



ENGLISH

ESPAÑOL

FRENCH DOOR DIGITAL AIR FRYER OVEN

USER MANUAL AND COOKING CHARTS

GTF2440

TABLE OF CONTENTS

Congratulations	3
Important Safeguards	5
Know Your Air Fryer Oven	8
· Accessories	8
· Display & Control Panel	9
Using Your Air Fryer Oven	10
· Before First Use	10
· Set Up Your Air Fryer Oven	10
· Using Your Air Fryer Oven	11
· Stop / Cancel Cooking	11
Preset Chart	12
Using The Popcorn Preset	17
Air Fry Cooking Chart	18
Dehydrate Chart	21
Cooking Tips	22
Troubleshooting	22
Cleaning & Maintenance	23
Warranty & Service	24



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

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

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

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

Happy and easy cooking!

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

@gourmia



IMPORTANT READ CAREFULLY RETAIN FOR FUTURE REFERENCE

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

Model: GTF2440
© 2023 Gourmia
1.0
www.gourmia.com
The Steelstone Group
Brooklyn, NY

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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 extension 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 1700W

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all instructions before using this 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 by or 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 older than 8 and supervised.
3. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local main voltage before you connect the appliance.
4. **Always** ensure the appliance is fully assembled before plugging it into a wall outlet and turning it on.
5. **Do not** use the appliance if the plug, main cord, or appliance itself is damaged or has malfunctioned. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
6. **Never** connect this appliance to an external remote-control system or timer to avoid a hazardous situation.
7. **Do not** use an outlet below the countertop's surface. The cord should always be behind and away from the appliance.
8. **Do not** let the cord hang over the edge of the counter or table, nor let it touch hot surfaces.
9. **Do not** plug in the appliance or operate the controls with wet hands.
10. **Always** ensure the plug is inserted into the outlet properly.
11. **Do not** leave the appliance unattended when plugged in.
12. Place the appliance on a stable, level, and heat-resistant surface at a safe distance from gas or electric burners and heated ovens. Ensure that the area is clean and dry.
13. **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.
14. **Do not** place anything on top of the appliance when in use.
15. A fire may occur if the air fryer oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, tablecloths, walls, and the like, when in operation. **Do not** place the air fryer oven on or near combustible materials.

16. **Do not** cover the crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
17. **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.
18. **Do not** place any of the following materials in the oven: paper (other than parchment paper), cardboard, plastic, and the like. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of anything other than metal or glass.
19. Oversized foods or metal utensils must not be inserted into the toaster oven, as they may create a fire or risk of electric shock.
20. During cooking, hot steam is released through the air vents. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air vents. Be careful of hot steam when you open the doors of the appliance.
21. **Do not** touch hot surfaces. Use handles and protective equipment to avoid burns. Use extreme caution when removing accessories or disposing of hot grease.
22. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
23. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming from the appliance.
24. After using the appliance, avoid contact with the hot metal inside.
25. Turn off the appliance before removing the plug from the outlet. To turn off the appliance, tap the power icon.
26. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before cleaning.
27. To protect against electric shock, **do not** immerse the cord, plug, or appliance in water or other liquid.
28. **Do not** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
29. **Do not** store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
30. **Do not** use outdoors.
31. **Do not** use in moving vehicles or boats.
32. For household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW YOUR AIR FRYER OVEN

Display and Control Panel



Top Rack Position

Center Rack Position

Bottom Rack Position

ACCESSORIES



Air Fry Basket



Oven Rack



Baking Pan



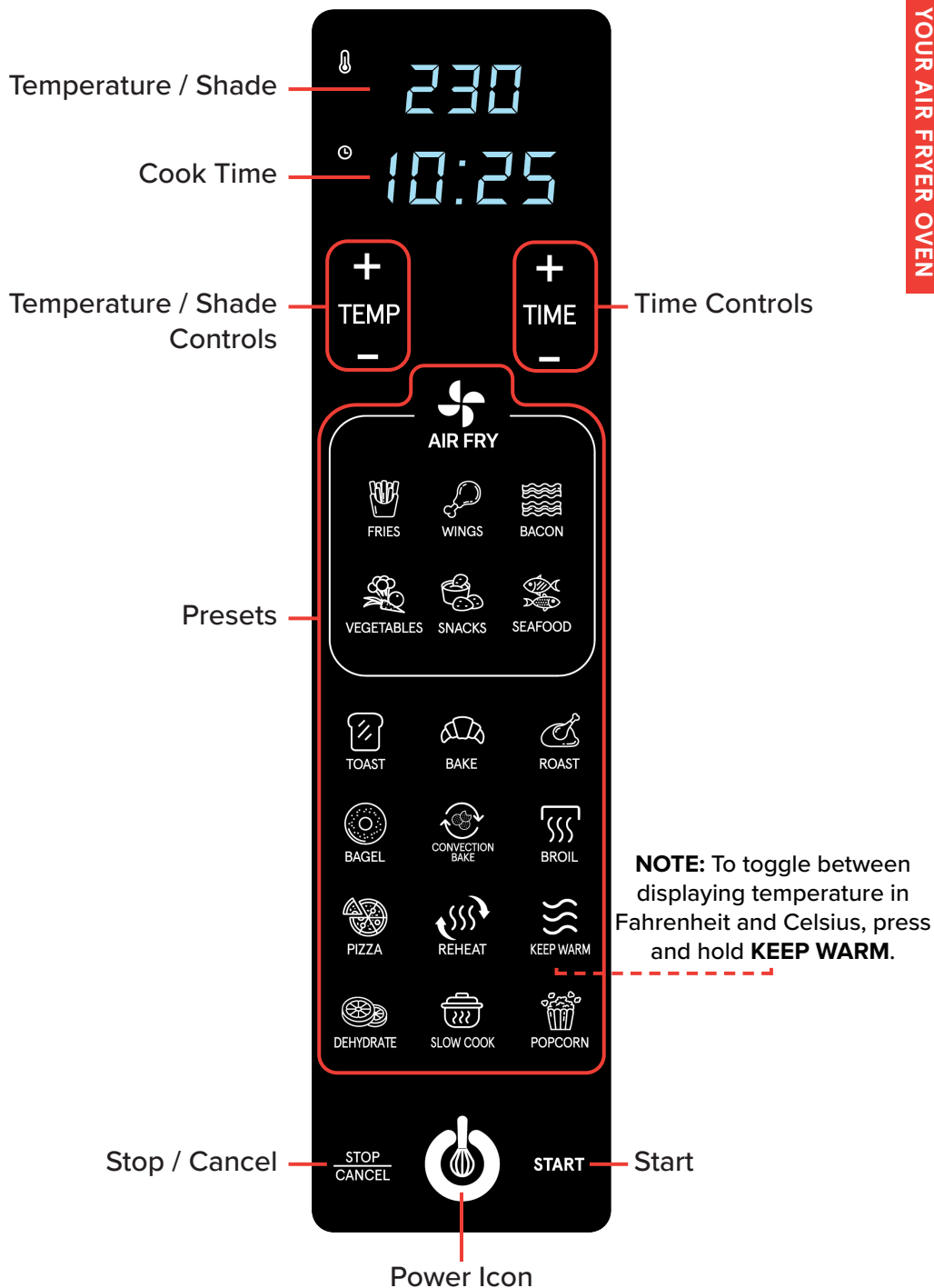
Crumb Tray

NOTE: Always ensure the **crumb tray** is in the bottom of the air fryer oven during cooking.

FOR CUSTOMER SERVICE VISIT WWW.GOURMIA.COM OR CALL 888.552.0033

KNOW YOUR AIR FRYER OVEN

DISPLAY AND CONTROL PANEL



BEFORE FIRST USE

1. Remove and discard all packaging material, labels, and tape from the unit.
2. Thoroughly clean **air fry basket**, **oven rack**, **baking pan**, and **crumb tray** with hot water, dishwashing liquid, and a non-abrasive sponge. Dry all parts before use.
3. Wipe the inside and outside of the unit with a moist cloth.

WARNING:

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 when in use.

Always use **CAUTION** when opening the doors; hot steam may escape!

The oven, accessories and food will be hot! Do not touch hot surfaces. Use oven mitts when inserting or removing food from the oven.

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

Recommended



Oil Mister / Spray Bottle

Not Recommended



Cooking Spray

SET UP YOUR AIR FRYER OVEN

1. Place the air fryer oven on a stable, level, and heat-resistant surface.
2. Place the **crumb tray** in the bottom of the air fryer oven.
3. Plug the air fryer oven into an outlet.
4. Tap the **power icon**. The display will show  (On).

USING YOUR AIR FRYER OVEN

1. Tap the desired **preset**.
2. Use the **temperature controls** to adjust the temperature.

For **TOAST** or **BAGEL presets**: Use the **shade controls** to adjust the toast shade.

3. Use the **time controls** to adjust the cook time.

For **TOAST** or **BAGEL presets**: Time adjustment is not available.

NOTE: See the **PRESET CHART** on pages 12-16 for each **presets'** settings and which accessory to use.

For **presets** without preheat: Place food into the air fryer oven and tap **START** to begin.

4. Tap **START**.

The **display** will show **P_r_E** (Preheat) and the air fryer oven will begin preheating.

Once preheated, the air fryer oven will beep and the display will show **Add Food** (Add Food).

5. Open the doors, carefully place food into the air fryer oven, and close the doors.

The cook time will begin automatically. When the cook time has elapsed, the air fryer oven will beep and the **display** will show **E_n_d** (End).

6. Open the doors. Carefully remove the food and place it on a heat-resistant surface.

STOP / CANCEL COOKING

Tap **STOP / CANCEL** to pause cooking.

Tap **START** to resume cooking.

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

PRESET CHART

				
PRESET	AIR FRY	FRIES	WINGS	BACON
PREHEAT	Yes	Yes	Yes	Yes
TEMP				
DEFAULT	220 °C / 425 °F	220 °C / 425 °F	220 °C / 425 °F	200 °C / 400 °F
RANGE	80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F	80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F	80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F	80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F
TIME				
DEFAULT	20 min	18 min	25 min	10 min
RANGE	1 - 60 min	1 - 60 min	1 - 60 min	1 - 60 min
ACCESSORY	 *			
RACK POSITION	Center	Center	Center	Center
FAN				

*When air frying greasy foods, use the **Baking Pan** instead of the **Air Fry Basket**.

FOR CUSTOMER SERVICE VISIT WWW.GOURMIA.COM OR CALL 888.552.0033

PRESET CHART

			
			
VEGETABLES	SNACKS	SEAFOOD	TOAST
Yes	Yes	Yes	No
200 °C / 400 °F 80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F	220 °C / 425 °F 80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F	200 °C / 400 °F 80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F	Shade 3 1 - 7 shades
25 min 1 - 60 min	12 min 1 - 60 min	10 min 1 - 60 min	N/A N/A
			
Center	Center	Center	Center
			Fan Off

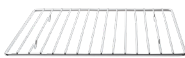
PRESET CHART

				
PRESET	 BAKE	 ROAST	 BAGEL	 CONVECTION BAKE
PREHEAT	Yes	Yes	Yes	Yes
TEMP				
DEFAULT	160 °C / 325 °F	200 °C / 400 °F	Shade 3	160 °C / 325 °F
RANGE	80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F	80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F	1 - 7 shades	80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F
TIME				
DEFAULT	30 min	25 min	N/A	10 min
RANGE	1 - 99 min	1 - 99 min	N/A	1 - 60 min
ACCESSORY				
RACK POSITION	Center	Center	Top	Center
FAN	Fan Off		Fan Off	

PRESET CHART

			
			
BROIL	PIZZA	REHEAT	KEEP WARM
Yes	Yes	No	No
230 °C / 450 °F N/A	200 °C / 400 °F 80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F	160 °C / 325 °F 80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F	90 °C / 200 °F 30 °C - 90 °C / 90 °F - 200 °F
10 min 1 - 60 min	12 min 1 - 60 min	15 min 1 - 60 min	30 min 1 - 99 min
	 + 		
Top	Air Fry Basket Center Baking Pan Bottom	Center	Center
Fan Off	Fan Off		Fan Off

PRESET CHART

			
PRESET	 DEHYDRATE	 SLOW COOK	 POPCORN
PREHEAT	No	No	Yes
TEMP			
DEFAULT	60 °C / 135 °F	Low 90 °C / 190 °F	200 °C / 400 °F
RANGE	30 °C - 80 °C / 90 °F - 170 °F	Low 90 °C / 190 °F High 120 °C / 250 °F	150 °C - 230 °C / 300 °F - 450 °F
TIME			
DEFAULT	8 hrs	4 hrs	6 min
RANGE	30 min - 72 hrs	15 min - 12 hrs	1 - 15 min
ACCESSORY			 Upside Down Air Fry Basket Bottom Baking Pan Bottom See USE THE POPCORN PRESET on page 17
RACK POSITION	Center	Bottom	
FAN			

USING THE POPCORN PRESET

1. Tap **POPCORN**.

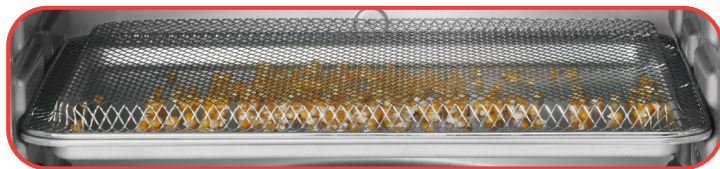
Optional: Use the **temperature** and **time controls** to adjust the temperature and time.

2. Tap **START**.

The **display** will show **PrE** (Preheat) and the air fryer oven will begin preheating.

3. Pour $\frac{1}{2}$ a cup of unpopped popcorn kernels into the **baking pan**.
4. Turn the **air fry basket** upside down and place it on top of the **baking pan**.

Once preheated, the air fryer oven will beep and the display will show **Add Food** (Add Food).



5. Open the doors, carefully insert the **baking pan** along with the upside down **air fry basket** into the bottom rack position, and close the doors.

The cook time will begin automatically. When the cook time has elapsed, the air fryer oven will beep and the **display** will show **End** (End).



6. Let sit one to two minutes until popping has stopped before opening the doors. Carefully remove the popcorn and place it on a heat-resistant surface.

Cook time will vary depending on the amount of food, thickness, and brand.

INGREDIENT
VEGETABLES

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	OIL	TEMPERATURE	COOK TIME
 Asparagus	1 bunch	Whole, trimmed	2 tsp	200 °C / 400 °F	7–10 minutes
 Beets	4 medium	Whole, skin on	None	176 °C / 350 °F	45–60 minutes
 Bell peppers (to roast)	4 medium	Whole	None	200 °C / 400 °F	20–25 minutes
 Broccoli	1 head	Cut in 2.5 cm florets	1 Tbsp	200 °C / 400 °F	10–12 minutes
 Brussels sprouts	450 g	Cut in half	1 Tbsp	200 °C / 400 °F	15–20 minutes
 Butternut squash	1 small	Peeled, cut in 2.5 cm cubes	1 Tbsp	200 °C / 400 °F	20–25 minutes
 Carrots	450 g	Peeled, cut in 1 cm pieces	1 Tbsp	200 °C / 400 °F	13–16 minutes
 Cauliflower	1 head	Cut in 2.5 cm florets	2 Tbsp	200 °C / 400 °F	15–20 minutes
 Corn on the cob	4 ears	Whole ears, husks removed	1 Tbsp	200 °C / 400 °F	12–15 minutes
 Green beans	450 g	Trimmed	1 Tbsp	200 °C / 400 °F	8–10 minutes
 Kale (to make chips)	125 g	Torn in pieces, stems removed	None	150 °C / 300 °F	15–20 minutes
 Mushrooms	450 g	Cut in half	1 Tbsp	200 °C / 400 °F	8–10 minutes
 Potatoes, russet	450 g 450 g 450 g 4 whole (medium)	Cut in 2.5 cm wedges Hand-cut fries, thin Hand-cut fries, thick Pierced with fork	1 Tbsp 1 Tbsp 1 Tbsp None	200 °C / 400 °F 200 °C / 400 °F 200 °C / 400 °F 200 °C / 400 °F	25–30 minutes 15–20 minutes 25–30 minutes 35–45 minutes
 Potatoes, sweet	450 g 4 whole (medium)	Cut in 2.5 cm cubes Pierced with fork	1 Tbsp None	200 °C / 400 °F 200 °C / 400 °F	15–20 minutes 35–45 minutes
 Zucchini	2 medium	Cut in half lengthwise, then cut in 2.5 cm thick slices	1 Tbsp	200 °C / 400 °F	12–15 minutes
 Eggplant	1 medium	Cut in quarters lengthwise, then cut in 2.5 cm thick slices	1 Tbsp	200 °C / 400 °F	15–18 minutes
 Tofu	450 g	Cut in 2.5 cm cubes	1 Tbsp	190 °C / 375 °F	15–18 minutes

Check food for desired doneness and always ensure raw proteins reach food-safe temperature.

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	OIL	TEMPERATURE	COOK TIME
POULTRY					
 Chicken breasts	2 breasts (340 g each) 2 breasts (225 g each)	Bone-in Boneless	Brushed with oil Brushed with oil	190 °C / 375 °F 200 °C / 400 °F	20–30 minutes 15–20 minutes
 Chicken thighs	4 thighs (170 g each) 4 thighs (285 g each)	Bone-in Boneless	Brushed with oil Brushed with oil	190 °C / 375 °F 200 °C / 400 °F	25–35 minutes 18–25 minutes
 Chicken wings	450 g	Drumettes & flats	1 Tbsp	200 °C / 400 °F	20–25 minutes
 Turkey breast	4 cutlets (170 g each)	Boneless	Brushed with oil	200 °C / 400 °F	10–12 minutes
FISH & SEAFOOD					
 Crab cakes	2 cakes (170 g each)	None	Brushed with oil	190 °C / 375 °F	10–12 minutes
 Lobster tails	4 tails (115 g each)	Whole	None	190 °C / 375 °F	5–8 minutes
 Salmon fillets	2 fillets (170 g each, 2,5 cm thick)	None	Brushed with oil	200 °C / 400 °F	12–15 minutes
 White fish fillets	2 fillets (170 g each)	None	Brushed with oil	200 °C / 400 °F	10–12 minutes
 Swordfish	2 steaks (170 g each, 2,5 cm thick)	None	Brushed with oil	200 °C / 400 °F	12–15 minutes
 Tuna	2 steaks (170 g each, 2,5 cm thick)	None	Brushed with oil	200 °C / 400 °F	12–15 minutes
 Shrimp	450 g	Whole, peeled	1 Tbsp	190 °C / 375 °F	7–10 minutes
BEEF					
 Burgers	4 (115 g each)	2,5 cm thick	None	200 °C / 400 °F	8–10 minutes
 Meatballs	12 (5 cm thick)	5 cm thick	None	200 °C / 400 °F	10–15 minutes
Steak	2 steaks (225 g each, 2,5 cm thick) 2 steaks (225 g each, 2,5 cm thick)	Bone-in Boneless	None None	200 °C / 400 °F 200 °C / 400 °F	15–20 minutes 10–15 minutes

Cook time will vary depending on the amount of food, thickness, and brand.

INGREDIENT
PORK & LAMB

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	OIL	TEMPERATURE	COOK TIME
 Bacon	6 strips	None	None	190 °C / 375 °F	8–10 minutes
 Lamb chops	2 thick-cut, sirloin chops (170 g each) 4 rib chops (115 g each)	Bone-in	Brushed with oil	190 °C / 375 °F	20–25 minutes
 Pork chops	2 thick-cut, bone-in chops (225 g each) 4 boneless chops (170 g each)	Boneless	Brushed with oil	200 °C / 400 °F	15–20 minutes
 Pork tenderloin	1 tenderloin (450 g)	Boneless Cut in half	Brushed with oil	200 °C / 400 °F	15–20 minutes 20–25 minutes
 Sausages	4 sausages	Whole	None	190 °C / 375 °F	8–10 minutes

FROZEN FOODS

 Chicken tenders	450 g	None	None	200 °C / 400 °F	15–20 minutes
 Chicken nuggets	450 g	None	None	200 °C / 400 °F	10–12 minutes
 Fish fillets	4 (170 g each, unbreaded)	None	Brushed with oil	200 °C / 400 °F	12–18 minutes
 Fish sticks	450 g	None	None	200 °C / 400 °F	10–12 minutes
 French fries	450 g	None	None	200 °C / 400 °F	20–25 minutes
 Egg rolls	450 g	None	None	200 °C / 400 °F	15–18 minutes
 Mozzarella sticks	450 g	None	None	200 °C / 400 °F	8–10 minutes
 Dumplings	450 g	None	None	190 °C / 375 °F	12–15 minutes
 Pizza	Personal size	None	None	190 °C / 375 °F	10–12 minutes
 Pizza rolls	450 g	None	None	200 °C / 400 °F	12–15 minutes
 Shrimp	450 g (breaded)	None	None	200 °C / 400 °F	12–15 minutes
 Tater tots	450 g	None	None	200 °C / 400 °F	15–18 minutes
 Onion rings	450 g	None	None	200 °C / 400 °F	10–12 minutes
 Frozen vegetables	450 g	None	1 Tbsp	200 °C / 400 °F	10–15 minutes

*For best results flip or shake food half way through cooking

Check food for desired doneness and always ensure raw proteins reach food-safe temperature.

INGREDIENT

FRUITS & VEGETABLES

INGREDIENT	PREPARATION	TEMPERATURE	DEHYDRATE TIME
 Apples	Core removed, cut in 3 mm slices	56 °C / 135 °F	7–8 hours
 Apricot	Cut in 3 mm slices, pit removed	56 °C / 135 °F	8–10 hours
 Bananas	Peeled, cut in 3 mm slices	56 °C / 135 °F	8–10 hours
 Beets	Peeled, cut in 3 mm slices	56 °C / 135 °F	6–8 hours
 Fresh herbs	Rinsed, patted dry, stems removed	56 °C / 135 °F	4 hours
 Ginger root	Cut in 3 mm slices	56 °C / 135 °F	6 hours
 Mangoes	Peeled, cut in 3 mm slices, pit removed	56 °C / 135 °F	8–10 hours
 Mushrooms	Cut in 6 mm slices (wiped clean with a paper towel)	56 °C / 135 °F	6–8 hours
 Pineapple	Peeled, cored, cut in 3 mm slices	56 °C / 135 °F	8–10 hours
 Strawberries	Cut in half or in 3 mm slices	56 °C / 135 °F	8–10 hours
 Tomatoes	Cut in 3 mm slices	56 °C / 135 °F	6–8 hours
 Tomatoes, cherry	Cut in half	56 °C / 135 °F	8–10 hours

MEAT, POULTRY & FISH

 Beef	Cut in 6 mm slices, marinated overnight	66 °C / 150 °F	8–10 hours
 Chicken	Cut in 6 mm slices, marinated overnight	66 °C / 150 °F	8–10 hours
 Turkey	Cut in 6 mm slices, marinated overnight	66 °C / 150 °F	8–10 hours
 Salmon	Cut in 6 mm slices, marinated overnight	66 °C / 150 °F	5–7 hours

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 18-21.
- Spread food out in single layer in; do not overcrowd.
- When following instructions on item packaging or a standard recipe, reduce the cooking temperature by 25°F. Check food for desired doneness a few minutes before cook time elapses and cook a little longer if necessary.
- Check food for desired doneness and always ensure raw proteins reach food-safe temperature.

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
Food is not cooked	Use smaller batches for more even cooking
	Raise temperature and continue cooking
Food is not browned evenly	Turn over food halfway through cooking process
	Cook similar sized foods together
White smoke is coming out of the air fryer oven	Clean the air fryer oven and accessories after each use to remove greasy residue

CLEANING & MAINTENANCE

WARNING:

NEVER immerse cord, plug, or the unit in water or any other liquid.

Before cleaning, tap the **power icon** to turn off the appliance, unplug it, and allow it to cool completely.

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning material to clean the unit or the accessories.

- Clean and dry the appliance and accessories after each use.
- Clean the accessories with hot water, mild liquid soap, and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the unit with a damp cloth or non-abrasive sponge.
- The **air fry basket** and **oven rack** are top rack dishwasher safe.

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 discard the appliance with normal household waste at the end of its life; instead, hand it in at an official collection point for recycling. Doing so will 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.

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



We'd love to hear from you!

888.552.0033

info@gourmia.com

Horno con freidora de aire

Marca: gourmia

Modelo: GTF2440

Hecho en: china

Especificaciones electricas

120 v ~ 60 hz 1700 w

Consumo de energía en espera: 0.5 wh

Consumo de energía en operación: 510 wh

Antes de utilizar el producto lea el instructivo y consérvelo para futuras referencias.

Retire la fuente de alimentación antes de dar mantenimiento a su aparato.

Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.



Precaución: superficies calientes

El aparato no se destina para funcionar por medio de un temporizador externo o por medio de un sistema de control remoto separado.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones domésticas y en aplicaciones similares, por ejemplo:- degustaciones en tiendas, en oficinas y en otros ambientes de trabajo.- En granjas o en cabañas- por huéspedes o por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial; - y en lugares similares destinados para desayunar.

El aparato no debe sumergirse.

Importado por: comercializadora méxico americana, s. De R.L. De C.V.

Dirección: av. Nextengo no. 78, col. Santa cruz acayucan, azcapotzalco, ciudad de méxico, méxico c.P. 02770

R.F.C. Cma 910911910

Tel. Importador: 800-062-3555

FOR CUSTOMER SERVICE
VISIT WWW.GOURMIA.COM
EMAIL INFO@GOURMIA.COM
OR CALL 888.552.0033

Gourmia®

NOM

GOURMIA®



ENGLISH

ESPAÑOL

HORNO CON FREIDORA DE AIRE DIGITAL Y PUERTAS FRANCESAS

MANUAL DEL USUARIO Y TABLAS PARA COCINAR

GTF2440

ÍNDICE

Felicitaciones	27
Medidas de seguridad importantes	29
Conozca su horno con freidora de aire	32
· Accesorios	32
· Pantalla y panel de control	33
Uso del horno con freidora de aire	34
· Antes del primer uso	34
· Configuración del horno con freidora de aire	34
· Uso del horno con freidora de aire	35
· Detener / Cancelar la cocción	35
Tabla de preajustes	36
Uso del preajuste para palomitas de maíz	41
Tablas para cocinar con la freidora de aire	42
Tabla para deshidratar	45
Consejos para cocinar	46
Solución de problemas	46
Limpieza y mantenimiento	47
Garantía y servicio	48



¡Felicitaciones por adquirir el *Horno con Freidora de Aire Digital* de Gourmia!

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

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

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

¡Cocine feliz y de forma fácil!

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

@gourmia



IMPORTANTE LEA CUIDADOSAMENTE CONSERVE PARA FUTURA REFERENCIA

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

Modelo: GTF2440

© 2023 Gourmia

1.0

www.gourmia.com

The Steelstone Group

Brooklyn, NY

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

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

SEGURIDAD DEL CABLE Y DEL ENCHUFE

- El cable provisto con este aparato es corto para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.
- Se podrán utilizar extensiones eléctricas, siempre y cuando se tomen precauciones al usarlas.
- Si utiliza un cable de extensión:
 - a. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del aparato; y
 - b. El cable más largo debe disponerse de manera que no cuelgue de la encimera o la mesa donde pueda ser jalado por niños o tropezarse con él.



ENCHUFE ELÉCTRICO POLARIZADO

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

Potencia:	120 V 60 Hz 1700 W
-----------	--------------------

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar el producto. Siga las siguientes instrucciones básicas de seguridad en todo momento:

1. Este aparato no debe ser utilizado por niños o personas cuyas capacidades físicas sensoriales o mentales estén reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas sean supervisadas.
2. Se requiere supervisión constante cuando cualquier electrodoméstico sea usado cerca de los niños. Es necesario supervisar que los niños **no** jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados.
3. Antes de conectar el aparato, compruebe que el voltaje indicado en el mismo corresponda al voltaje de suministro local.
4. Asegúrese **siempre** de que el aparato esté completamente ensamblado antes de conectarlo a la toma de corriente y encenderlo.
5. **No** utilice el aparato si el enchufe, el cable principal o el propio aparato están dañados o hayan funcionado mal. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
6. Para evitar situaciones peligrosas, **nunca** conecte este electrodoméstico a un temporizador o a un sistema de control remoto externo.
7. **No** utilice una toma de corriente por debajo de la superficie de la encimera. El cable siempre debe estar detrás y alejado del aparato.
8. **No** permita que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde la mesa o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
9. **No** enchufe el electrodoméstico ni toque los controles con las manos mojadas.
10. Asegúrese **siempre** de que el enchufe esté bien insertado en la toma de corriente.
11. **No** deje el electrodoméstico sin supervisión cuando esté enchufado.
12. Coloque el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor, a una distancia segura de los quemadores de gas o eléctricos y de los hornos calientes. Asegúrese de que la zona esté limpia y seca.
13. **No** coloque el electrodoméstico contra la pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los laterales, y 10 cm de espacio libre sobre el electrodoméstico.
14. **No** coloque nada encima del electrodoméstico cuando esté en uso.
15. Podría ocurrir un incendio si cubre el aparato o si está en contacto con materiales inflamables, como cortinas, colgantes, manteles,

paredes y similares durante su operación. **No** coloque el horno con freidora de aire sobre o cerca de materiales combustibles. **No** cubra la bandeja para migajas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio ya que provocará un sobrecalentamiento del horno.

17. **No** utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría provocar lesiones.
18. **No** introduzca en el horno ninguno de los siguientes materiales: papel (excepto papel pergamino para hornear), cartón, plástico y similares. Se debe tener mucho cuidado cuando se utilicen recipientes que no sean de metal o de vidrio.
19. No introduzca alimentos muy grandes o utensilios de metal en el horno; esto podría provocar un riesgo de incendio o una descarga eléctrica.
20. Durante la cocción, el aparato liberará vapor caliente a través de las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las salidas de aire. Tenga cuidado con el vapor caliente al abrir las puertas del horno.
21. **No** toque las superficies calientes. Utilice las asas y equipo de protección para evitar quemaduras. Tenga mucho cuidado al retirar los accesorios o al desechar la grasa caliente.
22. Se debe tener extrema precaución
- al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
23. Desenchufe el electrodoméstico de inmediato si ve que está saliendo humo negro de su interior.
24. Evite el contacto con la parte metálica interior después de usar el electrodoméstico.
25. Apague el aparato antes de retirar el enchufe de la toma de corriente. Para apagar el aparato, toque el icono de encendido.
26. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiarlo.
27. Para evitar una descarga eléctrica, **no** sumerja el cable, el enchufe o el electrodoméstico en agua u otros líquidos.
28. **No** utilice estropajos metálicos para limpiar el aparato. Se pueden desprender fragmentos del estropajo que al entrar en contacto con las piezas eléctricas crean un riesgo de descarga eléctrica.
29. **No** almacene ningún material, salvo los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
30. **No** utilice el aparato en exteriores.
31. **No** utilice en barcos o vehículos en movimiento.
32. Para uso doméstico solamente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONOZCA SU HORNO CON FREIDORA DE AIRE

Pantalla y panel de control



Posición superior de la rejilla

Posición central de la rejilla

Posición inferior de la rejilla

ACCESORIOS



Cesta para freír con aire



Rejilla para el horno



Bandeja para hornear

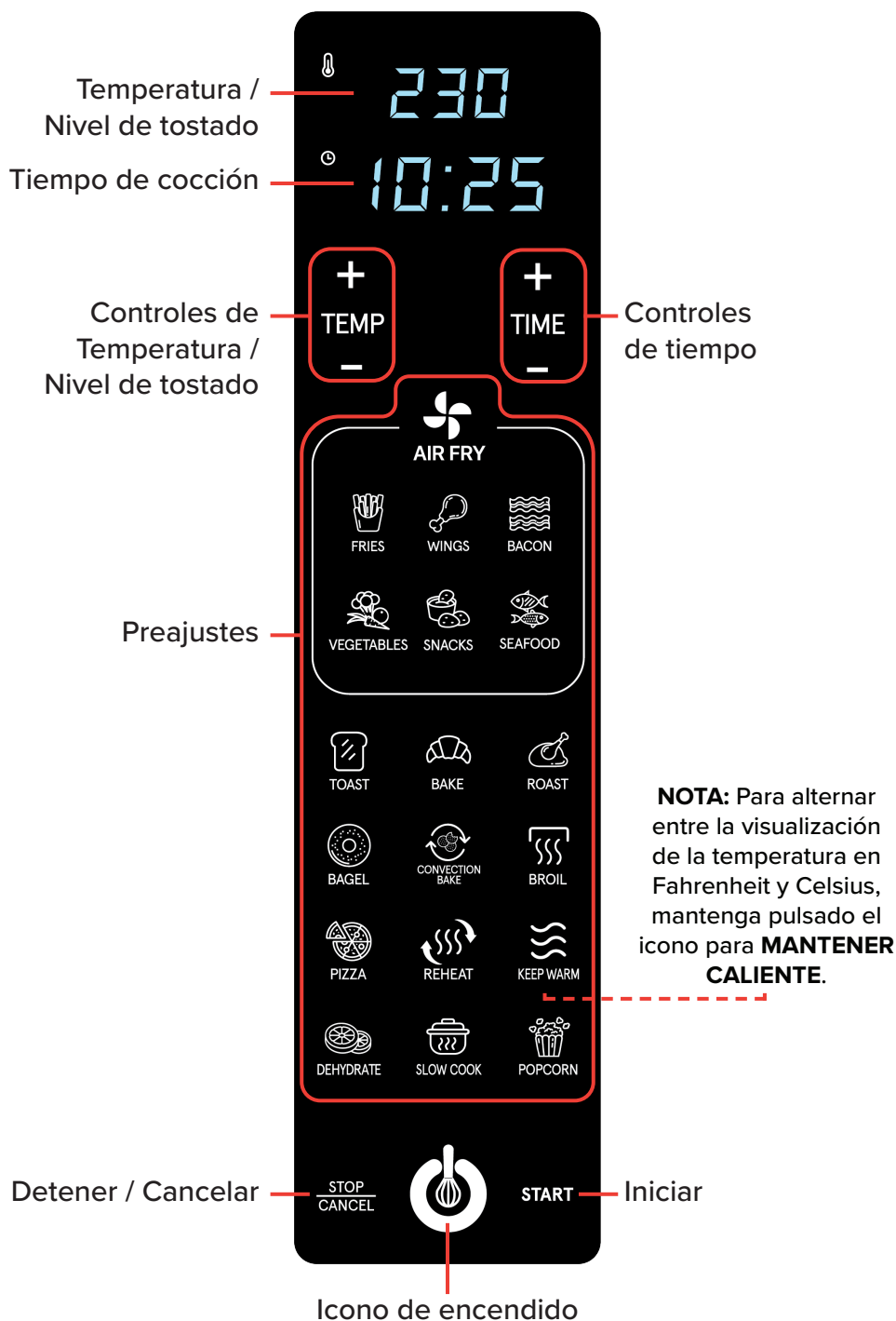


Bandeja para migajas

NOTA: Asegúrese **siempre** de que la **bandeja para migajas** esté en el fondo del horno con freidora de aire cuando cocine.

CONOZCA SU HORNO CON FREIDORA DE AIRE

PANTALLA Y PANEL DE CONTROL



ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire y deseche todo el material de embalaje, las etiquetas y la cinta adhesiva de la unidad.
2. Lave bien la **cesta para freír**, la **rejilla del horno**, la **bandeja para hornear** y la **bandeja para migajas** con agua caliente, jabón líquido y una esponja no abrasiva. Seque todas las piezas antes de usarlas.
3. Limpie el interior y exterior del horno con un paño húmedo.

ADVERTENCIA:

No coloque el electrodoméstico contra la pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los laterales y 10 cm de espacio libre sobre el electrodoméstico.

No coloque nada encima de su electrodoméstico cuando esté en uso.

Siempre tenga **CUIDADO** al abrir las puertas; ¡puede salir vapor caliente!

¡El horno, los accesorios y los alimentos estarán calientes! No toque las superficies calientes. Utilice guantes de cocina para introducir o sacar los alimentos del horno.

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

Recomendado



Botella de aceite / rociador

No recomendado



Aceite de cocina en aerosol

CONFIGURACIÓN DEL HORNO CON FREIDORA DE AIRE

1. Coloque el horno sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
2. Coloque la **bandeja para migajas** en el fondo del horno con freidora de aire.
3. Enchufe el horno con freidora de aire en un tomacorriente.
4. Pulse el **icono de encendido**, la pantalla mostrará **On** (encendido)

USO DEL HORNO CON FREIDORA DE AIRE

1. Pulse el **preajuste** deseado.
2. Utilice los **controles de temperatura** para ajustar la temperatura.

Para los **preajustes TOAST** (Tostar) o **BAGEL**: Utilice los controles de **nivel de tostado** para ajustar el tostado.

3. Utilice los **controles de tiempo** para ajustar el tiempo de cocción.

Para los **preajustes TOAST** (Tostar) o **BAGEL**: El ajuste de tiempo no está disponible.

NOTA: Consulte la **TABLA DE PREAJUSTES** en las páginas 36-40 para conocer los ajustes de cada uno de los **preajustes** y qué accesorio utilizar.

Para **preajustes** sin precalentamiento: Coloque los alimentos en el horno con freidora de aire y pulse **START** para comenzar.

4. Pulse **START** (Iniciar).

La **pantalla** mostrará **P-E** (Precalentamiento) y el horno con freidora de aire comenzará a precalentar.

Una vez precalentado, el horno con freidora de aire sonará y la pantalla mostrará **Add Food** (Añadir alimentos).

5. Abra las puertas, coloque cuidadosamente los alimentos en el horno con freidora de aire y cierre las puertas.

El tiempo de cocción comenzará automáticamente. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno emitirá un pitido y la **pantalla** mostrará **End** (Fin).

6. Abra las puertas. Retire los alimentos con cuidado y colóquelos sobre una superficie resistente al calor.

DETENER / CANCELAR LA COCCIÓN

Pulse **STOP / CANCEL** (Detener / Cancelar) para pausar la cocción.

Pulse **START** (Iniciar) para reanudar la cocción.

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

TABLA DE PREAJUSTES

PREAJUSTE				
	FREÍR CON AIRE	PAPAS FRITAS	ALITAS	TOCINO
PRECALENTAMIENTO	Sí	Sí	Sí	Sí
TEMPERATURA				
RANGO	220 °C / 425 °F	220 °C / 425 °F	220 °C / 425 °F	200 °C / 400 °F
PREDETERMINADO	80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F	80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F	80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F	80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F
TIEMPO				
RANGO	20 min	18 min	25 min	10 min
PREDETERMINADO	1 min - 60 min	1 min - 60 min	1 min - 60 min	1 min - 60 min
ACCESORIO	 *			
POSICIÓN DE LA REJILLA	Centro	Centro	Centro	Centro
VENTILADOR				

* Cuando fría al aire alimentos grasos, utilice la **bandeja para hornear** en lugar de la **cesta para freír con aire**.

PARA SERVICIO AL CLIENTE VISITE WWW.GOURMIA.COM O LLAME AL 888 552 0033

TABLA DE PREAJUSTES

			
			
VEGETALES	APERITIVOS	PESCADOS Y MARISCOS	TOSTAR
Sí	Sí	Sí	No
200 °C / 400 °F 80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F	220 °C / 425 °F 80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F	200 °C / 400 °F 80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F	Nivel 3 1 - 7 niveles
25 min 1 min - 60 min	12 min 1 min - 60 min	10 min 1 min - 60 min	N/A N/A
			
Centro	Centro	Centro	Centro
			Ventilador apagado

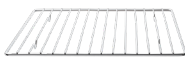
TABLA DE PREAJUSTES

PREAJUSTE	   			
	 HORNEAR	 ROSTIZAR	 BAGELS	 HORNO DE CONVECCIÓN
PRECALENTAMIENTO	Sí	Sí	Sí	Sí
TEMPERATURA				
RANGO PREDETERMINADO	160 °C / 325 °F 80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F	200 °C / 400 °F 80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F	Nivel 3 1 - 7 niveles	160 °C / 325 °F 80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F
TIEMPO				
RANGO PREDETERMINADO	30 min 1 min - 99 min	25 min 1 min - 99 min	N/A N/A	10 min 1 min - 60 min
ACCESORIO				
POSICIÓN DE LA REJILLA	Centro	Centro	Parte superior	Centro
VENTILADOR	Ventilador apagado		Ventilador apagado	

TABLA DE PREAJUSTES

			
 ASAR	 PIZZA	 RECALENTAR	 MANTENER CALIENTE
Sí	Sí	No	No
230 °C / 450 °F N/A	200 °C / 400 °F 80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F	160 °C / 325 °F 80 °C - 230 °C / 170 °F - 450 °F	90 °C / 200 °F 30 °C - 90 °C / 90 °F - 200 °F
10 min 1 min - 60 min	12 min 1 min - 60 min	15 min 1 min - 60 min	30 min 1 min - 99 min
			
Parte superior	Cesta para freír con aire en centro Bandeja para hornear en parte inferior	Centro	Centro
Ventilador apagado	Ventilador apagado		Ventilador apagado

TABLA DE PREAJUSTES

			
PREAJUSTE	 DESHIDRATAR	 COCCIÓN LENTA	 PALOMITAS
PRECALENTAMIENTO	No	No	Sí
TEMPERATURA			
RANGO PREDETERMINADO	60 °C / 135 °F 30 °C - 80 °C / 90 °F - 170 °F	Bajo 90 °C / 190 °F Bajo 90 °C / 190 °F Alto 120 °C / 250 °F	200 °C / 400 °F 150 °C - 230 °C / 300 °F - 450 °F
TIEMPO			
RANGO PREDETERMINADO	8 h 30 min - 72 h	4 h 15 min - 12 h	6 min 1 min - 15 min
ACCESORIO			 + 
POSICIÓN DE LA REJILLA	Centro	Parte inferior	Cesta para freír al revés Parte inferior Bandeja para hornear Parte inferior
VENTILADOR			

Vea **USO DEL PREAJUSTE PARA PALOMITAS** en la página 41

USO DEL PREAJUSTE PARA PALOMITAS

1. Pulse **POPCORN** (Palomitas).

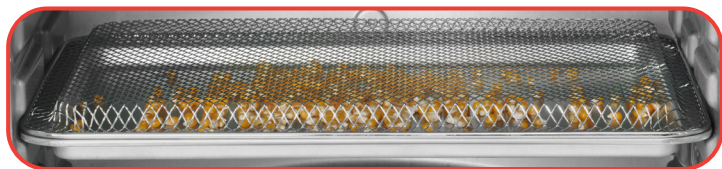
Opcional: Utilice los **controles de temperatura y tiempo** para ajustar la temperatura y el tiempo.

2. Pulse **START** (Iniciar).

La **pantalla** mostrará **PrE** (Precalentamiento) y el horno con freidora de aire comenzará a precalentar.

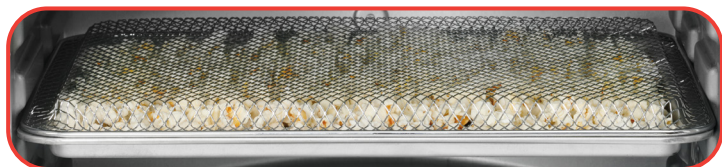
3. Vierta 115 g de granos de maíz sin cocer en la **bandeja para hornear**.
4. Voltee la **cesta para freír con aire** y colóquela sobre la **bandeja para hornear**.

Una vez precalentado, el horno con freidora de aire sonará y la pantalla mostrará **Add Food** (Añadir alimentos).



5. Abra las puertas, introduzca con cuidado la **bandeja para hornear** junto con la **cesta para freír** invertida en la posición inferior de la rejilla y cierre las puertas.

El tiempo de cocción comenzará automáticamente. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno emitirá un pitido y la **pantalla** mostrará **End** (Fin).



6. Deje reposar uno o dos minutos hasta los granos dejen de explotar antes de abrir las puertas. Retire las palomitas con cuidado y coloque sobre una superficie resistente al calor.

El tiempo de cocción variará en función de la cantidad de alimento, el grosor y la marca.

INGREDIENTE

VEGETALES

INGREDIENTE	CANTIDAD	PREPARACIÓN	ACEITE	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN
 Espárragos	1 manojo	Entero, recortado	2 cditas.	200 °C / 400 °F	7 min - 10 min
 Betabel	4 medianos	Enteros, con cáscara	Ninguno	180 °C / 350 °F	45 min - 60 min
 Pimientos (para asar)	4 medianos	Enteros	Ninguno	200 °C / 400 °F	20 min - 25 min
 Brócoli	1 cabeza	Cortado en floretes de 2.5 cm	1 cda.	200 °C / 400 °F	10 min - 12 min
 Coles de bruselas	450 g	Cortadas a la mitad	1 cda.	200 °C / 400 °F	15 min - 20 min
 Calabaza mantequilla	1 chica	Pelada, cortada en cubos de 2.5 cm	1 cda.	200 °C / 400 °F	20 min - 25 min
 Zanahorias	450 g	Peladas, cortadas en trozos de 1 cm	1 cda.	200 °C / 400 °F	13 min - 16 min
 Coliflor	1 cabeza	Cortada en floretes de 2.5 cm	2 cdas.	200 °C / 400 °F	15 min - 20 min
 Maíz	4 elotes	elotes enteros, sin hojas	1 cda.	200 °C / 400 °F	12 min - 15 min
 Ejotes	450 g	Recortados	1 cda.	200 °C / 400 °F	8 min - 10 min
 Col rizada (para hacer frituras)	125 g	En trozos, sin tallos	Ninguno	150 °C / 300 °F	15 min - 20 min
 Setas	450 g	Cortadas a la mitad	1 cda.	200 °C / 400 °F	8 min - 10 min
 Papas rojizas, (Russet)	450 g 450 g 450 g 4 enteras (medianas)	Cortadas en gajos de 2.5 cm Rodajas finas Rodajas gruesas Pinchadas con un tenedor	1 cda. 1 cda. 1 cda. Ninguno	200 °C / 400 °F 200 °C / 400 °F 200 °C / 400 °F 200 °C / 400 °F	25 min - 30 min 15 min - 20 min 25 min - 30 min 35 min - 45 min
 Camote	450 g 4 enteros (medianos)	Cortados en cubos de 2.5 cm Pinchados con un tenedor	1 cda. Ninguno	200 °C / 400 °F 200 °C / 400 °F	15 min - 20 min 35 min - 45 min
 Calabacita	2 medianas	Cortadas a lo largo por la mitad, y luego en trozos de 2.5 cm de grosor	1 cda.	200 °C / 400 °F	12 min - 15 min
 Berenjena	1 mediana	Cortada en cuartos a lo largo, luego cortar en rebanadas de 2.5 cm de grosor	1 cda.	200 °C / 400 °F	15 min - 18 min
 Tofu	450 g	Cortado en cubos de 2.5 cm	1 cda.	190 °C / 375 °F	15 min - 18 min

Compruebe el nivel de cocción deseado unos minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción y cocine un poco más si es necesario.

INGREDIENTE

AVES

	Pechugas de pollo	2 pechugas (340 g cada una) 2 pechugas (225 g cada una)	PREPARACIÓN	ACEITE	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN
			Con hueso Sin hueso	Untadas con aceite Untadas con aceite	190 °C / 375 °F 200 °C / 400 °F	20 min - 30 min 15 min - 20 min
	Muslos de pollo	4 muslos (170 g cada uno) 4 muslos (285 g cada uno)	Con hueso Sin hueso	Untadas con aceite Untadas con aceite	190 °C / 375 °F 200 °C / 400 °F	25 min - 35 min 18 min - 25 min
	Alas de pollo	450 g	Blanquetas y alones	1 cda.	200 °C / 400 °F	20 min - 25 min
	Pechuga de pavo	4 chuletas (170 g cada una)	Sin hueso	Untadas con aceite	200 °C / 400 °F	10 min - 12 min

PESCADOS Y MARISCOS

	Pastel de cangrejo	2 tartas (170 g cada una)	Ninguna	Untadas con aceite	190 °C / 375 °F	10 min -12 min
	Cola de langosta	4 colas (115 g cada una)	Enteras	Ninguno	190 °C / 375 °F	5 min - 8 min
	Filete de salmón	2 filetes (170 g cada uno 2.5 cm de grosor)	Ninguna	Untados con aceite	200 °C / 400 °F	12 min - 15 min
	Filete de pescado blanco	2 filetes (170 g cada uno)	Ninguna	Untados con aceite	200 °C / 400 °F	10 min - 12 min
	Pez espada	2 filetes (170 g cada uno, 2.5 cm de grosor)	Ninguna	Untados con aceite	200 °C / 400 °F	12 min - 15 min
	Atún	2 filetes (170 g cada uno, 2.5 cm de grosor)	Ninguna	Untados con aceite	200 °C / 400 °F	12 min - 15 min
	Camarones	450 g	Enteros, pelados	1 cda.	190 °C / 375 °F	7 min - 10 min

RES

	Hamburguesas	4 (115 g cada una)	2.5 cm de grosor	Ninguno	200 °C / 400 °F	8 min - 10 min
	Albóndigas	12 (5 cm de grosor)	5 cm de grosor	Ninguno	200 °C / 400 °F	10 min - 15 min
	Filetes	2 filetes (225 g cada uno, 2.5 cm de grosor) 2 filetes (225 g cada uno, 2.5 cm de grosor)	Con hueso Sin hueso	Ninguno Ninguno	200 °C / 400 °F 200 °C / 400 °F	15 min - 20 min 10 min - 15 min

El tiempo de cocción variará en función de la cantidad de alimento, el grosor y la marca.

INGREDIENTE	CANTIDAD	PREPARACIÓN	ACEITE	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN
CERDO Y CORDERO					
 Tocino	6 rebanadas	Ninguna	Ninguno	190 °C / 375 °F	8 min - 10 min
 Chuletas de cordero	2 chuletas de lomo gruesas (170 g cada una)	Con hueso	Untadas con aceite	190 °C / 375 °F	20 min - 25 min
 Chuletas de cerdo	4 chuletas de costilla de cerdo (115 g cada una)	Sin hueso	Untadas con aceite	200 °C / 400 °F	15 min - 20 min
	2 chuletas gruesas con hueso (225 g cada una)	Con hueso	Untadas con aceite	190 °C / 375 °F	20 min - 25 min
	4 chuletas sin hueso (170 g cada una)	Sin hueso	Untadas con aceite	200 °C / 400 °F	15 min - 20 min
 Lomo de cerdo	1 lomo (450 g)	Cortado a la mitad	Untado con aceite	200 °C / 400 °F	20 min - 25 min
 Salchichas	4 salchichas	Enteras	Ninguno	190 °C / 375 °F	8 min - 10 min

ALIMENTOS CONGELADOS

 Tiras de pollo	450 g	Ninguna	Ninguno	200 °C / 400 °F	15 min - 20 min
 Nuggets de pollo	450 g	Ninguna	Ninguno	200 °C / 400 °F	10 min - 12 min
 Filetes de pescado	4 (170 g cada uno, sin empanizar)	Ninguna	Untados con aceite	200 °C / 400 °F	12 min - 18 min
 Palitos de pescado	450 g	Ninguna	Ninguno	200 °C / 400 °F	10 min - 12 min
 Papas a la francesa	450 g	Ninguna	Ninguno	200 °C / 400 °F	20 min - 25 min
 Rollitos de huevo	450 g	Ninguna	Ninguno	200 °C / 400 °F	15 min - 18 min
 Palitos de queso mozzarella	450 g	Ninguna	Ninguno	200 °C / 400 °F	8 min - 10 min
 Dumplings	450 g	Ninguna	Ninguno	190 °C / 375 °F	12 min - 15 min
 Pizza	Tamaño personal	Ninguna	Ninguno	190 °C / 375 °F	10 min - 12 min
 Rollos de pizza	450 g	Ninguna	Ninguno	200 °C / 400 °F	12 min - 15 min
 Camarones	450 g (empanizados)	Ninguna	Ninguno	200 °C / 400 °F	12 min - 15 min
 Bolitas de papa	450 g	Ninguna	Ninguno	200 °C / 400 °F	15 min - 18 min
 Aros de cebolla	450 g	Ninguna	Ninguno	200 °C / 400 °F	10 min - 12 min
 Vegetales congelados	450 g	Ninguna	1 cda.	200 °C / 400 °F	10 min - 15 min

*Para obtener mejores resultados, voltee o sacuda la canasta con la comida a mitad de la cocción.

Compruebe el nivel de cocción deseado unos minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción y cocine un poco más si es necesario.

INGREDIENTE

FRUTAS Y VEGETALES

INGREDIENTE	PREPARACIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO DE DESHIDRATACIÓN
 Manzanas	Sin el corazón, cortadas en rebanadas de 3 mm	60 °C / 135 °F	7 horas - 8 horas
 Chabacanos	Cortados en rebanadas de 3 mm sin hueso	60 °C / 135 °F	8 horas - 10 horas
 Plátanos	Sin cáscara, cortados en rebanadas de 3 mm	60 °C / 135 °F	8 horas - 10 horas
 Betabel	Sin cáscara, cortada en rebanadas de 3 mm	60 °C / 135 °F	6 horas - 8 horas
 Hierbas frescas	Lavadas, secadas y sin tallos	60 °C / 135 °F	4 horas
 Jengibre	Cortado en rebanadas de 3 mm	60 °C / 135 °F	6 horas
 Mangos	Pelados, cortados en rebanadas de 3 mm sin hueso	60 °C / 135 °F	8 horas - 10 horas
 Setas	Cortadas en rebanadas de 6 mm (limpiadas con una toalla de papel)	60 °C / 135 °F	6 horas - 8 horas
 Piña	Pelada, sin centro, cortada en rebanadas de 3 mm	60 °C / 135 °F	8 horas - 10 horas
 Fresas	Cortadas en mitades o rebanadas de 3 mm	60 °C / 135 °F	8 horas - 10 horas
 Tomates	Cortados en rebanadas de 3 mm	60 °C / 135 °F	6 horas - 8 horas
 Tomates, cherri	Cortados a la mitad	60 °C / 135 °F	8 horas - 10 horas

CARNES, AVES Y PESCADO

 Res	Cortado en filetes de 6 mm marinados durante la noche	66 °C / 150 °F	8 horas - 10 horas
 Pollo	Cortado en filetes de 6 mm marinados durante la noche	66 °C / 150 °F	8 horas - 10 horas
 Pavo	Cortado en filetes de 6 mm marinados durante la noche	66 °C / 150 °F	8 horas - 10 horas
 Salmón	Cortado en filetes de 6 mm marinados durante la noche	66 °C / 150 °F	5 horas - 7 horas

CONSEJOS PARA COCINAR

- Para una lista extensa de alimentos, sus cantidades, temperaturas y tiempos ideales, junto con notas sobre su preparación, consulte la **Tabla para cocinar con la freidora de aire** y la **Tabla para deshidratar** de las páginas 42 a 45.
- Extienda los alimentos en una sola capa; no llene demasiado.
- Cuando siga las instrucciones del envase de un producto o de una receta estándar, reduzca la temperatura de cocción en 4°C, compruebe el nivel de cocción deseado unos minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción y cocine un poco más si es necesario.
- Asegúrese siempre de que las proteínas crudas alcancen una temperatura segura para los alimentos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
Los alimentos no se cocinaron	Coloque en tandas más pequeñas para una cocción más uniforme
	Aumente la temperatura y continúe la cocción
Los alimentos no se doran uniformemente	Dé vuelta a los alimentos a mitad del proceso de cocción
	Cocine juntos los alimentos de tamaño similar
El horno con freidora de aire expide humo blanco	Limpie el horno con freidora con aire y los accesorios después de cada uso para eliminar los residuos de grasa

ADVERTENCIA:

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

Antes de limpiar, pulse el **icono de encendido** para apagar el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe por completo.

No utilice utensilios de cocina metálicos o material de limpieza abrasivo para limpiar el aparato o los accesorios.

- Limpie y seque el aparato y los accesorios después de cada uso.
- Limpie los accesorios con agua caliente, jabón líquido suave y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior y exterior del horno con un paño húmedo o una esponja no abrasiva.
- La **cesta para freír con aire** y la **rejilla del horno** se pueden lavar en el lavavajillas.

ALMACENAMIENTO

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

MEDIO AMBIENTE

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

GARANTÍA Y SERVICIO

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

GARANTÍA Y SERVICIO

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

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

La garantía únicamente es válida dentro de los Estados Unidos.

Registre su producto en www.Gourmia.com/warranty

Cocine con Gourmia



¡Nos encantaría escucharlo!

888.552.0033

info@gourmia.com

Horno con freidora de aire

Marca: gourmia

Modelo: GTF2440

Hecho en: china

Especificaciones eléctricas

120 v ~ 60 hz 1700 w

Consumo de energía en espera: 0.5 wh

Consumo de energía en operación: 510 wh

Antes de utilizar el producto lea el instructivo y consérvelo para futuras referencias.

Retire la fuente de alimentación antes de dar mantenimiento a su aparato.

Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.



Precaución: superficies calientes

El aparato no se destina para funcionar por medio de un temporizador externo o por medio de un sistema de control remoto separado.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones domésticas y en aplicaciones similares, por ejemplo:- degustaciones en tiendas, en oficinas y en otros ambientes de trabajo.- En granjas o en cabañas- por huéspedes o por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial; - y en lugares similares destinados para desayunar.

El aparato no debe sumergirse.

Importado por: comercializadora México Americana, S. de R.L. de C.V.

Dirección: av. Nextengo no. 78, col. Santa Cruz Acayucan, Azcapotzalco, Ciudad de México, México C.P. 02770

R.F.C. Cma 910911910

Tel. Importador: 800-062-3555

PARA SERVICIO AL CLIENTE,
VISITE WWW.GOURMIA.COM

CORREO ELECTRÓNICO:
INFO@GOURMIA.COM

O LLAME AL 888.552.0033

TELÉFONO NO VÁLIDO EN MÉXICO

Gourmia®

NOM