TAP.

TECHNOLOGICAL ADVANCEMENT PROJECT

MANUAL DE USUARIO

FREIDORA DE AIRE

FA-DQ591

Nota:

1. Este producto no está diseñado para que lo utilicen niños o personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, a menos que sean inspeccionados por una persona responsable de su seguridad.

Supervisión y orientación relacionadas con el uso del producto. Se debe tener cuidado con los niños para garantizar que no utilicen este producto.

2. Este producto es solo para uso doméstico. Nuestra empresa no es responsable de ningún mal funcionamiento causado por cualquier uso comercial o uso inadecuado que no cumpla con este manual de instrucciones. Cualquier responsabilidad por dicha falla y daño no está cubierta por la garantía.

3. Está estrictamente prohibido utilizar el producto para otros fines que no sean calentar alimentos.

4. Después de abrir el paquete, coloque la bolsa de plástico en el bote de basura inmediatamente para evitar que los niños jueguen y provoquen ahogamiento.

5. Todos los materiales de embalaje deben retirarse durante el uso; de lo contrario, el producto puede provocar incendios, quemaduras, etc. durante el funcionamiento.

6. Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con bordes afilados, objetos punzantes que sobresalgan u objetos con mucho calor en la superficie para evitar fugas de corriente, descargas eléctricas o incendios.

7. Antes de conectarlo a la fuente de alimentación, verifique si el voltaje marcado en el producto coincide con el voltaje de la fuente de alimentación para evitar daños a los componentes o incendios.

8. Se debe utilizar solo un enchufe con conexión a tierra de 10 A o superior. El enchufe debe estar completamente insertado en el enchufe para evitar que los componentes se sobrecalienten y se quemen debido a un mal contacto, cortocircuito o incendio.

9. Utilice este producto sobre una superficie horizontal. No utilice este producto sobre alfombras, toallas, materiales pesados, papel y otros materiales inflamables para evitar incendios.

10. No utilice este producto sobre una mesa inestable, húmeda, de alta temperatura, lisa o no resistente al calor, para evitar descargas eléctricas, incendios, resbalones, etc., que pueden causar lesiones, accidentes y pérdidas de propiedad.

11. No utilice este producto en un entorno con fugas de gas o eléctricas, de lo contrario podría provocar incendios y descargas eléctricas.

12. No utilice este producto debajo o cerca de materiales inflamables como cortinas y paredes, para evitar incendios.

13. Nunca permita que el producto funcione sin supervisión para evitar que se quemen ingredientes y existan riesgos de incendio.

14. Antes de usarlo por primera vez, saque la sartén y la bandeja para hornear y póngalas en una solución alcalina para limpiarlas. Después de limpiarlas, colóquese en el horno eléctrico y encienda la perilla del temporizador para precalentar durante 10 minutos Para eliminar cualquier olor restante durante el embalaje o transporte.

15. Asegúrese de que los accesorios estén secos antes de comenzar a usarlos.

16. Verifique si el temporizador está en la posición "0" antes de usarlo.

17. Cuando utilice el producto, deje suficiente espacio a su alrededor y mantenga al menos 10 cm de distancia de los objetos circundantes para evitar que el humo del aceite contamine los muebles o provoque un incendio.

18. Puede haber una pequeña cantidad de humo o un ligero olor cuando empieces a usarlo, lo cual es normal.

19. Este producto no debe dejarse vacío por mucho tiempo, sin ningún ingrediente. Se recomienda no usarlo continuamente por más de 2 horas para evitar combustión espontánea y daños a la propiedad.

20. Durante el uso, asegúrese de que los alimentos no toquen el tubo calefactor. No hornee alimentos demasiado grandes, de lo contrario puede provocar humo y fuego. Coloque papel, plástico y otros materiales inflamables en el horno eléctrico para evitar riesgos de fuego.

21. Está estrictamente prohibido colocar artículos explosivos, como cristalería y recipientes herméticos, en el horno eléctrico para evitar el riesgo de explosión.

22. Durante el uso, no coloque artículos embalados, envasados en caliente o embotellados, gasas de algodón o materiales inflamables ni cubra el horno eléctrico para evitar el incendio.

Se producen incendios y explosiones.

23. No opere este producto con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente para evitar cortocircuitos, combustión espontánea y otros peligros.

24. El producto generará altas temperaturas y vapor durante el funcionamiento. No lo toque con las manos ni acerque la cara a él. Tenga mucho cuidado al sacar la freidora, ya que puede causar daños.

Para evitar quemaduras, tenga en cuenta que sale vapor caliente del horno eléctrico.

25. Después del uso, ajuste el temporizador a la posición "0" y luego desenchufe el enchufe.

26. Al desenchufar, sostenga el enchufe y no tire ni retuerza el cable de alimentación para evitar daños y el riesgo de fugas eléctricas.

27. Utilice objetos aislantes de alta temperatura para manipular artículos calientes para evitar quemaduras.

28. Después del uso, corte el suministro eléctrico y limpie la cavidad cuando el producto ya se haya enfriado para evitar que residuos de polvo, manchas de aceite, etc. humeen o se incendien durante el horneado.

29. Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, deberá ser sustituido por profesionales del fabricante, su departamento de mantenimiento o departamentos similares.

30. Si el producto falla o está dañado, deje de usarlo y envíelo al punto de servicio posventa de nuestra empresa para su reparación. No lo repare usted mismo para evitar peligros.

■Preparación antes del primer uso:

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Saque la freidora y retire las bolsas de burbujas de la bandeja para hornear.
3. Use agua tibia para limpiar la sartén y la bandeja para hornear, limpie las paredes laterales y el fondo del horno eléctrico con un paño húmedo que haya sido tratado con detergente y asegúrese de que esté completamente seco antes de usarlo.
4. Coloque el horno eléctrico sobre una superficie estable y utilice un cable de alimentación independiente.
5. Se debe dejar suficiente espacio alrededor del horno eléctrico para garantizar que la distancia entre la superficie y otros elementos sea de al menos 10 cm. No se deben colocar elementos en la salida de aire.

Aviso:

Cuando lo use por primera vez, debe precalentar el horno eléctrico durante 10 minutos para eliminar los vapores de aceite residuales. Es posible que sienta un olor peculiar cuando lo use por primera vez. Esto es normal y no es un mal funcionamiento del horno eléctrico.

■Instrucciones de uso:

1. Coloque la comida en la bandeja para hornear.
2. Coloque la comida de acuerdo a la altura de la bandeja para hornear; asegurese de que la comida no exceda la altura de la freidora.
3. Coloque la bandeja para hornear en la freidora, empújela hacia el horno eléctrico y ajuste la temperatura de calentamiento que desee según la receta o preferencia personal.

■Pasos de uso:

Botón de encendido/espera: presione este botón para encender la máquina. El tiempo predeterminado es 30 minutos y la temperatura predeterminada es 200 °C. En este momento, puede seleccionar las funciones requeridas. Al presionar este botón nuevamente, la máquina dejará de funcionar. Al cerrar todas las funciones, la máquina entrará en modo de espera y muestra. En el modo de espera, no se pueden utilizar otras teclas.
Tecla de reducción de temperatura: en el estado de encendido, cada vez que se presiona esta tecla, la temperatura disminuirá en 5 ℃ y el rango de ajuste de temperatura es de 80 ℃ -200 ℃.

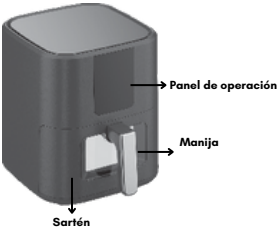
Botón de calentamiento: en el estado de encendido, cada vez que se presiona este botón, la temperatura aumentará en 5 °C y el rango de ajuste de temperatura es de 80 °C a 200 °C.

Tecla de temporización: en el estado de encendido, el tiempo de temporización predeterminado es de 30 minutos. Cada vez que la presiona, puede aumentar en 1 minuto. El rango de tiempo de temporización cambia entre 0 y 60 minutos. Mantenga presionado para ajustar rápidamente la hora.

Tecla de modo: Puede elegir los alimentos que desea cocinar. La temperatura y el tiempo se han configurado mediante el mejor método de cocción. Puede presionar directamente "Iniciar" para cocinar. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar en cualquier momento durante el proceso de cocción. (Nota: el tiempo y la temperatura establecidos varían de una región a otra y son solo como referencia).

Cuando escuche el sonido "di di", significa que ha terminado el tiempo de cocción establecido y la interfaz muestra "---". El ventilador dejará de funcionar después de 30 segundos y la pantalla parpadeará. En este punto, saque el cajón de la freidora y colóquelo sobre una mesa resistente al calor.

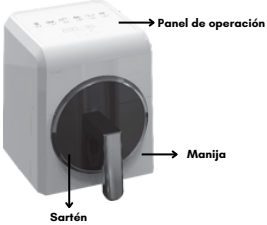
CZG/ZGG04



CZG-ZGG05



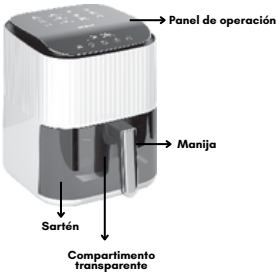
CZG-ZGG11



CZG-ZGG07



CZG-ZGG09



NUMERO DE SERIE	NOMBRE	FUNCIÓN
1	Panel de operación	Se utiliza para operar varias teclas de función.
2	Entrada de aire	El aire caliente entra por la entrada de aire y sale por la salida de aire para formar una circulación de aire caliente.
3	Tapa frontal de freidora	Proteja las manos del sobrecalentamiento y quemaduras.
4	Tiempo de sincronización	Control de tiempo de 0 a 30 minutos.
5	Salida de aire	El aire caliente entra por la entrada de aire y sale por la salida de aire para formar una circulación de aire caliente.
6	Cable de alimentación	Cable de alimentación de una pieza, conecta la alimentación.
7	Bandeja para hornear	Se utiliza para sujetar los alimentos y colocarlos en la freidora.
8	Mango freidora	Para freidoras apilables.
9	freidora	Para colocar bandejas para hornear.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar el horno eléctrico, corte el suministro eléctrico, desenchúfelo y espere hasta que el horno eléctrico se haya enfriado por completo.

2. Si hay manchas de aceite en el horno eléctrico, límpielas con un paño suave húmedo empapado en detergente neutro.

3. Utilice un agente de limpieza neutro para limpiar todos los accesorios, incluida la sartén y la cesta para freír.

4. No sumerja todo el horno eléctrico en agua u otros líquidos para evitar el riesgo de descarga eléctrica o falla de funcionamiento.

5. Después de la limpieza, espere a que el producto se seque antes de guardarlo en un lugar fresco y seco.

PARAMETROS TÉCNICOS DE PRODUCTO

Modelo de producto	Tensión nominal	Frecuencia nominal	potencia nominal
CZG-ZGG04	220V~	50Hz	1350W
CZG-ZGG05	220V~	50Hz	1350W
CZG-ZGG07	220V~	50Hz	1350W
CZG-ZGG09	220V~	50Hz	1350W
CZG-ZGG11	220V~	50Hz	1000W

LISTA DE EQUIPAJE

NOMBRE	CANTIDAD	NOMBRE	CANTIDAD	NOMBRE	CANTIDAD
Anfitrión	1	Rejilla de vapor	1	Manual	1
Freidora	1				

ANÁLISIS Y PROCESAMIENTO DE EXCEPCIONES

FENÓMENO	RAZÓN	MÉTODO DE TRATAMIENTO
Producto no funciona	La corriente no está enchufada.	Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente con conexión a tierra.
	No se puede girar la perilla de sincronización.	Gire la perilla del temporizador hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado.
Nada de comida frita	Hay demasiada comida en la bandeja para hornear.	Si hay demasiados ingredientes, colóquelos en la bandeja para hornear en tandas.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Coloque la perilla de control de temperatura en el punto de temperatura deseado.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Aumente el tiempo de cocción.
La comida frita no se fríe uniforme	No agitado durante la cocción.	Para algunos alimentos superpuestos o entrelazados, se puede sacar la freidora y agitarla adecuadamente durante la cocción.
La comida frita no queda crujiente	No se utilizan ingredientes fritos tradicionales.	Se pueden utilizar bocadillos fritos adecuados. Si no hay alimentos grasos, se puede aplicar una ligera capa de aceite en la superficie.
No se puede empujar la freidora hacia el producto suavemente	La fuente para hornear contiene demasiada comida.	Reducir el exceso de comida; instale e inserte correctamente la freidora.
	El mango de la freidora está atascado en la freidora.	
Sale humo blanco	Se están asando ingredientes grasosos.	Habrá muchas fugas de humo al asar alimentos grasosos, lo cual es normal.
	Todavía quedan residuos de grasa en la freidora del último horneado.	Asegúrese de limpiarla olladespues de cada horneado.
Pantalla digital mensaje *E1´´	Cortocircuito o cortocircuito del sensor de temperatura de la freidora.	Póngase en contacto con su distribuidor local de inmediato para reparar o reemplazar sensor de temperatura.
	El sensor de temperatura de la freidora está dañado.	

Este formulario está preparado de acuerdo con lo dispuesto en SJ/T 11364.

- Indica que el contenido de la sustancia peligrosa en todos los materiales homogéneos de esta parte está por debajo de los requisitos límite especificados en GB/T26572.
- Indica que el contenido de la sustancia peligrosa en al menos un material homogéneo de esta parte excede los requisitos límite especificados en GB/T26572.

El aparato es sólo para uso doméstico.

NOMBRE DE LA PARTE	Sustancias peligrosas					
	Plomo (Pb)	Mercurio (Hg)	Cadmio (Cd)	Cromo hexavalente (Cr(Vi))	Bifenilos polibromados (PBB)	Éteres de difenilo polibromados (PBDE)
Placa PCB	×	○	○	○	○	○
Componentes	×	○	○	○	○	○
Hardware	○	○	○	○	○	○
Piezas de plástico	○	○	○	○	○	○
Cable	×	○	○	○	○	○
Soldar	×	○	○	○	○	○

Hoja de información sobre materiales en contacto con alimentos.

- Utilice este producto normalmente según las instrucciones.
- Este producto cumple con los requisitos de las normas nacionales de seguridad alimentaria correspondientes. La información de cumplimiento de los materiales en contacto con alimentos y sus normas de implementación es la siguiente.

Nota:

- Esta serie de productos contiene los materiales en contacto con alimentos anteriores. Es posible que algunos modelos no contengan materiales individuales. Consulte el producto autentico .

TECHNOLOGICAL ADVANCEMENT PROJECT

USER MANUAL

AIR FRYER

FA-DQ591

Use:

1. This product is not intended for use by children or persons with physical, sensory or mental disabilities unless they are supervised by a person responsible for their safety.

Supervision and guidance regarding use of the product and care should be taken with children to ensure that they do not use this product.

2. This product is for household use only. Our company is not responsible for any malfunction caused by any commercial use, improper use or failure to comply with the instruction manual. Any liability for such failure and damage is not covered by the warranty.

3. It is strictly forbidden to use the product for purposes other than heating food.

4. After opening the package, put the plastic bag into the trash can immediately to prevent children from playing and causing breathing hazard.

5. All packaging materials must be removed during use, otherwise the product may cause fire, burns, etc. during operation.

6. Make sure that the power cord does not come into contact with sharp edges, burrs, other protruding sharp objects or objects with high heat on the surface to avoid current leakage, electric shock or fire.

7. Before connecting to the power supply, check whether the voltage marked on the product matches the power supply voltage to avoid damage to components or fire.

8. Only a grounded socket of 10A or higher should be used. The plug must be fully inserted into the socket to prevent components from overheating and burning due to poor contact, which can cause risks such as short circuit or fire.

9. Use this product on a horizontal surface. Do not use this product on carpets, towels, heavy materials, paper and other flammable materials to avoid fire.

10. Do not use this product on an unstable, damp, high temperature, smooth or heat-resistant table to avoid electric shock, fire, slipping, etc., which may cause injury, accidents and property loss.

11. Do not use this product in an environment with gas or electric leakage, otherwise it may cause fire and electric shock.

12. Do not use this product under or near flammable materials such as curtains and walls to prevent fire.

13. Never allow the product to operate unattended to avoid burning ingredients and fire hazards.

14. Before using for the first time, take out the frying pan and baking tray and put them in an alkaline solution to clean them. After cleaning, place them in the electric oven and turn on the timer knob to preheat for 10 minutes to eliminate any remaining odor during packaging or transportation.

15. Make sure the accessories are dry before starting to use them.

16. Check if the timer is in the "0" position before use.

17. When using the product, leave enough space around it and keep at least 10cm away from surrounding objects to prevent oil smoke from contaminating furniture or even causing fire and danger.

18. There may be a small amount of smoke or slight odor when you first start using it, which is normal.

19. This product should not be left empty for a long time without any ingredients. It is recommended not to use it continuously for more than 2 hours to avoid spontaneous combustion and other injuries) and property damage.

20. During use, make sure that food does not touch the heating tube. Do not bake food that is too large, otherwise it may cause smoke and fire. Place paper, plastic and other flammable materials in the electric oven to avoid fire hazards.

21. It is strictly forbidden to place explosive items such as glassware and airtight containers into the electric furnace for heating to avoid the risk of explosion.

22. During use, do not place packed, hot-packed or bottled items, cotton gauze or flammable materials or cover the electric oven to avoid

Fires and explosions occur.

23. Do not operate this product with an external timer or independent remote control system to avoid short circuits, spontaneous combustion and other hazards.

24. The product will generate high temperatures and steam during operation. Do not touch it with your hands or put your face close to it. Be very careful when removing the fryer, as this may cause damage.

Hot steam comes out of the electric oven to prevent burns.

25. After use, set the timer to the "0" position and then unplug the power plug.

26. When unplugging the plug, hold the plug and do not pull or twist the power cord to avoid damage to the power cord and the risk of electric leakage.

27. Use high-temperature insulating objects when handling hot items to avoid burns.

28. After use, cut off the power supply and clean the cavity after the product cools to prevent dust residue, oil stains, etc. from smoking or catching fire during baking.

29. If the power cord is damaged, to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer, its maintenance department or similar departments.

30. If the product fails or is damaged, please stop using it and send it to our company's after-sales service point for repair. Do not repair it yourself to avoid danger.

■Preparation before first use:

1. Remove all packaging materials.
2. Remove the fryer and remove the bubble bags from the baking tray.
3. Use warm water to clean the pan and baking tray, wipe the side walls and bottom of the electric oven with a damp cloth that has been treated with detergent, and make sure it is completely dry before use.
4. Place the electric oven on a stable surface and use a separate power cord.
5. Sufficient space should be reserved around the electric oven to ensure that the distance between the surface and other items is at least 10 cm. No items should be placed on the air outlet.

Notice:

When using it for the first time, you need to preheat the electric oven for 10 minutes to remove residual oil vapor. You may feel a peculiar smell when you use it for the first time. This is normal and is not a malfunction of the electric oven.

■Instructions for use:

1. Place the food on the baking tray,
2. According to the height of the food, place it reasonably on the baking tray to ensure that the food does not exceed the height of the fryer.
3. Place the baking tray into the air fryer, push it into the electric oven and adjust the heating temperature you want according to the recipe or personal preference.

■Steps for use:

Power/Standby button: Press this button to turn on the machine. The default time is 30 minutes and the default temperature is 200°C. At this time, you can select the required functions. Press this button again, the machine stops working. Closes all functions and the machine enters standby mode and displays (in standby mode, other keys cannot be used).
Temperature reduction key: In the power-on state, each time this key is pressed, the temperature will decrease by 5℃, and the temperature adjustment range is 80℃-200℃.

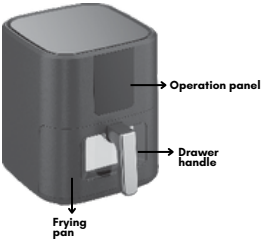
Heating button: In the power-on state, each time this button is pressed, the temperature will increase by 5°C, and the temperature adjustment range is 80°C to 200°C.

Timing key: In the power-on state, the default timing time is 30 minutes. Each time you press it, you can increase by 1 minute. The timing time range switches between 0 and 60 minutes. Long press to quickly adjust the time.

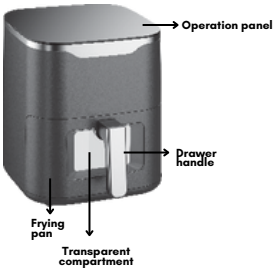
Mode key: You can choose the food you want to cook. The temperature and time have been set by the best cooking method. You can directly press "Start" to cook. The temperature and time can be adjusted at any time during the cooking process. (Note: The set time and temperature vary from region to region and are for reference only.)

When you hear the sound "di di", it means that the set cooking time has arrived, and the interface displays "---", the fan will stop working after 30 seconds and the display will flash. At this point, take out the fryer drawer and place it on a heat-resistant table.

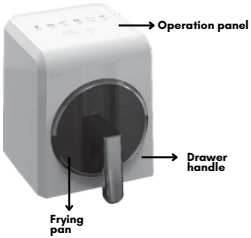
CZG/ZGG04



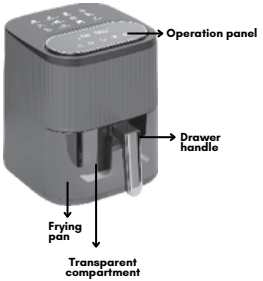
CZG-ZGG05



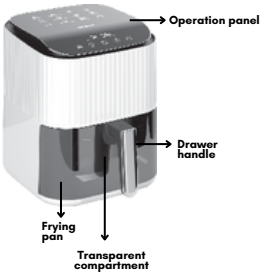
CZG-ZGG11



CZG-ZGG07



CZG-ZGG09



SERIAL NUMBER	NAME	FUNCTION
1	Operation panel	Used to operate various function keys.
2	Air inlet	Hot air enters through the air inlet and exits through the air outlet to form a hot air circulation.
3	Front cover of fryer	Protect hands from overheating and burns.
4	Sync time	Time control from 0 to 30 minutes.
5	Air outlet	Hot air enters through the air inlet and exits through the air outlet to form a hot air circulation.
6	Power cable	One-piece power cord, connect the power.
7	Baking tray	It is used to hold food and place it in the fryer.
8	Deep fryer handle	For stackable fryers.
9	deep fryer	For placing baking trays.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning the electric oven, turn off the power supply, unplug it and wait until the electric oven has cooled completely.

2. If there are oil stains on the electric oven, wipe them with a soft damp cloth soaked in neutral detergent.

3. Use a neutral cleaning agent to clean all accessories, including the pan and frying basket.

4. Do not immerse the entire electric oven in water or other liquids to avoid the risk of electric shock or functional failure.

5. After cleaning, wait for the product to dry before storing it in a cool, dry place.

TECHNICAL PARAMETERS OF THE PRODUCT

Product model	Nominal voltage	Nominal frequency	rated power
CZG-ZGG04	220V~	50Hz	1350W
CZG-ZGG05	220V~	50Hz	1350W
CZG-ZGG07	220V~	50Hz	1350W
CZG-ZGG09	220V~	50Hz	1350W
CZG-ZGG11	220V~	50Hz	1000W

PACKING LIST

NAME	AMOUNT	NAME	AMOUNT	NAME	AMOUNT
Host	1	Steam rack	1	Manual	1
Deep fryer	1				

FREAK	REASON	TREATMENT METHOD
Product does not work	The power is not plugged in.	Plug the power cord into a grounded outlet.
	The timing knob cannot be turned.	Turn the timer knob until the desired cooking time is reached.
No fried food	There is too much food on the baking sheet.	If there are too many ingredients, place them on the baking sheet in batches.
	The set temperature is too low.	Set the temperature control knob to the desired temperature setting
	The cooking time is too short.	Increase cooking time
Fried food is not fried evenly	Not stirred during cooking.	For some overlapping or interlocking foods, the fryer can be removed and shaken appropriately during cooking.
Fried food does not get crispy	No traditional fried ingredients are used.	Suitable fried snacks can be used. If there are no greasy foods, a light layer of oil can be applied to the surface.
You cannot push the fryer towards the product smoothly	The baking dish holds too much food.	Reduce excess food, install and insert the fryer correctly.
	The fryer handle is stuck in the fryer.	
White smoke comes out	Greasy ingredients are being roasted.	There will be a lot of smoke leakage when grilling greasy foods, which is normal.
	There are still grease residues in the fryer from the last bake.	Be sure to clean the pot after each baking.
Digital display message *E1´´	Fryer temperature sensor short circuit or short circuit	Contact your local dealer immediately to repair or replace temperature sensor.
	The fryer temperature sensor is damaged	

This form is prepared in accordance with SJ/T 11364.

- Indicates that the content of the hazardous substance in all homogeneous materials of this part is below the limit requirements specified in GB/T26572.
- Indicates that the content of the hazardous substance in at least one homogeneous material of this part exceeds the limit requirements specified in GB/T26572.

The appliance is for domestic use only.

NAME OF THE PART	Hazardous substances					
	Lead (Pb)	Mercury (Hg)	Cadmium (Cd)	Hexavalent chromium (Cr(Vi))	Biphenyl polybromates (PBB)	Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
PCB board	×	○	○	○	○	○
Components	×	○	○	○	○	○
Hardware	○	○	○	○	○	○
Plastic parts	○	○	○	○	○	○
Cable	×	○	○	○	○	○
weld	×	○	○	○	○	○

Food Contact Materials Information Sheet.

- Use this product normally as directed.
- This product meets the requirements of relevant national food safety standards. The compliance information of food contact materials and their implementation regulations are as follows.

Use:

- This series of products contains the above food contact materials. Some models may not contain individual materials. Please refer to the actual product.