

GOURMIA®

DIGITAL WINDOW AIR FRYER

USER MANUAL



ENGLISH

ESPAÑOL

GAF849

IMPORTANT!
READ THIS USER MANUAL CAREFULLY
AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE.

FOR CUSTOMER SERVICE
QUESTIONS OR COMMENTS
VISIT WWW.GOURMIA.COM
EMAIL INFO@GOURMIA.COM
OR CALL 888.552.0033
MON-THU 9:00AM TO 6:00PM ET
AND FRI 9:00AM TO 3:00PM ET
LANGUAGES SUPPORTED: ENGLISH, FRENCH, SPANISH

Model: GAF849
© 2023 Gourmia
1.0
www.gourmia.com
The Steelstone Group
Brooklyn, NY

All rights reserved. No portion of this manual may be reproduced by any means whatsoever without written permission from The Steelstone Group, except for the inclusion of quotations in a media review.

Although every precaution has been taken in the preparation of this manual, The Steelstone Group assumes no responsibility for errors or omissions. Nor is any liability assumed for damages resulting from the use of the information contained herein. Although every effort has been made to ensure that the information contained in this manual is complete and accurate, The Steelstone Group is not engaged in rendering professional advice or services to the individual consumer; further, The Steelstone Group shall not be held responsible for any loss or damage allegedly arising from any information or suggestions in this manual.



Congratulations on the purchase of your *Digital Air Fryer* from Gourmia!

Here at Gourmia, our one and only goal is to make sure nutritious and delicious meals are always a practical possibility no matter how fast-paced your life is. Whether you're in need of a hearty breakfast, a mid-day snack, or a satisfying supper, our dependable, easy-to-use appliances are designed to work for you while you work your way through your busy day.

This manual provides an overview and instructions on all the air fryer's functions and features, along with directions for assembling, operating, cleaning, and maintaining your appliance. Please read all safety instructions before getting started. Keep this manual handy for future use and review.

Our team is available to help with any and every question you might have about your new air fryer. We're excited for you and want you to get the most out of your purchase—so whether you need assistance with setup or guidance on which features to enable for which foods, we're happy to walk you through it, step by step.

Happy and easy cooking!

We'd love to hear about the mouthwatering meals you're creating with your new air fryer! Share your thoughts, recipes, and photos with us.

@gourmia





TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	6
Know Your Air Fryer	8
· Display and Control Panel	9
· Preheat	9
· Turn Reminder	9
· Display, °F / °C, & Sound	10
· Presets Chart	11
Before First Use	12
Using Your Air Fryer	13
Cooking Tips	16
Cleaning & Maintenance	17
Troubleshooting	18
Warranty & Service	19

IMPORTANT SAFEGUARDS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY DO NOT IMMERSE IN WATER

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

1. Read all instructions.
2. **Do not** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. **Do not** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. **Do not** use outdoors.
9. **Do not** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. **Always** attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. **Do not** use appliance for other than intended use.
14. **Extension Cord:**
 - a) A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 - b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
 - c) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - d) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
15. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an air fryer as they may create a fire or risk of electric shock.
16. A fire may occur if the air fryer 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 involving a risk of electric shock.
- 18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
- 19. **Do not** store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this air fryer when not in use.
- 20. **Do not** place any of the following materials in the air fryer: paper, cardboard, plastic, and the like.
- 21. **Do not** cover tray or any part of the air fryer with metal foil. This will cause overheating of the air fryer.
- 22. Pressing the power icon at any time during the cooking process will shut down the unit causing the display to go dark immediately and power light to go off immediately. The fan will continue running for 40 seconds to cool down the unit.
- 23. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ELECTRICAL POLARIZED PLUG



This unit has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, the plug is intended to be used by inserting it into the electrical outlet only one way. If the plug does not fit securely into the outlet, reverse the plug and re-insert. If it still does not fit, contact a qualified electrician for assistance. Do not modify the plug in any way.

Power:	AC120V~ 60Hz 1750W
--------	--------------------

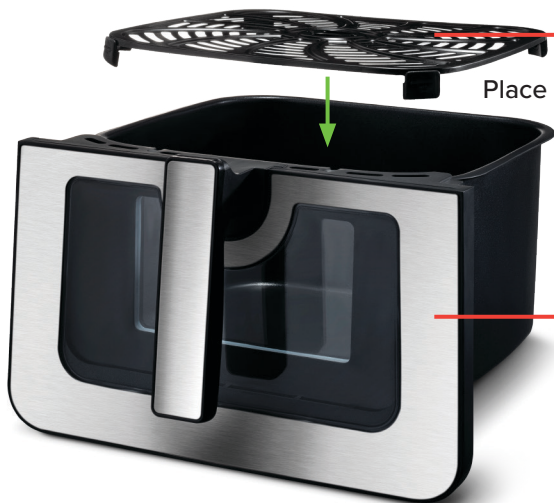
KNOW YOUR AIR FRYER

Display /
Control Panel



Crisper Tray

Place the *crisper tray* into the *basket*.

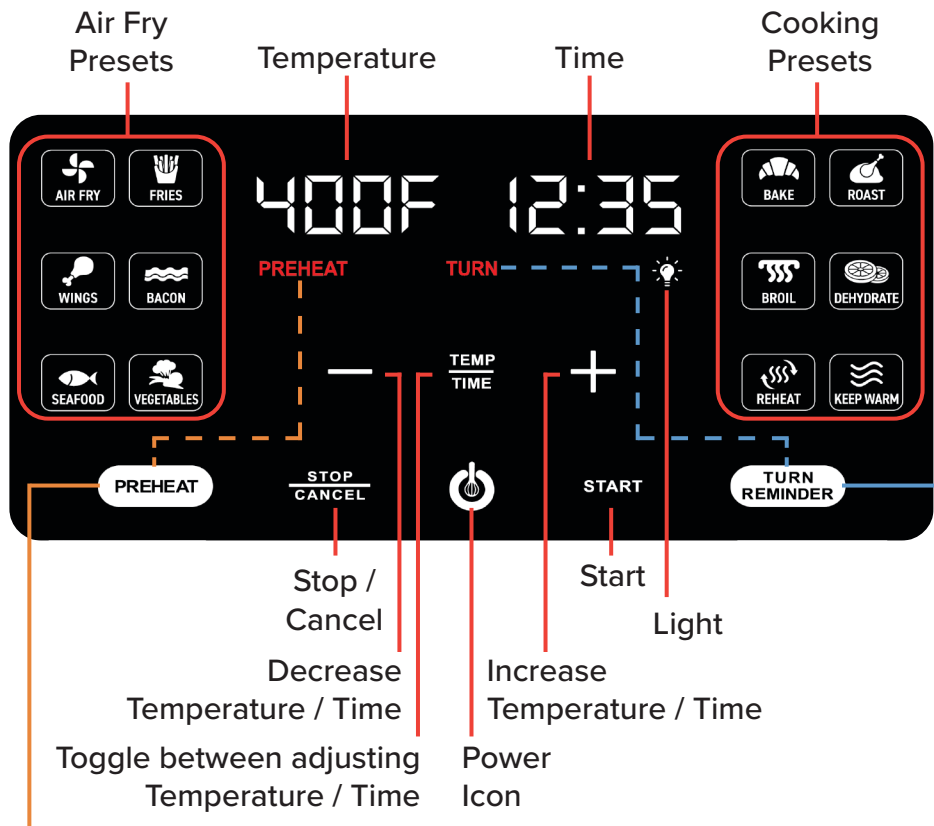


Basket

NOTE: The silicone bumpers on the *crisper tray* should be left on during use. They are food grade and BPA-free. The bumpers can be removed for cleaning.

KNOW YOUR AIR FRYER

DISPLAY AND CONTROL PANEL



PREHEAT

When enabled, air fryer will preheat and prompt you when to add food.

Tap **PREHEAT** to enable or disable preheating before tapping **START**.

When preheating is enabled, **PREHEAT** appears in red on the *display*.

TURN REMINDER

When enabled, air fryer will prompt you to turn food halfway through cook time.

Tap **TURN REMINDER** to enable or disable *turn reminder* before tapping **START**.

When *turn reminder* is enabled, **TURN** appears in red on the *display*.

See the chart on page 11 for *presets* that have *preheat* and *turn reminder* on by default, and those that have the option to toggle the settings on and off.

DISPLAY, °F / °C, & SOUND

Below are *display* indicators and notifications for *guided cooking prompts*.

PREHEAT

Preheat is enabled.

PRE HEAT

The air fryer is preheating.

TURN

Turn Reminder is enabled.

Add Food

The air fryer is preheated.

Turn Food

Reminder to turn or toss food.

End

The cook time has elapsed.

TOGGLE °F / °C













To toggle between displaying temperature in *Fahrenheit* and *Celsius*, press and hold **TEMP / TIME**.

MUTE AIR FRYER

To silence the air fryer's beeping sound, press and hold **STOP / CANCEL**. Press and hold **STOP / CANCEL** again to turn the sound on.

NOTE: The air fryer will still beep for *guided cooking prompts*.

PRESETS CHART

	TEMPERATURE		TIME		PREHEAT		TURN REMINDER	
	DEFAULT	RANGE	DEFAULT	RANGE	DEFAULT	TOGGLE	DEFAULT	TOGGLE
 AIR FRY	200 °C / 400 °F	76 °C - 200 °C 170 °F - 400 °F	20 min	1-60 min	on	✓	on	✓
 FRIES	200 °C / 400 °F	76 °C - 200 °C 170 °F - 400 °F	15 min	1-60 min	on	✓	on	✓
 WINGS	200 °C / 400 °F	76 °C - 200 °C 170 °F - 400 °F	25 min	1-60 min	on	✓	on	✓
 BACON	190 °C / 375 °F	76 °C - 200 °C 170 °F - 400 °F	6 min	1-60 min	off	✓	off	✓
 SEAFOOD	190 °C / 375 °F	76 °C - 200 °C 170 °F - 400 °F	10 min	1-60 min	on	✓	on	✓
 VEGETABLES	200 °C / 400 °F	76 °C - 200 °C 170 °F - 400 °F	20 min	1-60 min	on	✓	on	✓
 BAKE	160 °C / 325 °F	76 °C - 200 °C 170 °F - 400 °F	25 min	1 min-2 h	on	✓	off	✓
 ROAST	200 °C / 400 °F	76 °C - 200 °C 170 °F - 400 °F	25 min	1 min-2 h	on	✓	on	✓
 BROIL	200 °C / 400 °F	200 °C 400 °F	12 min	1-60 min	on	✓	on	✓
 DEHYDRATE	56 °C / 135 °F	34 °C - 76 °C 90 °F - 170 °F	8 h	30 m-24 h	off	n/a	off	✓
 REHEAT	150 °C / 300 °F	76 °C - 200 °C 170 °F - 400 °F	15 min	1-60 min	off	✓	off	✓
 KEEP WARM	94 °C / 200 °F	66 °C - 94 °C 150 °F - 200 °F	30 min	1 min-8 h	off	n/a	off	n/a

NOTE: A check mark indicates *preheat* and *turn reminder* can be enabled or disabled by tapping **PREHEAT** / **TURN REMINDER** before tapping **START**.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging, stickers, and labels from the air fryer, including the tape securing the **basket** to the unit.
2. To pull out the **basket** for cleaning, secure the unit with one hand and pull the basket handle straight back with the other hand.
3. Thoroughly clean the **basket** and **crisper tray** with hot water, dishwashing liquid, and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside chambers and outside of the air fryer with a moist cloth.

NOTE: During the first few uses, there might be a “hot plastic” smell. This is perfectly normal in new air fryers as the material is heated for the first time. The smell will go away after the first few uses.

WARNING:

Do not put anything on top of the air fryer.

Do not place the air fryer against a wall or against other appliances. It is important to leave at least 4 inches of free space above and around all sides of the air fryer to allow for proper ventilation.

Do not fill the basket with oil, frying fat, or any other liquid; this appliance works by circulating hot air.

To avoid the risk of fire:

- **NEVER** place the air fryer on a gas or electric stovetop, even if the stovetop is off.
- If using parchment paper or other liner, **always** be sure there is food in the basket so the liner is safely secured in place.

NOTE: When spraying food for a crispier finish, we recommend using regular cooking oil instead of cooking spray, as the latter may damage the accessories.

Recommended



Oil Mister / Spray Bottle

Not Recommended



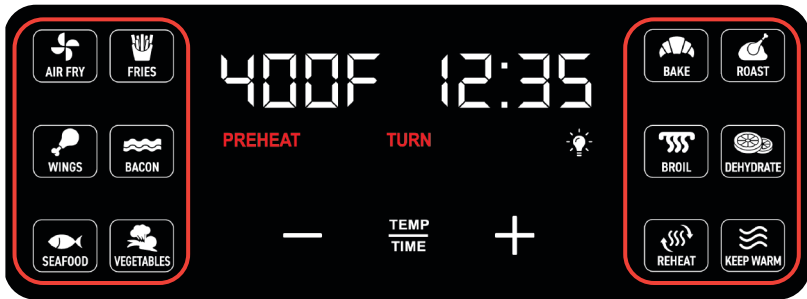
Cooking Spray

USING YOUR AIR FRYER

1. Place the air fryer on a stable, level and heat-resistant surface.
2. Place the *crisper tray* into the *basket* and slide it into the air fryer.
3. Plug the air fryer into an outlet.
4. Tap the *power icon* to turn the air fryer on.



5. Tap the desired *preset*.



The *display* will show the *preset* temperature and time.

6. Tap **TEMP / TIME** to adjust temperature / time. Tap + and - icons to increase and decrease temperature / time.



7. Tap **PREHEAT / TURN REMINDER** to enable or disable these settings.



Preheat and *turn reminder* are on by default for recommended presets.

PREHEAT / TURN appear in red on the display when enabled.



USING YOUR AIR FRYER

8. IF PREHEAT IS ENABLED

- a. Tap **START**.

The **display** will show **PRE HEAT** (Preheat) and the air fryer will begin preheating. Once preheated, the air fryer will beep and the **display** will show **Add Food** (Add Food).

WARNING: The **basket** will be hot. **Do not** touch hot surfaces!

- b. Remove the **basket** carefully, place food inside, and return it to the air fryer to automatically begin cooking.

NOTE: If the **basket** is not removed, the cook time will begin.

8. IF PREHEAT IS DISABLED

- a. Remove the **basket**, place food inside, and return it to the air fryer.
- b. Tap **START**.



IF TURN REMINDER IS ENABLED

- a. Halfway through the cook time, the air fryer will beep and the **display** will show **Turn Food** (Turn Food).
- b. Remove the **basket** carefully and place it on a heat-resistant surface.
- c. Turn or toss the food using non-metal tongs.
- d. Return the **basket** to the air fryer to automatically resume cooking.

NOTE: If the **basket** is not removed, cooking will continue.

USING YOUR AIR FRYER

When your selected cook time has elapsed, the air fryer will beep and the *display* will show **End** (End).

9. Remove the **basket** carefully and place it on a heat-resistant surface.
10. Remove food from the **basket** using non-metal tongs.

CAUTION:

Always use caution when removing the **basket** during / after cooking - hot steam may escape!

WARNING: The **basket** and food will be hot. **Do not** touch hot surfaces!

Do not use sharp or metal utensils which can scratch the nonstick surface.

Do not turn the **basket** upside down, as any excess oil that has collected on the bottom of the **basket** will leak onto the food.

STOP / CANCEL COOKING

Tap **STOP / CANCEL** to stop cooking. Tap **START** to resume cooking.

Removing the **basket** from the air fryer during cooking will stop cooking. Returning the **basket** to the air fryer will automatically resume cooking.

Tap **STOP / CANCEL** twice to cancel cooking.



TURN OFF AIR FRYER

Tap the **power icon** to turn off the air fryer. Unplug the air fryer from the outlet when not in use.



COOKING TIPS

- For an extensive list of foods and their ideal amounts, temperature and time settings, along with preparation notes, see the **Air Fry Cooking Chart** and the **Dehydrate Chart** on pages 64 through 67 of the **Gourmia Air Fryer Recipe Book**.
- Check food for desired doneness a few minutes before cook time elapses and cook a little longer if necessary.
- Always ensure raw proteins reach food-safe temperature.
- Air fryers perform similar to ovens; follow oven instructions on item packaging or recipe.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cook time than larger ingredients.
- Preheating the air fryer before adding food will generally deliver the best results (see **PREHEAT** on page 9).
- When cooking multiple batches in a row, only preheat before the first batch.
- Turning or tossing food halfway through cook time will deliver evenly browned and crispy results (see **TURN REMINDER** on page 9).
- Toss fresh potatoes with 1 tablespoon of oil for a crispy exterior. Air fry the ingredients within a few minutes after adding the oil.
- **Do not** cook foods that will produce a large amount of grease in the air fryer.
- Place a baking pan or an oven-safe dish or pan in the basket to cook fragile

CLEANING & MAINTENANCE

WARNING:

NEVER immerse cord, plug, or air fryer in water or any other liquid.

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning material to clean the *basket* or *crisper tray*, as this may damage the nonstick coating.

- Clean the air fryer after every use.
- Unplug the air fryer from the outlet before cleaning.
- Let the air fryer cool down completely before cleaning. Remove the *basket* from the air fryer to cool it down quicker.
- Clean the *basket* and *crisper tray* in the dishwasher's top rack only or with hot water, dish soap, and a non-abrasive sponge.
- If residue is stuck to the bottom of the *basket*, fill it with hot water and dish soap and let it soak.
- Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth.
- Clean the inside of the air fryer with hot water, dish soap and a cleaning brush to remove any food residue.
- Ensure the air fryer is completely dry before using.

STORAGE

- Unplug the appliance and let it cool down.
- Make sure all parts are clean and dry.
- Store the appliance in a clean and dry place.

ENVIRONMENT

Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life; instead, hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please visit www.Gourmia.com or contact your distributor.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work.	The air fryer is not plugged in.	Plug the main plug into a grounded wall socket.
	The timer has not been set.	Tap + and - icons to set the required cook time to turn on the air fryer.
	The basket is not put into the air fryer properly.	Slide the basket into the air fryer properly.
The basket does not fit inside the air fryer.	The basket is overfilled.	Do not fill the basket beyond max line.
The ingredients did not cook.	There are too many ingredients in the basket .	Put smaller batches of ingredients in the basket . Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Tap + and - icons to set the required temperature setting.
	The cook time is too short.	Tap + and - icons to set the required cook time.
The ingredients are fried unevenly.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cook time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cook time (see TURN REMINDER on page 9).
Fried snacks are not crispy.	You used a type of snack meant to be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
White smoke comes out of the air fryer.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the basket . The oil produces white smoke and the basket may heat up more than usual. This does not affect the air fryer or the end result.
	The basket still contains grease residue from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket . Make sure you clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly.	Quality potatoes will give an even cook.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	Potatoes are too starchy.	Rinse the potato sticks properly and dry to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy.	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 potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.

WARRANTY & SERVICE

This Limited Warranty is for one full year from the date of purchase and requires proof of purchase from an authorized seller. It is applicable to the original purchaser only and is not transferable to a third party user. Repair or replacement of defective parts is solely at Gourmia's discretion. In the event that repair isn't possible, Gourmia will replace the product/part. If product repair/replacement won't suffice, Gourmia has the option of refunding the cash value of the product or component returned.

Product defects not covered under the Warranty provisions include normal wear and damage incurred from use or accidental negligence, misuse of instruction specifications or repair by unauthorized parties. Gourmia is not liable for any incidental or consequential damages incurred by such circumstances.

Only valid within the United States.

Register your product at www.Gourmia.com/warranty

FOR CUSTOMER SERVICE
QUESTIONS OR COMMENTS
VISIT WWW.GOURMIA.COM
EMAIL INFO@GOURMIA.COM
OR CALL 888.552.0033
MON-THU 9:00AM TO 6:00PM ET
AND FRI 9:00AM TO 3:00PM ET
LANGUAGES SUPPORTED: ENGLISH, FRENCH, SPANISH

Get cooking with **Gourmia**



We'd love to hear from you!

888.552.0033

info@gourmia.com

Gourmia

GOURMIA®

FREIDORA DE AIRE DIGITAL CON VENTANA

MANUAL DEL USUARIO



ENGLISH

ESPAÑOL

GAF849

¡IMPORTANTE!
LEA ESTE MANUAL DE USUARIO
CUIDADOSAMENTE Y CONSERVE PARA
FUTURA REFERENCIA.

PARA SERVICIO AL CLIENTE,
PREGUNTAS O COMENTARIOS,
VISITE WWW.GOURMIA.COM
MANDE UN CORREO ELECTRÓNICO A INFO@GOURMIA.COM
O LLAME AL 888 552 0033
LUNES A JUEVES, DE 9 am A 6 pm, HORA DEL ESTE DE E.U.A.,
Y VIERNES DE 9:00 am A 3:00 pm, HORA DEL ESTE DE E.U.A.
IDIOMAS DISPONIBLES DE ATENCIÓN: INGLÉS, FRANCÉS, ESPAÑOL.

Modelo: GAF849

© 2023 Gourmia

1.0

www.gourmia.com

The Steelstone Group

Brooklyn, NY

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual podrá ser reproducida por ningún medio sin la autorización por escrito de Steelstone Group, con excepción del uso de las citas en las reseñas en los medios de comunicación.

Aunque se tomaron todas las precauciones necesarias durante la elaboración de este manual, Steelstone Group no asume ninguna responsabilidad por cualquier error u omisión en el mismo. Asimismo, no se asumirá ninguna responsabilidad derivada de los daños causados por el uso de la información aquí contenida. Aunque se han tomado todas las precauciones necesarias para asegurar que la información contenida en este manual sea completa y precisa, Steelstone Group no se dedica a la prestación de asesoramiento profesional a consumidores particulares; de ahí que Steelstone Group no será responsable de ninguna pérdida o daño supuestamente derivados de la información o de las sugerencias en este manual.



¡Felicitaciones por adquirir la *Freidora de Aire Digital* de Gourmia!

En Gourmia, nuestro único objetivo es asegurarnos de hacer que las comidas nutritivas y deliciosas sean siempre una opción práctica para usted, independientemente de su ritmo de vida. Ya sea que necesite preparar un desayuno abundante, un refrigerio a medio día o una cena sustanciosa, nuestros electrodomésticos confiables y fáciles de usar, están diseñados para ayudarlo a lo largo de su ajetreado día.

Este manual proporciona instrucciones para todas las funciones y características de su horno con freidora de aire junto con las indicaciones de ensamblaje, funcionamiento, limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico. Por favor lea todas las instrucciones de seguridad antes de comenzar. Conserve este manual a la mano para revisión y uso futuro.

Nuestro equipo está disponible para ayudarlo con cualquier pregunta que pueda tener sobre su nuevo horno con freidora de aire. Nos entusiasma y queremos que saque el máximo provecho a su compra, así que si necesita ayuda con la configuración u orientación sobre qué funciones sirven para algún alimento en particular, estaremos encantados de guiarle paso a paso.

¡Cocine feliz y de forma fácil!

Nos gustaría conocer los deliciosos platillos que está creando con su nuevo horno con freidora de aire. Comparta con nosotros sus ideas, recetas y fotos.

@gourmia





Medidas de seguridad importantes	26
Conozca su horno con freidora de aire	28
· Pantalla y panel de control	29
· Precalentamiento	29
· Recordatorio para voltear los alimentos	29
· Pantalla, °C / °F, y sonido	30
· Tabla de preajustes	31
Antes del primer uso	32
Uso de la freidora de aire	33
Consejos para cocinar	36
Limpieza y mantenimiento	37
Solución de problemas	38
Garantía y servicio	39

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE NO SUMERGIR EN AGUA

Siempre que utilice productos eléctricos, debe seguir precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. **No** toque las superficies calientes. Utilice las asas o los pomos.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes o el electrodoméstico en agua u otros líquidos.
4. Se requiere supervisión constante cuando cualquier electrodoméstico sea usado cerca de los niños.
5. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar las piezas.
6. **Nunca** utilice un aparato con un cable o enchufe dañado, si el aparato ha funcionado mal o si este se ha dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría provocar lesiones.
8. **No** utilice el aparato en exteriores.
9. **No** permita que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesa o entre en contacto con superficies calientes.
10. **No** coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas, una hornilla eléctrica o en un horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Conecte **siempre** primero el enchufe al aparato y luego conecte el cable a la toma de corriente. Para desconectarlo, apague todos los controles y después retire el enchufe del tomacorriente.
13. **No** utilice este producto con un propósito distinto al que fue diseñado.
14. **Cable de extensión:**
 - a) El cable provisto con este aparato es corto para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.
 - b) Se podrán utilizar extensiones eléctricas, siempre y cuando se tomen precauciones al usarlas.
 - c) La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del aparato.
 - d) El cable debe disponerse de manera que no cuelgue de la encimera o la mesa donde pueda ser jalado por los niños o tropezarse con él.
15. No introduzca alimentos muy grandes o utensilios de metal en la freidora de aire; esto podría provocar un incendio.

o una descarga eléctrica.

- 16.** Podría ocurrir un incendio si cubre el aparato o si este está en contacto con materiales inflamables como cortinas, colgantes o paredes durante su operación. **No** coloque ningún objeto encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
- 17.** **No** utilice estropajos metálicos para limpiar el aparato. Se pueden desprender fragmentos del estropajo que al entrar en contacto con las piezas eléctricas crean un riesgo de descarga eléctrica.
- 18.** Se debe tener mucho cuidado cuando se utilicen recipientes que no sean de metal o de vidrio.
- 19.** **No** almacene ningún material, salvo los accesorios recomendados por el

fabricante, en esta freidora de aire cuando no esté en uso.

- 20.** **No** introduzca en el horno ninguno de los siguientes materiales: papel, cartón, plástico y similares.
- 21.** **No** cubra la bandeja ni ninguna parte del horno con papel de aluminio ya que provocará un sobrecalentamiento del horno.
- 22.** Si se pulsa el icono de encendido en cualquier momento durante el proceso de cocción, la unidad se apagará inmediatamente y la luz de encendido se apagará. El ventilador seguirá funcionando durante 40 segundos para enfriar la unidad.
- 23.** Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja o al desechar la grasa caliente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ENCHUFE ELÉCTRICO POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe solo se podrá enchufar en la toma de corriente de una sola forma. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, inviértalo y vuélvalo a enchufar. Si aun así no entrara completamente, contacte a un electricista. No modifique el enchufe de ninguna forma.



Potencia:

120 V~ 60 Hz 1750 W

CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE

Pantalla y panel de control



Bandeja para verduras

Coloque la **bandeja para verduras** en la **cesta**.

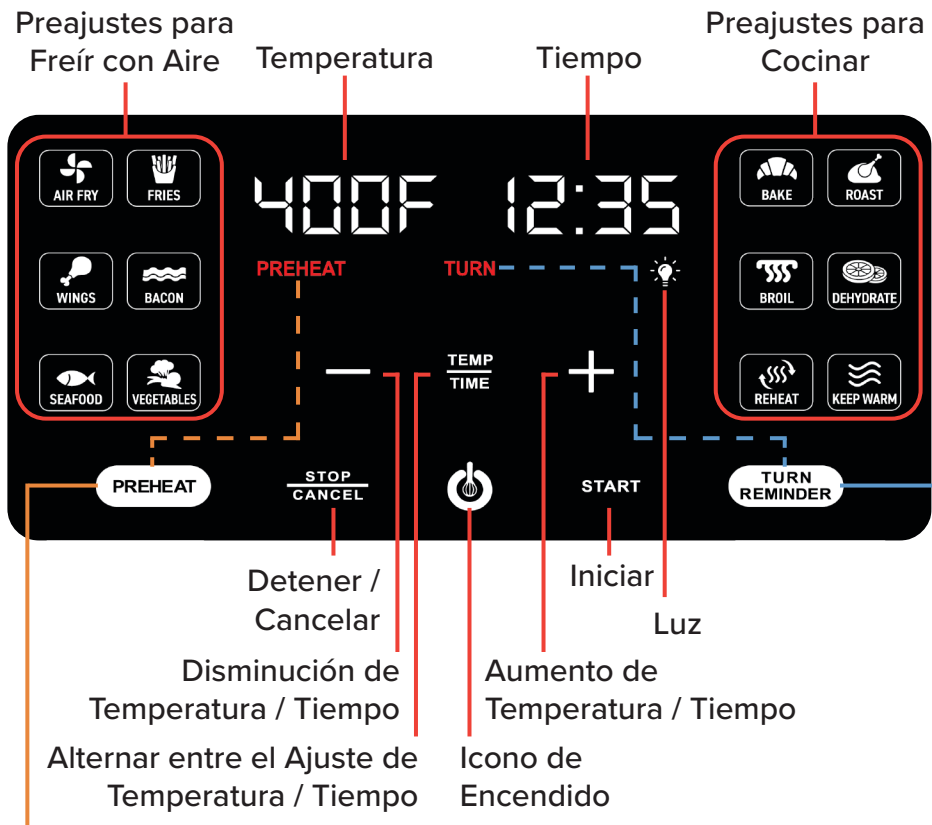


Cesta

NOTA: Los toques de silicona de la **bandeja para verduras** deben dejarse puestos durante su uso. Son de calidad alimentaria y no contienen BPA. Los toques se pueden retirar para su limpieza.

CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE

PANTALLA Y PANEL DE CONTROL



PRECALENTAMIENTO

Cuando esté habilitada la opción, la freidora se precalentará y le indicará cuándo añadir los alimentos.

Pulse **PREHEAT** (precalentamiento) para activar o desactivar el precalentamiento antes de pulsar **START** (iniciar).

Cuando se habilita el precalentamiento, la palabra **PREHEAT** aparecerá en rojo en la **pantalla**.

RECORDATORIO PARA VOLTEAR LOS ALIMENTOS

Cuando esté habilitada la opción, la freidora le pedirá que gire los alimentos a mitad del tiempo de cocción.

Pulse **TURN REMINDER** (recordatorio para voltear) para activar o desactivar el **recordatorio** antes de pulsar **START** (iniciar).

Cuando se activa el **recordatorio para voltear los alimentos**, la palabra **TURN** aparecerá en rojo en la **pantalla**.

Consulte la tabla de la página 35 para conocer los **preajustes** que tienen el **precalentamiento** y el **recordatorio para voltear** activados de forma predeterminada y aquellos que tienen la opción de activar y desactivar los ajustes.

PANTALLA, °C / °F Y SONIDO

A continuación se muestran los indicadores de *pantalla* y las notificaciones para las *indicaciones de cocción guiada*.

PREHEAT

PRECALENTAMIENTO

El *precalentamiento* está activado.

PRE HEAT

La freidora de aire se está precalentando.

Add Food

La freidora de aire se ha precalentado.

Turn Food

Recordatorio para voltear o revolver los alimentos.

End

El tiempo de cocción ha transcurrido.

CAMBIAR °C / °F

Para alternar la visualización de la temperatura entre grados *Fahrenheit* y *Celsius*, mantenga pulsado **TEMP / TIME**.













SILENCIAR LA FREIDORA DE AIRE

Para silenciar el sonido de la freidora de aire, mantenga pulsado **STOP / CANCEL**.

Mantenga pulsado **STOP / CANCEL** de nuevo para activar el sonido.

NOTA: La freidora seguirá emitiendo un pitido para las *indicaciones de cocción guiada*.

TABLA DE PREAJUSTES

	TEMPERATURA		TIEMPO		PRECALENTAMIENTO		RECORDATORIO PARA VOLTEAR LOS ALIMENTOS	
	PREDETERMINADO	RANGO	PREDETERMINADO	RANGO	PREDETERMINADO	ALTERNAR	PREDETERMINADO	ALTERNAR
 AIR FRY	200 °C / 400 °F	76 °C-200 °C / 170 °F - 400 °F	20 min	1 min - 60 min	encendido	✓	encendido	✓
 FRIES	200 °C / 400 °F	76 °C-200 °C / 170 °F - 400 °F	15 min	1 min - 60 min	encendido	✓	encendido	✓
 WINGS	200 °C / 400 °F	76 °C-200 °C / 170 °F - 400 °F	25 min	1 min - 60 min	encendido	✓	encendido	✓
 BACON	190 °C / 375 °F	76 °C-200 °C / 170 °F - 400 °F	6 min	1 min - 60 min	apagado	✓	apagado	✓
 SEAFOOD	190 °C / 375 °F	76 °C-200 °C / 170 °F - 400 °F	10 min	1 min - 60 min	encendido	✓	encendido	✓
 VEGETABLES	200 °C / 400 °F	76 °C-200 °C / 170 °F - 400 °F	20 min	1 min - 60 min	encendido	✓	encendido	✓
 BAKE	160 °C / 325 °F	76 °C-200 °C / 170 °F - 400 °F	25 min	1 min - 2 h	encendido	✓	apagado	✓
 ROAST	200 °C / 400 °F	76 °C-200 °C / 170 °F - 400 °F	25 min	1 min - 2 h	encendido	✓	encendido	✓
 BROIL	200 °C / 400 °F	200 °C / 400 °F	12 min	1 min - 60 min	encendido	✓	encendido	✓
 DEHYDRATE	56 °C / 135 °F	34 °C - 76 °C / 90 °F - 170 °F	8 h	30 min - 24 h	apagado	n/a	apagado	✓
 REHEAT	150 °C / 300 °F	76 °C - 200 °C / 170 °F - 400 °F	15 min	1 min - 60 min	apagado	✓	apagado	✓
 KEEP WARM	94 °C / 200 °F	66 °C - 94 °C / 150 °F - 200 °F	30 min	1 min - 8 h	apagado	n/a	apagado	n/a

NOTA: La marca de verificación indica que el **precalentamiento** y el **recordatorio para voltear** puede ser activado o desactivado pulsando **PREHEAT/TURN REMINDER** (precalentamiento/recordatorio para voltear) antes de pulsar **START** (iniciar).

ANTES DEL PRIMER USO

1. Elimine todas las calcomanías de embalaje o las etiquetas del aparato, incluyendo la cinta adhesiva que sujeta la **cesta** al aparato.
2. Para retirar la **cesta** para su limpieza, elimine la cinta adhesiva que la mantiene en su lugar. Sujete el aparato con una mano y jale del asa con la otra mano.
3. Limpie a fondo la **cesta** y la **bandeja para verduras** con agua caliente, jabón para trastes líquido y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior de la cámara y el exterior de la freidora de aire con un paño húmedo.

NOTA: Es probable que, durante los primeros usos, se produzca un olor a “plástico caliente”. Esto es totalmente normal en modelos nuevos dado que el material se calienta por primera vez. Desaparecerá después de algunos usos.

ADVERTENCIA:

No coloque nada encima de la freidora de aire.

No coloque la freidora de aire contra la pared o contra otros aparatos. Es importante dejar al menos 10 cm de espacio libre en la parte superior y a los lados de la freidora de aire para una adecuada ventilación.

No llene la cesta con aceite, grasa para freír o cualquier otro líquido; este aparato funciona haciendo circular aire caliente.

Para reducir el riesgo de incendio:

- **NUNCA** coloque la freidora de aire sobre una estufa de gas o eléctrica, incluso si la estufa está apagada.
- Si utiliza papel para hornear u otro tipo de forro, asegúrese **siempre** de que haya comida en la cesta para que el forro quede bien sujeto en su sitio.

NOTA: Si rocía aceite en los alimentos para obtener una textura más crujiente, le recomendamos utilizar aceite de cocina normal en lugar de aceite de cocina en aerosol, ya que este último podría dañar los accesorios.

Recomendado



Botella de aceite / rociador

No recomendado



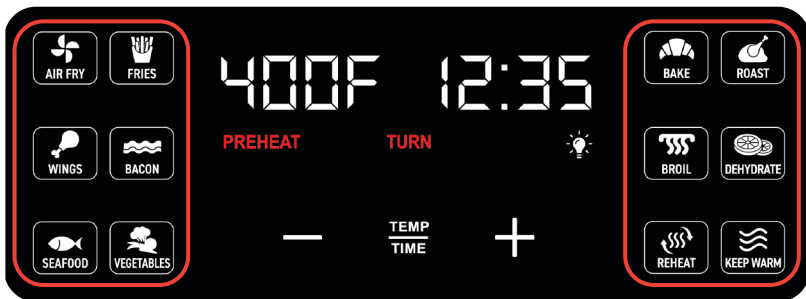
Aceite de cocina en aerosol

USO DE LA FREIDORA DE AIRE

1. Coloque la freidora sobre una superficie estable, plana y resistente al calor.
2. Coloque la **bandeja para verduras** dentro de la **cesta** y deslícela dentro de la freidora de aire.
3. Enchufe la freidora en un tomacorriente.
4. Pulse el **ícono de encendido**, para encender el aparato.



5. Pulse el **preajuste** deseado.



La **pantalla** mostrará la temperatura y el tiempo **preestablecidos**.

6. Pulse **TEMP / TIME** para ajustar la temperatura / el tiempo. Pulse los iconos + y - para aumentar y disminuir la temperatura y el tiempo.



7. Pulse **PREHEAT / TURN REMINDER** para activar o desactivar el precalentamiento / recordatorio para voltear.



El **precalentamiento** y el **recordatorio para voltear** están activados por defecto para los preajustes recomendados.

PREHEAT / TURN aparecerá en rojo en la pantalla cuando estén activados.



USO DE LA FREIDORA DE AIRE

8. SI LA FUNCIÓN DE PRECALENTAMIENTO ESTÁ ACTIVADA

- Pulse **START** (iniciar).

La **pantalla** mostrará la palabra para precalentamiento (PRE HEAT) y la freidora de aire comenzará a precalentar. Una vez precalentada, la freidora sonará y la **pantalla** mostrará la indicación para añadir los alimentos (ADD Food).

PRECAUCIÓN: ¡La **cesta** estará caliente! **No** toque las superficies calientes.

- Retire la **cesta** con cuidado, coloque los alimentos dentro y vuelva a colocarla en la freidora de aire para comenzar a cocinar automáticamente.

NOTA: Si la **cesta** no se retira, se iniciará el tiempo de cocción.

8. SI LA FUNCIÓN DE PRECALENTAMIENTO ESTÁ DESACTIVADA

- Retire la **cesta**, coloque los alimentos en su interior y vuelva a colocarla en la freidora de aire.

- Pulse **START** (iniciar).



SI EL RECORDATORIO PARA VOLTEAR LOS ALIMENTOS ESTÁ ACTIVADO

- A la mitad del tiempo de cocción, la freidora de aire sonará y la **pantalla** mostrará la indicación para voltear los alimentos (TURN Food).
- Retire la **cesta** con cuidado y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Voltee o revuelva los alimentos utilizando unas pinzas no metálicas.
- Regrese la **cesta** a la freidora de aire para reanudar automáticamente la cocción.

NOTA: Si la **cesta** no se retira, continuará el tiempo de cocción.

USO DE LA FREIDORA DE AIRE

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, la freidora de aire sonará y la **pantalla** mostrará la indicación de finalizar (End).

9. Retire la **cesta** con cuidado y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
10. Retire los alimentos de la **cesta** con unas pinzas no metálicas.

PRECAUCIÓN:

Siempre tenga cuidado al remover la **cesta** durante o después de la cocción, ¡podría salir vapor caliente!

ADVERTENCIA: ¡La **cesta** y los alimentos estarán calientes! **No** toque las superficies calientes.

No utilice utensilios afilados o de metal ya que pueden rayar la superficie antiadherente.

No voltee la **cesta** boca abajo para evitar que el exceso de aceite recolectado en el fondo de la **cesta** se derrame sobre los alimentos.

DETENER / CANCELAR LA COCCIÓN

Pulse **STOP/CANCEL** (detener/cancelar) para detener la cocción. Pulse **START** (iniciar) para reanudar la cocción.

Si retira la **cesta** de la freidora durante la cocción, esta se detendrá. Cuando coloque nuevamente la **cesta** en la freidora de aire se reanudará automáticamente la cocción.

Pulse dos veces **STOP/CANCEL** (detener/cancelar) para cancelar la cocción.



APAGAR LA FREIDORA DE AIRE

Pulse el **icono de encendido** para apagar la freidora de aire. Desenchufe la freidora de aire de la toma de corriente cuando no la utilice.



CONSEJOS PARA COCINAR

- Para una lista extensa de alimentos, sus cantidades, temperaturas y tiempos ideales, junto con notas sobre su preparación, consulte la **Tabla para cocinar con la freidora de aire** y la **Tabla para deshidratar** de las páginas 132 a 135 del **Recetario de Gourmia**.
- Compruebe el nivel de cocción deseado unos minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción y cocine un poco más si es necesario.
- Asegúrese siempre de que las proteínas crudas alcancen una temperatura segura para los alimentos.
- Las freidoras de aire funcionan de manera similar a los hornos; siga las instrucciones para cocinar en horno descritas en el envase del producto o en la receta.
- Aquellos bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de cocción ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Precalentar la freidora de aire antes de añadir los alimentos generalmente dará mejores resultados (vea la sección de **PRECALENTAMIENTO** en la página 33)
- Cuando cocine varias tandas seguidas de alimento, solo tiene que precalentar la freidora antes de la primera tanda.
- El voltear o revolver los alimentos a la mitad del tiempo de cocción ayudará a obtener alimentos uniformemente dorados y crujientes. (Vea el **RECORDATORIO PARA VOLTEAR LOS ALIMENTOS** en la página 33).
- Mezcle las papas frescas con 1 cucharada de aceite para conseguir un exterior crujiente. Fría los ingredientes durante unos minutos después de añadir el aceite.
- **No** cocine alimentos que produzcan una gran cantidad de grasa en la freidora de aire.
- Coloque un molde para hornear o un plato o bandeja apta para hornear en la cesta para hacer un pastel o un quiche, o para freír ingredientes delicados o rellenos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA:

NUNCA sumerja el cable, el enchufe o la freidora en agua o cualquier otro líquido.

No utilice utensilios de cocina metálicos o material de limpieza abrasivo para limpiar la **cesta** o la **bandeja de verduras**, ya que esto podría dañar el recubrimiento antiadherente.

- Limpie la freidora de aire después de cada uso.
- Desenchufe la freidora del tomacorriente antes de limpiarla.
- Permita que la freidora de aire se enfríe por completo antes de limpiarla. Retire la **cesta** de la freidora de aire para que se enfríe más rápido.
- Lave la **cesta** y la **bandeja para verduras** en la rejilla superior del lavavajillas solamente o lávelas con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- Si hay residuos pegados en el fondo de la **cesta**, llénela con agua caliente y detergente para platos y déjela en remojo.
- Limpie el interior y exterior de la freidora de aire con un paño húmedo.
- Limpie el interior de la freidora con agua caliente, detergente para platos y un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.
- Asegúrese de que la freidora de aire esté completamente seca antes de usarla.

ALMACENAMIENTO

- Desconecte el aparato y deje que se enfríe.
- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
- Almacene el aparato en un lugar limpio y seco.

MEDIO AMBIENTE

Al finalizar la vida útil del producto, no lo deseche con la basura doméstica normal, en su lugar, entréguelo en un punto de recolección oficial para su reciclaje. Al hacer esto, usted ayudará a preservar el medio ambiente.

GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita servicio o información o tiene algún problema, por favor, visite nuestro sitio web o contacte a su distribuidor.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
La freidora de aire no funciona.	La freidora no está enchufada.	Inserte el enchufe principal en un tomacorriente con conexión a tierra.
	El temporizador no está configurado.	Pulse los íconos + y - para ajustar el tiempo necesario para la cocción y encender la freidora.
	La cesta no está colocada correctamente en la freidora.	Deslice la cesta dentro de la freidora de aire correctamente.
La cesta no cabe dentro de la freidora de aire.	La cesta está sobresaturada.	No llene la cesta por encima de la línea de capacidad máxima.
Los ingredientes no se han cocido.	Hay demasiados ingredientes en la cesta .	Coloque cantidades más pequeñas de ingredientes en la cesta . Las tandas más pequeñas se fríen de forma más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Pulse los íconos + y - para configurar la temperatura requerida.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Pulse los íconos + y - para configurar el tiempo de cocción requerido.
Algunos alimentos no se frieron de manera homogénea.	Algunos alimentos necesitarán revolverse a mitad del tiempo de cocción.	Los ingredientes que se colocan uno encima de otro (por ejemplo, las papas fritas) deben revolverse a la mitad del tiempo de cocción. (Vea el RECORDATORIO PARA VOLTEAR LOS ALIMENTOS en la página 33).
Los bocadillos fritos no están crujientes.	El tipo de bocadillo que utilizó necesita ser cocinado en una freidora tradicional.	Utilice aperitivos que se horneen o cúbralos ligeramente con aceite para un resultado más crujiente.
La freidora de aire expide humo blanco.	Está preparando ingredientes con mucha grasa.	Cuando fríe ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite goteará a la cesta . El aceite produce humo blanco y la cesta puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni el resultado final.
	La cesta aún contiene residuos grasos del uso anterior.	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la cesta . Asegúrese de limpiar la cesta después de cada uso.
Algunas papas frescas no se frieron de manera homogénea.	Las papas de calidad se cocerán de forma uniforme.	Utilice papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes mientras se fríen.
	Las papas tienen demasiado almidón.	Enjuague bien los palitos de papa y séquelos para eliminar el almidón de la parte exterior.
Las papas no están crujientes.	La textura crujiente de los alimentos depende de la cantidad de aceite y del agua que contengan.	Asegúrese de que los palitos de papa estén secos antes de añadir el aceite. Corte trozos más pequeños de papa para un resultado más crujiente. Añada un poco más de aceite para un resultado más crujiente.

GARANTÍA Y SERVICIO

Esta garantía limitada tiene una validez de un año completo a partir de la fecha de compra y requiere del comprobante de compra de un distribuidor autorizado. Aplica únicamente al comprador original y no es transferible a terceros. La reparación o sustitución de las piezas defectuosas queda a discreción única de Gourmia. En caso de que la reparación no sea posible, Gourmia reemplazará el producto o la pieza defectuosa. Si la reparación o sustitución del producto no es satisfactoria, Gourmia tiene la opción de reembolsar el valor en efectivo del producto o componente devuelto.

Los defectos del producto que no están cubiertos por las disposiciones de la garantía incluyen el desgaste normal y los daños ocasionados por el uso o la negligencia accidental, el seguimiento indebido de las especificaciones de las instrucciones o la reparación por parte de terceros no autorizados. Gourmia no es responsable de ningún daño accidental o derivado de tales circunstancias.

La garantía únicamente es válida dentro de los Estados Unidos.

Registre su producto en www.Gourmia.com/warranty

PARA SERVICIO AL CLIENTE,
PREGUNTAS O COMENTARIOS,
VISITE WWW.GOURMIA.COM
CORREO ELECTRÓNICO: INFO@GOURMIA.COM
O LLAME AL 888 552 0033
LUNES A JUEVES, DE 9 am a 6 pm,
HORA DEL ESTE DE E.U.A.,
Y VIERNES DE 9:00 am A 3:00 pm,
HORA DEL ESTE DE E.U.A.
IDIOMAS DISPONIBLES DE ATENCIÓN:
INGLÉS, FRANCÉS, ESPAÑOL.

Cocine con **Gourmia**



¡Nos encantaría escucharlo!

888.552.0033

info@gourmia.com

Gourmia