ITM. / ART. 6232432

gourmia®

User Manual | GAF858

7.6 L / 8-QT Digital Air Fryer

English | Français

Contents

Important Safeguards **4**

Before First Use **6**

Attaching Handle and Cord Storage **6**

Know Your Air Fryer **7**

- Control Panel / Display 8
- Toggle Fahrenheit and Celsius 9
- Mute Air Fryer 9
- Display Messages 9

Using Your Air Fryer **10**

- Set Up Your Air Fryer 10
- Select Your Settings 11
- Preheat / Start Cooking 12
- Turn Reminder 13
- End of Cook Time 14
- Pause / Stop / Cancel Cooking 14
- Turn Off Air Fryer 14

Functions Chart **15**

Cooking Tips **16**

Cleaning and Maintenance **17**

Troubleshooting **18**

Removing Basket Handle and Cord Storage **19**

Warranty and Service **19**

Model: GAF858 | © 2024 Gourmia | 1.1

The Steelstone Group Brooklyn, NY | Gourmia.com

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, we're all about helping cooks make easy, healthy, and delicious meals an everyday possibility. We know how fast-paced life is and that sometimes a home-cooked meal doesn't make the top of the priority list, no matter how bad you want it. Our dependable, easy-to-use appliances are here to help you change that. We're giving you the tools to eat better and healthier without spending hours in the kitchen prepping and cooking.

We want you to get the most out of your air fryer, which is why our team is available to help with any questions you may have. Whether you have a question with setup or need some guidance on which preset to use, we're happy to walk you through it. Welcome to the ease of cooking with Gourmia.

This manual provides instructions for all of the air fryer's functions and features along with directions for assembling, operating, cleaning, and maintaining the appliance. Please read all safety instructions and directions for safe usage at all times. Keep this manual for future use.

Thank you for choosing Gourmia!

We'd love to hear about the delicious dishes you're creating! Share your thoughts, recipes, and photos with us.

@gourmia

Important Safeguards

Read all instructions before using the electric appliance.
For household use only.

The following basic precautions should always be followed:

1. This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or a lack of experience and knowledge, unless they have supervision.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they **DO NOT** play with the appliance. Cleaning and user maintenance **SHOULD NOT** be done by children unless they are supervised.
3. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local main voltage before you connect the appliance.
4. **DO NOT** use the appliance if the plug, the main cord or the appliance itself is damaged. Always make sure that the plug is inserted properly into a wall outlet.
5. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
6. **DO NOT** let the cord hang over the edge of the table or counter, nor let it touch hot surfaces.
7. To protect against electric shock, **DO NOT** immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
8. **DO NOT** plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
9. **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation. To disconnect, turn off the appliance, then remove the plug from wall outlet.
10. **DO NOT** place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain. The accessible surfaces may become hot during use. **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. **DO NOT** place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 4 inches of free space on the back and sides and 4 inches of free space above the appliance. **DO NOT** place anything on top of the appliance.
12. **To avoid the risk of fire: NEVER** use parchment paper or other liners while cooking, unless there is food on top of the liner to weigh it down and keep it secured in place.
13. **DO NOT** use the appliance for any other purpose than described in this manual. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
14. **DO NOT** leave the appliance unattended when plugged in.

15. **EXTREME CAUTION** must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
16. **DO NOT** touch the hot surfaces; use the handle. During air frying, hot steam is released through the air outlet openings. **Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.** Also be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
17. After using the appliance, avoid contact with the hot metal inside.
18. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before cleaning
19. **IMMEDIATELY** unplug the appliance if you see dark smoke coming from the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket from the appliance.
20. **DO NOT** use outdoors.

Save these Instructions

Cord and Plug Safety

1. A short power-supply cord is provided to reduce risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised in their use.
3. If an extension cord is used:
    - The marked electrical rating of the extension cord should be at least equal to the electrical rating of the appliance.
    - The longer 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.

Power: AC120V, 60Hz, 1700W

Before First Use

1. Remove all packaging, stickers, and labels, including the tape securing the *basket* to the air fryer.
2. To remove the *basket* for the first time, secure the air fryer with one hand, grip the band, and pull the *basket* out.
3. Remove the *multi-purpose rack*, *crisper tray*, and box containing the *handle* and *cord storage*. Ensure all packaging is removed from the *basket*.
4. Clean the *basket*, *crisper tray*, and *multi-purpose rack* with hot water, dishwashing liquid, and a non-abrasive sponge. Dry thoroughly.
5. Wipe the inside chambers and outside of the air fryer with a moist cloth.
6. Before using the air fryer, follow the instructions under **Attaching Handle and Cord Storage** below.

NOTE: There might be a plastic smell coming from the air fryer during the first few uses. This is normal and in no way harmful. To get rid of the plastic smell, you can run a 30-minute cycle with an empty *basket* at the highest temperature.

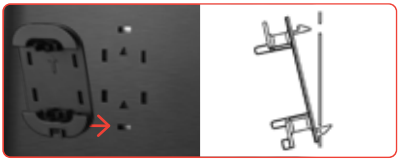
Attaching Basket Handle and Cord Storage

To attach the *basket handle* to the basket:

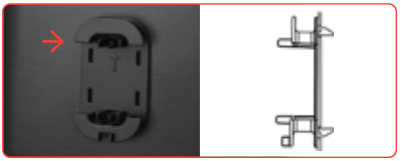
1. Secure the *basket* with one hand. Hold the *handle* above the groove at the top-front of the *basket*.

2. Pull the *handle* down until you hear a click and it locks into place.

To attach the *cord storage* to the back of the air fryer:



1. Hold the *cord storage* with the arrow facing up, and insert the bottom tab, at an angle, into the bottom-horizontal notch.



2. Align the top tab with the top-horizontal notch. Secure the air fryer with one hand, and push the top hook until the *cord storage* clicks and locks into place.

⚠ 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 any cooking surface, including gas or electric cooktops, even if the surface is cool / turned off.**
- **NEVER** use parchment paper or other liners, unless there is food on top of the liner to weigh it down and keep it secured in place.

Know Your Air Fryer

Control Panel / Display

Multi-purpose Rack

The multi-purpose rack can be used as a raised cooking surface or for additional cooking space.

Crisper Tray

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

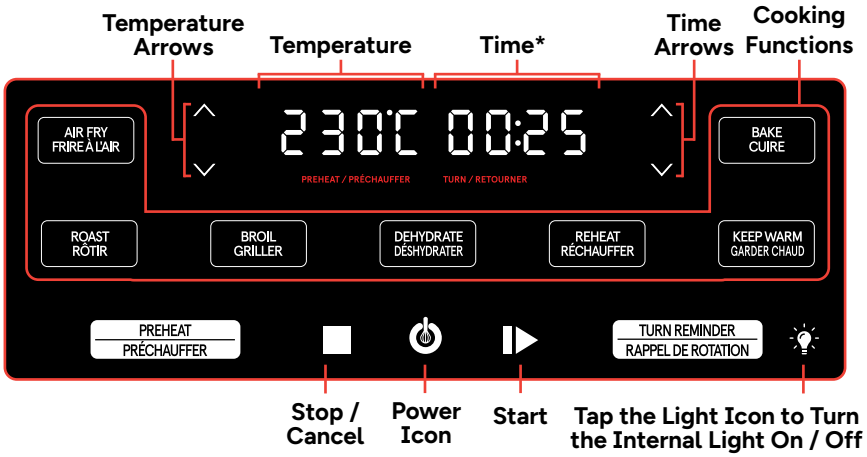
The silicone bumpers on the *crisper tray* must be left on during use. They are food grade and BPA-free. The bumpers can be removed for cleaning.

NOTE: If the *crisper tray* does not fit inside the *basket*, turn the bumpers inward so the *crisper tray* can slide to the bottom of the *basket*.

Basket

Handle

Control Panel / Display



*The air fryer's cook time can be adjusted in 1-minute increments. Seconds cannot be adjusted. For dehydrate, when increasing cook time above 1 hour, it can be adjusted in 30-minute increments.

PREHEAT will be blue and **PREHEAT** will appear in red on the *display* when preheat is enabled.

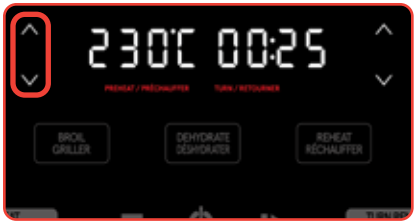
Tap (PREHEAT) to enable or disable preheating. Set before tapping **Start**.

TURN REMINDER will be blue and **TURN** will appear in red on the *display* when turn reminder is enabled.

Tap (TURN REMINDER) to enable or disable a turn reminder halfway through cook time. Set before tapping **Start**.

Toggle Fahrenheit and Celsius

To toggle between displaying temperature in Fahrenheit (°F) and Celsius (°C), press and hold both temperature arrows.



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.

Display Messages

Below are messages and indicators for guided cooking prompts.

Air fryer is preheating. Preheat will blink on the display and the four lines in the progress bar will fill in as the air fryer preheats.

Air fryer is done preheating, ready for food.

Air fryer is ready for you to turn your food.

Cooking has ended.

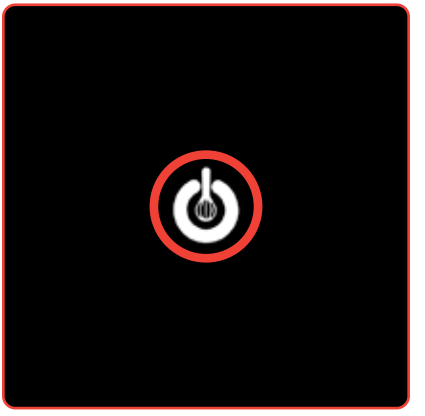
Using Your Air Fryer

Set Up Your Air Fryer

1. Place air fryer on a flat and stable surface.

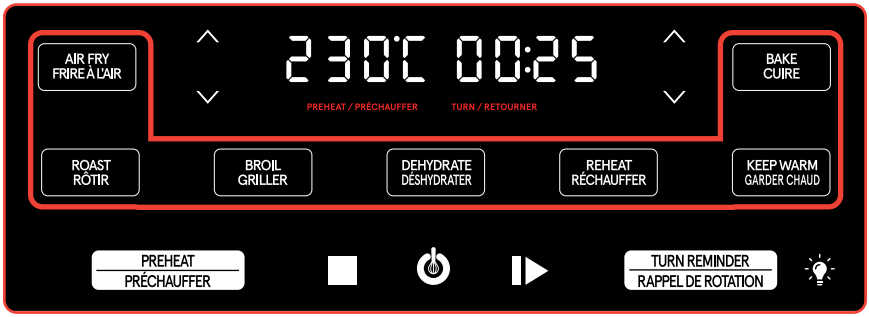
2. Place the *crisper tray* into the bottom of the *basket* and slide the *basket* into the air fryer.

3. Plug air fryer into an outlet.



4. Tap *power icon* to turn on air fryer.

Select Your Settings



1. Tap desired preset. The preset's icon will turn blue and the *display* will show the preset's temperature and time.

2. Tap the temperature arrows to adjust temperature. Tap the time arrows to adjust time.

3. Tap PREHEAT / TURN REMINDER to enable or disable these settings. PREHEAT / TURN REMINDER will be blue and **PREHEAT / TURN** appear in red on the *display* when those settings are enabled.

PREHEAT and **TURN REMINDER** are on by default for select functions. See **Functions Chart** on page 15.

Preheat / Start Cooking

A. If PREHEAT is Enabled:

1. Tap **Start**.

2. *Display* will show **Preheat**. Air fryer begins preheating.

3. Once preheated, air fryer will beep and *display* will show **Add Food**.

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

4. 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 regardless.

Continue to **Turn Reminder** on next page.

B. If PREHEAT is Disabled:

1. Remove the *basket*, place food inside, and return it to the air fryer.

2. Tap **Start**.

WARNING:

USE CAUTION when removing the *basket* during / after cooking - hot steam may escape!

The basket will be hot after preheating / cooking.
DO NOT touch hot surfaces!
ALWAYS use the basket handle. Keep the basket out of the reach of children and pets.

DO NOT use sharp or metal utensils which can scratch the nonstick surface.

Turn Reminder

If **TURN REMINDER** is disabled skip to **End of Cook Time** on next page.

1. Halfway through cook time, air fryer will beep and *display* will show **Turn Food**.

2. Remove *basket* carefully and place on heat-resistant surface.

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

3. Turn the food using non-metal tongs.

4. Return the *basket* to the air fryer to resume cooking.

End of Cook Time

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

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

⚠ WARNING:

Do not turn the *basket* upside down, as any excess oil collected on the bottom of the *basket* can drip onto food. Additionally, the hot *crisper tray* may fall out of the *basket* and cause a burn.

Pause / Stop / Cancel Cooking

Tap **Stop / Cancel** to stop cooking.

Tap **Start** to resume cooking.

Tap **Stop / Cancel** twice to cancel cooking.

Turn Off Air Fryer

Press the *power icon* to turn off the air fryer.

Unplug the air fryer from the outlet when not in use.

Functions Chart

The following default settings are a starting point. Cooking temperature and time will vary depending on the type, amount, and thickness of food.

	TEMPERATURE		TIME		PREHEAT		TURN REMINDER	
Presets	**DEFAULT**	RANGE	**DEFAULT**	RANGE	**DEFAULT**	TOGGLE	**DEFAULT**	TOGGLE
AIR FRY	**200° C 400° F**	80-230° C 170-450° F	**20 min**	1–60 min	**ON**	✓	**ON**	✓
BAKE	**160° C 325° F**	80-230° C 170-450° F	**25 min**	1–120 min	**ON**	✓	**OFF**	✓
ROAST	**220° C 425° F**	80-230° C 170-450° F	**25 min**	1–120 min	**ON**	✓	**ON**	✓
BROIL	**230° C 450° F**	200-230° C 400-450° F	**12 min**	1–60 min	**ON**	✓	**ON**	✓
DEHYDRATE	**60° C 135° F**	30-80° C 90-170° F	**8 hr**	30min-24hr	**OFF**	—	**OFF**	✓
REHEAT	**150° C 300° F**	80-230° C 170-450° F	**15 min**	1–60 min	**OFF**	✓	**OFF**	✓
KEEP WARM	**90° C 200° F**	70-90° C 150-200° F	**30 min**	1 min-8hr	**OFF**	—	**OFF**	—

✓ indicates **PREHEAT** and **TURN REMINDER** can be enabled or disabled by tapping (PREHEAT) and/or (TURN REMINDER) before tapping **Start**.

For a list of additional foods and their suggested settings, see the laminated cooking guide.

Scan This QR Code to Download 30 Unique Recipes Crafted by Gourmia

Cooking Tips

For a list of additional foods and their suggested settings, see the laminated cooking guide.

Scan This QR Code to Download 30 Unique Recipes Crafted by Gourmia

- 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 bottom of page 8).
- When cooking multiple batches in a row, only preheat before the first batch.
- Turning food halfway through cook time will deliver evenly browned and crispy results (see **Turn Reminder** on bottom of page 8).
- 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 bake a cake or quiche or to air fry fragile or filled ingredients.

Oil Spray

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

Cleaning and 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.

Cleaning

NOTE: Clean the air fryer after every use.

1. Unplug the air fryer from the outlet before cleaning.
2. Let the air fryer cool down completely before cleaning. Remove the *basket* from the air fryer to cool it down quicker.
3. Clean the *basket, crisper tray,* and *multi-purpose rack* in the dishwasher's top rack only, or with hot water, dish soap, and a non-abrasive sponge.
4. If residue is stuck to the bottom of the *basket*, fill it with hot water and dish soap and let it soak.
5. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth.
6. Clean the inside of the air fryer with hot water, dish soap and a cleaning brush to remove any food residue.
7. 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, but dispose of it at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Guarentee and Service

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

Troubleshooting

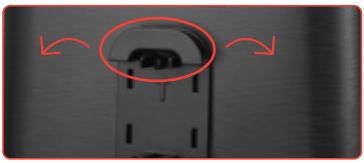
Problem	Possible Cause	Solution
The air fryer does not work.	The air fryer is not properly plugged in.	Plug the main plug into a grounded wall socket.
	The timer has not been set.	Tap *plus* and *minus icons* to set the required cook time to turn on the air fryer properly.
	The *basket* is not put into 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 over fill the *basket*.
The ingredients did not cook.	The set temperature is too low.	Tap *plus* and *minus icons* to set the required temperature setting.
	The cook time is too short.	Tap *plus* and *minus icons* to set the required cook time.
Food is cooked unevenly.	Some foods especially smaller items need to be turned halfway through the cook time.	Turn food halfway through the cook time. (See **Turn Reminder** on page 13.)
Food is not crispy enough.	The air fryer *basket* was overfilled. Many foods need oil to brown and crisp properly.	Cook in smaller batches, keep food in a single layer. Coat food with a small amount of oil.
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.
Display shows E01.	NTC open circuit.	Please contact customer service.
Display shows E02.	NTC short circuit.	Please contact customer service.
Display shows E03.	NTC temperature over 260 ℃ / 500 ℉.	Please contact customer service.

Removing Basket Handle and Cord Storage

To remove the *basket handle*:

Grip the upper part of the handle. Insert a screwdriver into the hole on the inside of the basket (above the window). Push the screwdriver inward and pull the handle up at the same time.

To remove the *cord storage*:



Secure the air fryer with one hand. Grip the top hook and pull the *cord storage* outward toward the right or left side.

Warranty and 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 gourmia.com

Email info@gourmia.com

Made in China

Costco Wholesale Canada Ltd.*
415 W. Hunt Club Road
Ottawa, Ontario
K2E 1C5, Canada
1-800-463-3783
www.costco.ca
* faisant affaire au Québec sous
le nom les Entrepôts Costco

gourmia

We'd love to hear from you!

info@gourmia.com

ITM. / ART. 6232432

gourmia

Guide de l'utilisateur | GAF858

Friteuse numérique à air chaud de 7,6 L / 8 QT

English | Français

Contenu

Mesures de sécurité importantes 24

Avant la première utilisation. 26

Fixation de la poignée et rangement du cordon 26

Bien connaître votre friteuse à air chaud 27

Panneau d'affichage / de commande 28

Basculer entre Fahrenheit et Celsius. 29

Mettre en sourdine la friteuse à air chaud 29

Affichage des messages 29

Utilisation de votre friteuse à air chaud 30

Installation de votre friteuse à air chaud 30

Sélection de vos réglages 31

Préchauffage / Démarrage de la cuisson 32

Rappel de rotation 33

Fin de la durée de cuisson 34

Mettre en pause / Arrêter / Annuler la cuisson. 34

Désactiver la friteuse à air chaud. 34

Tableau des fonctions 35

Conseils culinaires 36

Nettoyage et entretien 37

Dépannage 38

Retrait de la poignée du panier et du range-cordon 39

Garantie et service. 39

Modèle : GAF858 | © 2024 Gourmia | 1.1

The Steelstone Group Brooklyn, NY | Gourmia.com

Tous droits réservés. Aucune section de ce guide ne peut être reproduite par quelque moyen que ce soit sans l'autorisation écrite du groupe Steelstone, à l'exception de l'inclusion de citations dans une revue de presse. Même si toutes les précautions ont été prises lors de la préparation de ce guide, le Groupe Steelstone n'assume aucune responsabilité pour les erreurs ou omissions. Il n'assume pas non plus de responsabilité pour les dommages résultant de l'utilisation des informations contenues dans ce guide. Bien que tous les efforts aient été faits pour s'assurer que les informations contenues dans ce guide soient complètes et exactes, le Groupe Steelstone ne s'engage pas à fournir des conseils ou des services professionnels aux consommateurs de manière individuelle ; en outre, le Groupe Steelstone ne peut être tenu responsable de toute perte ou de tout dommage prétendument lié à des informations ou des suggestions contenues dans ce guide.

Félicitations pour l'achat de votre friteuse numérique à air chaud de Gourmia !

Chez Gourmia, notre objectif est d'aider les gens à préparer tous les jours des repas faciles, sains et délicieux. Nous savons à quel point la vie est trépidante et qu'il arrive parfois qu'un repas préparé à la maison ne figure pas en tête de liste des priorités, même si vous en avez envie. Nos appareils fiables et faciles d'utilisation sont là pour vous aider à changer cela. Nous vous donnons les outils nécessaires pour manger mieux et plus sainement sans passer des heures dans la cuisine à préparer et cuire les aliments.

Nous souhaitons que vous puissiez profiter au maximum de votre friteuse à air chaud. C'est la raison pour laquelle notre équipe se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions. Que vous ayez une question sur l'assemblage ou ayez besoin de conseils sur les préréglages à utiliser, nous serons heureux de vous aider. Découvrez la simplicité de cuisiner avec Gourmia.

Ce guide fournit des instructions pour toutes les fonctions et caractéristiques de la friteuse à air chaud, ainsi que des directives pour l'assemblage, le fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Veuillez lire toutes les consignes de sécurité et les instructions pour une utilisation sécuritaire à tout moment. Conservez ce guide pour une utilisation ultérieure.

Merci d'avoir choisi Gourmia !

Nous aimerions connaître les délicieux plats que vous concoctez ! Partagez avec nous vos réflexions, vos recettes et vos photos.

@gourmia

Mesures de sécurité importantes

Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil électrique Pour usage domestique seulement.

Les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées :

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils ne soient supervisés.
2. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils **NE JOUENT PAS** avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur **NE DOIVENT PAS** être effectués par des enfants, sauf s'ils sont supervisés.
3. S'assurer que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local avant de brancher l'appareil.
4. **NE PAS** utiliser l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés. Toujours s'assurer que la fiche est correctement insérée dans une prise murale.
5. **NE PAS** faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, après une défaillance de l'appareil ou après qu'il ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Apporter l'appareil au centre de service agréé le plus près pour une inspection, une réparation ou un réglage.
6. **NE PAS** laisser traîner le cordon d'alimentation sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
7. Pour éviter tout risque de décharge électrique, **NE PAS** immerger le cordon d'alimentation, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
8. **NE PAS** brancher l'appareil ou utiliser les commandes avec les mains mouillées.
9. **NE JAMAIS** brancher cet appareil à une minuterie externe ou à une télécommande indépendante afin d'éviter une situation dangereuse. Pour débrancher l'unité, éteindre l'appareil, puis retirer la fiche de la prise murale.
10. **NE PAS** placer l'appareil sur des matériaux combustibles ou à proximité de ceux-ci, comme une nappe ou des rideaux. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. **NE PAS** placer l'appareil sur un brûleur à gaz chaud ou une plaque électrique chaude ou à proximité de ces derniers, ni dans un four chauffé.
11. **NE PAS** placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laisser un dégagement d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. **NE RIEN** déposer sur le dessus de l'appareil.
12. **Pour éviter tout risque d'incendie : NE JAMAIS** utiliser de papier parchemin ou d'autres revêtements pendant la cuisson,

sauf s'il y a de la nourriture sur le revêtement pour l'alourdir et le maintenir en place.

13. **NE PAS** utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le présent guide. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
14. **NE PAS** laisser l'appareil fonctionner sans surveillance lorsqu'il est branché.
15. Il faut faire preuve d'une **EXTRÊME PRUDENCE** lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
16. **NE PAS** toucher les surfaces chaudes ; utiliser la poignée. Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. **Garder les mains et le visage à une distance suffisante de la vapeur et des orifices de sortie d'air.** Faire également attention à la vapeur et à l'air chaud au moment de retirer le panier de l'appareil.
17. Après avoir utilisé l'appareil, éviter tout contact avec le métal chaud qui se trouve à l'intérieur.
18. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
19. Débrancher **IMMÉDIATEMENT** l'appareil si de la fumée foncée s'en échappe. Il faut attendre que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le panier de l'appareil.
20. **NE PAS** utiliser à l'extérieur.

Conserver ces consignes

Sécurité de la fiche et du cordon d'alimentation

1. Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire le risque de s'emmêler dans un cordon plus long ou de trébucher sur celui-ci.
2. Les rallonges électriques peuvent être utilisées si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation.
3. Si une rallonge est utilisée :
    - La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
    - La rallonge électrique doit être disposée de manière à ne pas tomber sur le comptoir ou sur la table, où les enfants pourraient la tirer ou trébucher.

Alimentation : AC120V, 60Hz, 1700W

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les autocollants et toutes les étiquettes d'emballage de la friteuse à air chaud, y compris le ruban adhésif fixant le *panier* à l'appareil.
2. Pour retirer le *panier* pour la première fois, tenez la friteuse d'une main, saisissez la bande et tirez le *panier* vers l'extérieur.
3. Retirez la *grille à usages multiples*, le *plateau à friture* et la boîte contenant la *poignée* et le *rangement du cordon*. Veillez à ce que tout le matériel d'emballage soit retiré du *panier*.
4. Nettoyez le *panier*, le *plateau à friture* et la *grille à usages multiples* avec de l'eau chaude, du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive. Asséchez soigneusement.
5. Essuyez le compartiment intérieur ainsi que l'extérieur de la friteuse à air chaud avec un chiffon humide.
6. Avant d'utiliser la friteuse à air chaud, suivez les instructions de la section **Fixation de la poignée et rangement du cordon d'alimentation** ci-dessous.

REMARQUE : Une odeur de plastique peut se dégager de la friteuse à air chaud lors des premières utilisations. Ce phénomène est normal et n'est en aucun cas nocif. Pour éliminer l'odeur de plastique, vous pouvez effectuer un cycle de 30 minutes avec un *panier* vide à la température la plus élevée.

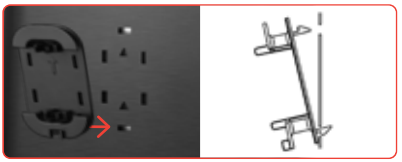
Fixation de la poignée du panier et du range-cordon

Pour fixer la *poignée du panier* au panier :

1. Tenez le *panier* d'une main. Tenez la *poignée* au-dessus de la rainure située en haut et à l'avant du *panier*.

2. Tirez la *poignée* vers le bas jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre et qu'elle s'enclenche.

Pour fixer le *range-cordon* à l'arrière de la friteuse à air chaud :



1. Tenez le *range-cordon* avec la flèche orientée vers le haut, et insérez la languette inférieure, en angle, dans l'encoche horizontale inférieure.

2. Alignez la languette supérieure sur l'encoche horizontale supérieure. Tenez la friteuse d'une main et poussez le crochet supérieur jusqu'à ce que le *range-cordon* s'enclenche et se verrouille en place.

⚠ AVERTISSEMENT :

NE RIEN déposer sur le dessus de la friteuse à air chaud.

NE PAS placer la friteuse à air chaud contre un mur ou contre d'autres appareils. Il est important de laisser un dégagement d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de la friteuse à air chaud pour permettre une bonne ventilation.

NE PAS remplir le *panier* avec de l'huile, de la graisse de friture ou tout autre liquide ; cet appareil fonctionne en faisant circuler de l'air chaud.

Pour éviter tout risque d'incendie :

- **NE JAMAIS placer la friteuse à air chaud sur une surface de cuisson, y compris sur une table de cuisson électrique ou à gaz, même si la surface est froide ou éteinte.**
- **NE JAMAIS** utiliser de papier parchemin ou d'autres revêtements pendant la cuisson, sauf s'il y a de la nourriture sur le revêtement pour l'alourdir et le maintenir en place.

Bien connaître votre friteuse à air chaud

Panneau d'affichage / de commande

Grille à usages multiples

La grille à usages multiples peut être utilisée comme surface de cuisson surélevée ou comme espace de cuisson supplémentaire.

Plateau de friture

Placez le *plateau de friture* dans le fond du *panier*.

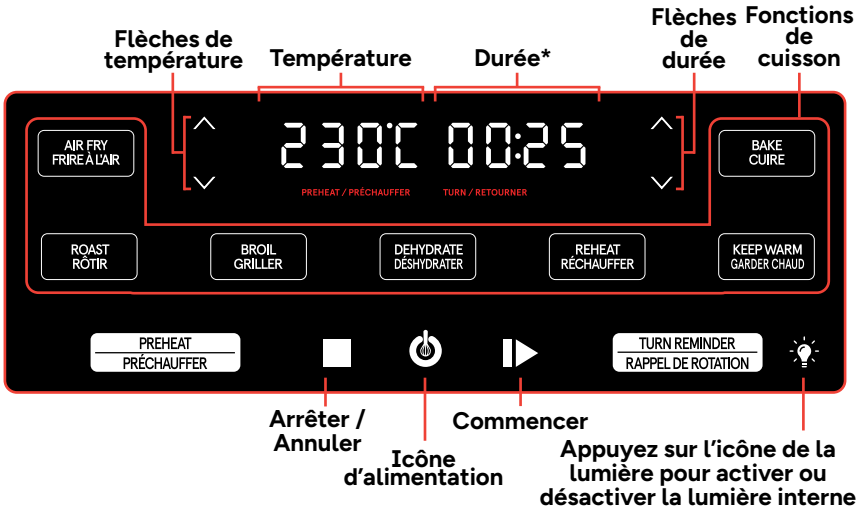
Les protecteurs en silicone du *plateau de friture* doivent demeurer en place pendant l'utilisation. Ils sont de qualité alimentaire et sans BPA. Les protecteurs peuvent être retirés pour le nettoyage

REMARQUE : Si le *plateau à friture* ne rentre pas dans le *panier*, tournez les protecteurs vers l'intérieur pour que le *plateau à friture* puisse glisser jusqu'au fond du *panier*.

Panier

Poignée

Panneaux d'affichage et de commande



*La durée de cuisson de la friteuse à air chaud peut être réglée par incréments d'une minute. Les secondes ne peuvent pas être réglées. Pour la déshydratation, lorsque la durée de cuisson est supérieure à 1 heure, elle peut être réglée par incréments de 30 minutes.

Activation du préchauffage

PRÉCHAUFFER apparaît en bleu et lorsque le préchauffage est activé, « **PRÉCHAUFFER** » apparaît en rouge sur l'*écran*.

Appuyez sur (PRÉCHAUFFER) pour activer ou désactiver le préchauffage. Réglez-le avant d'appuyer sur « **Start** » (Commencer).

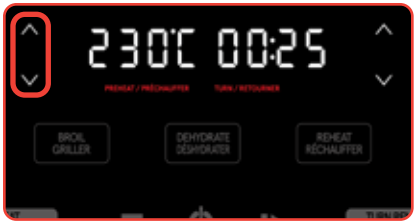
Activation du rappel de rotation

Le rappel de rotation RAPPEL DE ROTATION apparaît en bleu et lorsque le rappel de rotation est activé, « **RETOURNER** » apparaît en rouge sur l'*écran*.

Appuyez sur (RAPPEL DE ROTATION) pour activer ou désactiver le rappel de rotation à la mi-cuisson. Réglez-le avant d'appuyer sur « **Start** » (Commencer).

Basculer entre Fahrenheit et Celsius

Pour basculer entre l'affichage de la température en Fahrenheit (°F) et en Celsius (°C), appuyez sur les deux flèches de température et maintenez-les enfoncées.



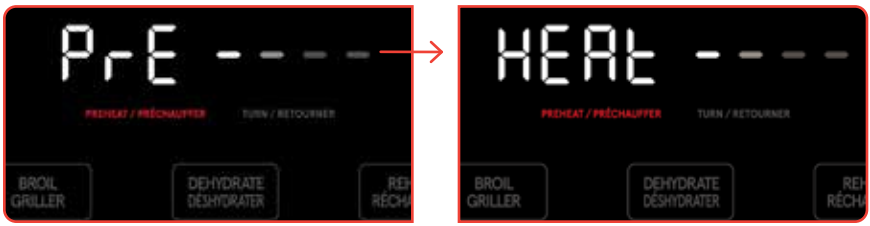
Mettre en sourdine la friteuse à air chaud

Pour arrêter le signal sonore de la friteuse à air chaud, appuyez et maintenez enfoncé « **Stop / Cancel** » (Arrêter / Annuler). Appuyez à nouveau sur « **Stop / Cancel** » (Arrêter / Annuler) et maintenez enfoncé pour activer le signal sonore.

REMARQUE : La friteuse à air chaud émet toujours un signal sonore et des invites pour les indications culinaires.

Affichage des messages

Vous trouverez ci-dessous des messages et des invites pour les indications culinaires.



La friteuse à air chaud est en cours de préchauffage. « Preheat » clignote à l'écran et les quatre lignes de la barre de progression se remplissent à mesure que l'appareil se préchauffe.

La friteuse à air chaud a terminé le prchauffage, elle est prête à accueillir les aliments.

La friteuse à air chaud vous signale qu'il est temps de retourner les aliments.

La cuisson est terminée.

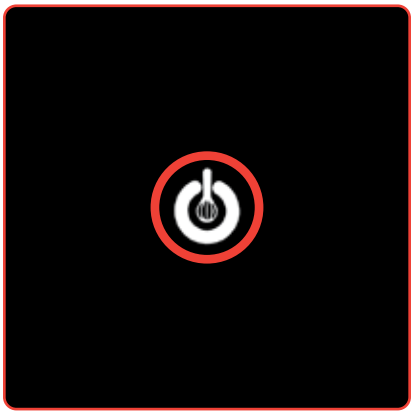
Utilisation de votre friteuse à air chaud

Installation de votre friteuse à air chaud

1. Placez la friteuse à air chaud sur une surface plane et stable.

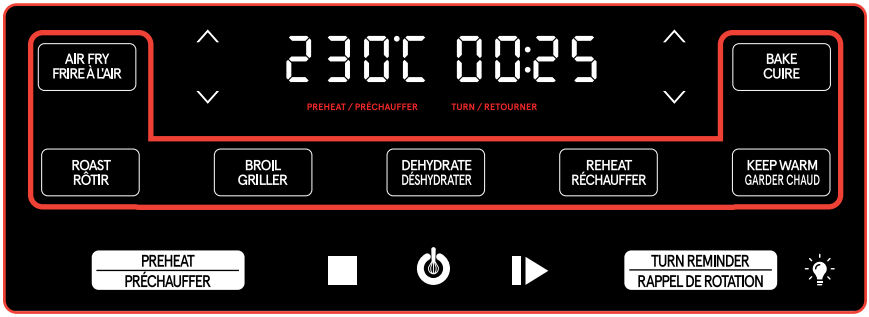
2. Placez le *plateau à friture* au fond du *panier* et faites glisser le *panier* dans la friteuse à air chaud.

3. Branchez la friteuse à air chaud dans une prise de courant.



4. Appuyez sur l'*icône d'alimentation* pour mettre la friteuse à air chaud en marche.

Sélection de vos réglages



1. Appuyez sur le préréglage souhaité. L'icône du préréglage devient bleue et l'*écran* affiche la température et la durée du préréglage.

2. Touchez les flèches de température pour régler la température. Touchez les flèches de la durée pour régler la durée.

3. Appuyez sur PRÉCHAUFFER / RAPPEL DE ROTATION pour activer ou désactiver ces fonctions. PRÉCHAUFFER / RAPPEL DE ROTATION apparaît en bleu et lorsque ces fonctions sont activées, « **PRÉCHAUFFER / RETOURNER** » apparaît en rouge à l'écran.

Les fonctions de **PRÉCHAUFFAGE** et de **RAPPEL DE ROTATION** sont activées par défaut pour certaines fonctions. Voir le **tableau des fonctions** à la page 35.

Préchauffage / Démarrage de la cuisson

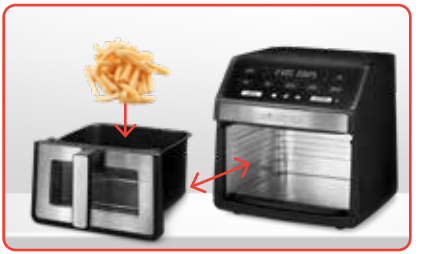
A. Si le PRÉCHAUFFAGE est **activé** :

1. Appuyez sur « **Start** » (Commencer).

2. L'*écran* affiche « **Preheat** ». La friteuse à air chaud commence le préchauffage.

3. Une fois préchauffée, la friteuse à air chaud émet un signal sonore et l'*écran* indique « **Add Food** » (Ajouter des aliments).

   AVERTISSEMENT : Le *panier* sera chaud ! Ne pas toucher les surfaces chaudes !



4. Retirez le *panier* avec précaution, placez les aliments à l'intérieur et replacez le *panier* dans la friteuse à air chaud pour commencer automatiquement la cuisson.

   REMARQUE : Si le *panier* n'est pas retiré, le temps de cuisson commence malgré tout.

Passez au **rappel de rotation** à la page suivante.

B. Si le PRÉCHAUFFAGE est **désactivé** :

1. Retirez le *panier*, placez les aliments à l'intérieur et remettez le *panier* dans la friteuse à air chaud.

2. Appuyez sur « **Start** » (Commencer).

AVERTISSEMENT :

FAIRE PREUVE DE PRUDENCE lorsque vous retirez le *panier* pendant ou après la cuisson - de la vapeur chaude peut s'échapper !

Le panier est chaud après le préchauffage et la cuisson. NE TOUCHEZ PAS les surfaces chaudes ! Utilisez **TOUJOURS** la poignée du panier. Gardez le panier hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

NE PAS utiliser d'ustensiles pointus ou métalliques qui pourraient rayer la surface antiadhésive.

Rappel de rotation

Si le **RAPPEL DE ROTATION** est désactivé, passez à la **Fin de la durée de cuisson** à la page suivante.

1. À mi-cuisson, la friteuse à air chaud émet un signal sonore et l'*écran* affiche « **Turn Food** » (Retourner les aliments).

2. Retirez le *panier* avec précaution et déposez-le sur une surface résistante à la chaleur.
REMARQUE : Si le *panier* n'est pas retiré, la durée de cuisson se poursuit malgré tout.

3. Retournez les aliments à l'aide de pinces non métalliques.

4. Remettez le *panier* dans la friteuse à air chaud pour poursuivre la cuisson.

Fin de la durée de cuisson

1. Lorsque la durée de cuisson choisie est écoulée, la friteuse à air chaud émet un signal sonore et l'*écran* affiche « **End** » (Fin).

2. Retirez le *panier* avec précaution et déposez-le sur une surface résistante à la chaleur. Retirez les aliments du *panier* à l'aide de pinces non métalliques.

AVERTISSEMENT :

Ne pas retourner le *panier*, car tout excédent d'huile accumulé au fond pourrait s'écouler sur les aliments. En outre, le *plateau à friture* peut tomber du *panier* et provoquer des brûlures.

Mettre sur pause / Arrêter / Annuler la cuisson

Appuyez sur « **Stop / Cancel** » (Arrêter / Annuler) pour arrêter la cuisson.

Appuyez sur « **Start** » (Commencer) pour reprendre la cuisson.

Appuyez deux fois sur « **Stop / Cancel** » (Arrêter / Annuler) pour annuler la cuisson.

Désactiver la friteuse à air chaud

Appuyez sur l'*icône d'alimentation* pour éteindre la friteuse à air chaud.

Débranchez la friteuse de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas.

Tableau des fonctions

Les réglages par défaut suivants constituent un point de départ. La température et la durée de cuisson varient en fonction de la nature, de la quantité et de l'épaisseur des aliments.

	TEMPÉRATURE		DURÉE		PRÉCHAUFFAGE		RAPPEL DE ROTATION	
Préréglages	PAR DÉFAUT	PLAGE	PAR DÉFAUT	PLAGE	PAR DÉFAUT	ACTIVATION	PAR DÉFAUT	ACTIVATION
AIR FRY	**200 °C 400 °F**	80-230 °C 170-450 °F	**20 min**	1–60 min	**ACTIVÉ**	✓	**ACTIVÉ**	✓
BAKE	**160 °C 325 °F**	80-230 °C 170-450 °F	**25 min**	1–120 min	**ACTIVÉ**	✓	**DÉSAC-TIVÉ**	✓
ROAST	**220 °C 425 °F**	80-230 °C 170-450 °F	**25 min**	1–120 min	**ACTIVÉ**	✓	**ACTIVÉ**	✓
BROIL	**230 °C 450 °F**	200-230 °C 400-450 °F	**12 min**	1–60 min	**ACTIVÉ**	✓	**ACTIVÉ**	✓
DEHYDRATE	**60 °C 135 °F**	30-80 °C 90-170 °F	**8 h**	30 min-24 h	**DÉSAC-TIVÉ**	—	**DÉSAC-TIVÉ**	✓
REHEAT	**150 °C 300 °F**	80-230 °C 170-450 °F	**15 min**	1–60 min	**DÉSAC-TIVÉ**	✓	**DÉSAC-TIVÉ**	✓
KEEP WARM	**90 °C 200 °F**	70-90 °C 150-200 °F	**30 min**	1 min-8 h	**DÉSAC-TIVÉ**	—	**DÉSAC-TIVÉ**	—

✓ Indique que les fonctions de **PRÉCHAUFFAGE** et de **RAPPEL DE ROTATION** peuvent être activées ou désactivées en appuyant sur PRÉCHAUFFER et/ou RAPPEL DE ROTATION avant d'appuyer sur « **Start** » (Commencer).

Pour une liste d'aliments supplémentaires et leurs réglages suggérés, voir le guide de cuisson plastifié.

Scannez ce code QR pour télécharger 30 recettes uniques élaborées par Gourmia

Conseils culinaires

Pour une liste d'aliments supplémentaires et leurs réglages suggérés, voir le guide de cuisson plastifié.

Scannez ce code QR pour télécharger 30 recettes uniques élaborées par Gourmia

- Vérifiez le degré de cuisson désiré quelques minutes avant la fin de la période de cuisson, et cuisez un peu plus longtemps si nécessaire.
- Assurez-vous que les protéines crues atteignent toujours la température alimentaire sécuritaire.
- Les friteuses à air chaud fonctionnent comme des fours. Sur l'emballage d'un aliment ou dans une recette, suivez le mode d'emploi pour le four.
- Les hors-d'œuvre qui peuvent être préparés dans un four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement une durée de cuisson un peu plus courte que les ingrédients plus volumineux.
- Le préchauffage de la friteuse à air chaud avant l'ajout d'aliments permet généralement d'obtenir de meilleurs résultats (voir **Préchauffage** au bas de la page 28).
- Lorsque vous faites cuire plusieurs lots, un à la suite de l'autre, préchauffez uniquement avant le premier lot.
- Tourner ou remuer les aliments à la mi-cuisson permet d'obtenir des plats brunis uniformément et croustillants. (Voir le **Rappel de rotation** au bas de la page 28).
- Pour obtenir des pommes de terre croustillantes à l'extérieur, mélangez-les à 1 cuillère à soupe d'huile. Faites frire à l'air chaud pendant quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne cuisez pas d'aliments qui produiront une grande quantité de graisse dans la friteuse à air chaud.
- Placez une plaque de cuisson, un plat ou une poêle allant au four dans le panier pour cuire un gâteau ou une quiche ou pour faire frire à l'air chaud des produits délicats ou des ingrédients farcis.

Vaporisateur d'huile

En vaporisant des aliments pour obtenir une texture plus croustillante, nous recommandons d'utiliser de l'huile de cuisson ordinaire plutôt qu'un aérosol de cuisson, car cela pourrait endommager les accessoires.

Recommandé

Vaporisateur d'huile / Bouteille aérosol

Non recommandé

Aérosol de cuisson

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT :

Ne JAMAIS immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la friteuse à air chaud dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le *panier* et le *plateau de friture*, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

Nettoyage

REMARQUE : Nettoyez la friteuse à air chaud après chaque utilisation.

1. Avant le nettoyage, débranchez la friteuse à air chaud de la prise de courant.
2. Laissez la friteuse à air chaud refroidir complètement avant le nettoyage. Retirez les *paniers* de la friteuse afin qu'il refroidisse plus rapidement.
3. Nettoyez les *paniers* et les *plateaux de friture* au lave-vaisselle sur l'étagère supérieure uniquement, ou lavez-les avec de l'eau chaude, du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Si des résidus sont collés au fond des *paniers*, remplissez-le avec de l'eau chaude, du détergent à vaisselle et laissez-le tremper.
5. Essuyez l'extérieur de la friteuse à air chaud avec un chiffon humide.
6. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air chaud avec de l'eau chaude, du liquide à vaisselle et une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de nourriture.
7. Assurez-vous que la friteuse à air chaud est complètement sèche avant de l'utiliser.

Rangement

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
- Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec.

Environnement

À la fin de sa vie, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un centre de collecte officiel pour le recyclage. Vous contribuerez ainsi à préserver l'environnement.

Garantie et service

Si vous avez besoin de réparations ou de renseignements, ou si vous avez un problème, veuillez consulter le site **www.gourmia.com** ou contacter votre distributeur.

Dépannage

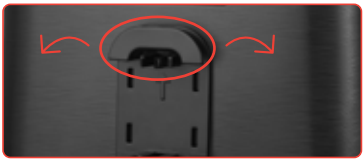
Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	La friteuse à air chaud n'est pas branchée.	Branchez la fiche principale dans une prise murale avec mise à la terre.
	La minuterie n'est pas réglée.	Appuyez sur les icônes *plus* et *moins* pour régler la durée de cuisson nécessaire pour mettre la friteuse à air chaud en marche correctement.
	Le *panier* n'est pas placé correctement dans la friteuse.	Glissez le *panier* convenablement dans la friteuse à air chaud.
Le *panier* ne rentre pas dans la friteuse.	Le *panier* est trop plein.	Ne remplissez pas trop le *panier*.
Les ingrédients ne sont pas cuits.	La température réglée est trop basse.	Appuyez sur les icônes *plus* et *moins* pour régler la température désirée.
	Le temps de cuisson est trop court.	Appuyez sur les icônes *plus* et *moins* pour régler la durée de cuisson désirée.
Les ingrédients sont frits de manière inégale.	Certains aliments, en particulier les plus petits, doivent être retournés à la mi-cuisson.	Retournez les aliments à la mi-cuisson. (Voir le **Rappel de rotation** à la page 33.)
Les aliments ne sont pas assez croustillants	Le *panier* de la friteuse à air chaud est trop plein. Plusieurs types d'aliments ont besoin d'huile pour brunir correctement et devenir croustillants.	Faites cuire par petites quantités, en gardant les aliments en une seule couche. Enduisez les aliments d'une petite quantité d'huile.
De la fumée blanche s'échappe de la friteuse.	Vous cuisez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air chaud, une grande quantité d'huile s'écoule dans le *panier*. L'huile produit une fumée blanche et le *panier* peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni la friteuse ni le résultat final.
	Le *panier* contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse dans le *panier*. Assurez-vous de bien nettoyer le *panier* après chaque utilisation.
L'*écran* affiche E01.	Circuit ouvert NTC.	Contactez le service à la clientèle
L'*écran* affiche E02.	Court circuit NTC.	Contactez le service à la clientèle
L'*écran* affiche E03.	Température au-delà de 260 °C (500 °F) NTC.	Contactez le service à la clientèle

Retrait de la poignée du panier et du range-cordon

Pour retirer la *poignée du panier* :

Saisissez la partie supérieure de la poignée. Insérez un tournevis dans le trou situé à l'intérieur du panier (au-dessus de la fenêtre). Poussez le tournevis vers l'intérieur et tirez la poignée vers le haut en même temps.

Pour retirer le *range-cordon* :



Tenez la friteuse à air chaud d'une main. Saisissez le crochet supérieur et tirez le *range-cordon* vers l'extérieur, vers la droite ou la gauche.

Garantie et service

Cette garantie limitée est valable pendant un an à compter de la date d'achat et nécessite une preuve d'achat auprès d'un vendeur agréé. La garantie est applicable pour le premier acheteur uniquement et n'est pas transférable à une personne tierce. La décision de réparer ou de remplacer des pièces défectueuses est à la seule discrétion de Gourmia. Dans le cas où la réparation n'est pas possible, Gourmia remplacera le produit ou la pièce. Si la réparation ou le remplacement du produit ne suffisent pas, Gourmia peut rembourser la valeur en espèces du produit ou de la pièce retournée.

Les défectuosités du produit non couvertes par les dispositions de la garantie comprennent l'usure normale et les dommages résultant de l'utilisation ou d'une négligence accidentelle, d'une mauvaise utilisation des directives ou d'une réparation effectuée par des parties non autorisées. Gourmia ne peut être tenu responsable de tout dommage indirect ou consécutif causé par ces circonstances.

Valide aux États-Unis seulement.

Enregistrez votre produit sur www.gourmia.com/warranty

Pour le service à la clientèle, des questions ou commentaires

visitez le site gourmia.com

ou envoyez un courriel à info@gourmia.com

Fabriqué en Chine

Costco Wholesale Canada Ltd.*
415 W. Hunt Club Road
Ottawa, Ontario
K2E 1C5, Canada
1-800-463-3783
www.costco.ca
* faisant affaire au Québec sous
le nom les Entrepôts Costco

gourmia

Faites-nous part de vos commentaires !
info@gourmia.com