



Livwell
EAT WELL, LIVE WELL



GLASS CONTAINER AIR FRYER

**FREIDORA DE AIRE DE
RECIPIENTE DE VIDRIO**

EN.....2

ES....13

PARTS

KEY FEATURES:

- **CHEMICAL FREE CONTAINER:** 100% PFOA & PFAS-FREE
- **VERSATILE & CONVENIENT:** INCLUDES A 6QT GLASS DISH DESIGNED FOR COOKING, SERVING, AND STORING, ALONG WITH A PULL-OUT DRAWER FOR EASY HANDLING
- **CUSTOMIZABLE COOKING:** OFFERS 12 COOKING PRESETS, TIME AND TEMPERATURE INDICATORS
- **EASY MAINTENANCE:** COMES WITH A DISHWASHER-SAFE GLASS CONTAINER, ATTACHABLE SILICONE HANDLES, A STORAGE LID AND A SILICONE TRIVET



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:

- **RECIPIENTE SIN PRODUCTOS QUÍMICOS:** 100% LIBRE DE PFOA Y PFAS
- **VERSÁTIL Y PRÁCTICO:** INCLUYE UN PLATO DE VIDRIO DE 6QT DISEÑADO PARA COCINAR, SERVIR Y ALMACENAR, JUNTO CON UN CAJÓN EXTRAÍBLE PARA UN FÁCIL MANEJO
- **COCCIÓN PERSONALIZADO:** OFRECE 12 PREAJUSTES DE COCCIÓN, INDICADORES DE TIEMPO Y TEMPERATURA
- **MANTENIMIENTO FÁCIL:** VIENE CON UN RECIPIENTE DE CRISTAL APTO PARA LAVAPLATOS, AGARRADERAS DE SILICONA EXTRAÍBLES, UNA TAPA DE ALMACENAMIENTO Y UN SOPORTE DE SILICONA



INCLUDES | INCLUYE

2 SILICONE MITTS, 1 SILICONE TABLE TRIVET, METAL BASKET AND SILICONE LID | 2 AGARRADERAS DE SILICONA, 1 TIREBOTE DE SILICONA, CESTA METÁLICA Y TAPA DE SILICONA



PRODUCT SPECIFICATIONS

Model	Voltage	Wattage	Capacity
LWAF2G	120V, 60Hz	1750W	6 Qt / 5.6 L

Model: LWAF2G

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!

2. Check that the voltage in your home corresponds to that stated on the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock, fire, or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. As a rule, this appliance is not intended to be used by children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Not for outdoor use.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Do not touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, switch the unit OFF by pressing and holding the POWER button for 3 seconds and then unplugging the cable from the outlet.
14. Do not use the appliance for anything other than intended use.
15. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the air fryer as they may create a fire or risk of electric shock.
16. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
17. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials that are not metal or glass.
19. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this appliance when not in use.

Model: LWAF2G

20. Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic, and the like.
21. Do not cover the cooking basket or any part of the air fryer with metal foil. This causes overheating of the air fryer.
22. Do not leave unit unattended when in use.
23. Use extreme caution when removing the basket or trivet and disposing of hot grease.
24. The air fryer can be turned off while using any of the functions by pressing and holding the POWER button for 3 seconds.
25. During hot air frying, hot air is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
26. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
27. Do not place the appliance against a wall or against other appliances.
- 28. Leave at least 6 inches (15 cm) of free space on the back, sides and above the appliance for proper ventilation and leave enough room so that the easy assist drawer has enough surface area under it when pulled out.**

Caution!!

- **ALWAYS** place the appliance on a horizontal, level, heat resistant and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for at least 30 minutes before handling or cleaning it.
- The appliance is equipped with a safety micro switch inside that will pause the cooking process automatically if the basket is removed during cooking.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way.**

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

BEFORE THE FIRST USE

- Unpack the appliance and its accessories (Casserole dish, basket, silicone grips, silicone mat, and storing lid). Wash the accessories in hot, soapy water and then wipe them dry. Wipe the interior of the frying cavity with a damp cloth or sponge, and then dry with a paper towel. Make sure the cavity is dry before operating the unit.
- Position the air fryer on a flat, level and heat-resistant surface. **Make sure that it is also positioned at least 6 inches (15 cm) away from any surrounding objects and that the easy assist drawer has enough surface area under it when pulled out.**
- It is recommended to let the air fryer heat for about 20 minutes on highest setting without any food in it. This helps to eliminate grease that may have adhered during manufacturing, and to eliminate the "new" appliance smell.
- Ventilate the room during this period. When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Caution: When moving the air fryer, make sure that you hold it securely and support the base

Model: LWAF2G

OPERATING INSTRUCTIONS

Preparing for use:

- Make sure that the basket is securely placed inside the casserole dish. Use the handles located on the short sides of the basket to easily insert or remove it from the casserole dish.
- Plug the power cord into a wall socket. The POWER button will turn on to signal that it is ready for use.

Caution!

- **Do not fill the casserole dish with oil or any other liquid, as this may cause a fire hazard.**
- **Never use the air fryer without the casserole dish and basket in place.**
- **Keep all ingredients in the casserole dish to prevent any contact with the appliance's heating elements. Do not overfill the casserole dish.**
- **Do not cover the air inlet on the top or the air outlet on the back of the unit while the appliance is in use.**
- **Do not touch the inside of the appliance while it is operating.**
- **Never immerse the unit's housing in water or rinse it under the tap.**

Control Panel



- | | | | |
|----|---------------------|-----|-----------|
| 1. | On/Off | 7. | Presets |
| 2. | Light | 8. | Plus (+) |
| 3. | Time | 9. | Minus (-) |
| 4. | Temperature | 10. | Play/Stop |
| 5. | Time Display | 11. | Mute |
| 6. | Temperature Display | | |

Using the appliance:

1. Once the appliance has been plugged in and is ready for use, proceed to press the On/Off button to wake the screen.
2. The control panel and icons will light up.
3. Select your desired preset by tapping on the respective icon or scroll using the plus (+) and minus (-) to navigate through presets.
4. After selecting your desired preset, its programmed time and temperature will be displayed on screen. Press Play/Stop to begin the cooking process.
5. Time and temperature can be adjusted at any point during the cooking process by selecting the time and temperature buttons and adjusting using the plus (+) and minus (-). After three seconds your adjustments will be accepted, and the unit will continue cooking. Time will increase by increments of 1 and Temperature will increase by increments of 5 degrees.
6. The cooking process can be paused by removing the casserole dish.
 - a. If you pull the easy assist drawer to remove the casserole dish in the middle of the cooking process to flip/rotate or check on your ingredients, the cooking will be paused. Simply slide the casserole dish back in place to continue where you left off.
 - b. Shake reminder will alert you halfway through the cooking process by beeping 3 times (1 short, 1 long, 1 short) and the time and temperature display will flash for 10 seconds. If no action is taken cooking will continue without pause.

NOTE: The unit will automatically shut off if the cooking process is paused for more than 10 minutes.

7. Once the cooking time is up the appliance will display "OFF" on the control panel and signal that the cooking is done by beeping 3 times. The unit's fan will remain on for one minute while it cools down and then shuts off completely.
8. Carefully, pull on the easy assist drawer to remove the casserole dish, take out your food, and enjoy!

CAUTION: The casserole dish will be HOT, make sure to pull out casserole dish using silicone handle covers or oven mitts and place onto the silicone mat provided.

°F → °C

Your unit can also switch from Fahrenheit to Celsius and vice versa by pressing and holding the knob for a few seconds.

Mute

To silence your unit press on the mute button and to reinitiate sound, press it once more.

Light

To turn on the light inside your unit for a better view of food press the light button. After one minute the lamp will automatically turn off.

Presets:

Your air fryer has 12 Presets: Air fry, Reheat, Fries, Chicken Wings, Chicken Thighs, Steak, Fish, Shrimp, Vegetables, Pork Chops, Bake, and Tofu.

Menu	Default temp (F)	Default time (mins)	Adjustable Time (mins)	Adjustable Temp (F)	Shake Reminder
Air fry	400	20	1-120	180-400	Yes
Reheat	350	6	1-120	180-400	Yes
Fries	400	18	1-120	180-400	Yes
Chicken wings	400	13	1-120	180-400	Yes
Chicken thighs	400	21	1-120	180-400	Yes
Steak	400	14	1-120	180-400	Yes
Fish	400	10	1-120	180-400	Yes
Shrimp	400	4	1-120	180-400	Yes
Vegetables	400	17	1-120	180-400	Yes
Pork chops	400	14	1-120	180-400	Yes
Bake	350	30	1-120	180-400	Yes
Tofu	400	10	1-120	180-400	Yes

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to clean the appliance after each use!
- Switch the appliance off. Before cleaning, unplug the appliance from the outlet and allow it to cool down completely.

Cleaning the casserole dish and basket:

- The basket and casserole dish can be cleaned in hot water with mild detergent / dish soap, or in the dishwasher. **Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them.** Rinse and dry thoroughly after cleaning.
- To remove baked-on food, fill the casserole dish and basket with hot, soapy water. Soak it for about 10 minutes before cleaning it in the sink.

CAUTION: Avoid sudden temperature changes with the glass casserole dish.

Cleaning inside the cavity:

- Wipe the cavity with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel.
- **Never use abrasive products in the cavity!**
- Never immerse the appliance in water and make sure that no water or moisture penetrates the upper part of the air fryer.
- Clean the heating element inside the air fryer with a cleaning brush to remove any food residue.

Cleaning the exterior:

- Wipe clean with a damp sponge or cloth. Wipe dry.
- NEVER use steel wool, metal scouring pads or abrasive cleaners, as they may damage the finish.
- Do not let any liquids enter the air inlet on the top of the air fryer.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

DO NOT IMMERSE THE FRYER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the main plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Adjust the setting to the required preparation time to switch on the appliance.
	The casserole dish and easy assist drawer is not properly locked.	Place the casserole dish on the easy assist drawer and slide drawer back in the air fryer properly.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	There is too much food in the casserole dish.	Put smaller batches of ingredients in the casserole dish. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Adjust the setting to the required temperature setting (see section 'Cooking guide')
	The cooking time is too short.	Adjust the setting to the required preparation time (see section 'Cooking guide')
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use snacks made to be prepared in the oven, or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the casserole into the appliance properly.	There is too much food in the in the casserole dish.	Do not fill the casserole dish to full capacity and ensure the casserole is sitting on the easy assist drawer properly.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the bottom of the casserole dish. The oil can produce white smoke and the casserole may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The casserole dish or basket still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the casserole dish; make sure you clean the basket and casserole thoroughly after each use.

	You did not use the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks thoroughly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potatoes into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

WARRANTY

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store: please contact our Customer Service department for assistance in resolving your issue. Our Representatives are here to help troubleshoot and resolve the problem. If servicing is required, a Representative may confirm whether the product is under warranty and explain the process to file a warranty claim.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

THIS PRODUCT MAY CONTAIN CHEMICALS, INCLUDING IRON.
FOR MORE INFORMATION ABOUT THE CHEMICALS IN THIS PRODUCT, VISIT:
[HTTPS://WWW.LIVWELLMADE.COM](https://www.livwellmade.com) OR SCAN THE QR CODE.

ESTE PRODUCTO CONTIENE SUSTANCIAS QUÍMICAS, INCLUYENDO HIERRO.
PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN SOBRE LAS SUSTANCIAS QUÍMICAS EN
ESTE PRODUCTO, VISITE [HTTPS://WWW.LIVWELLMADE.COM](https://www.livwellmade.com) O ESCANEE
EL CÓDIGO QR.



WEBSITE: WWW.LIVWELLMADE.COM
CUSTOMER SUPPORT: INFO@LIVWELLMADE.COM
CONNECT WITH US ON INSTAGRAM: [@LIVWELLHOME](https://www.instagram.com/livwellhome)

PARTES

KEY FEATURES:

- **CHEMICAL FREE CONTAINER:** 100% PFOA & PFAS-FREE
- **VERSATILE & CONVENIENT:** INCLUDES A 6QT GLASS DISH DESIGNED FOR COOKING, SERVING, AND STORING, ALONG WITH A PULL-OUT DRAWER FOR EASY HANDLING
- **CUSTOMIZABLE COOKING:** OFFERS 12 COOKING PRESETS, TIME AND TEMPERATURE INDICATORS
- **EASY MAINTENANCE:** COMES WITH A DISHWASHER-SAFE GLASS CONTAINER, ATTACHABLE SILICONE HANDLES, A STORAGE LID AND A SILICONE TRIVET



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:

- **RECIPIENTE SIN PRODUCTOS QUÍMICOS:** 100% LIBRE DE PFOA Y PFAS
- **VERSÁTIL Y PRÁCTICO:** INCLUYE UN PLATO DE VIDRIO DE 6QT DISEÑADO PARA COCINAR, SERVIR Y ALMACENAR, JUNTO CON UN CAJÓN EXTRAÍBLE PARA UN FÁCIL MANEJO
- **COCCIÓN PERSONALIZADO:** OFRECE 12 PREAJUSTES DE COCCIÓN, INDICADORES DE TIEMPO Y TEMPERATURA
- **MANTENIMIENTO FÁCIL:** VIENE CON UN RECIPIENTE DE CRISTAL APTO PARA LAVAPLATOS, AGARRADERAS DE SILICONA EXTRAÍBLES, UNA TAPA DE ALMACENAMIENTO Y UN SOPORTE DE SILICONA



INCLUDES | INCLUYE

2 SILICONE MITTS, 1 SILICONE TABLE TRIVET, METAL BASKET AND SILICONE LID | 2 AGARRADERAS DE SILICONA, 1 TEBEDE DE SILICONA, CESTA METÁLICA Y TAPA DE SILICONA



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Modelo	Voltaje	Potencia	Capacidad
LWAF2G	120V, 60Hz	1750W	6 Qt / 5.6 L

Model: LWAF2G

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos se deben tener siempre en cuenta las siguientes medidas básicas de precaución:

1. ¡LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR!

2. Verifique que el voltaje de su hogar corresponda al que está indicado en el aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
4. Para protegerse de choques eléctricos, incendio o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes, o el aparato, dentro del agua ni cualquier otro líquido.
5. Siempre preste atención al aparato cuando el mismo sea utilizado por niño o cerca de ellos. Como norma, este aparato no ha sido fabricado para que ser utilizado por niños.
6. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar de él las partes.
7. No poner en funcionamiento ningún aparato cuando su cable o enchufe esté dañado, o luego de detector alguna falla en el funcionamiento o si el aparato no funciona correctamente. Devuelva el aparato al servicio autorizado más cercano para su chequeo, reparación, o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No utilizarlo en el exterior.
10. No deje que el cable cuelgue fuera del borde de una mesa o de una mesada, o que entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el aparato encima o cerca de una cocina a gas caliente, o de una hornalla caliente, o en un horno caliente.
12. Se debe tener sumo cuidado al mover un aparato que contiene aceite u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, apague la unidad manteniendo presionado el botón de encendido durante 3 segundos y luego desconecte el cable del tomacorriente.
14. No utilice el aparato para nada que no sea lo indicado.
15. No se deben colocar en el aparato alimentos/ trozos demasiado grandes, o utensilios de metal en la freidora de aire, ya que esto podría causar un incendio o el riesgo de choque eléctrico.

Model: LWAF2G

16. Si el aparato está cubierto o en contacto con algún material combustible, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, y objetos similares, durante su funcionamiento, esto podría provocar un incendio. No apoye ningún objeto sobre el aparato mientras esté en funcionamiento.
17. No limpiar con lanas de acero/estropajos. Éstos podrían romperse, entrar en contacto con partes eléctricas y causar un choque eléctrico.
18. Se debe tener mucho cuidado al utilizar contenedores que no sean ni de metal ni de vidrio.
19. No almacenar ningún material, fuera de los accesorios recomendados por el fabricante sobre el aparato, cuando no esté en uso.
20. No colocar en el aparato ninguno de los materiales que enumeramos a continuación: papel, cartón, plástico, y/o similares.
21. No cubrir la canasta de cocción o ninguna parte de la freidora de aire con papel de aluminio. Esto produce el recalentamiento del aparato.
22. No descuidar el aparato mientras esté en funcionamiento.
23. Se debe tener gran precaución al retirar la canasta de la canasta y quitar la grasa caliente.
24. La freidora de aire se puede apagar mientras se usa cualquiera de las funciones, manteniendo presionado el botón de encendido/apagado durante 3 segundos.
25. Durante el freído de aire caliente, el vapor es expulsado a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y su cara a una distancia prudencial del vapor y de las salidas de aire. También, tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la sartén del aparato.
26. Si usted ve humo negro saliendo del aparato apáguelo inmediatamente. Espere a que el humo cese antes de retirar la sartén del aparato.
27. No coloque el aparato en contra la pared o contra otros aparatos.
- 28. Deje por lo menos 6 pulgadas (15 cm) de espacio en la parte posterior, en los lados, y en la parte superior del aparato.**

¡¡Cuidado!!

- **SIEMPRE** coloque el aparato en una superficie horizontal, resistente al calor y estable.
- Este aparato es para uso hogareño exclusivamente.
- Desconecte el aparato siempre después de usarlo.
- Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- El aparato está equipado con un micro interruptor de seguridad en el interior que pausará el proceso de cocción automáticamente si se retira la canasta.

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entra en el tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra de inicio completamente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte a un técnico electricista calificado. **No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de que se enrede o tropiece con un cable largo. Los cables de extensión pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.

- La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato. Si la clasificación eléctrica del cable de extensión es demasiado baja, este podría recalentarse e incendiarse.
- El cable extendido resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o mesa en donde los niños pudieran halarlo o tropezar con él.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Retire el aparato del paquete junto con sus accesorios (canasta de alimentos, trébede). Lave los accesorios en agua caliente con jabón, enjuague y seque. Limpie el interior de la cavidad de freír, con un trapo húmedo o esponja, y luego seque con una toalla de papel. Asegúrese que la cavidad esté seca antes de poner el aparato en funcionamiento.
- Coloque la freidora de aire en una superficie plana, horizontal y resistente al calor, asegurándose de que esté colocada **a 6 pulgadas de distancia (15 cm) de cualquier objeto cercano a ella.**
- Se recomienda dejar la freidora calentándose sin ningún alimento en su interior durante aproximadamente 20 minutos. Esto ayudará a eliminar la grasa que pudiera haberse adherido durante su fabricación, y eliminar el

Model: LWAF2G

olor a "a nuevo" del aparato.

- Ventilar la habitación durante esta etapa. Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir ligeramente humo u olor. Es normal que esto ocurra con muchos aparatos nuevos. Esto no afectará la seguridad de su aparato.

Precaución: Al mover la freidora, asegúrese de sostenerla por la base, — ¡no sostenga la freidora de aire por el mango de la canasta!

INSTRUCCIONES DE USO

Preparación del aparato para su uso:

- Asegúrese que el trébede este bien colocado dentro de la canasta. Use la manija ubicada en el centro del trébede para insertarlo o removerlo de la canasta con facilidad.
- Enchufe el cable en un tomacorriente de pared. Su freidora de aire emitirá un pitido y el botón de encendido se encenderá para indicar que está lista para ser usada.

¡Cuidado!

- **No llene la canasta de alimentos con aceite o con ningún otro líquido, ya que esto podría causar un incendio.**
- **Nunca use la freidora sin que la canasta de alimentos o trébede estén bien colocados en el aparato.**
- **Mantenga todos los ingredientes en la canasta para evitar que estos entren en contacto con los elementos calefactores. No sobrellene la canasta con alimentos.**
- **No tape la entrada de aire que está en la parte superior, ni la salida de aire en la parte posterior de la unidad mientras esté en funcionamiento.**
- **No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.**
- **Nunca sumerja la carcasa del aparato en agua ni la enjuague debajo del grifo.**

Panel de Control



- | | | | |
|----|-------------------------|-----|------------|
| 1. | On/Off | 7. | Preajustes |
| 2. | Luz | 8. | Botón de + |
| 3. | Tiempo | 9. | Botón de - |
| 4. | Temperatura | 10. | Play/Stop |
| 5. | Pantalla de tiempo | 11. | Silenciar |
| 6. | Pantalla de temperatura | | |

Uso del aparato:

1. Una vez que el electrodoméstico se haya enchufado y esté listo para usar, precione el botón de encendido para despertar la pantalla.
2. El panel de control y los iconos se iluminarán.
3. Para seleccionar un preajuste desplácese usando + y - para navegar.
4. Después de seleccionar uno, presione Play/Stop para iniciar el proceso de cocción.
5. El tiempo y la temperatura se pueden ajustar en cualquier momento durante el proceso de cocción seleccionando los botones de tiempo y temperatura y ajustándolos usando más (+) y menos (-). Después de tres segundos, se aceptarán sus ajustes y la unidad continuará cocinando. El tiempo aumentará en incrementos de 1 y la temperatura aumentará en incrementos de 5 grados.
6. El proceso de cocción se puede pausar retirando la cesta.
 - a. Si retira la canasta en medio del proceso de cocción para agitar o revisar los ingredientes, la cocción se detendrá. Simplemente

coloque la canasta nuevamente en su lugar para continuar donde lo dejó.

- b. El recordatorio de batido le avisará a mitad del proceso de cocción emitiendo 3 pitidos (1 corto, 1 largo, 1 corto) y la pantalla de tiempo y temperatura parpadeará durante 10 segundos. Si no se toma ninguna medida, la cocción continuará sin pausa.

NOTA: La unidad se apagará automáticamente si el proceso de cocción se detiene durante más de 5 minutos.

7. Una vez que se acabe el tiempo de cocción, el electrodoméstico mostrará "OFF"! en el panel de control y señalar que la cocción ha terminado sonando 3 veces. La unidad permanecerá encendida durante unos segundos mientras se enfría y luego se apaga por completo.
8. Procede a retirar la canasta, saca tu comida y ¡disfruta!

°F → °C

Su unidad también puede cambiar fácilmente de Fahrenheit a Celsius y viceversa dejando presionado los botones de tiempo y temperatura al mismo tiempo.

Silenciar

Para silenciar su unidad, presione el botón de silencio y para reiniciar el sonido, presione una vez más.

Luz

Para encender la luz dentro de su unidad para una mejor vista de los alimentos, presione el botón de luz. Después de un minuto, la lámpara se apagará automáticamente.

Categorías:

Su freidora tiene 12 ajustes preestablecidos: freír, recalentar, papas fritas, alitas de pollo, muslos de pollo, filete, pescado, camarones, verduras, chuletas de cerdo, hornear y tofu.

Menu	Temp predeterminada (F)	Tiempo predeterminado (mins)	Tiempo ajustable (mins)	Temp ajustable (F)	Shake Reminder
Air fry	400	20	1-120	180-400	Yes
Recalentar	350	6	1-120	180-400	Yes
Papas fritas	400	18	1-120	180-400	Yes
Alitas de pollo	400	13	1-120	180-400	Yes
Muslos de pollo	400	21	1-120	180-400	Yes
Steak	400	14	1-120	180-400	Yes
Pescado	400	10	1-120	180-400	Yes
Camarones	400	4	1-120	180-400	Yes
Vegetales	400	17	1-120	180-400	Yes
Chuletas de pollo	400	14	1-120	180-400	Yes
Hornear	350	30	1-120	180-400	Yes
Tofu	400	10	1-120	180-400	Yes

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- No olvide limpiar el aparato después de uso, cada vez que lo utilice
- Apague la unidad. Antes de limpiarla, desconecte la unidad del tomacorriente y deje que se enfríe completamente.
- La canasta y el trébede pueden lavarse con agua caliente con detergente/jabón de vajilla, o en el lava-plateos. **No utilice utensilios de cocina metálicos para limpiarla, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.** Enjuague y seque cuidadosamente luego de limpiar.
- Para remover los residuos de comida, llene la canasta con agua caliente jabonosa. Ponga la canasta de alimentos en la sartén y sumerja ambas cosas por 10 minutos antes de limpiarlas en el lavabo de la cocina.

Limpieza dentro de la cavidad:

- Limpie la cavidad con un trapo húmedo o esponja. Seque con una toalla de papel.
- ¡Nunca use productos abrasivos en la cavidad!

Model: LWAF2G

- Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que el agua o humedad penetren en la parte superior de la freidora.
- Limpie los elementos de calor que están adentro de la freidora con un cepillo limpiador para quitar cualquier residuo de comida.

Limpieza del exterior:

- Limpie con una esponja o trapo húmedo. Seque.
- NUNCA use lana de acero, almohadillas de metal raspantes o limpiadores abrasivos, ya que podría dañarse el acabado/revestimiento.
- No permita que los líquidos entran a través de la entrada de aire en la parte superior de la unidad.

Cualquier otro tipo de servicio debe ser proporcionado por un representante autorizado de servicio.

¡NO SUMERJA LA FREIDORA EN AGUA NI EN NINGUN OTRO LIQUIDO!

SOLUCION DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona	La unidad no está conectada.	Conecte el enchufe en un tomacorriente.
	Usted no ajustó el tiempo correctamente.	Ajuste el tiempo de preparación deseado para encender la unidad.
	La canasta no está ajustada correctamente.	Empuje la canasta hacia atrás en la freidora de aire hasta que encaje en su lugar.
Los ingredientes no quedaron bien cocinados	Hay demasiados alimentos en la canasta.	Ponga una menor cantidad de comida dentro de su freidora de aire. Pequeñas cantidades se freirán más uniformemente.
	La temperatura es muy baja.	Ajuste la temperatura a la temperatura recomendada (consulte la sección "Guía de cocina").
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Ajuste el tiempo al tiempo dependiendo del tipo de comida (consulte la sección "Guía de cocina").
Los ingredientes no están crocantes después de cocinarlos	Usted utilizó un tipo de aperitivo que debe ser frito en una	Utilice aperitivos que están hechos para ser fritos en el horno, o trate de eliminar algo de aceite dentro de los

Model: LWAF2G

	sartén/freidora tradicional.	aperitivos, para que salgan más crocantes.
No puedo deslizar y ajustar la canasta en la freidora	Hay demasiada comida en la canasta.	No llene la canasta en su total capacidad; vea la tabla en la sección "Guía de cocina" para cantidades
	La canasta no está bien colocada en la freidora de aire.	Empuje la canasta hacia adentro de su freidora de aire hasta que oiga un leve clic.
Sale humo blanco de la unidad	Usted está preparando ingredientes grasos.	Cuando usted fríe con aire ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite caerá al fondo de la canasta. Este aceite puede producir humo blanco y la canasta puede recalentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni los resultados de cocción.
	La canasta todavía tiene residuos de grasa de un uso previo.	El humo blanco puede ser causado por aceite que no se limpió de un proceso de cocción anterior; asegúrese de limpiar la canasta y el trébede después de cada uso.
Las papas fritas crudas no se frieron uniformemente en la freidora.	Usted no utilizó el tipo correcto de papas	Use papas frescas y asegúrese de que estén duras en el momento de cocinarlas.
	Usted no lavó los bastoncitos de papas antes de freírlos.	Enjuague los bastones de papa para quitarles el almidón exterior.
Las papas fritas crudas no están crocantes.	Que tan crocantes estén las papas depende de la cantidad de agua y/o aceite que tengan.	Seque profundamente las papas antes de agregar el aceite
		Corte las papas en bastones finitos para resultados más crocantes.
		Agregue más aceite si desea resultados más crocantes.

GARANTIA

Escanee el código QR a continuación para registrar su compra y facilitar la verificación de la fecha de la compra original. No requerimos que devuelva la tarjeta de registro del producto como condición para hacer efectiva esta garantía. Una vez recibidas, las garantías enviadas por correo serán procesadas en 8 semanas o menos. Recomendamos escanear el código QR y completar la información requerida como la manera ideal de registrar su garantía.

Este producto tiene garantía en los EE. UU. y Canadá durante 1 año a partir de la fecha de la compra, contra defectos en sus materiales y de mano de obra ocurridos durante su fabricación. Esta garantía no es transferible. La garantía solo se aplicará a artículos comprados a un distribuidor autorizado. Para iniciar un reclamo de garantía se requiere el recibo de compra original como comprobante de la compra. Sin comprobante de compra, no se podrá procesar un reclamo de garantía. Artículos comprados como obsequio a un tercero también requerirán prueba de compra.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

THIS PRODUCT MAY CONTAIN CHEMICALS, INCLUDING IRON.
FOR MORE INFORMATION ABOUT THE CHEMICALS IN THIS PRODUCT, VISIT:
[HTTPS://WWW.LIVWELLMADE.COM](https://www.livwellmade.com) OR SCAN THE QR CODE.

ESTE PRODUCTO CONTIENE SUSTANCIAS QUÍMICAS, INCLUYENDO HIERRO.
PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN SOBRE LAS SUSTANCIAS QUÍMICAS EN
ESTE PRODUCTO, VISITE [HTTPS://WWW.LIVWELLMADE.COM](https://www.livwellmade.com) O ESCANEE
EL CÓDIGO QR.



WEBSITE: WWW.LIVWELLMADE.COM
CUSTOMER SUPPORT: INFO@LIVWELLMADE.COM
CONNECT WITH US ON INSTAGRAM: [@LIVWELLHOME](https://www.instagram.com/livwellhome)

Model: LWAF2G



Model LWAF2G

**For questions please contact:
Para preguntas por favor contacte**

Info@livwellmade.com

User manual content and recipes courtesy of Livwell – Do not reproduce without consent of the authors - All rights reserved.

Contenido del manual del usuario y recetas cortesía de Livwell - No reproducir sin el consentimiento de los autores - Todos los derechos reservados.