

ITM. / ART. 1728676

Gourmia®



USER MANUAL

6.7 L / 7 QT DIGITAL AIR FRYER

GAF799

ENGLISH

FRANÇAIS

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

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

Model: GAF799
© 2023 Gourmia
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, 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 units 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 love hearing from you! 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

Read all instructions before using the electric appliance. 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 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 shall 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 10 cm / 4 inches of free space on the back and sides and 10 cm / 4 inches of free space above the appliance. **Do not** place anything on top of the appliance.
12. **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.
13. **Do not** leave the appliance unattended when plugged in.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. **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.

the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket from the appliance.

16. After using the appliance, avoid contact with the hot metal inside. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before cleaning.
17. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming from

18. **Do not** use outdoors.
19. For household use only.

CORD AND PLUG SAFETY

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

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 1500W
--------	--------------------

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW YOUR AIR FRYER

Display / Control Panel



Cord Storage
(back of unit)



Multi-Purpose Rack

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



Crisper Tray

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

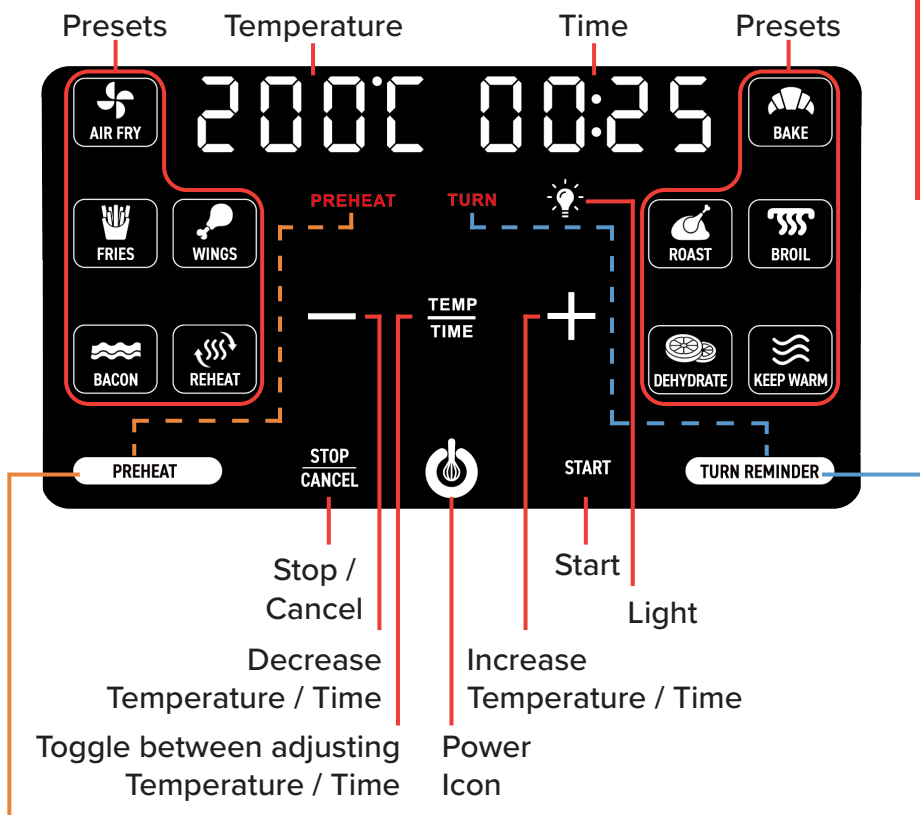


Basket

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.

P-r-E H-E-A-T

The air fryer is preheating.

A-d-d F-o-o-d

The air fryer is preheated.

t-u-r-n F-o-o-d

Reminder to turn or toss food.

E-n-d

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	✓
 REHEAT	150 °C / 300 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	15 min	1-60 min	off	✓	off	✓
 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	✓
 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, remove the tape securing it into place. Secure the unit with one hand and pull the 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 chamber 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. It 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 10 cm / 4 inches of free space around the back and sides, and 10 cm / 4 inches of free space above 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.

When spraying food for a crispier finish, we recommend using regular cooking oil instead of cooking spray, as this may damage the nonstick coating.

Recommended



Oil Mister / Spray Bottle

Not Recommended



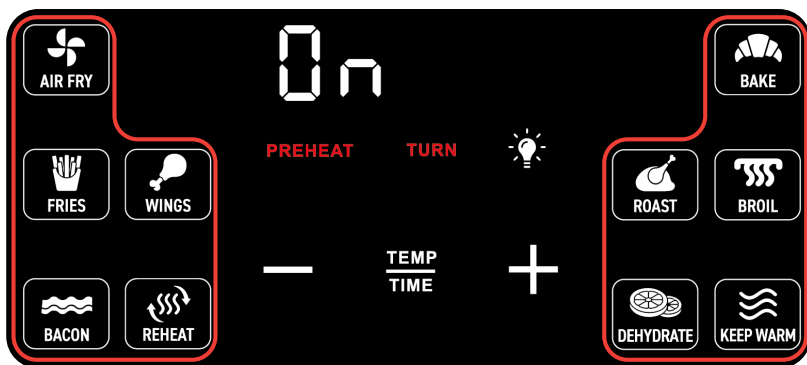
Cooking Spray

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 / TURN appear in red on the display when enabled.

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



USING YOUR AIR FRYER

8. IF PREHEAT IS ENABLED

- a. Tap **START**.

The **display** will show **PrE HERE** (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

Press 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 **Dehydrate Chart** on pages 64 through 67 of the **Gourmia Recipe Book**.
- 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 bake a cake or quiche or to air fry fragile or filled ingredients.

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, but 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

Get cooking with **Gourmia**



MADE IN CHINA

**Distributed by:
Costco Wholesale Corporation
P.O. Box 34535
Seattle, WA 98124-1535
USA
1-800-774-2678
www.costco.com**

**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**

**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, SPANISH, FRENCH**



ITM. / ART. 1728676

Gourmia®



GUIDE DE L'UTILISATEUR

FRITEUSE NUMÉRIQUE À AIR CHAUD

DE 6,7 L / 7 QT

GAF799

ENGLISH

FRANÇAIS

IMPORTANT, À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE : LIRE ATTENTIVEMENT

POUR LE SERVICE À LA CLIENTÈLE, LES QUESTIONS
OU LES COMMENTAIRES,
VISITEZ WWW.GOURMIA.COM
ENVOYEZ UN COURRIEL À INFO@GOURMIA.COM
OU APPELEZ LE 888.552.0033
DU LUNDI AU JEUDI DE 9 h À 18 h
ET LE VENDREDI DE 9 h À 15 h
LANGUES PRISES EN CHARGE : ANGLAIS, FRANÇAIS, ESPAGNOL

Modèle : GAF799
© 2023 Gourmia
www.gourmia.com
The Steelstone Group
Brooklyn, NY

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.

Bien que toutes les précautions aient 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 pré-réglages 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 adorons avoir de vos nouvelles ! Partagez avec nous vos réflexions, vos recettes et vos photos.

@gourmia





TABLE DES MATIÈRES

Mesures de sécurité importantes	26
Bien connaître votre friteuse à air chaud	28
· Panneau d'affichage et de commande	29
· Préchauffage	29
· Rappel de rotation	29
· Affichage en °F / °C et signal sonore	30
· Tableau des préréglages	31
Avant la première utilisation	32
Utilisation de votre friteuse à air chaud	33
Conseils culinaires	36
Nettoyage et entretien	37
Dépannage	38
Garantie et service	39

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil électrique. 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 surveillés.
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 le panneau de commande pendant que vos mains sont 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, tels qu'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 au moins 10 cm d'espace à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace au-dessus de l'appareil. **Ne rien** déposer sur le dessus de l'appareil.
12. **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.

13. Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance lorsqu'il est branché.

14. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

15. 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.

16. Après avoir utilisé l'appareil, éviter tout contact avec le métal chaud qui se trouve à l'intérieur. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

17. Débrancher immédiatement l'appareil si de la fumée noire s'en échappe. Il faut attendre que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le panier de l'appareil.

18. Ne pas utiliser à l'extérieur.

19. Pour usage domestique seulement.

SÉCURITÉ DU CORDON ET DE LA FICHE D'ALIMENTATION

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.

- Les rallonges électriques peuvent être utilisées si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation.
- Si une rallonge est utilisée :
 - a. La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil ; et
 - b. Le cordon d'alimentation plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne passe pas sur le comptoir ou la table où il peut être tiré par des enfants ou sur lequel on peut trébucher.



FICHE ÉLECTRIQUE POLARISÉE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche est conçue pour être insérée dans la prise électrique dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, inversez la fiche et insérez-la à nouveau. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié pour obtenir de l'aide. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.

Alimentation :

AC120V~ 60Hz 1500W

CONSERVER CES CONSIGNES

BIEN CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

Panneau d'affichage et de commande



Rangement du cordon
(à l'arrière de l'appareil)



Support à usages multiples



Le **support à usages multiples** peut être utilisé pour un espace de cuisson supplémentaire, ou comme surface de cuisson surélevée.

Plateau de friture



Placer le **plateau de friture** dans le **panier**.

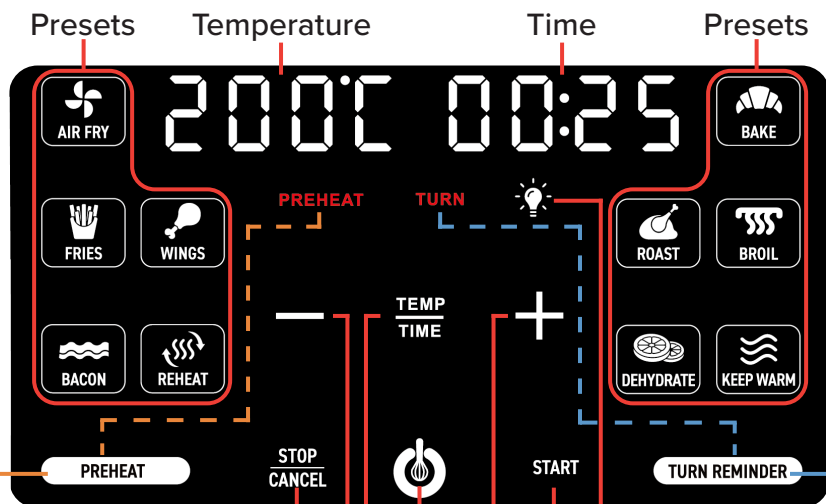
REMARQUE : Les protecteurs en silicone du **plateau de friture** doivent demeurer en place pendant l'utilisation. Ils sont de qualité alimentaire et sans BPA. Les protecteurs peuvent être retirés pour le nettoyage.



Panier

BIEN CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

PANNEAU D’AFFICHAGE ET DE COMMANDE



PRÉCHAUFFAGE

Lorsqu'elle est activée, la friteuse à air chaud se met en mode préchauffage et vous invite à ajouter des aliments.

Appuyez sur « **PREHEAT** » pour activer ou désactiver le préchauffage avant d'appuyer sur « **START** ».

Lorsque le préchauffage est activé, « **PREHEAT** » apparaît en rouge sur le **panneau d'affichage**.

RAPPEL DE ROTATION

Lorsqu'elle est activée, la friteuse à air chaud vous invite à tourner les aliments à la mi-cuisson.

Appuyez sur « **TURN REMINDER** » pour activer ou désactiver le **rappel de rotation** avant d'appuyer sur « **START** ».

Lorsque le **rappel de rotation** est activé, « **TURN** » apparaît en rouge sur le **panneau d'affichage**.

Voir le tableau de la page 31 pour les **préréglages** qui permettent d'activer par défaut le **préchauffage** et le **rappel de rotation** et ceux qui permettent d'activer et de désactiver les réglages.

AFFICHAGE EN °F / °C ET SIGNAL SONORE

Vous trouverez ci-dessous les indicateurs d'**affichage** et les notifications pour les **invites guidées de cuisson**.

PREHEAT

Préchauffage activé.

P-r-E H-E-A-T

La friteuse à air chaud est en préchauffage.

TURN

Rappel de rotation activé.

A-d-d F-o-o-d

La friteuse à air chaud est préchauffée.

t-u-r-n F-o-o-d

Rappel de retourner ou remuer les aliments.

E-n-d

Le temps de cuisson est écoulé.

BASCULER DE °F / °C

Pour basculer entre l'affichage de la température en **Fahrenheit** et en **Celsius**, appuyez et maintenez la touche « **TEMP / TIME** » enfoncée.

METTRE EN SOURDINE LA FRITEUSE À AIR CHAUD

Pour arrêter le signal sonore de la friteuse à air chaud, appuyez et maintenez enfoncée la touche « **STOP / CANCEL** ». Appuyez à nouveau sur la touche « **STOP / CANCEL** » et maintenez-la enfoncée pour activer le signal sonore.

REMARQUE : La friteuse à air chaud émet toujours un signal sonore pour les **invites guidées de cuisson**.

TABLEAU DES PRÉRÉGLAGES

	TEMPÉRATURE		DURÉE		PRÉCHAUFFAGE		RAPPEL DE ROTATION	
	PAR DÉFAUT	PLAGE	PAR DÉFAUT	PLAGE	PAR DÉFAUT	BASCULER	PAR DÉFAUT	BASCULER
 AIR FRY	200 °C / 400 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	20 min	1-60 min	activé	✓	activé	✓
 FRIES	200 °C / 400 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	15 min	1-60 min	activé	✓	activé	✓
 WINGS	200 °C / 400 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	25 min	1-60 min	activé	✓	activé	✓
 BACON	190 °C / 375 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	6 min	1-60 min	désactivé	✓	désactivé	✓
 REHEAT	150 °C / 300 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	15 min	1-60 min	désactivé	✓	désactivé	✓
 BAKE	160 °C / 325 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	25 min	1 min-2 h	activé	✓	désactivé	✓
 ROAST	200 °C / 400 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	25 min	1 min-2 h	activé	✓	activé	✓
 BROIL	200 °C / 400 °F	200 °C / 400 °F	12 min	1-60 min	activé	✓	activé	✓
 DEHYDRATE	56 °C / 135 °F	34 °C-76 °C / 90 °F-170 °F	8 h	30 m-24 h	désactivé	n/a	désactivé	✓
 KEEP WARM	94 °C / 200 °F	66 °C-94 °C / 150 °F-200 °F	30 min	1 min-8 h	désactivé	n/a	désactivé	n/a

REMARQUE : Une marque indique que les fonctions de **préchauffage** et de **rappel de rotation** peuvent être activées ou désactivées en appuyant sur « **PREHEAT / TURN REMINDER** » avant d'appuyer sur « **START** ».

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 sortir le **panier** pour le nettoyer, retirez le ruban adhésif qui le fixe en place. Tenez l'appareil d'une main et tirez la poignée vers l'arrière avec l'autre main.
3. Nettoyez soigneusement le **panier** et le **plateau de friture** avec de l'eau chaude, du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez le compartiment intérieur ainsi que l'extérieur de la friteuse à air chaud avec un chiffon humide.

REMARQUE : Lors des premières utilisations, une odeur de « plastique fondu » peut se dégager. Ceci est parfaitement normal pour une nouvelle friteuse à air chaud, car le matériau est chauffé pour la première fois. L'odeur se dissipera après les premières utilisations.

AVERTISSEMENT :

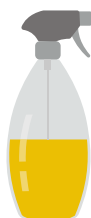
Ne rien déposer sur le dessus de la friteuse à air chaud.

Ne pas placer la friteuse à air chaud contre un mur ou contre d'autres appareils. Il est important de laisser au moins 10 cm d'espace à l'arrière et sur les côtés, et 10 cm d'espace 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.

Lorsque vous vaporisez 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 le revêtement antiadhésif.

Recommandé



Vaporisateur d'huile / Bouteille aérosol

Non recommandé



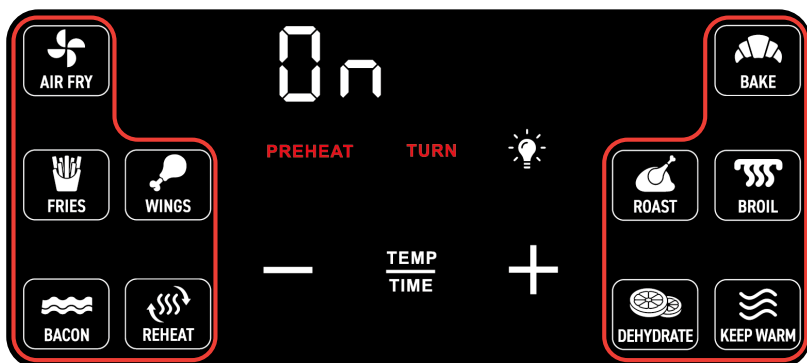
Aérosol de cuisson

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

1. Placez la friteuse à air chaud sur une surface stable, résistante à la chaleur et de niveau.
2. Déposez le **plateau de friture** dans le **panier** et faites-le glisser 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 activer la friteuse à air chaud.



5. Appuyez sur le **préréglage** souhaité.



L'**écran** affiche la température et la durée **préréglées**.

6. Appuyez sur « **TEMP / TIME** » pour régler la température / la durée. Appuyez sur les icônes + et - pour augmenter et diminuer la température / la durée.



7. Appuyez sur « **PREHEAT / TURN REMINDER** » pour activer ou désactiver ces paramètres.
« **PREHEAT / TURN** » apparaissent en rouge sur l'écran lorsqu'ils sont activés.

Le **préchauffage** et le **rappel de rotation** sont activés par défaut pour les préréglages recommandés.



UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

8. SI LE PRÉCHAUFFAGE EST ACTIVÉ

a. Appuyez sur « **START** ».

Le **panneau d'affichage** indiquera « PRE HEAT » et la friteuse à air chaud entamera le préchauffage. Une fois préchauffée, la friteuse à air chaud émettra un signal sonore et le **panneau d'affichage** indiquera d'ajouter des aliments « Add Food ».

MISE EN GARDE : Le **panier** sera chaud ! **Ne pas** toucher les surfaces chaudes.

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

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

8. SI LE PRÉCHAUFFAGE EST DÉSACTIVÉ

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

b. Appuyez sur « **START** ».



SI LE RAPPEL DE ROTATION EST ACTIVÉ

- À la mi-cuisson, la friteuse à air chaud émettra un signal sonore et le **panneau d'affichage** indiquera de tourner les aliments « Turn Food ».
- Retirez le **panier** avec précaution et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
- Retournez ou remuez les aliments à l'aide de pinces non métalliques.
- Remettez le **panier** dans la friteuse à air chaud pour reprendre automatiquement la cuisson.

REMARQUE : Si le **panier** n'est pas retiré, la cuisson continue.

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

Lorsque le temps de cuisson sélectionné est écoulé, la friteuse à air chaud émettra un signal sonore et le **panneau d'affichage** indiquera « End ».

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

MISE EN GARDE :

Toujours faire preuve de prudence lorsque vous retirez le **panier** pendant ou après la cuisson - de la vapeur chaude peut s'échapper !

AVERTISSEMENT : Le **panier** et les aliments seront chauds ! **Ne pas** toucher les surfaces chaudes.

Ne pas utiliser d'ustensiles pointus ou métalliques qui pourraient rayer la surface antiadhésive.

Ne pas retourner le **panier**, car tout excédent d'huile accumulé au fond pourrait s'écouler sur les aliments.

ARRÊTER / ANNULER LA CUISSON

Appuyez sur « **STOP / CANCEL** » pour arrêter la cuisson. Appuyez sur « **START** » pour reprendre la cuisson.

En retirant le **panier** de la friteuse à air chaud pendant la cuisson, on arrête la cuisson. En replaçant le **panier** dans la friteuse, la cuisson reprend automatiquement.

Appuyez deux fois sur « **STOP / CANCEL** » pour annuler la cuisson.



DÉSACTIVER LA FRITEUSE À AIR CHAUD

Appuyez sur **l'icône d'alimentation** pour éteindre la friteuse. Débranchez la friteuse de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas.



CONSEILS CULINAIRES

- Pour une liste complète des aliments et de leurs quantités idéales, des réglages de température et de durée de cuisson, ainsi que les conseils de préparation, consultez le **tableau de cuisson de la friture à air chaud** et le **tableau de déshydratation** aux pages 132 à 135 du **livre de recettes Gourmia**.
- 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** à la page 29).
- Lorsque vous faites cuire plusieurs lots, un à la suite de l'autre, préchauffez uniquement avant le premier lot.
- Tournez ou remuez les aliments à mi-cuisson permet d'obtenir des plats brunis uniformément et croustillants. (Voir le **RAPPEL DE ROTATION** à la page 29).
- Pour obtenir des pommes de terre croustillantes à l'extérieur, mélangez-les à 1 cuillère à table 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 fragiles ou des ingrédients farcis.

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.

- Nettoyez la friteuse à air chaud après chaque utilisation.
- Avant le nettoyage, débranchez la friteuse de la prise de courant.
- Laissez la friteuse à air chaud refroidir complètement avant le nettoyage. Retirez le **panier** de la friteuse afin qu'il refroidisse plus rapidement.
- Nettoyez le **panier** et le **plateau de friture** au lave-vaisselle sur l'étagère supérieure uniquement, ou lavez avec de l'eau chaude, du liquide à vaisselle et une éponge non abrasive.
- Si des résidus sont collés au fond du **panier**, remplissez-le avec de l'eau chaude, du liquide à vaisselle et le laisser tremper.
- Essuyez l'extérieur de la friteuse à air chaud avec un chiffon humide.
- 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.
- 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 contribuez ainsi à préserver l'environnement.

GARANTIE ET SERVICE

Pour toute réparation, si vous avez besoin d'informations ou si vous avez un problème, veuillez visiter le site www.Gourmia.com ou contactez votre distributeur.

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 mise à la terre.
	La minuterie n'est pas réglée.	Appuyez sur les icônes + et - pour régler le temps de cuisson nécessaire pour allumer la friteuse à air chaud.
	Le panier n'est pas inséré correctement dans la friteuse.	Faites glisser correctement le panier dans la friteuse.
Le panier ne rentre pas dans la friteuse.	Le panier est trop plein.	Ne pas remplir le panier au-delà de la ligne maximale.
Les ingrédients ne sont pas cuits.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier .	Mettez une plus petite quantité d'ingrédients dans le panier . Les petites quantités cuisent de manière plus uniforme.
	La température réglée est trop basse.	Appuyez sur les icônes + et - pour régler la température souhaitée.
	Le temps de cuisson est trop court.	Appuyez sur les icônes + et - pour régler le temps de cuisson souhaité.
Les ingrédients sont frits de manière inégale.	Certains types d'ingrédients doivent être remués à la mi-cuisson.	Les ingrédients qui se superposent ou se chevauchent (par exemple les frites) doivent être remués à la mi-cuisson. (Voir le RAPPEL DE ROTATION à la page 29).
Les hors-d'œuvre frits ne sont pas croustillants.	Vous avez utilisé une variété de hors-d'œuvre destinés à être cuits dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des hors-d'œuvre à cuire au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
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.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale.	Des pommes de terre de qualité permettent une cuisson uniforme.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Les pommes de terre contiennent trop d'amidon.	Rincez et asséchez correctement les bâtonnets de pommes de terre afin d'éliminer l'amidon sur la surface des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	Assurez-vous de bien assécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile. Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour obtenir un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.

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 défauts 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.

Valable uniquement aux États-Unis.

Enregistrez votre produit sur www.Gourmia.com/warranty

Cuisez avec **Gourmia**



FABRIQUÉ EN CHINE

Distributed by:
Costco Wholesale Corporation
P.O. Box 34535
Seattle, WA 98124-1535
USA
1-800-774-2678
www.costco.com

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

POUR LE SERVICE À LA CLIENTÈLE,
DES QUESTIONS OU COMMENTAIRES
VISITEZ LE SITE WWW.GOURMIA.COM
ENVOYEZ UN COURRIEL À INFO@GOURMIA.COM
OU APPELEZ LE 888.552.0033
DU LUNDI AU JEUDI DE 9 h À 18 h, HE
ET VENDREDI DE 9 h À 15 h, HE
LANGUES PRISES EN CHARGE :
ANGLAIS, FRANÇAIS, ESPAGNOL

