

HiCOZY

USER MANUAL

6QT DIGITAL AIR FRYER

AF600

VERSION: 1.0

Contents

ENGLISH	04-29
Introduction	04
Warning	05
Package Includes	12
Diagram	13
First-Time Setup	19
Instructions	21
Maintenance	26
Troubleshooting/FAQ	27
Specifications	28
Recycling	29
Warranty Period	29
 ESPAÑOL	 31-57
Introducción	31
Advertencias	32
El paquete incluye	39
Diagrama	40
Antes de usarla por primera vez	46
Instrucciones	48
Mantenimiento	53
Solución de problemas/Preguntas frecuentes	55
Características técnicas	56
Reciclaje	57
Período de garantía	57

Introduction

Dear HiCOZY user:

Thank you for purchasing the HiCOZY 6QT Digital Air Fryer.

Please fully read and understand this manual before using this product and keep this manual for future reference.

If you have any questions about or issues with your new product, please email us via **support@hicozy.com**.

Join the HiCOZY Community on Facebook. facebook.com/groups/.....

Explore Our Recipe Gallery www.hicozy.com/recipes

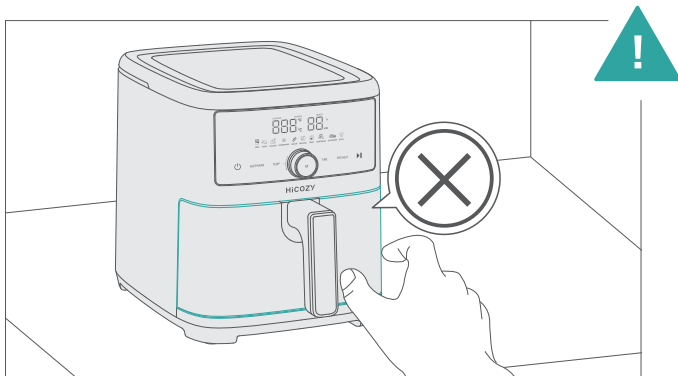


Please fully read and follow this manual before using this product; keep this manual for future reference.

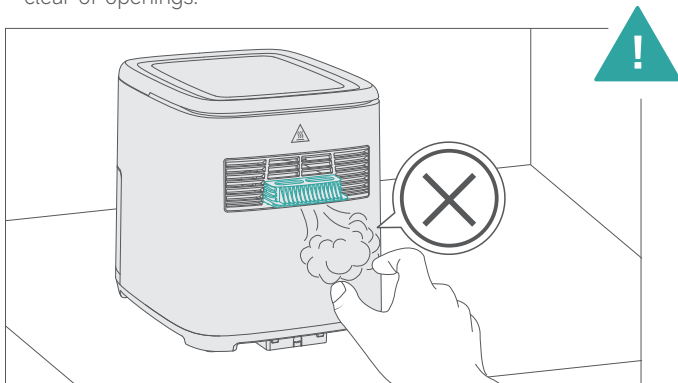
Warning

Important Safeguards

- Do not touch hot surfaces. Use the handle while the air fryer is on.



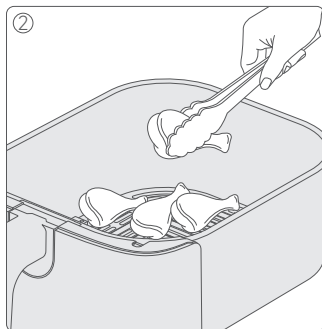
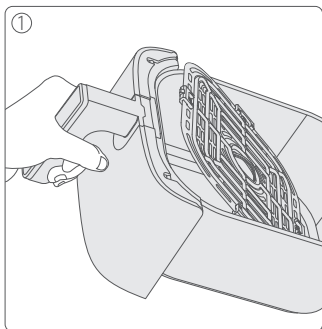
- Do not block any of the ventilation openings. Hot steam releases through them while the air fryer is on. Keep your hands and face clear of openings.



- **Caution:** The hot crisper plate may fall out when turning the basket over.

Note:

- ① Firmly insert the crisper plate into the basket to prevent it from falling out.
- ② When handling hot food, always carefully remove it with oven mitts or silicone-tipped utensils.



General Safety

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. When interacting with hot surfaces, always use oven mitts or potholders.
- To protect against electric shock, never immerse the cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- This appliance may only be used and cleaned by children age 8 and older or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, ONLY IF they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before removing or installing any of its parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or if it has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair, or adjustment. **Note:** Do NOT attempt to repair the unit yourself. This will void the warranty.
- The use of accessory attachments is not recommended; using them may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of tables or counters, do not allow it to touch hot surfaces.
- Do not place it on or near gas/electric burners or heated ovens.
- Extreme caution must be used when moving appliances containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, pull the active basket out of the air fryer body and remove the plug from the wall outlet.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- When using the crisping tray, make sure it is properly inserted into the air fryer basket before cooking.
- Always make sure any active fryer basket is fully inserted and locked into the front of the air fryer before operation.

- Make sure the crisping tray is in place before adding food to it.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the air fryer, they may cause a fire or electric shock.
- A fire may occur if the air fryer is covered in or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc. while in operation. Do not store any item on top of the appliance while in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and contact the air fryer's electrical parts, increasing the risk of an electric shock.
- Extreme caution should be exercised when using containers made of metal or glass.
- Do not store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this air fryer when not in use.
- Do not place any of the following materials in the air fryer: paper, cardboard, plastic, etc.
- Do not cover the crumb tray or any part of the air fryer with metal foil. This will cause the oven to overheat.
- Press the On/Off icon once, at any time during the cooking process, to shut down the unit. The display and running light will turn off within 20 seconds. The fan will continue running for approximately 20 seconds to cool down the air fryer.

Caution:

- The air fryer will not operate unless the basket is fully closed.
- After hot air frying, roasting, broiling, baking, grilling, or reheating the basket, accessories (if used) and cooked food will be very hot. Extreme caution must be used when handling these items.

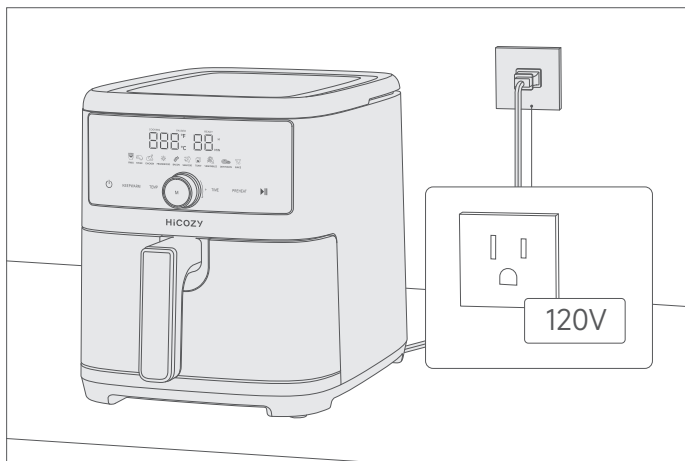
Additional Safeguards

Caution, hot surfaces: his appliance generates heat and may release steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injuries to people or property damage.

Caution: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning off. Always use oven mitts when handling hot materials and allow the metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

Caution: Please ensure the pot and grill/pizza/crisping tray is empty and clean every time before preheating starts. Otherwise, the high temperatures (over 400°F) will produce a lot of smoke.

- All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
- The cord to this appliance should only be plugged into a 120V AC electrical outlet.



- If this appliance begins to malfunction during use, turn off the device and pull any active fryer basket out of the body. Remove the plug from the wall outlet. Please contact HiCOZY customer support and do not attempt to use or repair the malfunctioning air fryer.
- Do not immerse the power cord in any liquid. If the power cord is damaged, it must be replaced.
- To reduce the risk of electric shocks and choking, keep the cord out of reach of children and infants.
- Always use and store the air fryer on a flat, stable, heat-resistant work area.
- Do not obstruct the air outlet or air inlets on the back and sides of the air fryer, with any objects. Avoid releasing steam from the air outlet during cooking.
- Keep the appliance at least 4 inches away from walls and other objects during operation.
- Always use the fryer basket handles to remove the fryer basket.
- Never move the air fryer while it is hot or while it contains hot food. Always allow it to sufficiently cool before attempting to move it.

Warning:

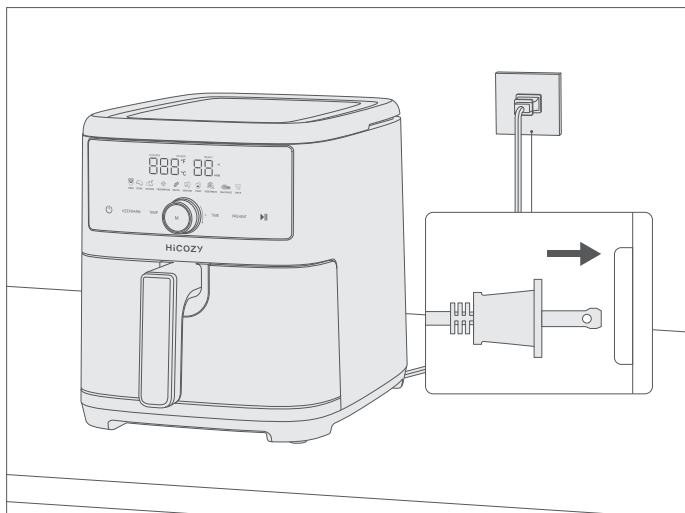
- Under or overfilling the air fryer basket may damage the air fryer and could result in serious personal injury.
- This air fryer should not be used to boil water.
- This air fryer should never be used to deep fry foods.

Electric Power

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Notes on the Plug

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in 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 modify the plug in any way.



Notes on the Cord

- A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the tangling and tripping hazards of a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used when proper care and precautions are taken.

- If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - ① The marked electrical rating of the cord or 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 does not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

Plasticizer Warning

To prevent plasticizers from migrating from the finish of the countertop or tabletop or other furniture, place Non-Plastic coasters or place mats between the appliance and the finish of the countertop or tabletop. Failure to do so may cause the finish to darken, causing permanent blemishes and stains to appear.

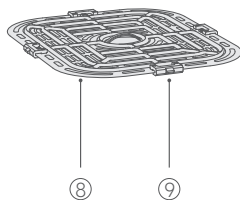
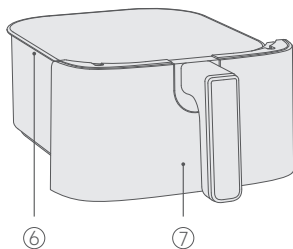
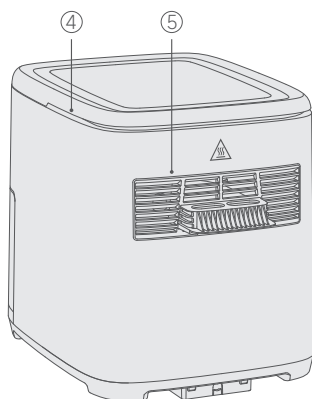
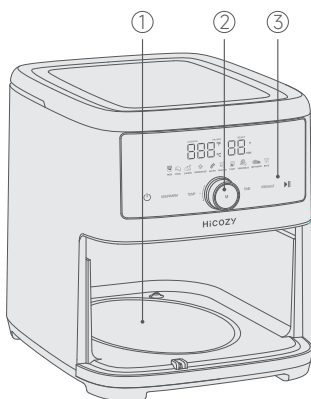
Package Includes

When you receive this product, please ensure the package includes the product and all its accessories. If you encounter any quality issues or missing items, please contact our customer support team.

6 Quart Air Fryer	x 1
Crisper Plate	x 1
User Manual	x 1
User Guide	x 1

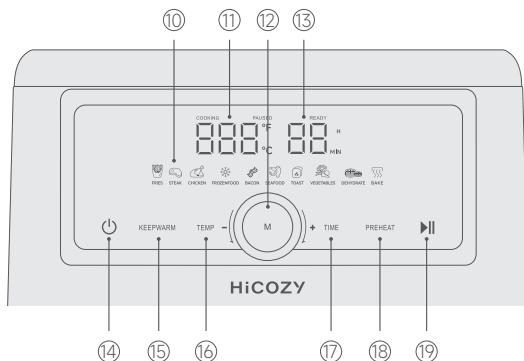
Diagram

Getting to Know Your Air Fryer



- ① Opening
- ② Control Knob
- ③ Touchscreen Controls
- ④ Air Inlet
- ⑤ Air Outlet (Not Shown)
- ⑥ Non-Stick Basket
- ⑦ Removable Basket with Handle
- ⑧ Non-Stick Crisper Tray
- ⑨ Silicon Pad for Crisper Tray

Touchscreen Controls



- | | |
|---------------------------------|----------------|
| ⑩ Food Presets | ⑮ Keep Warm |
| ⑪ Temperature | ⑯ Temp |
| ⑫ Knob for Temp/Time Adjustment | ⑰ Time Control |
| ⑬ Time | ⑱ Preheat |
| ⑭ On/Off | ⑲ Start/Pause |

On/Off

When the air fryer is plugged in, the control panel will illuminate for 1 second. Then, it will darken and a tone will sound. The On/Off icon  will illuminate and then slowly pulse on and off.

- When the On/Off icon  is pressed, a tone will sound, and the icon will turn blue. The control panel will illuminate and display “380°F” and “15Min”.
- While the air fryer is in operation, press the On/Off icon  to turn it off. The unit will enter standby mode.

Food Presets

10 presets to choose from: Fries, Steak, Chicken, Frozen Food, Bacon, Seafood, Toast, Vegetables, Dehydrate, Bake. Users can choose the desired food type by rotating the knob.



Digital Display

This display will keep track of the temperature and remaining cooking time. Press the Temp Control icon **TIME** and hold it for 3 seconds to change the temperature unit from Fahrenheit to Celsius and vice versa.



Adjustable Control (Temperature and Timer)

- Press the Temp Control icon **TIME** to enter temperature adjustment and press the Time Control icon **TIME** to enter time adjustment.
- Rotate the knob left and right to increase or decrease the cooking temperature and time.

Digital Messages

The cooking process is complete



Cooking in progress



Pre-Programmed Temps & Times Chart (Manual Operation)

Preset Menu	Temperature (°F)		Time (Min/h)		Shake Reminder
	Default	Range	Default	Range	
Default	380	190 ~ 400	15	1 ~ 60	YES
 FRIES	380	190 ~ 400	25	1 ~ 60	YES
 STEAK	400	190 ~ 400	6	1 ~ 60	YES
 CHICKEN	380	190 ~ 400	23	1 ~ 60	YES
 FROZENFOOD	380	190 ~ 400	8	1 ~ 60	YES
 BACON	320	190 ~ 400	8	1 ~ 60	YES
 SEAFOOD	350	190 ~ 400	8	1 ~ 60	YES
 TOAST	320	190 ~ 400	5	1 ~ 60	YES
 VEGETABLES	320	190 ~ 400	8	1 ~ 60	YES
 DEHYDRATE	140	100 ~ 180	6h	30min ~ 24h	NO
 BAKE	300	190 ~ 400	35	1 ~ 60	NO
KEEPWARM	170	140 ~ 170	1h	/	/
PREHEAT	400	190 ~ 400	5	1 ~ 60	/

Important:

- When using the Preheat function, reduce the final cooking time by 3 minutes to avoid overcooking.
- Depending on the thickness and/or density of foods, it may be necessary to use a meat thermometer to check the cooking progress after the preset time has elapsed. If more time is needed, cook at short time intervals until food is at the appropriate temperature.

Shake Reminder

How to shake

During cooking, take the basket out of the air fryer and shake, mix, or flip the food as necessary.

- To shake food: For safety purposes, always hold the basket handle just above a heat-resistant surface. Then, gently shake the basket.
- If the basket is too heavy to shake:
 - ① Place the basket on a heat-resistant holder or surface.
 - ② Carefully shake the basket.

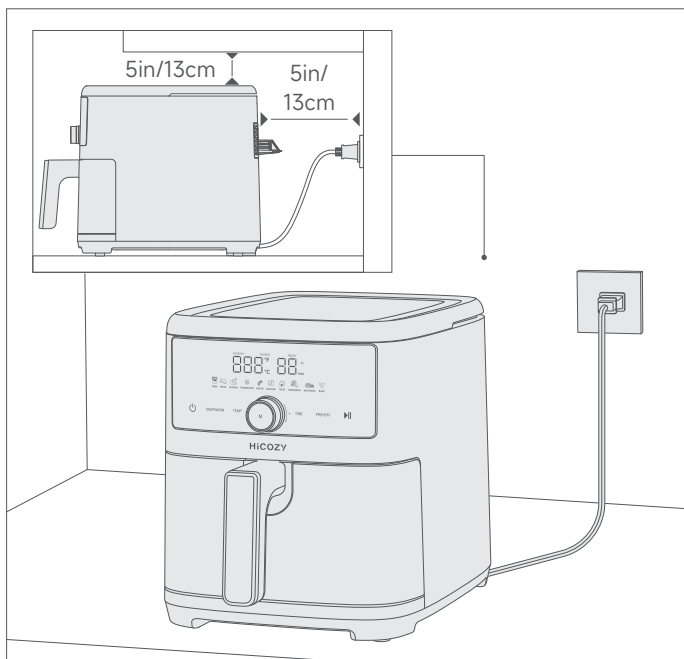
Note: Do not use this method if there is a risk of hot liquids splashing.

- If the basket is too heavy to shake and there are hot liquids present:
 - ① Place the basket on a heat-resistant holder or surface.
 - ② Use tongs to mix or flip the food.
- When it's time to shake/flip the food, the Shake Reminder will alert you with 4 audible beeps. The beeping will stop whenever the basket is removed. The default Temp/Time icon will blink 3 times on the display.
- If you do not want to shake the food, just ignore the beeps and wait for the cooking to be done.

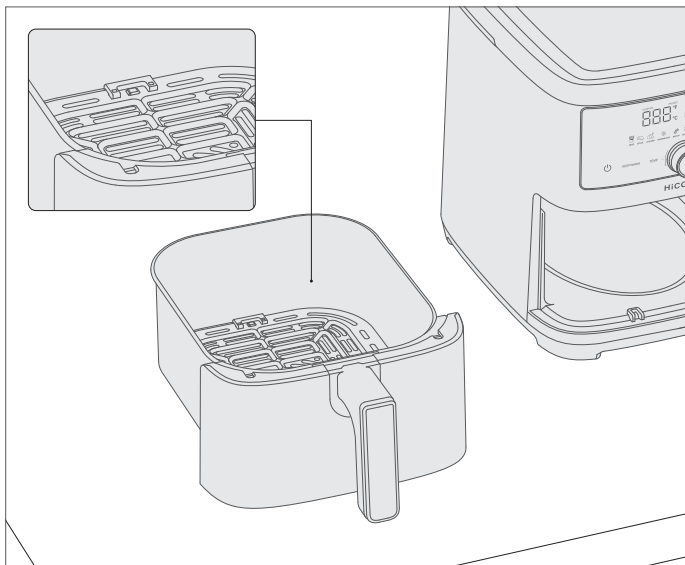
First-Time Setup

- Remove all packing material and labels from the inside and outside of the air fryer. Check that there is no packaging underneath or around the frying basket.
- Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface. Keep away from areas that can be damaged by steam (such as walls or cupboards).

Note: Leave at least 5 inches (13cm) of space behind and above the air fryer. [Figure 1.1] Leave enough room in front of the air fryer to remove the basket.



- Thoroughly wash the basket and crisper plate with either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
- DO NOT immerse the air fryer body in water. Wipe the air fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
- To ensure the crisping tray fits snugly into the frying basket, 4 rubber tips are attached to the sides of the tray. Before using, check to make sure all 4 rubber tips are in place. If they become separated from the tray, simply slide them onto the tabs as shown in Figure 1.2



Note: During first use, the air fryer may emit a slight odor. This is normal and will not affect the flavor or cooking performance.

Instructions

Operating Instructions

Important! The maximum food capacity recommended for this air frying basket is 3.3lbs or 3 ~ 4 cups, depending on the exact contents. The air frying basket will accommodate up to a 7-inch round and 2-inch-deep baking sheet or pie pan.

Warning! This air fryer should not be used to boil water.

Warning! This air fryer should never be used to deep fry foods.

1. Place the air fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. Firmly grasp the frying basket handle to open the frying basket. Then, remove it from the machine and place on a flat, clean surface.
3. Place the crisping tray into the base of the frying basket.
4. Insert the assembled frying basket into the front of the air fryer. Always make sure the frying basket is fully closed.
5. Plug the cord into a wall outlet. An audible beep will sound and a red On/Off icon will appear on a black background.
6. To begin, press the white Start/Pause icon ►||.
7. The touchscreen control panel time will count down, and the Start/Pause icon ►|| will turn blue.
8. The default Time and Temp is 15:00 minutes 380°F, these numbers will appear on the digital display.

12 Food Menu Presets (Fries | Steak | Chicken | Frozen Food | Bacon | Seafood | Toast | Vegetables | Dehydrate | Bake | Keep warm | Preheat)

1. To use the food presets, simply rotate the knob to choose the desired food icon.
2. When the desired food option icon is illuminated, press the Start icon ► to turn the air fryer on.
3. To adjust the air frying time during operation, press Temp or Time Control to enter adjustment. Then, rotate the knob to increase or decrease the control panel to advance or decrease time in 1-minute increments up to 60 minutes. Use the temperature adjustment on the left side of the control panel to adjust the temperature in 10-degree increments from 190°F to 400°F.

Note: The quantity, density, and weight of the food will alter the total cooking time necessary. Remember, frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality.

Important: Always check food halfway through the cooking time to determine the final cook time and temperature.

Easy-Assist Functions

PREHEAT Preheat

- Save time and make perfect air frying effortlessly.
 - If a recipe calls for a preheated oven, or when cooking meats or proteins that benefit from a hot initial sear, use this function. Insert the empty air frying basket into the body of the air fryer.
1. Press the Start icon to begin.
 2. The default set is 5:00 minutes at 400°F. These numbers will show on the digital display. When the air fryer begins preheating, the display will show a countdown and "Cooking".

3. When 3 beeps sound, the control panel will display “400°F 00Min” and “Ready” illuminated. Place food into the frying basket and program the air fryer. Then, air fry to perfection.



Important! When using the Preheat **PREHEAT** function, reduce the final cooking recipe or preset time by 3 minutes to avoid overcooking.

KEEPWARM Keep Warm

When the unit is on, press the Keep Warm icon  to enter or exit this mode. The icon will turn blue while the function is active. The panel will display the default time and temperature. You can adjust the temperature/time by knob.

- Press the On/Off icon at any time to turn off the air fryer.

Note: Once the air fryer starts cooking, the Keep Warm function and Preheat mode both become unusable.

Air Frying Techniques

- Please consult the Air Frying Chart and/or follow package directions for suggested time and temperature.

- Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.
- To ensure even cooking/browning, ALWAYS open the basket halfway through the cook time and check, turn, or shake foods in the frying basket. Some recipes may call for brush or spray oil halfway through cooking. Adjust time and temperature if needed.

Caution:

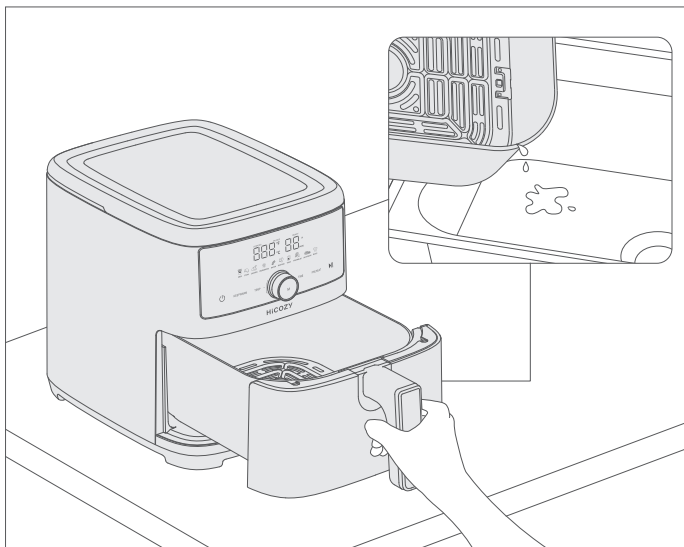
- ① Always use oven mitts when handling the hot air fryer basket.
 - ② Hot oil can collect at the base of the basket. To avoid the risk of burns or personal injury, and to stop oil from contaminating air-fried foods. NEVER turn the basket upside down.
- Allow cooked foods to rest for 5 to 10 minutes. Remove the frying basket from the machine and place on a flat, heat-resistant surface.
 - Shake air-fried foods out onto the serving area. Promptly return the frying basket to the body and lock it into place. Continue air frying subsequent batches, if desired.
 - To avoid excess smoke, when cooking naturally high-fat foods, such as bacon, chicken wings, or sausages, it may be necessary to empty fat from the frying basket between batches.
 - For crispier results, air fry small batches of freshly-breaded foods. Create more surface area by cutting food into smaller pieces. Press breading onto food to help it adhere. Refrigerate breaded foods for at least 30 minutes before frying.
 - Arrange breaded food in the frying basket so that food is not touching to allow airflow on all surfaces.
 - Spray oils work best. Oil is distributed evenly, and less oil is needed. Canola, olive, avocado, coconut, grapeseed, peanut, or vegetable oil work well.
 - Unplug the air fryer when not in use.

Notes on Air Frying Pre-Packaged Frozen Foods

- Where microwave ovens often produce hot, mushy results and toaster ovens take forever, air convection frying assures reasonably fast, crispy, and delicious results!
- As a rule, depending on the food and amount to be cooked, suggested cook times may have to be reduced slightly. Always check food halfway through the cooking time to determine the final cook time and temperature.
- Always check cooking progress after time has expired.

Caution: The hot crisper plate may fall out when turning the basket over.

- ① Make sure the basket is resting on a flat surface.
- ② Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain any oil present before replacing the basket.



Maintenance

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

Care and Cleaning

Warning! Allow the air fryer to cool fully before cleaning.

- Unplug the air fryer and remove the frying basket. Make sure the frying basket and crisping tray have cooled completely before cleaning them. Use the center hole of the crisping tray to lift the crisping tray up and out of the frying basket.
- Wash the frying basket and crisping tray in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils, abrasive cleansers, or other cleaning products that damage the nonstick coating.
- The frying basket and crisping tray are dishwasher safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.
- Wipe the air fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth to clean.

Note:

- The basket and crisper plate have a nonstick coating. Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.
- There may be water spots on the basket window after washing. This is normal. Run the air fryer for 15 minutes to completely dry the basket.

Storing

- Make sure the air fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
- Never store the air fryer while it is hot or wet.
- Lock and store the frying basket inside the air fryer's body.
- Store the air fryer in its box or in another clean, dry place.

Troubleshooting/FAQ

The air fryer will not turn on.

- Make sure the air fryer is plugged in.
- Push the basket securely into the air fryer.

Food is not completely cooked.

- Place smaller batches of food items into the basket. If the basket is overstuffed, then the food will be undercooked.
- Increase cooking temperature or time.

Basket will not slide into the air fryer securely.

Make sure the basket is not overfilled with food.

White smoke or steam is coming out of the air fryer.

- The air fryer may produce some white smoke or steam when you use it for the first time or during cooking. This is normal.
- Make sure the basket and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.
- Cooking greasy foods will cause oil to collect beneath the crisper plate. This oil will produce white smoke, and the basket may be hotter than usual. This is normal and should not affect cooking. Handle the basket with care.

Dark smoke is coming out of the air fryer.

Immediately unplug your air fryer. Dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact customer support.

The air fryer has a plastic smell.

Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a test run to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, contact HiCOZY customer support.

Display shows error code “E01”

There is an open circuit in the temperature monitor. Contact HiCOZY customer support.

Display shows error code “E02”

There is a short circuit in the temperature monitor. Contact HiCOZY customer support.

Specifications

Model	AF600
Power Supply	120V AC, 60Hz
Rated Power	1500W
Capacity	6QT/5.7L (serves 3 ~ 5 people)
Temperature Range	100 ~ 400°F (40 ~ 204°C)
Time Range	1Min ~ 24hrs
Dimensions (including handle)	10 x 11.5 x 16.5in (420 x 260 x 294mm)
Weight	9.3lb (4.5kg)

Recycling

You may dispose of the product when its service life has ended, please recycle the recyclable parts according to local guidelines.

Warranty Period

1-Year Limited Warranty from HiCOZY

This warranty does not apply:

- If the product has been modified from its original condition;
- If the product has not been used in accordance with directions and instructions in the user manual.
- To damages or defects caused by accident, abuse, misuse, or improper or inadequate maintenance.
- To damages or defects caused by service or repair of the product performed by an unauthorized service provider or by anyone other than HiCOZY.
- To damages or defects occurring during commercial use, rental use, or any use for which the product is not intended.
- To damages or defects exceeding the cost of the product.

Each HiCOZY 6QT Digital Air Fryer will be free from defects in material and workmanship. This warranty does not cover damage from neglect, misuse, contamination, alteration, accident, or abnormal conditions of operation or handling. This warranty covers the original purchaser only and is not transferable.

HiCOZY always wants to provide our customers with excellent products and customer service.

Questions or concerns? We're happy to help!

Please contact us via support@hicozy.com.

HiCOZY Corporation

HQ Add.: Room 2208, China Resources Building - MIXC, Jiulongpo District, Chongqing, China

US Office: 7423 Doig Dr, Garden Grove, CA 92841 United States

Email: support@hicozy.com

Toll-Free: 1-866-444-2699

Support Hours: Mon-Fri, 9:00 am ~ 5:00 pm PST/PDT

Please have your invoice and order ID ready before contacting customer support.

Introducción

Estimado usuario de HiCOZY:

Gracias por comprar la Freidora de Aire Digital HiCOZY 6QT.

Por favor, lea y comprenda completamente este manual antes de utilizar este producto y guárdelo para futuras consultas.

Si tiene alguna pregunta o problema con su nuevo producto, envíenos un correo electrónico a **support@hicozy.com**.

Únase a la Comunidad HiCOZY en Facebook. facebook.com/grupos/.....

Explore nuestra galería de recetas www.hicozy.com/recipes

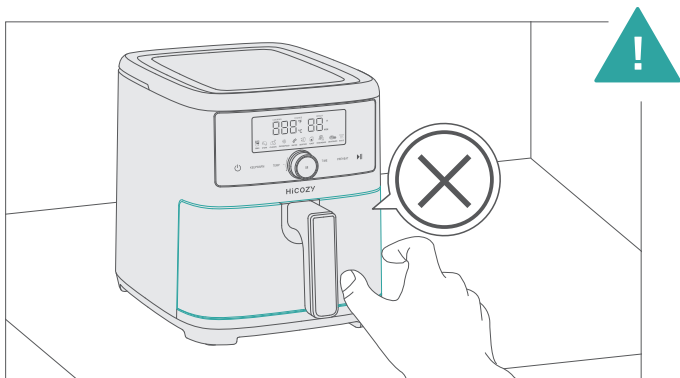


Please fully read and follow this manual before using this product; keep this manual for future reference.

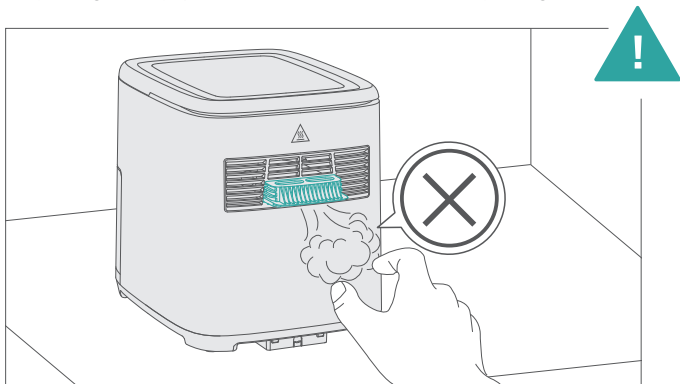
Advertencia

Medidas de seguridad importantes

- Do not touch hot surfaces. Use handle.



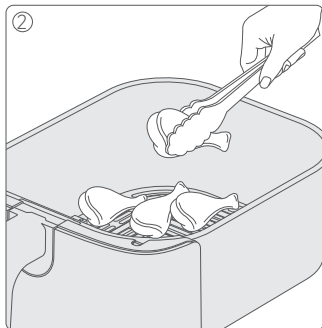
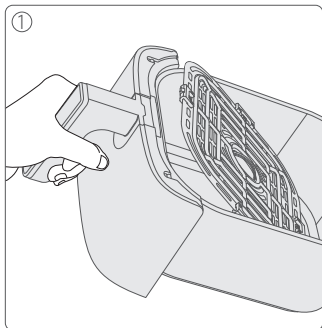
- Do not block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.



- **CAUTION:** The hot crisper plate may fall out when turning the basket over.

Note:

- ① Firmly insert the crisper plate into the basket to reduce the chance of it falling out.
- ② Always carefully remove hot food, removed them by using oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.



Medidas de seguridad importantes

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre unas precauciones básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice asas o tiradores. Cuando interactúe con superficies calientes, utilice siempre manoplas o agarradoras.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, nunca sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.

- Este aparato sólo puede ser utilizado y limpiado por niños a partir de 8 años o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, SÓLO SI han recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.
- Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de desmontar o instalar cualquiera de sus piezas, y antes de limpiarlo.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si funciona mal o si ha sufrido algún tipo de daño. Llévelo a un técnico cualificado para que lo examine, repare o ajuste.

Nota: NO intente reparar la unidad usted mismo. Esto anulará la garantía.

- No se recomienda el uso de accesorios; su uso puede causar lesiones.
- No lo utilice al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue del borde de mesas o mostradores, no permita que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de quemadores de gas/eléctricos u hornos calientes.
- Extreme las precauciones al mover aparatos que contengan aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para apagar el aparato, saque la cesta del cuerpo de la freidora de aire y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- No utilice este aparato para otro uso que no sea el previsto.
- Cuando utilice la bandeja antiadherente, asegúrese de que está correctamente insertada en la cesta de la freidora de aire antes de cocinar.
- Asegúrese de que la bandeja antiadherente está en su sitio antes de añadir alimentos en ella.

- Asegúrese siempre de que la cesta de freír esté completamente insertada y bloqueada en la parte frontal de la freidora de aire antes de su funcionamiento.
- Los alimentos de gran tamaño o los utensilios metálicos no deben introducirse en la freidora de aire, pueden provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- Puede producirse un incendio si la freidora de aire está cubierta o en contacto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, estores, paredes, etc. mientras está en funcionamiento. No coloque ningún objeto encima del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No limpie con estropajos metálicos. Pueden desprenderse trozos del estropajo y entrar en contacto con las piezas eléctricas de la freidora de aire, aumentando el riesgo de descarga eléctrica.
- Extreme las precauciones cuando utilice recipientes de metal o vidrio.
- No guarde ningún material, que no sean accesorios recomendados por el fabricante, en esta freidora de aire cuando no esté en uso.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales en la freidora de aire: papel, cartón, plástico, etc.
- No cubra la bandeja recogemigas ni ninguna otra parte de la freidora con papel metálico. Esto hará que el horno se sobrecaliente.
- Pulse el icono de Encendido/Apagado una vez, en cualquier momento durante el proceso de cocinado, para apagar la unidad. La pantalla y la luz de funcionamiento se apagarán en 20 segundos. El ventilador continuará funcionando durante aproximadamente 20 segundos para enfriar la freidora de aire.

Precaución:

- La freidora de aire no funcionará a menos que la cesta esté completamente cerrada.
- Después de freír con aire caliente, asar, hornear o recalentar, la cesta, los accesorios (si se utilizan) y los alimentos cocinados estarán muy calientes. Extreme las precauciones al manipular estos objetos.

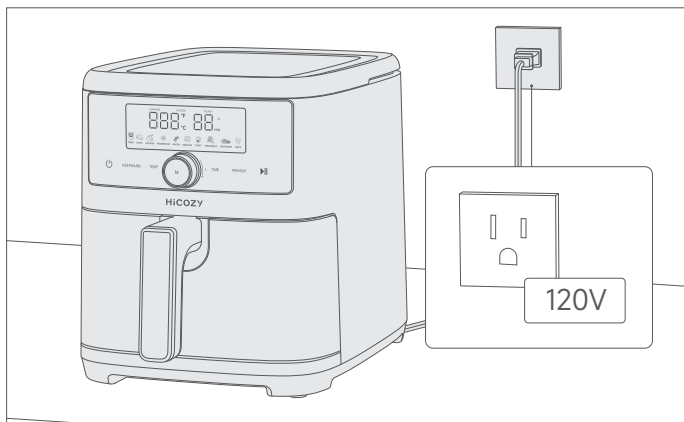
Medidas de seguridad adicionales

Precaución, superficies calientes: Este aparato genera calor y puede liberar vapor durante su uso. Deben tomarse las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños personales o materiales.

Precaución: Este aparato se calienta durante el funcionamiento y conserva el calor durante algún tiempo después de apagarlo. Utilice siempre guantes de cocina cuando manipule materiales calientes y deje enfriar las piezas metálicas antes de limpiarlas. No coloque nada encima del aparato mientras esté funcionando o mientras esté caliente.

Precaución: Por favor, asegúrese de que la cesta y la parrilla/pizza/bandeja para freír están vacías y limpias siempre antes de comenzar el precalentamiento. De lo contrario, las altas temperaturas (más de 200°C) producirán mucho humo.

- Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de operar o limpiar este aparato.
- El cable de este electrodoméstico sólo debe enchufarse a una toma eléctrica de 120 V CA.



- Si este aparato empieza a funcionar mal durante su uso, apáguelo y saque del cuerpo la cesta de freír que estén en uso. Retire el enchufe de la toma de corriente. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de HiCOZY y no intente utilizar ni reparar la freidora de aire averiada.
- No sumerja el cable de alimentación en ningún líquido. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado.
- Para reducir el riesgo de descargas eléctricas y asfixia, mantenga el cable fuera del alcance de niños y bebés.
- Utilice y mantenga siempre la freidora de aire sobre una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor.
- No obstruya la salida de aire ni las entradas de aire situadas en la parte posterior y en los laterales de la freidora de aire con ningún objeto. Evite que salga vapor por la salida de aire durante el cocinado.
- Mantenga el aparato a una distancia mínima de 10 cm de paredes y otros objetos durante su funcionamiento.
- Utilice siempre las asas de la cesta de la freidora para extraerla.
- Nunca mueva la freidora mientras esté caliente o contenga alimentos calientes. Deje siempre que se enfríe lo suficiente antes de intentar moverla.

Advertencia:

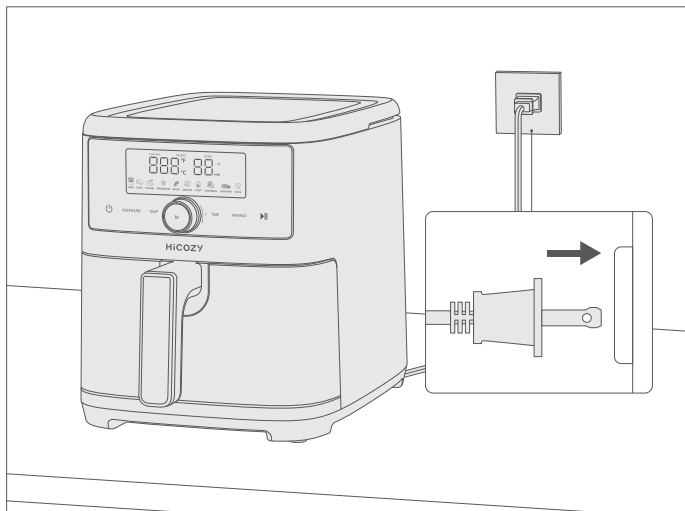
- El llenado insuficiente o excesivo de la cesta de la freidora de aire puede dañar la freidora de aire y podría provocar lesiones personales graves.
- Esta freidora de aire no debe utilizarse para hervir agua.
- Esta freidora de aire no debe utilizarse nunca para freír en aceite alimentos.

Alimentación eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, es posible que su aparato no funcione correctamente. Debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

Notas sobre el enchufe

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe sólo encaja en una toma polarizada. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, inviértalo. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.



Notas sobre el cable

- Se suministra un cable de alimentación corto (o cable de alimentación desmontable) para reducir los riesgos de enredos y tropiezos de un cable más largo.
- Existen cables de alimentación desmontables o alargadores más largos que pueden utilizarse siempre que se tomen las precauciones adecuadas.

- Si se utiliza un cable de alimentación desmontable largo o un alargador:
 - ① La capacidad eléctrica marcada del cable o alargador debe ser al menos tan alta como la capacidad eléctrica del aparato.
 - ② Si el aparato es del tipo con toma de tierra, el alargador debe ser un cable de 3 hilos con toma de tierra.
 - ③ El cable prolongador debe colocarse de forma que no quede tendido sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar accidentalmente.

Advertencia sobre superficies plásticas

Para evitar que los superficies plásticas de encimera, mesa u otros muebles alteren su acabado, coloque posavasos o salvamanteles no plásticos entre el aparato y el acabado de la encimera o tablero de la mesa. De lo contrario, el acabado podría oscurecerse y aparecer manchas permanentes.

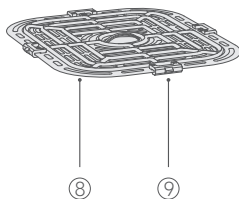
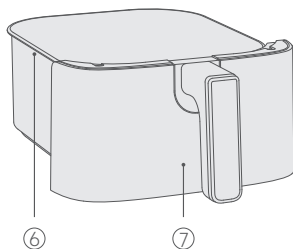
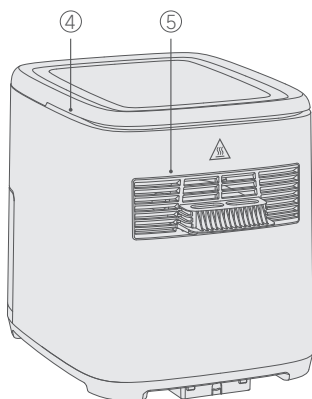
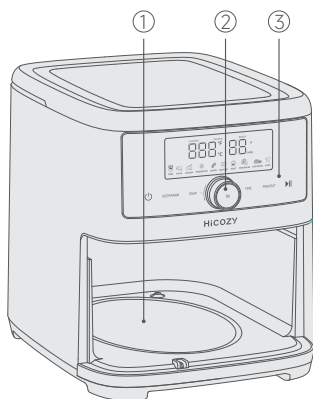
El paquete incluye

Cuando reciba este producto, asegúrese de que el paquete incluye el producto y todos sus accesorios. Si tiene algún problema de calidad o le faltan elementos, póngase en contacto con nuestro equipo de atención al cliente.

Freidora de 5.7 litros	x 1
Plato antiadherente	x 1
Manual de Usuario	x 1
Guía del usuario	x 1

Diagrama

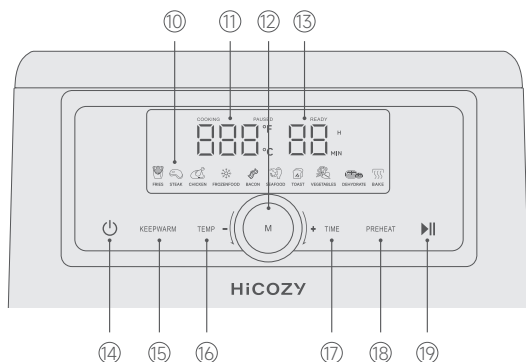
Conozca su freidora de aire



- ① Apertura
- ② Mando de control
- ③ Controles de pantalla táctil
- ④ Entrada de aire
- ⑤ Salida de aire (no se muestra)

- ⑥ Cesta antiadherente
- ⑦ Cesta extraíble con asa
- ⑧ Bandeja antiadherente
- ⑨ Almohadilla de silicona para bandeja antiadherente

Controles de pantalla táctil



- | | |
|---|--------------------------|
| ⑩ Preajustes de menú/alimento | ⑮ Mantener caliente |
| ⑪ Temperatura | ⑯ Control de temperatura |
| ⑫ Botón de ajuste de temperatura/tiempo | ⑰ Control de tiempo |
| ⑬ Tiempo | ⑱ Precalentar |
| ⑭ Encendido/Apagado | ⑲ Inicio/Pausa |

Encendido/Apagado

Cuando la freidora de aire esté enchufada, el panel de control se iluminará durante 1 segundo. A continuación, se oscurecerá y sonará un tono. El icono de Encendido/Apagado  se iluminará y luego se encenderá y apagará lentamente.

- Cuando se pulse el icono de Encendido/Apagado , sonará un tono y el icono se volverá azul. El panel de control se iluminará y mostrará "380°F" (190°C) y "15Min".
- Mientras la freidora de aire está en funcionamiento, pulse el icono de Encendido/Apagado  para apagarla. La unidad entrará en modo de espera.

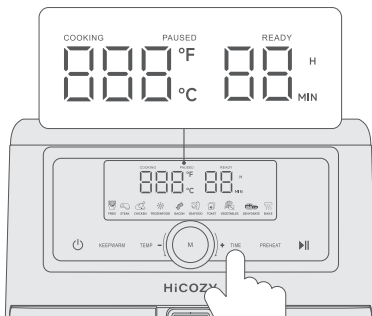
Preajustes menú/alimento

10 preajustes para elegir: Patatas fritas, Bistec, Pollo, Congelados, Tocino, Marisco, Tostadas, Verduras, Deshidratar, Hornear. Los usuarios pueden elegir el tipo de alimento deseado girando el mando.



Pantalla digital

Esta pantalla mantendrá un registro de la temperatura y el tiempo de cocinado restante. Pulse el icono Temp Control y manténgalo pulsado durante 3 segundos para cambiar la unidad de temperatura de Fahrenheit a Celsius y viceversa.



Control ajustable (temperatura y temporizador)

- Pulse el icono Control de Temp. para establecer en el ajuste de temperatura y pulse el icono Control Tiempo para establecer en el ajuste de tiempo.
- Gire el mando a izquierda y derecha para aumentar o disminuir la temperatura y el tiempo de cocinado.

Digital Messages

Cooking function has ended



In cooking



Tabla de tiempos y temperaturas preprogramados
(Funcionamiento manual)

Menú Preajustes	Temperatura (°C)		Tiempo (Min/h)		Agitar
	Predeter- minado	Rango	Predeter- minado	Rango	
Predeter- minado	190	88 ~ 205	15	1 ~ 60	SI
 FRIES	190	88 ~ 205	25	1 ~ 60	SI
 STEAK	205	88 ~ 205	6	1 ~ 60	SI
 CHICKEN	190	88 ~ 205	23	1 ~ 60	SI
 FROZENFOOD	190	88 ~ 205	8	1 ~ 60	SI
 BACON	160	188 ~ 205	8	1 ~ 60	SI
 SEAFOOD	176	88 ~ 205	8	1 ~ 60	SI
 TOAST	160	88 ~ 205	5	1 ~ 60	SI
 VEGETABLES	160	88 ~ 205	8	1 ~ 60	SI
 DEHYDRATE	60	38 ~ 82	6h	30min ~ 24h	NO
 BAKE	150	88 ~ 205	35	1 ~ 60	NO
KEEPWARM	75	60 ~ 75	1h	/	/
PREHEAT	205	88 ~ 205	5	1 ~ 60	/

Importante:

- Cuando utilice la función Precalentar, reduzca el tiempo final de cocinado en 3 minutos para evitar un cocinado excesivo.
- Dependiendo del grosor y/o densidad de los alimentos, puede ser necesario utilizar un termómetro para carne para comprobar el progreso del cocinado una vez transcurrido el tiempo preestablecido. Si se necesita más tiempo, cocine a intervalos cortos de tiempo hasta que los alimentos estén a la temperatura adecuada.

Shake Reminder

How To Shake

During cooking, take the basket out of the air fryer and shake, mix, or flip the food.

- To shake food: Hold the basket handle just above a heat-resistant surface for safety purposes. Shake the basket.
- If the basket is too heavy to shake:
 - ① Place the basket on a heat-resistant holder or surface.
 - ② Carefully shake the basket.

Note: Do not use this method if there is a risk of hot liquids splashing.

- If the basket is too heavy to shake and there are hot liquids present:
 - ① Place the basket on a heat-resistant holder or surface.
 - ② Use tongs to mix or flip the food.

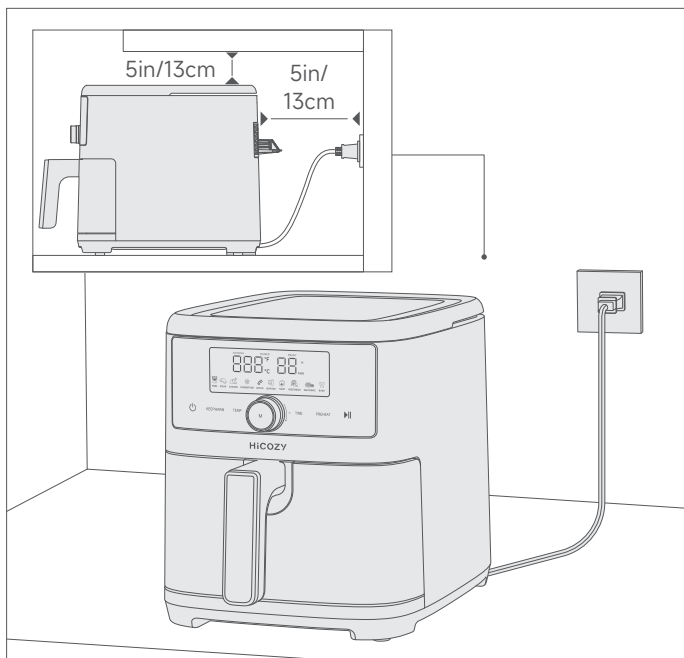
The Shake Reminder will alert you with 4 beeps, and default TEMP/TIME will blink 3 times on the display.

- If you do not remove the baskets after rounds 4 beeps, and keeping the cooking.
- The Shake Reminder will go away once you take out the basket.

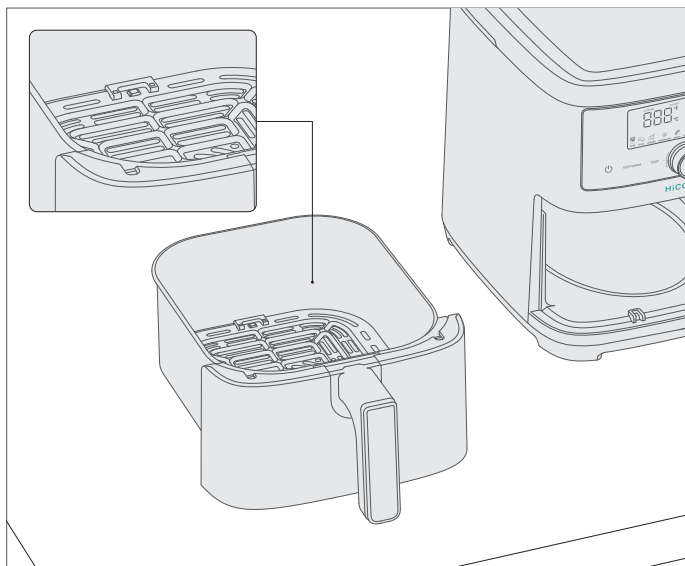
Antes de usarlo por primera vez

- Retire todo el material de embalaje y las etiquetas del interior y el exterior de la freidora de aire. Compruebe que no haya ningún embalaje debajo o alrededor de la cesta de freír.
- Su freidora de aire se envía con la cesta de freír bloqueada dentro del cuerpo de la freidora de aire. Agarre firmemente el asa de la cesta de freír para abrirla y colóquela sobre una superficie de trabajo plana y limpia.

Note: Leave 5 inches / 13 cm of space behind and above the air fryer. Leave enough room in front of the air fryer to remove the basket.



- Lave la cesta de freír y la bandeja antiadherente en agua caliente y jabonosa.
- NO sumerja el cuerpo de la freidora en agua. Limpie el cuerpo de la freidora de aire con un paño húmedo. Seque bien todas las piezas.
- Para asegurarse de que la bandeja de fritura encaja perfectamente en el cajón de la cesta de fritura, 4 salientes de goma se encuentran en los laterales de la bandeja. Antes de usarla, compruebe que los 4 salientes de goma están en su sitio. Si se separan de la bandeja, simplemente deslícelos sobre las lengüetas como se muestra en la figura 2.



Nota: Durante el primer uso, la freidora de aire puede emitir un ligero olor. Esto es normal y no afectará al sabor ni al rendimiento del cocinado.

Instrucciones

Instrucciones de uso

¡Importante! La capacidad máxima de alimentos recomendada para esta cesta de freír es de 1,5 kilos o 3 ~ 4 tazas, dependiendo del contenido exacto. La cesta de fritura de aire acomodará hasta una bandeja para hornear redonda de 18 cm. y 5 cm. de profundidad o un molde para tartas.

¡Advertencia! Esta freidora de aire no debe utilizarse para hervir agua.

¡Advertencia! Esta freidora de aire no debe utilizarse nunca para freír con aceite los alimento.

1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie de trabajo plana y resistente al calor, cerca de una toma de corriente.
2. Sujete firmemente el asa de la cesta de freír para abrirla. A continuación, sáquela de la máquina y colóquela sobre una superficie plana y limpia.
3. Coloque la bandeja antiadherente en la base de la cesta para freír.
4. Inserte la cesta de freír con la bandeja ensamblada en la parte delantera de la freidora de aire. Asegúrese siempre de la cesta de freír está completamente cerrada.
5. Enchufe el cable a una toma de corriente. Sonará un pitido y aparecerá un icono rojo de Encendido/Apagado  sobre un fondo negro.
6. Para comenzar, pulse el icono blanco de Inicio/Pausa .
7. El tiempo del panel de control de la pantalla táctil se pondrá en cuenta atrás y el icono de Inicio/Pausa  se volverá azul.
8. El Tiempo y Temperatura por defecto es de 15:00 minutos y 190°C, estos números aparecerán en la pantalla digital.

12 menús de alimento preestablecidos (Patatas Fritas | Bistec | Pollo | Alimento Congelado | Tocino | Mariscos | Tostadas | Verduras | Deshidratar | Hornear | Mantener caliente | Precalentar)

1. Para utilizar los preajustes de comida, basta con girar el mando para elegir el icono del alimento deseado.
2. Cuando se ilumine el icono de la opción de alimento deseado, pulse el icono ►|| de Inicio para encender la freidora de aire.
3. Para ajustar el tiempo de fritura al aire durante el funcionamiento, pulse Temp. o Control de Tiempo para establecer el ajuste. Luego, gire la perilla para subir o bajar el panel de control y así incrementar o disminuir el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 60 minutos. Use el ajuste de temperatura en el lado izquierdo del panel de control para ajustar la temperatura en incrementos de 10 grados desde 88°C hasta 205°C, y en incrementos de 5 grados desde 38°C hasta 88°C.

Nota: La cantidad, la densidad y el peso de los alimentos modificarán el tiempo total de cocinado necesario. Recuerde que freír lotes más pequeños reducirá el tiempo de cocinado y mejorará la calidad de los alimentos.

Importante: Compruebe siempre los alimentos a mitad del tiempo de cocinado para determinar el tiempo de cocinado y la temperatura finales.

Funciones de asistencia sencilla

PREHEAT Precalentar

- Ahorre tiempo y consiga una fritura al aire perfecta sin esfuerzo.
- Si una receta requiere un precalentamiento de horno, o cuando cocine carnes o proteínas que se benefician de un sellado inicial caliente, utilice esta función. Introduzca la cesta vacía en el cuerpo de la freidora.

1. Pulse el icono Inicio ►|| para comenzar.

2. El ajuste predeterminado es de 5:00 minutos a 205°C. Estos números se mostrarán en la pantalla digital. Cuando la freidora de aire comience a precalentarse, la pantalla mostrará una cuenta atrás y "Cocinando".
3. Cuando suenen 3 pitidos, el panel de control mostrará "00" y "Listo" iluminado. Coloque los alimentos en la cesta de fritura y programe la freidora de aire. A continuación, fría al aire a la perfección.



¡Importante! Cuando utilice la función Precalentar **PREHEAT** , reduzca el tiempo de cocinado la receta o el tiempo preestablecido en 3 minutos para evitar un cocinado excesivo.

KEEPWARM Mantener caliente

When the unit is on, press the Keep Warm icon to enter or exit this mode. The icon will turn blue while the function is active. The panel will display the default time and temperature. You can adjust the temperature/time by knob.

- Press the On/Off icon at any time to turn off the air fryer.

Note: Once the air fryer starts cooking, the Keep Warm function and Preheat mode both become unusable.

Técnicas de fritura al aire

- Consulte la Tabla de freír al aire y/o siga las instrucciones del paquete para conocer el tiempo y la temperatura sugeridos.
- Seque siempre los alimentos con palmaditas antes de cocinarlos para favorecer el dorado y evitar el exceso de humo.
- Para garantizar una cocción y un dorado uniformes, abra SIEMPRE la cesta a mitad del tiempo de cocción y compruebe, voltee o agite los alimentos en la cesta de freír. Algunas recetas pueden requerir un cepillado o rociado de aceite a mitad de cocción. Ajuste el tiempo y la temperatura si es necesario.

Precaución:

- Utilice siempre guantes de cocina cuando manipule la cesta de la freidora de aire caliente.
- Asegúrese de que la cesta está en posición de bloqueo cuando agite alimentos en la freidora de aire. Para evitar daños a personas o bienes personales, no presione el Botón de Liberación de la Cesta mientras agita la cesta para freír.
- El aceite caliente puede acumularse en la base de la cesta. Para evitar el riesgo de quemaduras o lesiones personales, y para evitar que el aceite contamine los alimentos fritos al aire, desbloquee y retire siempre la cesta de freír antes de vaciarla. NUNCA voltee la cesta de freír estando encajada.
- Deje reposar los alimentos cocinados de 5 a 10 minutos. Retire la cesta de freír de la máquina y colóquela sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Sacuda los alimentos fritos sobre el área de servir. Vuelva a colocar inmediatamente la cesta de freír y bloquéela en su sitio. Continúe friendo al aire tandas posteriores, si lo desea.

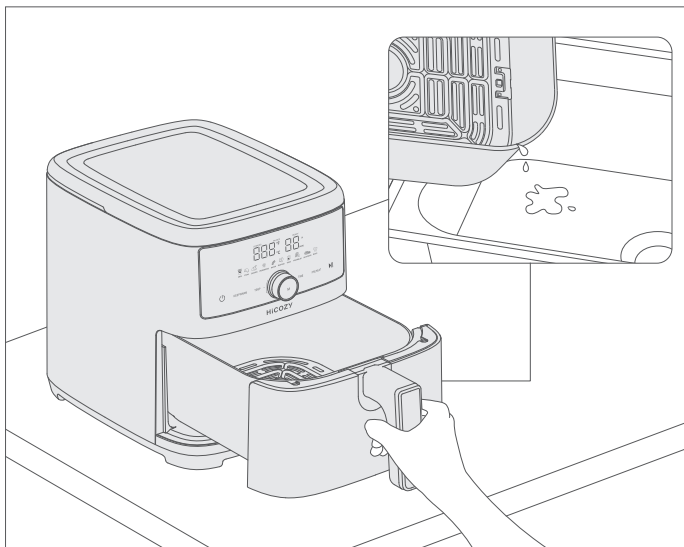
- Para evitar el exceso de humo, cuando cocine alimentos ricos en grasa en su estado natural, como tocino, alitas de pollo o salchichas, puede ser necesario vaciar la grasa del cajón de la cesta de freír entre tanda y tanda.
- Para obtener resultados más crujientes, fría al aire pequeñas tandas de alimentos recién empanados. Cree más superficie cortando los alimentos en trozos más pequeños. Aplaste el empanado de los alimentos para facilitar su adherencia. Refrigere los alimentos empanados durante al menos 30 minutos antes de freírlos.
- Disponga los alimentos empanados en la cesta de freír de forma que los alimentos no se toquen para permitir el flujo de aire en todas las superficies.
- Los aceites en spray funcionan bien. El aceite se distribuye uniformemente y se necesita menos aceite. El aceite de canola, oliva, aguacate, coco, semilla de uva, cacahuete o vegetal funcionan muy bien.
- Desenchufe la freidora cuando no la utilice.

Freír alimentos congelados preenvasados

- Mientras que los hornos microondas a menudo producen resultados calientes y pastosos y los hornos tostadores tardan una eternidad, ¡la fritura por convección de aire asegura resultados razonablemente rápidos, crujientes y deliciosos!
- Como regla general, dependiendo del alimento y de la cantidad a cocinar, los tiempos de cocinado sugeridos pueden tener que reducirse ligeramente. Compruebe siempre los alimentos a mitad del tiempo de cocinado para determinar el tiempo de cocinado y la temperatura finales.
- Compruebe siempre el progreso del cocinado una vez completado el tiempo.

CAUTION: The hot crisper plate may fall out when turning the basket over.

- ① Make sure the basket is resting on a flat surface.
- ② Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain oil before replacing the basket.



Mantenimiento

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier reparación que requiera un desmontaje distinto a la limpieza debe ser realizada por un técnico cualificado.

Cuidado y limpieza

¡Advertencia! Deje que la freidora de aire se enfríe completamente antes de limpiarla.

- Desenchufe la freidora de aire y retire la cesta de freír. Asegúrese de que la cesta de freír y la bandeja antiadherente se han enfriado completamente antes de limpiarlas. Utilice el orificio central de la bandeja antiadherente para levantarla y sacarla de la cesta de freír.
- Lave la cesta y la bandeja con agua caliente y jabón. No utilice utensilios de cocina metálicos, limpiadores abrasivos u otros productos de limpieza que dañen el revestimiento antiadherente.
- La cesta y la bandeja son aptos para el lavavajillas. Para obtener mejores resultados, colóquelas en la rejilla superior de su lavavajillas para limpiarlas.
- Limpie el cuerpo de la freidora de aire con un paño suave, no abrasivo y húmedo.

Note:

- The basket and crisper plate have a nonstick coating. Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.
- There may be water spots on the basket window after washing. This is normal. Run the air fryer for 15 minutes to completely dry the basket.

Almacenamiento

- Asegúrese de que la freidora de aire esté desenchufada y de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarla.
- Nunca guarde la freidora de aire mientras esté caliente o húmeda.
- Encaje la cesta de freír y guárdela dentro del cuerpo de la freidora de aire.
- Guarde la freidora de aire en su caja o en otro lugar limpio y seco.

Solución de problemas/Preguntas frecuentes

La freidora de aire no se enciende.

- Asegúrese de que la freidora está enchufada.
- Empuje la cesta en la freidora.

Los alimentos no están completamente cocinados.

- Coloque tandas más pequeñas de alimentos en la cesta. Si la cesta está demasiado llena, los alimentos estarán poco hechos.
- Aumente la temperatura o el tiempo de cocinado.

La cesta no se desliza con seguridad en la freidora de aire.

Asegúrese de que la cesta no está demasiado llena de alimentos.

Sale humo blanco o vapor de la freidora de aire.

- La freidora de aire puede producir algo de humo blanco o vapor cuando la utilice por primera vez o durante el cocinado. Esto es normal.
- Asegúrese de que la cesta y el interior de la freidora de aire están bien limpios y no tienen grasa.
- Si cocina alimentos grasientos, se acumulará aceite debajo de la bandeja antiadherente. Este aceite producirá humo blanco y la cesta puede estar más caliente de lo normal. Esto es normal y no debería afectar al cocinado. Manipule la cesta con cuidado.

La freidora tiene olor a plástico.

Cualquier freidora de aire puede tener olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Siga las instrucciones de prueba para eliminar el olor a plástico. Si el olor a plástico persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de HiCOZY.

Sale humo oscuro de la freidora de aire.

Desenchufe inmediatamente la freidora de aire. El humo oscuro significa que los alimentos se están quemando o que hay un problema en el circuito. Espere a que se disipe el humo antes de sacar la cesta. Si la causa no es alimento quemado, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

La pantalla muestra el código de error "E01"

Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de HiCOZY.

La pantalla muestra el código de error "E02"

Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de HiCOZY.

Características técnicas

Modelo	AF600
Fuente de alimentación	120V CA, 60Hz
Potencia nominal	1500W
Capacidad	6QT/5.7L (para 3 ~ 5 personas)
Rango de temperatura	100 ~ 400°F (40 ~ 204°C)
Dimensiones (incluyendo asa)	420 x 260 x 294mm
Peso	4.5kg

Reciclaje

Puede desechar el producto cuando haya finalizado su vida útil; recicle las piezas reciclables de acuerdo con las directrices locales.

Período de garantía

Garantía limitada de 1 año de HiCOZY

Esta garantía no se aplica:

- Si el producto ha sido modificado de su estado original;
- Si el producto no se ha utilizado de acuerdo con las indicaciones e instrucciones del manual de usuario.
- A los daños o defectos causados por accidente, abuso, uso indebido o mantenimiento incorrecto o inadecuado.
- A los daños o defectos causados por el servicio o reparación del producto realizado por un proveedor de servicios no autorizado o por cualquier persona ajena a HiCOZY.
- A los daños o defectos que se produzcan durante el uso comercial, el alquiler o cualquier uso para el que el producto no esté destinado.
- Por daños o defectos que superen el coste del producto.

Cada Freidora de Aire Digital HiCOZY está libre de defectos en materiales y mano de obra. Esta garantía no cubre daños por negligencia, mal uso, contaminación, alteración, accidente o condiciones anormales de operación o manejo. Esta garantía cubre únicamente al comprador original y no es transferible.

HiCOZY siempre quiere proporcionar a nuestros clientes excelentes productos y servicio al cliente.

¿Preguntas o dudas? ¡Estaremos encantados de ayudarle!

Póngase en contacto con nosotros a través de support@hicozy.com.

Corporación HiCOZY

Sede Add.: Habitación 2208, Edificio de Recursos de China - MIXC,
Distrito de Jiulongpo, Chongqing, China

Correo electrónico: support@hicozy.com

Teléfono gratuito: 1-866-444-2699

Horario de atención al público: Lun-Vie, 9:00 am ~ 5:00 pm PST/PDT

Tenga a mano la factura y el número de pedido antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente.

HiCOZY