simply select the keep warm function and adjust the time and temperature to suit your personal preference.
7. Take the baskets out of the air fryer being careful of steam.
8. Remove inner basket from outer basket to serve food. When separating baskets:
 - a. Make sure the baskets are resting on a flat surface.
 - b. Watch for hot oil or fat collected in the outer basket. To avoid splashing, drain oil before replacing inner basket.
9. When a batch of ingredients is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch.

Shaking Food

Some foods may require shaking halfway throughout the cooking process. For example, the preset cooking function for French fries is 20 minutes. Therefore, you should remove the basket to shake the ingredients after 10 minutes.

How to Shake

- During cooking, take the baskets out of the air fryer and shake or flip the food. Be careful not to press the basket release button.
- When you take the baskets out, the air fryer will pause cooking automatically. As a safety feature, the display will turn off until the baskets are replaced.
- When you replace the baskets, cooking will automatically resume.
- Avoid shaking longer than 30 seconds, as the air fryer may start to cool down.

What to Shake

- Small foods that are stacked will usually need shaking, such as fries or nuggets.
- Without shaking food may not be crispy or evenly cooked.
- You can flip other foods such as steak, to ensure even browning.

When to Shake

- Shake once halfway through cooking or more if desired.

Cooking Guide

Over-Filling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly. Do not pack in food.

Using Oil

- Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Use no more than 2 tablespoons of oil.
- Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.
- Excess oil or food can collect at the bottom of the outer basket. You can wipe these off after you have finished cooking and when the appliance has cooled down. If you are cooking numerous batches of food continuously always make sure to remove the juices and crumbs from each batch before starting the next.

Food Tips

- You can air fry any frozen foods or goods that that can be baked in an oven.
- To make cakes, hand pies, or any food with filling or batter, place food in a heat-safe container before placing in the baskets.
- Air frying high fat foods will cause fat to drip to the bottom of the baskets. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.
- Liquid marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.

Want More Cooking Tips? Check us Out:



More Functions

Pausing

- Press the “Stop” button to pause cooking. The Air Fryer will stop heating, to restart the air fryer you will need to press on the “push” button.
 - After 30 minutes of inactivity the air fryer will turn off.
 - This function allows you to pause cooking without taking the baskets from the air fryer.

Memory Control Function

- If you would like to check how your food is cooking, you can remove the baskets from the air fryer without pausing the cooking cycle.
 - Pull the baskets out of the air fryer, the air fryer will pause cooking automatically. The display will turn off temporarily as a safety feature.
 - Simply and quickly check your food. When you return the baskets to the air fryer, the air fryer will automatically resume cooking based on your previous settings.

Automatic Shutoff

- If the air fryer has no active cooking programs, after several minutes of inactivity, the air fryer will turn off. This means that after each cooking cycle when the timer reaches zero the air fryer will automatically shut down. You can manually switch off the appliance by turning the timer to zero. The fan will continue to run up to 20 seconds to “cool down” the unit.

Overheat Protection

- If the air fryer overheats it will automatically shut down as a safety feature.
- Allow the air fryer to cool down before using it again.

Care & Maintenance

Note: We recommend thoroughly cleaning the air fryer after every use.

1. Unplug the air fryer and allow it to cool completely before cleaning. Pull out the baskets for faster cooling.
2. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth.
3. The baskets are dishwasher safe.

NOTE: For the longevity of the baskets we recommend hand washing.

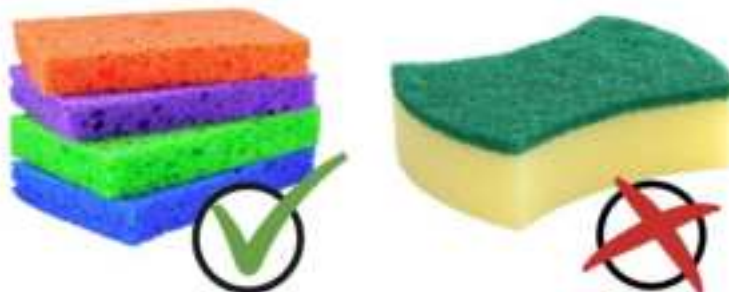
Wash the baskets with hot, soapy water and a non-abrasive sponge.

NOTE: Soak (overnight) if necessary.

NOTE: Baskets have a non-stick coating. Avoid metal utensils and abrasive cleaners.

4. For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix $\frac{1}{2}$ cup (118ml) of baking soda a few tablespoons of water (1 tbsp = 15 ml) until forming a spreadable paste.
 - b. Use a sponge to spread the paste on the baskets and scrub. Before rinsing, let the baskets sit for 15 minutes.
 - c. Wash baskets with soap and water before using.
5. Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, nonabrasive sponge or cloth. Do not immerse in water.
6. Dry before using or storing away.

Types of Sponges to Use



Recommended Cooking Times & Temperatures

	Temp (°F)	Time (mins)		Temp (°F)	Time (mins)
Vegetables					
Asparagus (sliced 1")	400°F	5	Onions (pearl)	400°F	10
Beets (whole)	400°F	40	Parsnips (½" chunks)	380°F	15
Broccoli (florets)	400°F	6	Peppers (1" chunks)	400°F	15
Brussel Sprouts (halved)	380°F	15	Potatoes (small baby, 1.5lbs)	400°F	15
Carrots (sliced, ½")	380°F	15	Potatoes (1" chunks)	400°F	12
Cauliflower (florets)	400°F	12	Potatoes (baked whole)	400°F	40
Corn on the cob	390°F	6	Squash (½" chunks)	400°F	12
Eggplant (1½" cubes)	400°F	15	Sweet Potato (baked)	380°F	30-35
Fennel (quartered)	370°F	15	Tomatoes (cherry)	400°F	4
Green Beans	400°F	5	Tomatoes (halves)	350°F	10
Kale Leaves	250°F	12	Zucchini (½" sticks)	400°F	12
Chicken					
Breasts, bone in (1.25lbs)	360°F	25	Legs, bone in (1.75lbs)	380°F	30
Breasts, boneless (4 oz.)	380°F	12	Wings (2lbs)	400°F	12
Drumsticks (2.5lbs)	370°F	20	Game Hen (halved – 2lbs)	390°F	20
Thighs, bone in (2lbs)	380°F	22	Whole Chicken (6.5lbs)	360°F	75
Thighs, boneless (1.5lbs)	380°F	18-20	Tenders	360°F	8-10
Beef					
Burger (4 oz.)	370°F	16-20	Meatballs (3")	380°F	10
Fillet Mignon (8 oz.)	320°F	18	Ribeye, bone in (1", 8 oz.)	320°F	10-15
Flank Steak (1.5lbs)	320°F	12	Sirloin Steaks (1", 12 oz.)	320°F	9-14
London Broil (2lbs)	320°F	20-28	Beef Eye Round Roast (4lbs)	390°F	45-55
Meatballs (1")	380°F	7			
Pork and Lamb					
Loin (2lbs)	360°F	55	Bacon (thick cut)	400°F	6-10
Pork Chops, bone in (1", 6.5 oz.)	400°F	12	Sausages	380°F	15
Tenderloin (1lbs)	370°F	15	Lamb Loin Chops (1" thick)	400°F	8-12
Bacon (regular)	400°F	5-7	Rack of Lamb (1.5-2lbs)	380°F	22
Fish & Seafood					
Calamari (8 oz.)	400°F	4	Tuna Steak	400°F	7-10
Fish Fillet (1", 8 oz.)	400°F	10	Scallops	400°F	5-7
Salmon, fillet (6 oz.)	380°F	12	Shrimp	320°F	20
Frozen Foods					
Onion Rings (12 oz.)	400°F	8	Fish Sticks (10 oz.)	400°F	10
Thin French Fries (20 oz.)	400°F	16	Fish Fillets (½", 10 oz.)	400°F	14
Thick French Fries (17 oz.)	400°F	20	Chicken Nuggets (12 oz.)	400°F	10
Mozzarella Sticks (11 oz.)	400°F	8	Breaded Shrimp	400°F	9

Troubleshooting

Problem	Possible Solution
The Air Fryer will not turn on.	- Make sure the air fryer is plugged in. - Push the baskets securely into the air fryer.
The basket does not slide into the air fryer.	- Inner basket is not correctly installed in the outer basket. - Use the scooping method to place the baskets into the air fryer. - There is too much food in the basket.
Foods are not completely cooked.	- Place smaller batches of food into the basket. If the basket is overstuffed the food will be undercooked. - Increase cooking temperature or time.
Foods are cooked unevenly.	Foods that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken during cooking (See shaking food, page 9)
Foods are not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness. (See cooking guide, page 9)
Smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Food is burning. Wait for smoke to clear before pulling the baskets out.
Display shows Error Code "E1".	This is an open circuit in the temperature monitor. Contact customer support (page 3)
Display shows Error Code "E2".	This is a short circuit in the temperature monitor. Contact customer support (page 3)

Tips on Using the Basket

- Press the basket release button to separate the inner basket from the outer basket.
- Separate baskets only after cooking, to serve food and to wash the baskets.
- Slide the button guard forward to press the release button. Never press the release button when carrying the baskets.
- Only press the release button when baskets are flat on a counter (any level heat resistant surface).
- The handle is attached to the inner basket, not the outer basket. When you press the release button the outer basket will drop.

Warranty Information

Model Number	SL-AFD2-5L
Default Warranty Period on electrical components.	1 Year
Default Warranty Period on non-electrical components.	90 Days
Date of Purchase	
Order Number	

Simple Living Products warrants all products to be of the highest quality in material, craftsmanship, and service, effective from the date of purchase to the of the warranty period. It will be the discretion of Simple Living Products to repair or replace any parts of this appliance that prove to be defective in materials and workmanship, provided the appliance has been used under normal operating conditions as intended by the manufacturer.

Proof of purchase must be demonstrated prior to any replacements or repairs being conducted. Please ensure that your purchase is registered for warranty before requesting warranty support.

Obtaining Service

Contact Simple Living Products by email at sales@simplelivingproducts.com or by filling out the contact us form on our website (www.simplelivingproducts.com)

- Include your order ID and place of purchase
- Include a brief note of the issue you are encountering.

A representative will follow up with you within 24-48 hours advising on the next steps.

NOTE: The purchaser is responsible for all shipping costs associated with warranty repairs. Replacement parts and/or units will be new, re-manufactured, or refurbished and is subject to the manufacturer's discretion.

Warranty Exclusions

The warranty will **NOT** apply if damage is caused by any of the following:

- Power failure
- Improper power supply such as low voltage, defective household wiring, or inadequate fuses
- Accident, alteration, misuse, or abuse of the appliance such as using non-approved accessories, inadequate air circulation in the room or abnormal operating conditions.
- Use in commercial or industrial applications
- Fire, water damage, theft, war, riot, hostility, or acts of God such as hurricanes, floods, etc.
- Use of force or damage caused by external influences
- Partially or completely dismantled appliances
- If unauthorized personnel have conducted work
- The warranty will automatically be voided if this appliance is used outside the USA or Canada.



**SHOW US WHAT
YOU'RE MAKING**



WE HOPE THIS MANUAL HAS BEEN HELPFUL. WE CAN'T
WAIT TO SEE YOUR BEAUTIFUL RESULTS, AND WE
THINK YOU'LL WANT TO SHARE SOME GLAM SHOTS!
WE AWAIT YOUR TAG. JUST PICK YOUR PLATFORM OF
CHOICE BELOW. SNAP, HASHTAG AND TAG AWAY,
SIMPLE LIVING PRODUCTS!



#simplelivingproducts

More Simple Living Products

IF YOUR HAPPY WITH THIS AIR FRYER, THE LINE DOESN'T STOP HERE.
CHECK OUT WWW.SIMPLELIVINGPRODUCTS.COM FOR A LINE OF ALL OUR
BEAUTIFUL AND THOUGHTFULLY DESIGNED COOKWARE. THEY MIGHT BE
RIGHT AT HOME IN YOUR KITCHEN, TOO!



WWW.SIMPLELIVINGPRODUCTS.COM

ON BEHALF OF ALL OF US THANK
YOU FOR BEING A
SIMPLE LIVING PRODUCTS CUSTOMER.

SIMPLE | **LIVING**
PRODUCTS

**PREMIUM 5.8QT
FREIDORA DE AIRE**



**FREIDORA DE AIRE
MANUAL DEL USUARIO**

Modelo: SL-AFD2-5L



GRACIAS POR SU COMPRA



ESPERAMOS QUE AME SU NUEVA FREIDORA DE AIRE TANTO COMO NOSOTROS



Regístrese

Debe registrar su compra para activar la garantía. Visite nuestro sitio web



Disfrute

Recetas especiales semanalmente. Síguenos en Instagram hoy.

www.instagram.com/simplelivingproducts/



Explore

Nuestra galería de recetas en nuestro blog.

simplelivingproducts.com/blogs/blogs



Contáctenos

¡Nuestro equipo de atención al cliente está listo para asistirlo con

cualquier pregunta que pueda tener!

Email: sales@simplelivingproducts.com

Línea Gratuita: 844-799-7995

Horario: 9 am a 5 pm



En nombre de todos nosotros en Simple Living Products, ¡
**Que seas feliz con nuestras
Freidoras de Aire!**

[WWW.SIMPLELIVINGPRODUCTS.COM](https://www.simplelivingproducts.com)

Introducción

Todos sabemos que los alimentos fritos tienen un sabor delicioso, pero es mejor dejarlos para una indulgencia ocasional en lugar de convertirse en un elemento básico de su dieta. Entonces, ¿qué opciones tienen los fanáticos de las frituras? Cuando necesitamos una dosis de delicias crujientes, recurrimos a freír con aire. Nuestras freidoras de aire Simple Living Products usan aire caliente para cocinar sin aceite agregado, lo que las convierte en una solución libre de culpa para saciar antojos crujientes.

En Simple Living Products buscamos soluciones prácticas para llevarlo a la cocina y cocinar deliciosos alimentos sin procesar. Entonces, salte y experimente: creemos que no hay errores en la cocina, solo experiencias de aprendizaje.

Cocina feliz

El equipo de freidoras de aire de Simple Living Products

Todo sobre freír al aire

Su freidora de aire Simple Living Products utiliza tecnología de circulación de aire de 360° para cocinar con poco o nada de aceite para obtener alimentos rápidos, crujientes y deliciosos con un 80% menos de calorías que las freidoras tradicionales. Con controles fáciles de usar de un solo toque y un diseño intuitivo y seguro, la Freidora de Aire Simple Living Products será la estrella de su cocina.

Todo el mundo ama los alimentos fritos. Es esa textura crujiente, deliciosa y crujiente y ese sabor exquisito que es simplemente irresistible. Pero lo que no amamos es la sensación repugnante y pesada que tenemos después de complacernos con esa última ala de pollo frita.

Entra en la freidora de aire. Con una circulación de aire rápida, la Freidora de Aire puede “freír” ingredientes sin aceite ni mantequilla. Esto conserva un delicioso sabor y una textura crujiente mientras ayuda a eliminar las calorías adicionales del aceite agregado. Disfrute de todo, desde las clásicas papas fritas hasta el pollo frito y los sabrosos rollitos de primavera con su freidora, y eso es solo el comienzo.

Es un calor seco

Una freidora es como un horno de convección si nos basamos en los principios que utiliza para cocinar. El aire caliente circula alrededor de la comida y crea una capa crujiente en el exterior de la comida. Dado que el calor está contenido en la canasta, las Freidoras de Aire pueden cocinar más rápido que un horno de convección.

Simple y saludable

Las Freidoras de Aire se pueden utilizar para “freír” todo, desde aperitivos hasta postres. Para comenzar, agregue sus ingredientes a la canasta, configure el temporizador y la temperatura y deje que la freidora haga el resto. Dado que las Freidoras de Aire cocinan con calor seco, también puede usarlas para hornear y asar.

Sin aceite: una mejor forma de freír

Desde crujientes papas fritas de calabacín hasta alas de búfalo, es difícil creer que este aparato no requiera aceite. Menos aceite no solo significa menos calorías, también significa una mejor experiencia al cocinar

Preparar la comida en una freidora es una forma más limpia de cocinar, eliminando las partes adicionales y el desorden adicional que viene con la fritura. Freír al aire es una forma conveniente de freír sin sacrificar el sabor.

REGISTRESE PARA OBTENER LA GARANTÍA HOY



TODAS LAS COMPRAS DEBEN ESTAR REGISTRADAS PARA LA GARANTÍA DENTRO DE LOS 14 DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA



COMPLETE EL REGISTRO HOY VISITANDO NUESTRO SITIO WEB; Y HACIENDO CLIC EN EL REGISTRO DE GARANTÍA



ASEGÚRESE DE TENER TODOS LOS DETALLES DE SU PEDIDO A MANO INCLUYENDO SU PEDIDO SI. USTED DEBERÁ PROPORCIONAR TAMBIÉN SUS DETALLES DE CONTACTO



UNA VEZ QUE RECIBAMOS SU SOLICITUD DE GARANTÍA, VERIFICAREMOS LOS DETALLES DE SU PEDIDO. SI NECESITAMOS INFORMACIÓN ADICIONAL, LO CONTACTAREMOS POR CORREO ELECTRÓNICO

WWW.SIMPLELIVINGPRODUCTS.COM

Atención al cliente

¡Estamos aquí para ayudar!

Si encuentra algún problema o tiene alguna pregunta con respecto a su nuevo producto, comuníquese con nuestro útil Equipo de atención al cliente. ¡Su satisfacción es nuestra meta!

Atención al cliente

Email: sales@simplelivingproducts.com

Número gratuito: 844-799-7995

Horas de soporte

Lunes Viernes
9am – 5pm PST

* Tenga a mano el número de identificación de su pedido antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

Para garantizar la seguridad, antes de usar su Air Fryer, lea este manual detenidamente. El funcionamiento incorrecto puede provocar daños graves, lesiones personales o daños a la propiedad de terceros.

Enchufe y cable

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable largo. No se recomienda utilizar un cable de extensión con esta freidora de aire.

Verifique si el voltaje indicado en la Freidora de Aire se ajusta al voltaje principal local. Enchufe la freidora de aire a una toma de corriente estándar.

El aparato cumple con todas las normas relativas a campos electromagnéticos (CEM).

Seguridad general al freír al aire

- No sumerja la carcasa de la freidora ni la enchufe en agua o líquido.
- No deje su freidora desatendida mientras esté en uso. Supervise siempre a los niños.
- Desenchufe la freidora cuando no esté en uso.
- No use su freidora si está dañada o si no funciona. Póngase en contacto con atención al cliente.
- No utilice piezas o accesorios de repuesto de terceros, ya que pueden provocar lesiones.
- No utilice a una persona no autorizada para reemplazar o reparar esta Air Fryer.
- No lo enchufe en un enchufe sin toma de tierra.
- No use su freidora al aire libre o en un entorno comercial.
- No coloque su freidora sobre una estufa, cerca de quemadores de gas o eléctricos, o en un horno caliente.
- Mantenga su freidora alejada de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Úselo en una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de fuentes de calor o líquidos.
- No coloque nada encima de su freidora y no almacene nada en su interior.
- No desenchufe el enchufe con las manos mojadas, esto puede causar una descarga eléctrica.
- Utilice su freidora únicamente como se indica en este manual.
- Una freidora funciona solo con aire caliente. Nunca llene la canasta con aceite, grasa o líquidos.
- Nunca use su freidora sin la canasta colocada dentro.
- No coloque alimentos o utensilios de metal de gran tamaño en su freidora.
- No coloque papel, cartón, plástico no resistente al calor o materiales similares en su freidora. Puede usar papel de aluminio.
- No coloque papel de aluminio en la freidora sin comida encima. La circulación de aire puede hacer que la lámina se levante y toque el elemento calefactor.
- Utilice siempre recipientes a prueba de calor.
- No coloque la Freidora de Aire contra una pared o contra otro aparato. Deje al menos 4 "de espacio libre alrededor de la Air Fryer. No cubra ni toque la entrada o salida de aire.
- Durante el funcionamiento, se libera vapor a través de la salida de aire. Manténgase alejado de la salida de aire.
- Tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando retire la canasta de la Air Fryer.
- Desenchufe inmediatamente su freidora si ve que sale humo oscuro. La comida se quema. Espere a que desaparezca el humo antes de sacar la canasta.
- Mantenga todos los alimentos en la canasta para evitar cualquier contacto con los elementos calefactores.
- No toque el interior de la freidora de aire mientras está en funcionamiento.
- No mueva ni sacuda la Freidora de Aire durante su funcionamiento.
- No inserte ningún material en la ventilación o la parte inferior de la Freidora de Aire en caso de descarga eléctrica.
- Algunas piezas de la Air Fryer, incluidas las superficies exteriores, pueden calentarse al tacto. Para evitar quemaduras, no toque el cuerpo de la Freidora de Aire durante su funcionamiento.

Pantalla de freidora de aire



Antes del primer uso

- Retire todo el embalaje de la Air Fryer, incluidas las pegatinas temporales.
- Tire del asa para sacar las cestas de la freidora.
- Lave ambas cestas con agua caliente, jabón suave y una esponja no abrasiva. Seque bien.
- Sazone su freidora de aire (consulte las instrucciones a continuación).
- Vuelva a colocar las canastas dentro de la freidora usando el método de cuchara (vea la página siguiente)
- Encienda su freidora durante 1 hora sin comida adentro. Esto ayudará a eliminar los "nuevos olores".

Sazonar su freidora de air

CÓMO SEPARAR SU FREIDORA

EVITE QUE LOS ALIMENTOS SE PEGUEN A LA FREIDORA

INGREDIENTES

- ACEITE DE COCO
- TOALLAS DE PAPEL
- ESPONJA LIMPIE
- JAMÓN
- AGUA TIBIA

LAVE LA CESTA Y LA SARTÉN DE LA FREIDORA CON AGUA CALIENTE



1

VUELVA A MONTAR SU FREIDORA



2

AJUSTE LA TEMPERATURA A 400F Y AJUSTE EL TEMPORIZADOR A 5 MINUTOS



RETIRE EL CAJÓN DESPUÉS DE 3 MINUTOS



3

4

UTILICE UNA TOALLA DE PAPEL PARA CUBRIR LA BANDEJA CON ACEITE DE COCO Y CERRAR DURANTE 2 MINUTOS



5

SIMPLE LIVING PRODUCTS

Movimiento de recogida de la freidora de aire

Cuando vuelva a insertar la sartén en la freidora de aire, debe usar el movimiento de pala.

APRENDIENDO EL MOVIMIENTO DE EXPLORACIÓN

CÓMO DEBE INSERTAR LA CESTA DE LA FREIDORA



LA PARTE INFERIOR DE LA BANDEJA DEBE SIEMPRE INSERTARSE SUAVEMENTE Y EN LÍNEA CON LA ABERTURA



LA FREIDORA SIEMPRE SE DEBE INSERTAR HACIA ABAJO

CÓMO NO DEBE INSERTAR LA CESTA DE LA FREIDORA



NUNCA FORZAR LA SARTÉN EN LA FREIDORA

SIMPLE LIVING PRODUCTS

Precalentamiento de su freidora de aire

Recomendamos precalentar antes de colocar los alimentos en el aire.

1. Enchufe. Para encender la freidora de aire, presione el botón "PUSH".
2. Fije la temperatura a 400 ° F. Presione el ícono de temperatura y gire la perilla hacia la derecha
3. Configure el tiempo en 5 MIN. Presione el ícono del temporizador y gire la perilla hacia la derecha.
4. Presione el "botón pulsador" para comenzar el proceso de precalentamiento.
5. Cuando termine el precalentamiento, la freidora pitará 3 veces. Luego puede colocar su comida dentro de la freidora y comenzar a cocinar.

Configuraciones preestablecidas

- Puede personalizar el tiempo (1-60 minutos) y la temperatura (170° -400°).
- Los resultados pueden variar.
- Consulte nuestra guía de referencia y el libro de recetas para obtener una guía para personalizar los ajustes preestablecidos para obtener resultados perfectos.
- Recalentamiento: si utiliza la freidora de aire para recalentar alimentos, ajuste la temperatura a 300 ° y el temporizador a 10 minutos.

Preestablecido	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado	Preestablecido	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado
Papas fritas	390°	20 minutos	Aves de corral	360°	25 minutos
Costillas	360°	15 minutos	filete	320°	20 minutos
Camarón	320°	20 minutos	Pez	360°	20 minutos
pastel	360°	40 minutos	Mantener caliente	180-200°	120 minutos

Programas preestablecidos para freír

Usar un preajuste es la forma más fácil de freír al aire. Los valores predeterminados están programados con un tiempo y una temperatura ideales para cocinar ciertos alimentos.

1. Precaliente su freidora (vea las instrucciones arriba).
2. Una vez que su freidora esté precalentada, agregue su comida a la canasta.
3. Seleccione un programa de cocción predeterminado. Para seleccionar el modo de cocción, presione el botón , luego gire la perilla para desplazarse por los ajustes preestablecidos.
4. Después de seleccionar la configuración de cocción correcta, presione el "Botón PUSH" para comenzar a cocinar.
5. Cuando use algunos ajustes preestablecidos, como las papas fritas, recomendamos agitar los ingredientes a la mitad del ciclo de cocción.
 - Saque las cestas de la freidora, teniendo cuidado con el vapor caliente. La freidora hará una pausa en la cocción automáticamente. La pantalla se apagará hasta que se reemplacen las cestas.
 - Agite o voltee la comida. Tenga cuidado de no presionar el botón de liberación de la cesta.

- Vuelva a colocar la canasta en la freidora.
 - Nota: consulte Agitar alimentos en la página 9
6. La freidora emitirá un pitido cuando termine el ciclo de cocción.
 7. Si no está listo para sacar los alimentos de la freidora, puede elegir la función de mantener caliente. Simplemente seleccione la función de mantener caliente y ajuste el tiempo y la temperatura según sus preferencias personales.
 8. Saque las cestas de la freidora teniendo cuidado con el vapor.
 9. Retire la canasta interior de la canasta exterior para servir la comida. Al separar cestas:
 - Asegúrese de que las cestas descansen sobre una superficie plana.
 - Esté atento a la acumulación de aceite o grasa caliente en la canasta exterior. Para evitar salpicaduras, drene el aceite antes de reemplazar la canasta interior.
 10. Cuando un lote de ingredientes está listo, el aparato está instantáneamente listo para preparar otro lote.

Freír manual al aire

Además de los modos preestablecidos, también puede configurar las temperaturas y los tiempos usted mismo. Simplemente seleccione cualquier modo y ajuste las temperaturas y los tiempos usando los siguientes botones.

1. 1. Precaliente su freidora (vea las instrucciones en la página 7).
2. 2. Una vez que su freidora esté precalentada, agregue su comida a la canasta.
3. 3. Configure la temperatura y la hora.
 - Para ajustar la temperatura, presione el "Botón de temperatura", . Gire la perilla hacia la izquierda para reducir la temperatura o hacia la derecha para aumentar la temperatura.
 - Para ajustar el temporizador, presione el "Botón del temporizador", . Gire la perilla hacia la izquierda para reducir el tiempo o hacia la derecha para aumentarlo.
4. Una vez que haya seleccionado los tiempos y temperaturas deseados, presione el "Botón" para comenzar el proceso de cocción.
5. La freidora emitirá un pitido cuando termine el ciclo de cocción.
6. Si no está listo para sacar la comida de la freidora, puede elegir la función de mantener caliente. Simplemente seleccione la función de mantener caliente y ajuste el tiempo y la temperatura según sus preferencias personales.
7. Saque las cestas de la freidora teniendo cuidado con el vapor.
8. Retire la canasta interior de la canasta exterior para servir la comida. Al separar cestas:
 - a. Asegúrese de que las cestas descansen sobre una superficie plana.
 - b. Esté atento al aceite o la grasa calientes acumulados en la cesta exterior. Para evitar salpicaduras, drene el aceite antes de reemplazar la canasta interior.
9. Cuando un lote de ingredientes está listo, el aparato está instantáneamente listo para preparar otro lote.

Sacudir la comida

Algunos alimentos pueden requerir agitar a la mitad del proceso de cocción. Por ejemplo, la función de cocción predeterminada para patatas fritas es de 20 minutos. Por lo tanto, debe retirar la canasta para agitar los ingredientes después de 10 minutos.

Cómo agitar

- Durante la cocción, saque las cestas de la freidora y agite o dé la vuelta a la comida. Tenga cuidado de no presionar el botón de liberación de la cesta.
- Cuando saque las cestas, la freidora hará una pausa en la cocción automáticamente. Como medida de seguridad, la pantalla se apagará hasta que se reemplacen las cestas.
- Cuando reemplace las cestas, la cocción se reanudará automáticamente.
- Evite agitar durante más de 30 segundos, ya que la freidora puede comenzar a enfriarse.

Que Agitar

- Los alimentos pequeños que se apilan normalmente necesitarán agitarse, como papas fritas o nuggets.
- Sin agitar, es posible que los alimentos no queden crujientes o que no estén bien cocidos.
- Puede voltear otros alimentos, como el bistec, para asegurar un dorado uniforme.

Cuando agitar

- Agite una vez a la mitad de la cocción o más si lo desea.

Guía de cocina

Sobrellenado

- Si la canasta está demasiado llena, los alimentos se cocinarán de manera desigual. No amontone alimentos.

Usando aceite

- Agregar una pequeña cantidad de aceite a la comida la hará más crujiente. No use más de 2 cucharadas de aceite.
- Los aerosoles de aceite son excelentes para aplicar pequeñas cantidades de aceite de manera uniforme a todos los alimentos.
- El exceso de aceite o comida puede acumularse en el fondo de la canasta exterior. Puede limpiarlos después de que haya terminado de cocinar y cuando el aparato se haya enfriado. Si está cocinando numerosos lotes de alimentos de forma continua, asegúrese siempre de eliminar los jugos y las migas de cada lote antes de comenzar con el siguiente.

Consejos de comida

- Puede freír al aire cualquier alimento o producto congelado que pueda hornearse en un horno.
- Para hacer pasteles, tartas de mano o cualquier alimento con relleno o masa, coloque los alimentos en un recipiente resistente al calor antes de colocarlos en las canastas.
- Freír alimentos con alto contenido de grasa hará que la grasa gotee al fondo de las canastas. Para evitar el exceso de humo durante la cocción, escurra los restos de grasa después de cocinar.
- Los alimentos marinados líquidos crean salpicaduras y un exceso de humo. Seque estos alimentos antes de freírlos.

¿Quieres más consejos de cocina? Búsquenos:



Más funciones

Pausando

- Presione el botón “Parar” para pausar la cocción. La freidora dejará de calentar, para reiniciar la freidora deberá presionar el botón "presionar".
 - Después de 30 minutos de inactividad, la freidora se apagará.
 - Esta función le permite pausar la cocción sin sacar las cestas de la freidora.

Función de control de memoria

- Si desea comprobar cómo se está cocinando su comida, puede quitar las cestas de la freidora sin detener el ciclo de cocción.
 - Saque las cestas de la freidora, la freidora detendrá la cocción automáticamente. La pantalla se apagará temporalmente como una característica de seguridad.
 - Controle su comida de manera simple y rápida. Cuando devuelva las cestas a la freidora, la freidora reanudará automáticamente la cocción según su configuración anterior.

Apagado automático

- Si la freidora no tiene programas de cocción activos, después de varios minutos de inactividad, la freidora se apagará. Esto significa que después de cada ciclo de cocción, cuando el temporizador llegue a cero, la freidora se apagará automáticamente. Puede apagar manualmente el aparato poniendo el temporizador a cero. El ventilador seguirá funcionando hasta 20 segundos para "enfriar" la unidad.

Protección contra el sobrecalentamiento

- Si la freidora se sobrecalienta, se apagará automáticamente como característica de seguridad.
- Deje que la freidora se enfríe antes de volver a usarla.

Cuidado y mantenimiento

Nota: Recomendamos limpiar a fondo la freidora después de cada uso.

1. Desenchufe la freidora y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla. Saque las cestas para un enfriamiento más rápido.
2. Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo.
3. Las cestas son aptas para lavavajillas.

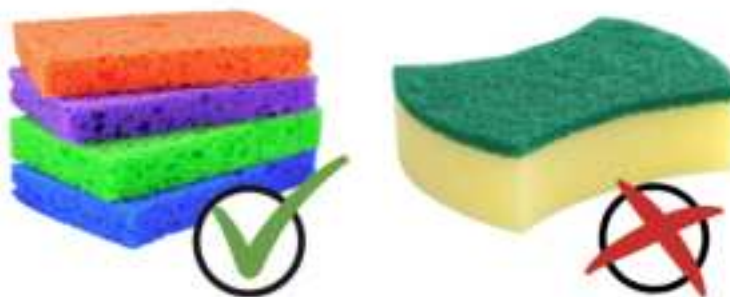
NOTA: Para la longevidad de las cestas recomendamos lavarse las manos.

Lave las cestas con agua caliente con jabón y una esponja no abrasiva.

NOTA: Remojar (durante la noche) si es necesario.

NOTA: Las cestas tienen un revestimiento antiadherente. Evite los utensilios de metal y los limpiadores abrasivos.

4. Para grasas rebeldes:
 - a. En un tazón pequeño, mezcle $\frac{1}{2}$ taza (118ml) de bicarbonato de sodio con unas cucharadas de agua (1 cucharada = 15 ml) hasta formar una pasta untable.
 - b. Use una esponja para esparcir la pasta en las cestas y frote. Antes de enjuagar, deje reposar las cestas durante 15 minutos.
 - c. Lave las cestas con agua y jabón antes de usarlas.
5. Limpie el interior de la freidora con un paño o una esponja no abrasiva ligeramente húmeda. No sumergir en agua.
6. Seque antes de usarlo o guardarlo.



Tiempos y temperaturas de cocción recomendados

	Temp (°F)	Tiempo (minutos)		Temp (°F)	Tiempo (minutos)
Vegetales					
Espárragos (en rodajas de 1 ")	400°F	5	Cebollas (perla)	400°F	10
Remolachas (enteras)	400°F	40	Chirivías (trozos de ½ ")	380°F	15
Brócoli (floretes)	400°F	6	Pimientos (trozos de 1 ")	400°F	15
Coles de Bruselas (a la mitad)	380°F	15	Papas (bebé pequeño, 1.5 libras)	400°F	15
Zanahorias (en rodajas, ½ ")	380°F	15	Papas (trozos de 1 ")	400°F	12
Floretes de coliflor)	400°F	12	Patatas (enteras al horno)	400°F	40
Maíz en la mazorca	390°F	6	Calabaza (trozos de ½ ")	400°F	12
Berenjena (cubos de 1½ ")	400°F	15	Camote (al horno)	380°F	30-35
Hinojo (en cuartos)	370°F	15	Tomates (cereza)	400°F	4
Judías verdes	400°F	5	Tomates (mitades)	350°F	10
Hojas de col rizada	250°F	12	Calabacín (palitos de ½ ")	400°F	12
Pollo					
Pechuga, con hueso (1.25lbs)	360°F	25	Piernas con hueso (1,75 libras)	380°F	30
Pechuga, deshuesada (4 oz.)	380°F	12	Alas (2 libras)	400°F	12
Alitas (2.5 libras)	370°F	20	Gallina de caza (a la mitad - 2 libras)	390°F	20
Muslos, con hueso (2 libras)	380°F	22	Pollo Entero (6.5 lbs)	360°F	75
Muslos, deshuesados (1.5 libras)	380°F	18-20	Tendones	360°F	8-10
Carne de vaca					
Hamburguesa (4 oz.)	370°F	16-20	Albóndigas (3 ")	380°F	10
Filete Mignon (8 oz.)	320°F	18	Ribeye, con hueso (1 ", 8 oz.)	320°F	10-15
Filete de flanko (1.5 libras)	320°F	12	Filetes de solomillo (1 ", 12 oz.)	320°F	9-14
London Broil (2 libras)	320°F	20-28	Asado Redondo De Ojo De Res (4 libras)	390°F	45-55
Albóndigas (1 ")	380°F	7			
Cerdo y cordero					
Lomo (2 libras)	360°F	55	Tocino (corte grueso)	400°F	6-10
Chuletas de cerdo, con hueso (1 ", 6.5 oz.)	400°F	12	Embutidos	380°F	15
Solomillo (1 libra)	370°F	15	Chuletas de lomo de cordero (1 "de grosor)	400°F	8-12
Tocino (regular)	400°F	5-7	Rack de cordero (1.5-2lbs)	380°F	22
Pescados y mariscos					
Calamares (8 oz.)	400°F	4	Filete de atún	400°F	7-10
Filete de pescado (1 ", 8 oz.)	400°F	10	Vieiras	400°F	5-7
Filete de salmón (6 oz.)	380°F	12	Camarón	320°F	20
Comidas congeladas					
Aros de cebolla (12 oz.)	400°F	8	Palitos de pescado (10 oz.)	400°F	10
Papas fritas finas (20 oz.)	400°F	16	Filetes de pescado (½ ", 10 oz.)	400°F	14
Papas Fritas Gruesas (17 oz.)	400°F	20	Nuggets de pollo (12 oz.)	400°F	10
Palitos de mozzarella (11 oz.)	400°F	8	Camarones Empanizados	400°F	9

Solución de problemas

Problema	Solución posible
La Freidora de Aire no se enciende.	▪ Asegúrese de que la freidora esté enchufada. ▪ Empuje las cestas de forma segura en la freidora .
La canasta no se desliza dentro de la freidora.	▪ La canasta interior no está instalada correctamente en la canasta exterior. ▪ Utilice el método de recogida para colocar las cestas en la freidora. ▪ Hay demasiada comida en la canasta.
Los alimentos no están completamente cocidos.	▪ Coloque lotes más pequeños de comida en la canasta. Si la canasta está demasiado llena, la comida estará poco cocida. ▪ Aumente la temperatura o el tiempo de cocción.
Los alimentos se cocinan de manera desigual.	▪ Los alimentos que están apilados uno encima del otro o cerca uno del otro deben agitarse durante la cocción (Ver sacudir alimentos, página 9)
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos al aire.	▪ Rociar o cepillar una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos puede aumentar su textura crujiente. (Ver guía de cocción, página 9)
Sale humo de la freidora.	▪ Desenchufe inmediatamente su freidora. La comida se quema. Espere a que se disipe el humo antes de sacar las cestas.
La pantalla muestra el código de error “E1”.	▪ Este es un circuito abierto en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente (página 3)
La pantalla muestra el código de error “E2”.	▪ Este es un cortocircuito en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente (página 3)

Consejos sobre el uso de la cesta

- Presione el botón de liberación de la canasta para separar la canasta interior de la canasta exterior.
- Separe las cestas solo después de la cocción, para servir la comida y para lavar las cestas.
- Deslice el protector del botón hacia adelante para presionar el botón de liberación. Nunca presione el botón de liberación cuando transporte las cestas.
- Solo presione el botón de liberación cuando las cestas estén planas sobre un mostrador (cualquier superficie nivelada resistente al calor).
- El sa está sujeta a la canasta interior, no a la canasta exterior. Cuando presione el botón de liberación, la canasta exterior caerá.

Información de garantía

Número de modelo	SL-AFD2-5L
Período de garantía predeterminado de los componentes eléctricos.	1 Año
Período de garantía predeterminado para componentes no eléctricos.	90 Días
Fecha de compra	
Número de orden	

Simple Living Products garantiza que todos los productos son de la más alta calidad en materiales, mano de obra y servicio, a partir de la fecha de compra hasta el período de garantía. Será a discreción de Simple Living Products reparar o reemplazar cualquier pieza de este electrodoméstico que demuestre tener defectos de materiales y mano de obra, siempre que el electrodoméstico haya sido utilizado en condiciones normales de funcionamiento según lo previsto por el fabricante.

Se debe demostrar el comprobante de compra antes de realizar cualquier reemplazo o reparación. Asegúrese de que su compra esté registrada para la garantía antes de solicitar soporte de garantía.

Obtención de servicio

Póngase en contacto con Simple Living Products por correo electrónico a sales@simplelivingproducts.com o llenando el formulario de contacto en nuestro sitio web (www.simplelivingproducts.com)

- Incluya su ID de pedido y el lugar de compra
- Incluya una breve nota del problema que está encontrando.

Un representante se pondrá en contacto contigo en un plazo de 24 a 48 horas para asesorarte sobre los próximos pasos.

NOTA: El comprador es responsable de todos los costos de envío asociados con las reparaciones en garantía. Las piezas y/o unidades de reemplazo serán nuevas, refabricadas o reacondicionadas y están sujetas a la discreción del fabricante.

Exclusiones de garantía

La garantía NO se aplicará si el daño es causado por cualquiera de los siguientes:

- Fallo de alimentación
- Suministro de energía inadecuado, como bajo voltaje, cableado doméstico defectuoso o fusibles inadecuados
- Accidente, alteración, mal uso o abuso del aparato, como el uso de accesorios no aprobados, circulación de aire inadecuada en la habitación o condiciones de funcionamiento anormales.
- Uso en aplicaciones comerciales o industriales
- Incendio, daños por agua, robo, guerra, disturbios, hostilidad o casos fortuitos como huracanes, inundaciones, etc.
- Uso de fuerza o daños causados por influencias externas
- Aparatos parcial o totalmente desmontados
- Si personal no autorizado ha realizado trabajos
- La garantía se anulará automáticamente si este aparato se utiliza fuera de EE. UU. O Canada



MUESTRANOS LO QUE HACES



ESPERAMOS QUE ESTE MANUAL HAYA SIDO ÚTIL. ¡NO
PODEMOS ESPERAR PARA VER SUS HERMOSOS
RESULTADOS, Y CREEMOS QUE DESEARÁ COMPARTIR
ALGUNAS FOTOS GLAMOROSAS! ESPERAMOS
SU ETIQUETA. SOLO ELIJA SU PLATAFORMA DE SU
ELECCIÓN A CONTINUACIÓN. ¡SACA
HASHTAG Y TAG, SIMPLE LIVING PRODUCTS!



#simplelivingproducts

Mas Simple Living Products

SI ESTÁ FELIZ CON ESTA FREIDORA, LA LÍNEA
NO SE DETIENE AQUÍ. VISITE
WWW.SIMPLELIVINGPRODUCTS.COM PARA VER UNA LÍNEA DE
TODOS NUESTROS HERMOSOS Y
CUIDADOSAMENTE DISEÑADOS. ¡TAMBIÉN PODRÍAN ESTAR COMO
EN CASA EN SU COCINA!



WWW.SIMPLELIVINGPRODUCTS.COM

EN NOMBRE DE TODOS NOSOTROS, GRACIAS
POR SER UN CLIENTE DE SIMPLE LIVING
PRODUCTS