

ITM. / ART. 000000

Gourmia®



User Manual | **GAF818**

7.6 L / 8-QT Digital Air Fryer

English

Français

Español

Svenska

Contents

Important Safeguards	4
Before First Use	6
Attaching Handle and Cord Storage	6
Know Your Air Fryer	7
Control Panel / Display	8
Toggle Fahrenheit and Celsius	9
Mute Air Fryer	9
Display Messages	9
Using Your Air Fryer	10
Set Up Your Air Fryer	10
Select Your Settings	11
Preheat / Start Cooking	12
Turn Reminder	13
End of Cook Time	14
Pause / Stop / Cancel Cooking	14
Turn Off Air Fryer	14
Functions Chart	15
Cooking Tips	16
Cleaning and Maintenance	17
Troubleshooting	18
Warranty and Service	19

Model: GAF818 | © 2024 Gourmia | 1.0

The Steelstone Group Brooklyn, NY | Gourmia.com

All rights reserved. No portion of this manual may be reproduced by any means whatsoever without written permission from The Steelstone Group, except for the inclusion of quotations in a media review. Although every precaution has been taken in the preparation of this manual, The Steelstone Group assumes no responsibility for errors or omissions. Nor is any liability assumed for damages resulting from the use of the information contained herein. Although every effort has been made to ensure that the information contained in this manual is complete and accurate, The Steelstone Group is not engaged in rendering professional advice or services to the individual consumer; further, The Steelstone Group shall not be held responsible for any loss or damage allegedly arising from any information or suggestions in this manual.



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

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

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

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

Thank you for choosing Gourmia!

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

 @gourmia

Important Safeguards

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

The following basic precautions should always be followed:

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

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

Save these Instructions

Cord and Plug Safety

1. A short power-supply cord is provided to reduce risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised in their use.
3. If an extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the extension cord should be at least equal to the electrical rating of the appliance.
 - The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.



Power: AC220-240V, 50-60Hz, 1,700W

Before First Use

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

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

Attaching Handle and Cord Storage

Open the boxes containing the *basket* handle and cord storage.

To permanently attach the *basket handle* to the *basket*:



1. Put the *basket* on a flat and stable surface. Cut the band off the metal tab and discard it.



2. Secure the *basket* with one hand. Hold the *handle* above the groove at the top center of the *basket*.



3. Pull the *handle* down until it locks into place.

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



1. Make sure the arrow on the *cord storage* is pointing up.



2. Align the tabs on the *cord storage* with the holes on the back of the air fryer.



3. Push the *cord storage* to lock it in place.

⚠ WARNING:

DO NOT put anything on top of the air fryer.

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

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

To avoid the risk of fire:

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

Know Your Air Fryer

Control Panel / Display



Multi-purpose Rack

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

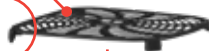


Crisper Trays (x2)

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



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



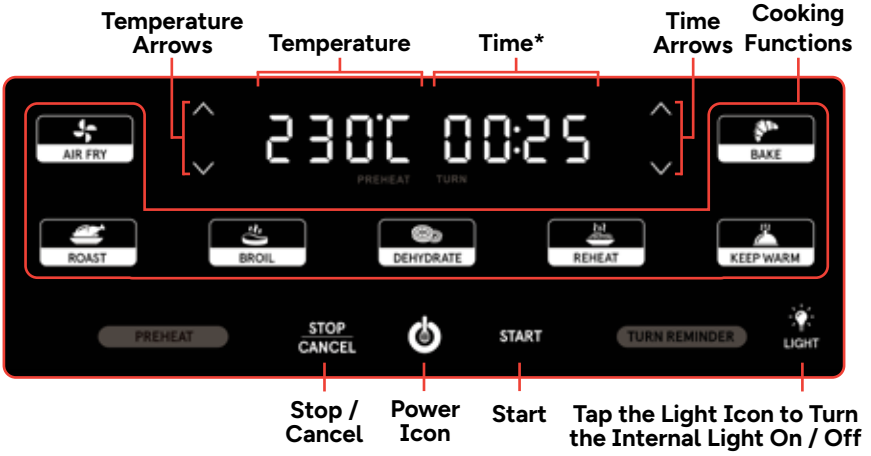
NOTE: If the *crisper tray* does not fit inside the *basket*, turn the bumpers inward so the *crisper tray* can slide to the bottom of the *basket*.

Basket

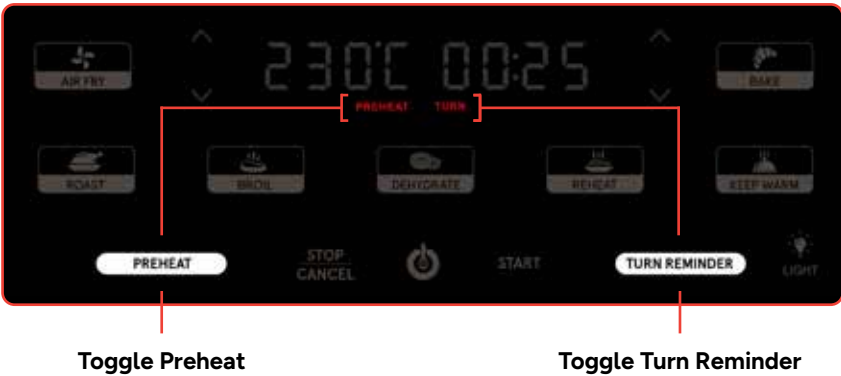
Handle



Control Panel / Display



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



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

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

TURN will appear in red on the *display* when turn reminder is enabled.

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

Toggle Fahrenheit and Celsius

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



Mute Air Fryer

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

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

Display Messages

Below are messages and indicators for guided cooking prompts.



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



Air fryer is done preheating, ready for food.



Air fryer is ready for you to turn your food.



Cooking has ended.

Using Your Air Fryer

Set Up Your Air Fryer



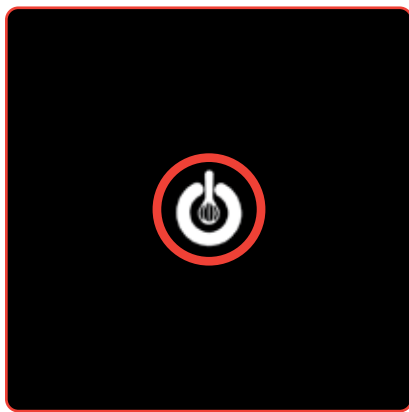
1. Place air fryer on a flat and stable surface.



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

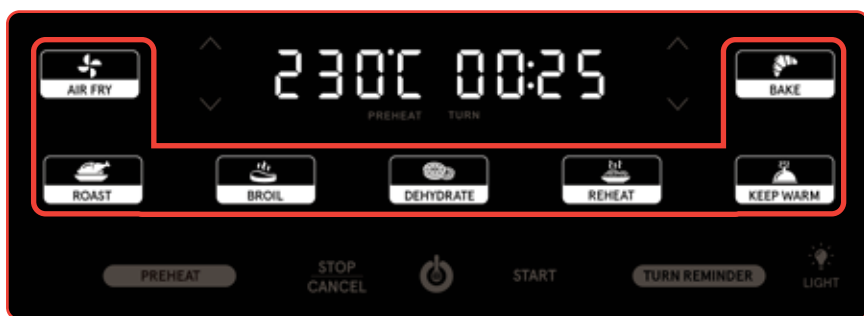


3. Plug air fryer into an outlet.



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

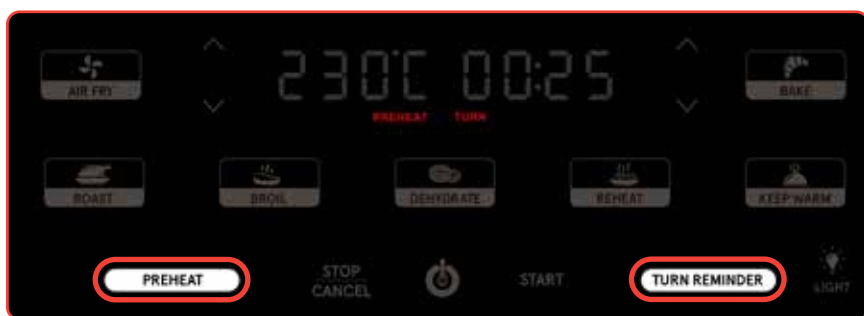
Select Your Settings



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



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

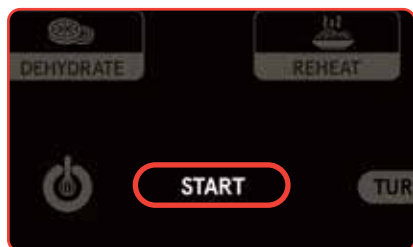


3. Tap **PREHEAT** / **TURN REMINDER** to enable or disable these settings. **PREHEAT** / **TURN** appear in red on the *display* when those settings are enabled.

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

Preheat / Start Cooking

A. If **PREHEAT** is **Enabled**:



1. Tap **START**.



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



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

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



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

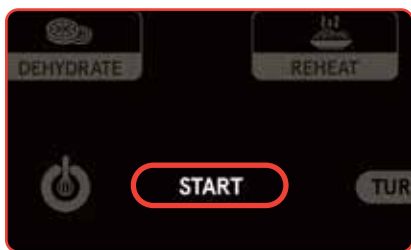
NOTE: If the *basket* is not removed, the cook time will begin regardless.

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

B. If **PREHEAT** is **Disabled**:



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



2. Tap **START**.

⚠ WARNING:



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



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



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

Turn Reminder

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

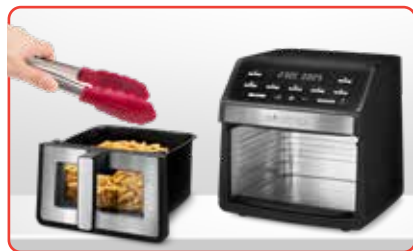


1. Halfway through cook time, air fryer will beep and *display* will show **Turn Food**.



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

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

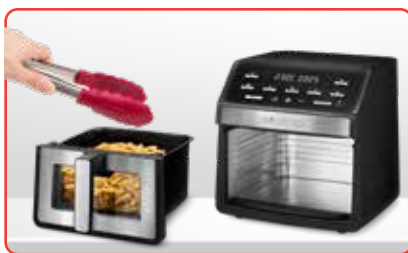


3. Turn the food using non-metal tongs.



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

End of Cook Time




1. When your selected cook time has elapsed, the air fryer will beep and the *display* will show **End**.
2. Remove the *basket* carefully and place it on a heat-resistant surface. Remove food from the *basket* using non-metal tongs.


WARNING:


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



Pause / Stop / Cancel Cooking

Tap  to stop cooking.

Tap  to resume cooking.

Tap  twice to cancel cooking.



Turn Off Air Fryer








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

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



Functions Chart

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

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

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

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

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



Cooking Tips

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

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



- Check food for desired doneness a few minutes before cook time elapses and cook a little longer if necessary.
- Always ensure raw proteins reach food-safe temperature.
- Air fryers perform similar to ovens; follow oven instructions on item packaging or recipe.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cook time than larger ingredients.
- Preheating the air fryer before adding food will generally deliver the best results (see **Preheat** on bottom of page 8).
- When cooking multiple batches in a row, only preheat before the first batch.
- Turning food halfway through cook time will deliver evenly browned and crispy results (see **Turn Reminder** on bottom of page 8).
- Toss fresh potatoes with 1 tablespoon of oil for a crispy exterior. Air fry the ingredients within a few minutes after adding the oil.
- Do not cook foods that will produce a large amount of grease in the air fryer.
- Place a baking pan or an oven-safe dish or pan in the basket to bake a cake or quiche or to air fry fragile or filled ingredients.

Oil Spray

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

Recommended



Oil Mister / Spray Bottle

Not Recommended



Cooking Spray

Cleaning and Maintenance

WARNING:

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

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



Cleaning

NOTE: Clean the air fryer after every use.

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

Storage

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

Environment

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

Guarentee and Service

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

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The air fryer does not work.	The air fryer is not properly plugged in.	Plug the main plug into a grounded wall socket.
	The timer has not been set.	Tap <i>plus</i> and <i>minus</i> icons to set the required cook time to turn on the air fryer properly.
	The <i>basket</i> is not put into the air fryer properly.	Slide the <i>basket</i> into the air fryer properly.
The <i>basket</i> does not fit inside the air fryer.	The <i>basket</i> is overfilled.	Do not over fill the <i>basket</i> .
The ingredients did not cook.	The set temperature is too low.	Tap <i>plus</i> and <i>minus</i> icons to set the required temperature setting.
	The cook time is too short.	Tap <i>plus</i> and <i>minus</i> icons to set the required cook time.
Food is cooked unevenly.	Some foods especially smaller items need to be turned halfway through the cook time.	Turn food halfway through the cook time. (See Turn Reminder on page 13.)
Food is not crispy enough.	The air fryer <i>basket</i> was overfilled. Many foods need oil to brown and crisp properly.	Cook in smaller batches, keep food in a single layer. Coat food with a small amount of oil.
White smoke comes out of the air fryer.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the <i>basket</i> . The oil produces white smoke and the <i>basket</i> may heat up more than usual. This does not affect the air fryer or the end result.
	The <i>basket</i> still contains grease residue from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the <i>basket</i> . Make sure you clean the <i>basket</i> properly after each use.
<i>Display</i> shows E01.	NTC open circuit.	Please contact customer service.
<i>Display</i> shows E02.	NTC short circuit.	Please contact customer service.
<i>Display</i> shows E03.	NTC temperature over 260 °C / 500 °F.	Please contact customer service.

Warranty and Service

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

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

Only valid within the United States.

**Register your product at
www.gourmia.com/warranty**

For Customer Service, Questions or Comments

Visit gourmia.com

Email info@gourmia.com

Made in China

Costco Wholesale UK Ltd /
Costco Online UK Ltd
Hartspring Lane
Watford, Herts
WD25 8JS
United Kingdom
01923 213113
www.costco.co.uk

Costco Wholesale Iceland ehf.
Kauptún 3-7, 210 Gardabaer
Iceland
www.costco.is

Gourmia

We'd love to hear from you!

info@gourmia.com



ITM. / ART. 000000

Gourmia®



Guide de l'utilisateur | GAF818

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

English

Français

Español

Svenska

Contenu

Mesures de sécurité importantes	24
Avant la première utilisation.	26
Fixation de la poignée et rangement du cordon	26
Bien connaître votre friteuse à air chaud	27
Panneau d'affichage / de commande	28
Basculer entre Fahrenheit et Celsius.	29
Mettre en sourdine la friteuse à air chaud	29
Affichage des messages	29
Utilisation de votre friteuse à air chaud	30
Installation de votre friteuse à air chaud	30
Sélection de vos réglages	31
Préchauffage / Démarrage de la cuisson	32
Rappel de rotation	33
Fin de la durée de cuisson	34
Mettre en pause / Arrêter / Annuler la cuisson.	34
Désactiver la friteuse à air chaud.	34
Tableau des fonctions	35
Conseils culinaires	36
Nettoyage et entretien	37
Dépannage	38
Garantie et service	39

Modèle : GAF818 | © 2024 Gourmia | 1.0

The Steelstone Group Brooklyn, NY | Gourmia.com

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



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

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

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

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

Merci d'avoir choisi Gourmia !

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

 @gourmia

Mesures de sécurité importantes

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

Les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées :

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

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

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

Conserver ces consignes

Sécurité de la fiche et du cordon d'alimentation

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



Alimentation : CA 220 V-240 V 50 Hz-60 Hz, 1700 W

Avant la première utilisation

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

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

Fixation de la poignée et rangement du cordon

Ouvrez les boîtes contenant la poignée du *panier* et le rangement du cordon.

Pour fixer de façon permanente la *poignée du panier* au *panier* :



1. Placez le *panier* sur une surface plane et stable. Coupez la bande de la languette métallique et jetez-la.



2. Tenez la *poignée* d'une main. Tenez la *poignée* au-dessus de la rainure située au centre supérieur du *panier*.



3. Tirez la *poignée* vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

Pour fixer de façon permanente le *rangement du cordon* à l'arrière de la friteuse à air chaud :



1. Assurez-vous que la flèche sur le *rangement du cordon* est orientée vers le haut.



2. Alignez les languettes du *rangement du cordon* avec les orifices situés à l'arrière de la friteuse à air chaud.



3. Poussez le *rangement du cordon* pour le verrouiller en place.

AVERTISSEMENT :

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

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

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

Pour éviter tout risque d'incendie :

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

Bien connaître votre friteuse à air chaud

Panneau d'affichage / de commande



Grille à usages multiples

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

Plateaux de friture (x2)

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



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

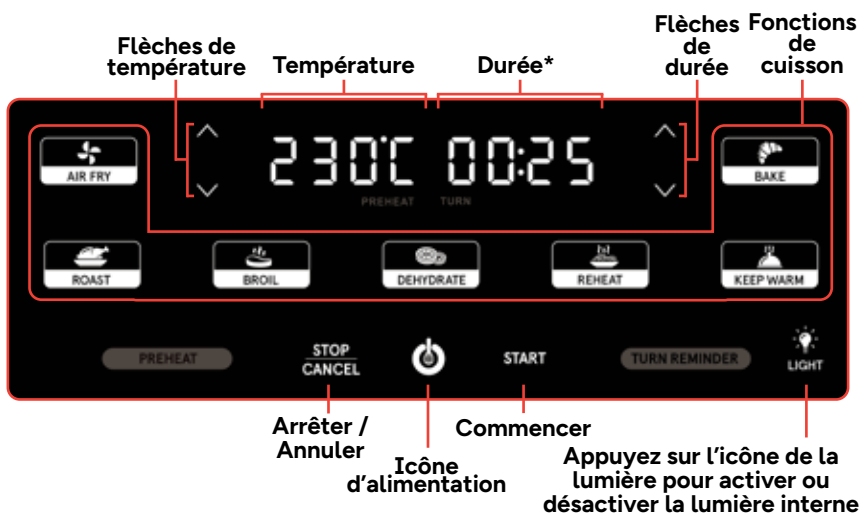
REMARQUE : Si le *plateau à friture* ne rentre pas dans le *panier*, tournez les protecteurs vers l'intérieur pour que le *plateau à friture* puisse glisser jusqu'au fond du *panier*.

Panier

Poignée



Panneaux d'affichage et de commande



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



Activation du préchauffage

« **PREHEAT** » apparaît en rouge sur l'écran lorsque le préchauffage est activé.

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

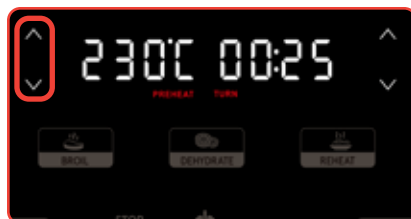
Activation du rappel de rotation

« **TURN** » apparaît en rouge sur l'écran lorsque le rappel de rotation est activé.

Appuyez sur **TURN REMINDER** pour activer ou désactiver le rappel de rotation à la mi-cuisson. Réglez-le avant d'appuyer sur **START**.

Basculer entre Fahrenheit et Celsius

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



Mettre en sourdine la friteuse à air chaud

Pour arrêter le signal sonore de la friteuse à air chaud, appuyez et maintenez enfoncé **STOP CANCEL**. Appuyez à nouveau sur **STOP CANCEL** et maintenez enfoncé pour activer le signal sonore.

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

Affichage des messages

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



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



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



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



La cuisson est terminée.

Utilisation de votre friteuse à air chaud

Installation de votre friteuse à air chaud



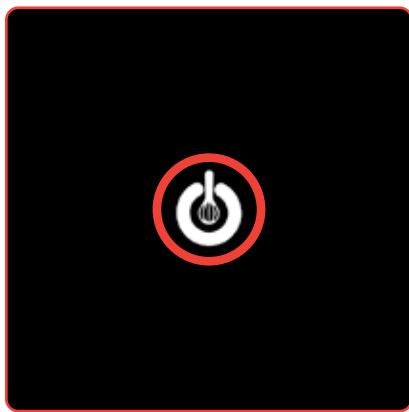
1. Placez la friteuse à air chaud sur une surface plane et stable.



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

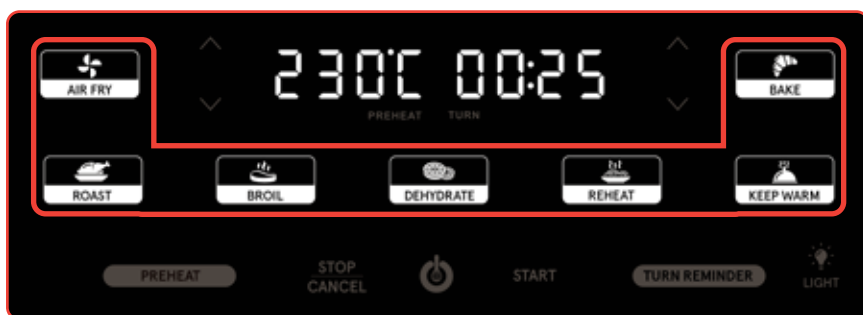


3. Branchez la friteuse à air chaud dans une prise de courant.



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

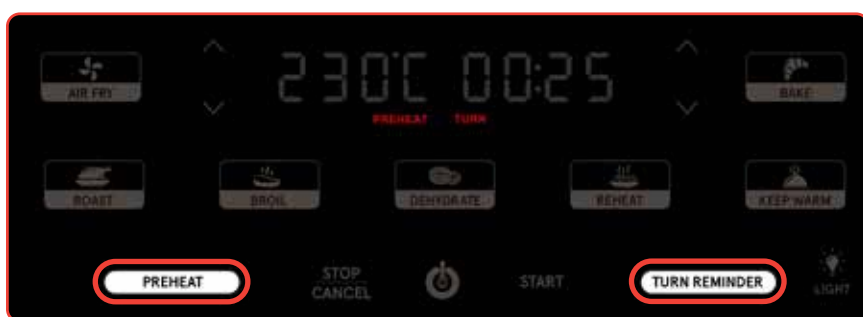
Sélection de vos réglages



1. Appuyez sur le pré-réglage désiré. L'écran affiche la température et la durée du pré-réglage.



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

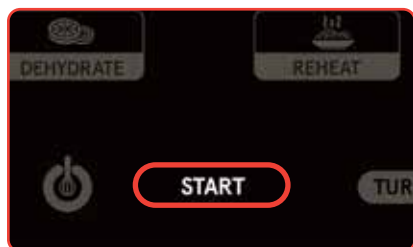


3. Appuyez sur **PREHEAT** / **TURN REMINDER** pour activer ou désactiver les réglages de préchauffage et de rotation. « **PREHEAT / TURN** » (Préchauffage/Retourner) apparaissent en rouge sur l'écran lorsque ces réglages sont activés.

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

Préchauffage / Démarrage de la cuisson

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



1. Appuyez sur **START**.



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



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

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



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

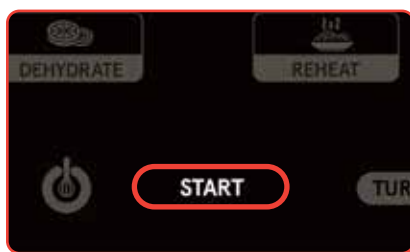
REMARQUE : Si le panier n'est pas retiré, le temps de cuisson commence malgré tout.

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

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



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



⚠ AVERTISSEMENT :



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



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



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

Rappel de rotation

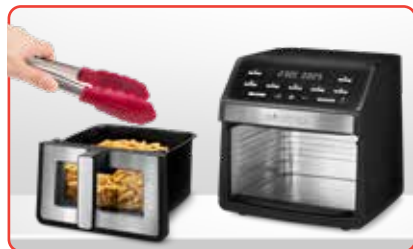
Si le **RAPPEL DE ROTATION** est désactivé, passez à la **Fin de la durée de cuisson** à la page suivante.



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



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



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

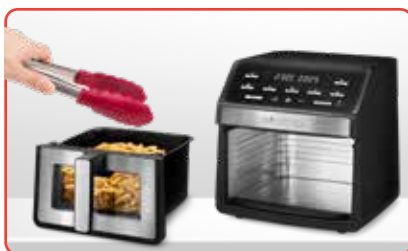


4. Remettez le panier dans la friteuse à air chaud pour poursuivre la cuisson.

Fin de la durée de cuisson



1. Lorsque la durée de cuisson choisie est écoulee, la friteuse à air chaud émet un signal sonore et l'écran affiche « End » (Fin).
2. Retirez le *panier* avec précaution et déposez-le sur une surface résistante à la chaleur. Retirez les aliments du *panier* à l'aide de pinces non métalliques.



AVERTISSEMENT :


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



Mettre sur pause / Arrêter / Annuler la cuisson

Appuyez sur  pour arrêter la cuisson.

Appuyez sur  pour reprendre la cuisson.

Appuyez deux fois sur  pour annuler la cuisson.



Désactiver la friteuse à air chaud








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

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



Tableau des fonctions

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

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

✓ Indique que les fonctions de **PRÉCHAUFFAGE** et de **RAPPEL DE ROTATION** peuvent être activées ou désactivées en appuyant sur **PREHEAT** et/ou **TURN REMINDER** avant d'appuyer sur **START**.

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

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



Conseils culinaires

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

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



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

Vaporisateur d'huile

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

Recommandé



Vaporisateur d'huile /
Bouteille aérosol

Non recommandé



Aérosol de cuisson

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT :

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

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



Nettoyage

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

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

Rangement

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

Environnement

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

Garantie et service

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

Dépannage

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

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.

Valide aux États-Unis seulement.

**Enregistrez votre produit sur
www.gourmia.com/warranty**

Pour le service à la clientèle, des questions ou commentaires

visitez le site gourmia.com

ou envoyez un courriel à info@gourmia.com

Fabriqué en Chine

Costco France
1 avenue de Bréhat
91140 Villebon-sur-Yvette
France
01 80 45 01 10
www.costco.fr

Gourmia

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



ITM. / ART. 000000

Gourmia®



Manual del usuario | GAF818

Freidora de Aire Digital de 7.6 L / 8 QT

English

Français

Español

Svenska

Índice

Medidas de seguridad importantes	44
Antes del primer uso.	46
Colocación del asa y el sujetador para cable	46
Conozca su freidora de aire	47
Pantalla y panel de control	48
Cambiar entre Fahrenheit y Celsius	49
Silenciar la freidora de aire.	49
Mensajes de la pantalla	49
Uso de la freidora de aire.	50
Configuración de la freidora de aire	50
Seleccione sus ajustes	51
Precalentamiento / Iniciar cocción	52
Recordatorio para voltear los alimentos	53
Fin del tiempo de cocción	54
Pausa / Parar / Cancelar la cocción	54
Apagar la freidora de aire	54
Tabla de funciones.	55
Consejos para cocinar.	56
Limpieza y mantenimiento	57
Solución de problemas	58
Garantía y servicio.	59

Modelo: GAF818 | © 2024 Gourmia | 1.0

The Steelstone Group Brooklyn, NY | Gourmia.com

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual podrá ser reproducida por ningún medio sin la autorización por escrito de Steelstone Group, con excepción del uso de las citas en las reseñas en los medios de comunicación. Aunque se tomaron todas las precauciones necesarias durante la elaboración de este manual, Steelstone Group no asume ninguna responsabilidad por cualquier error u omisión en el mismo. Asimismo, no se asumirá ninguna responsabilidad derivada de los daños causados por el uso de la información aquí contenida. Aunque se han tomado todas las precauciones necesarias para asegurar que la información contenida en este manual sea completa y precisa, Steelstone Group no se dedica a la prestación de asesoramiento profesional a consumidores particulares; de ahí que Steelstone Group no será responsable de ninguna pérdida o daño supuestamente derivados de la información o de las sugerencias en este manual.



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

En Gourmia, nos dedicamos a ayudar a los cocineros a preparar platillos sencillos, saludables y deliciosos todos los días. Sabemos lo acelerada que es la vida y que a veces, preparar una comida casera no es la máxima prioridad, por mucho que le gustaría. Nuestros productos son confiables, fáciles de usar e ideales para ayudarle a cambiar esta situación. Le ofrecemos herramientas para comer mejor y más sano sin tener que pasar horas en la cocina preparando y cocinando.

Queremos que aproveche su producto al máximo, por ello nuestro equipo está disponible para ayudarle con cualquier pregunta que le pueda surgir. Si su pregunta está relacionada con el funcionamiento del producto o si necesita orientación sobre el programa a utilizar, con mucho gusto le asesoraremos. Bienvenido a la cocina fácil con Gourmia.

Este manual proporciona instrucciones para todas las funciones y características del producto junto con las indicaciones de ensamblaje, funcionamiento, limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico. Por favor, lea todas las instrucciones e indicaciones de seguridad para un uso seguro en todo momento. Conserve este manual para uso posterior.

¡Gracias por elegir Gourmia!

¡Nos encantaría escucharlo! Comparta con nosotros sus ideas, recetas y fotos.

 @gourmia

Medidas de seguridad importantes

Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.

Para uso doméstico solamente.

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 supervisados.
3. Antes de conectar el aparato, compruebe que el voltaje indicado en el mismo corresponda al voltaje de suministro local.
4. **NO** utilice el aparato si el enchufe, el cable principal o el propio aparato están dañados. Asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente insertado en un tomacorriente de pared.
5. **NO** utilice un aparato con un cable o enchufe dañado, si el aparato ha funcionado mal o si se ha dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
6. **NO** permita que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesa o entre en contacto con superficies calientes.
7. Para evitar una descarga eléctrica, **NO** sumerja el cable, los enchufes o el electrodoméstico en agua u otros líquidos.
8. **NO** enchufe el electrodoméstico ni toque el panel de control con las manos mojadas.
9. Para evitar situaciones peligrosas, **NUNCA** conecte este electrodoméstico a un temporizador externo o a un sistema de control remoto. Para desconectarlo, apague el electrodoméstico y después retire el enchufe del tomacorriente de pared.
10. **NO** coloque el aparato sobre o cerca de materiales inflamables como manteles o cortinas. Las superficies cercanas podrían calentarse durante el uso. **NO** coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas, una hornilla eléctrica o en un horno caliente.
11. **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 del electrodoméstico.
12. **Para evitar el riesgo de incendio: NUNCA** utilice papel de pergamino u otros recubrimientos, a menos que haya comida encima del recubrimiento para darle peso y mantenerlo fijo en su sitio.
13. **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.

14. **NO** deje el electrodoméstico funcionando sin supervisión.
15. Se debe tener **EXTREMA PRECAUCIÓN** al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
16. **NO** toque las superficies calientes: use el asa. Durante el proceso de freír saldrá vapor caliente a través de salidas de aire. **Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las salidas de aire.** Asimismo, tenga cuidado con el vapor y el aire caliente a la hora de retirar la cesta del aparato.
17. Evite el contacto con la parte metálica interior después de usar el electrodoméstico.
18. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiarlo.
19. Desenchufe el electrodoméstico **DE INMEDIATO** si ve que está saliendo humo negro de su interior. Espere a que el humo deje de salir antes de retirar la cesta del electrodoméstico.
20. **NO** utilice el aparato en exteriores.

Conserve estas instrucciones

Seguridad del cable y del enchufe

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



Potencia: 220-240 V CA, 50-60 Hz, 1,700W

Antes del primer uso

1. Elimine todas las pegatinas de embalaje o las etiquetas del aparato, incluyendo la cinta adhesiva que sujeta la cesta al aparato.
2. Para extraer la cesta por primera vez, sujete la freidora de aire con una mano, agarre la banda y tire de la cesta hacia fuera.
3. Retire la *rejilla multiusos*, la *bandeja* y las cajas que contienen el *asa* y el *sujetador para cable*. Asegúrese de haber retirado todos los embalajes de la cesta.
4. Limpie la *cesta*, la *bandeja* y la *rejilla multiusos* con agua caliente, jabón líquido y una esponja no abrasiva. Séquelos bien.
5. Limpie el interior de la cámara y el exterior de la freidora de aire con un paño húmedo.
6. Antes de utilizar la freidora de aire, siga las instrucciones que aparecen a continuación en el apartado **Colocación del asa y almacenamiento del cable**.

NOTA: Es posible que la freidora de aire desprenda un olor a plástico durante los primeros usos. Esto es normal y no es perjudicial. Para eliminar el olor a plástico, puede ejecutar un ciclo de 30 minutos con la cesta vacía a la temperatura más alta.

Colocación del asa y el sujetador para cable

Abra las cajas que contienen el asa de la cesta y el sujetador para cable.

Para fijar permanentemente el asa a la cesta:



1. Coloque la cesta sobre una superficie plana y estable. Corte la banda de la lengüeta metálica y deséchela.



2. Sujete la cesta con una mano. Sujete el asa por encima de la ranura situada en la parte superior central de la cesta.



3. Tire del asa hacia abajo hasta que encaje en su sitio.

Para fijar permanentemente el sujetador para cable a la parte posterior de la freidora de aire:



1. Asegúrese de que la flecha del sujetador para cable apunte hacia arriba.



2. Alinee las lengüetas del sujetador para cable con los orificios de la parte posterior de la freidora.



3. Empuje el sujetador para cable para fijarlo en su sitio.

ADVERTENCIA:

NO coloque nada encima de la freidora de aire.

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

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

Para evitar el riesgo de incendio:

- **NUNCA** coloque la freidora de aire sobre ninguna superficie de cocción, incluyendo hornillas de gas o eléctricas, incluso si la superficie está fría o apagada.
- **NUNCA** utilice papel de pergamino u otros recubrimientos, a menos que haya comida encima del recubrimiento para darle peso y mantenerlo fijo en su sitio.

Conozca su freidora de aire

Panel de Control / Pantalla



Rejilla Multiusos

La *rejilla multiusos* puede ser usada para crear un espacio adicional de cocción, o como una superficie de cocción elevada.

Bandejas para Verduras (x2)

Coloque una *bandeja para verduras* en el fondo de la cesta.



Los toques de silicona de la *bandeja para verduras* deben dejarse puestos durante el uso. Son de grado alimentario y no contienen BPA. Los toques se pueden quitar para limpiarlos.

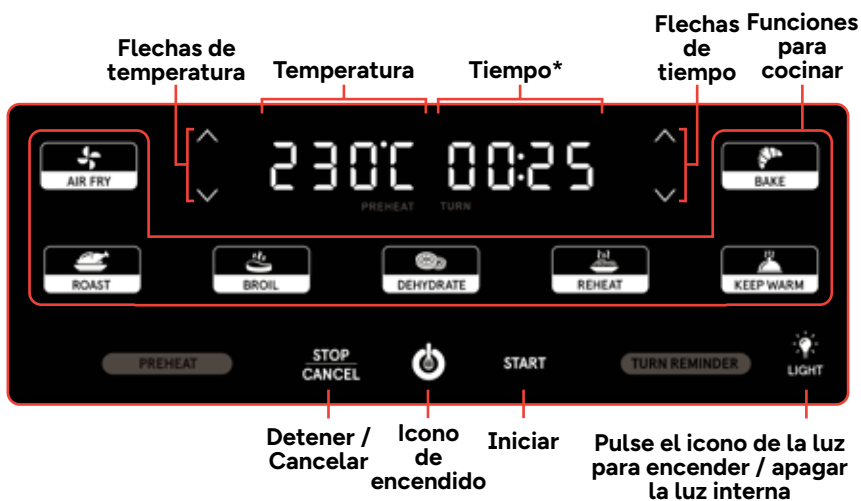
NOTA: Si la *bandeja para verduras* no cabe dentro de la cesta, gire los toques hacia dentro para que la *bandeja* pueda deslizarse hasta el fondo de la cesta.

Cesta

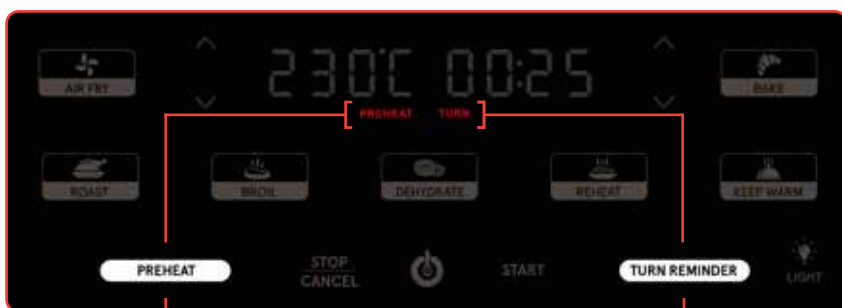
Asa



Panel de Control / Pantalla



*El tiempo de cocción de la freidora de aire puede ajustarse en incrementos de 1 minuto. Los segundos no se pueden ajustar. Para deshidratar, al aumentar el tiempo de cocción por encima de 1 hora, se puede ajustar en incrementos de 30 minutos.



Cambiar el Precalentamiento

La palabra **PREHEAT** aparecerá en rojo en la *pantalla* cuando el precalentamiento esté activado.

Pulse **PREHEAT** para activar o desactivar el precalentamiento. Ajuste antes de pulsar **START**.

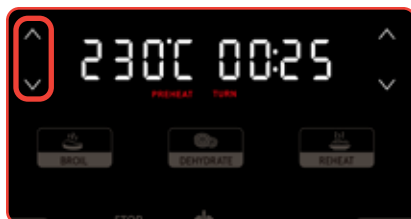
Cambiar el Recordatorio para Voltear los Alimentos

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

Pulse **TURN REMINDER** para activar o desactivar el recordatorio para voltear los alimentos a mitad del tiempo de cocción. Ajuste antes de pulsar **START**.

Cambiar entre Fahrenheit y Celsius

Para cambiar la visualización de la temperatura entre grados Fahrenheit (°F) y Celsius (°C), mantenga pulsadas ambas flechas de temperatura.



Silenciar la Freidora de Aire

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

NOTA: La freidora de aire seguirá sonando para los avisos para guía de cocina.

Mensajes en pantalla

A continuación se muestran los mensajes e indicadores para los avisos para guía de cocina.



La freidora de aire se está precalentando. La palabra Preheat parpadeará en la pantalla y las cuatro líneas de la barra de progreso se rellenarán a medida que la freidora se precalienta.



La freidora ha terminado de precalentarse, está lista para los alimentos.



La freidora de aire está lista para que voltear los alimentos.



La cocción ha finalizado.

Uso de la Freidora de Aire

Configuración de la freidora de aire



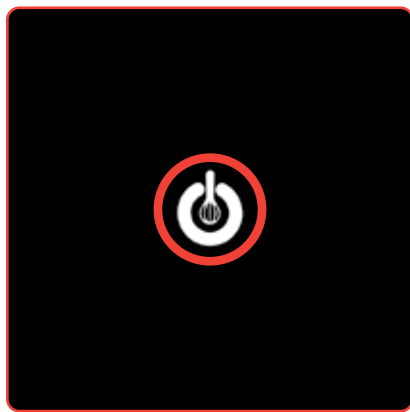
1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie plana y estable.



2. Coloque la *bandeja* en el fondo de la cesta y deslice la *cesta* dentro de la freidora de aire.

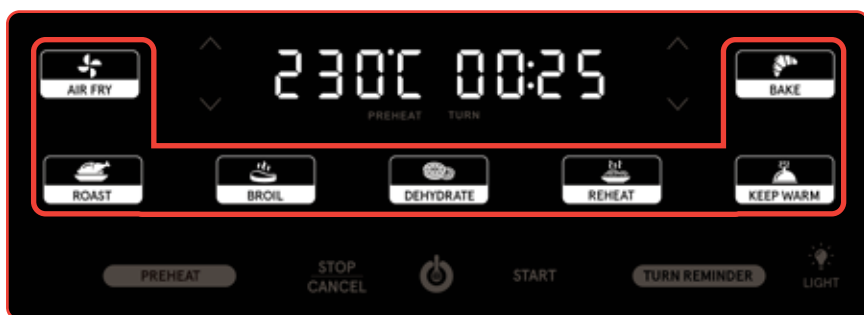


3. Enchufe la freidora en un tomacorriente.



4. Pulse el *ícono de encendido*, para encender el aparato.

Seleccione sus ajustes



1. Pulse el preajuste deseado. La *pantalla* mostrará la temperatura y el tiempo preestablecidos.



2. Pulse las flechas de temperatura para ajustar la temperatura. Pulse las flechas de tiempo para ajustar el tiempo.

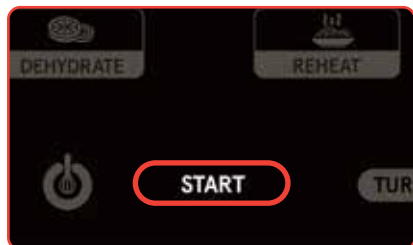


3. Pulse **PREHEAT** / **TURN REMINDER** para activar o desactivar los ajustes de Precalentamiento y Voltear los alimentos respectivamente. Las palabras **PREHEAT / TURN** aparecen en rojo en la *pantalla* cuando estos ajustes están activados.

El **PRECALENTAMIENTO** y el **RECORDATORIO PARA VOLTEAR LOS ALIMENTOS** están activados por defecto para determinadas funciones. Consulte la **Tabla de funciones** en la página 55.

Pre calentamiento / Iniciar la cocción

A. Si la función de **PRECALENTAMIENTO** está **activada**:



1. Pulse **START**.

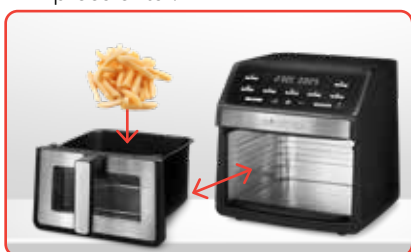


2. La *pantalla* mostrará la palabra para pre calentamiento **Preheat**. La freidora de aire comenzará a precalentar.



3. Una vez precalentada, la freidora sonará y la *pantalla* mostrará la indicación para añadir los alimentos (**Add Food**).

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



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

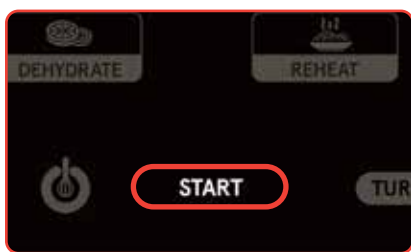
NOTA: Si no retira la *cesta*, se iniciará el tiempo de cocción de todas formas.

Continúe con el **Recordatorio para voltear los alimentos** en la página siguiente.

B. Si la función de **PRECALENTAMIENTO** está **desactivada**:



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



2. Pulse **START**.

⚠ ADVERTENCIA:



TENGA CUIDADO al remover la cesta durante o después de la cocción ¡podría salir vapor caliente!



La cesta estará caliente después del precalentamiento/cocción. ¡NO toque las superficies calientes! Utilice **SIEMPRE** el asa de la cesta. Mantenga la cesta fuera del alcance de los niños y los animales domésticos.



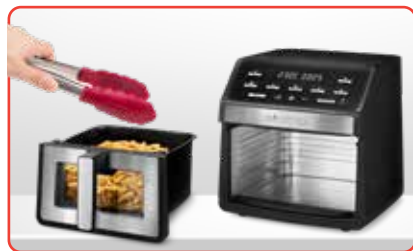
NO utilice utensilios afilados o de metal ya que pueden rayar la superficie antiadherente.

Recordatorio para voltear los alimentos

Si el **RECORDATORIO PARA VOLTEAR** está desactivado, vaya a la sección de **Fin del tiempo de cocción** en la página siguiente.

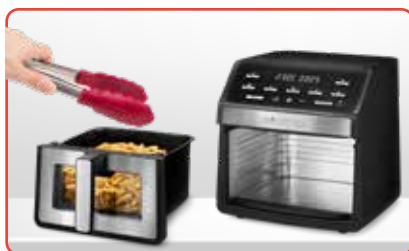


1. A la mitad del tiempo de cocción, la freidora de aire sonará y la *pantalla* mostrará la indicación para voltear los alimentos (**Turn Food**).
2. Retire la cesta con cuidado y colóquela sobre una superficie resistente al calor. **NOTA:** Si la cesta no se retira, continuará el tiempo de cocción de todas formas.



3. Voltee o revuelva los alimentos utilizando unas pinzas no metálicas.
4. Regrese la cesta a la freidora de aire para reanudar la cocción.

Fin del tiempo de cocción



1. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, la freidora de aire sonará y la *pantalla* mostrará la indicación de finalizado (**End**).
2. Retire la *cesta* con cuidado y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Retire los alimentos de la *cesta* con unas pinzas no metálicas.


ADVERTENCIA:


No voltee la *cesta* boca abajo para evitar que el exceso de aceite recolectado en el fondo de la *cesta* se derrame sobre los alimentos. Además, la *bandeja* caliente podría caerse de la *cesta* y provocar una quemadura.



Pausar / Detener / Cancelar la cocción

Pulse  para detener la cocción.

Pulse  para reanudar la cocción.

Pulse  dos veces para cancelar la cocción.



Apagar la Freidora de Aire

Pulse el *icono de encendido* para apagar la freidora de aire.

Desenchufe la freidora de aire de la toma de corriente cuando no la utilice.



Tabla de Funciones

Los siguientes ajustes predeterminados son un punto de partida. La temperatura y el tiempo de cocción variarán en función del tipo, la cantidad y el grosor de los alimentos.

Preajustes	TEMPERATURA		TIEMPO		PRECALENTAMIENTO		RECORDATORIO PARA VOLTEAR LOS ALIMENTOS	
	PREDETERMINADO	RANGO	PREDETERMINADO	RANGO	PREDETERMINADO	ALTERNAR	PREDETERMINADO	ALTERNAR
 AIR FRY	200 °C 400 °F	80-230 °C 170-450 °F	20 min	1-60 min	ENCENDIDO	✓	ENCENDIDO	✓
 BAKE	160 °C 325 °F	80-230 °C 170-450 °F	25 min	1-120 min	ENCENDIDO	✓	APAGADO	✓
 ROAST	220 °C 425 °F	80-230 °C 170-450 °F	25 min	1-120 min	ENCENDIDO	✓	ENCENDIDO	✓
 BROIL	230 °C 450 °F	200-230 °C 400-450 °F	12 min	1-60 min	ENCENDIDO	✓	ENCENDIDO	✓
 DEHYDRATE	60 °C 135 °F	30-80 °C 90-170 °F	8 h	30 min-24 h	APAGADO	—	APAGADO	✓
 REHEAT	150 °C 300 °F	80-230 °C 170-450 °F	15 min	1-60 min	APAGADO	✓	APAGADO	✓
 KEEP WARM	90 °C 200 °F	70-90 °C 150-200 °F	30 min	1 min-8 h	APAGADO	—	APAGADO	—

✓ indica que el **PRECALENTAMIENTO** y el **RECORDATORIO PARA VOLTEAR LOS ALIMENTOS** pueden activarse o desactivarse pulsando **PREHEAT** y/o **TURN REMINDER** antes de pulsar **START** para iniciar.

Para obtener una lista de alimentos adicionales y sus ajustes sugeridos, consulte la guía de cocina laminada.

Escanee este código QR para descargar 30 recetas únicas elaboradas por Gourmia.



Consejos para Cocinar

Para obtener una lista de alimentos adicionales y sus ajustes sugeridos, consulte la guía de cocina laminada.

Escanee este código QR para descargar 30 recetas únicas elaboradas por Gourmia.



- Compruebe el punto de cocción deseado unos minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción y cocine un poco más si es necesario.
- Asegúrese siempre de que las proteínas crudas alcancen una temperatura segura para los alimentos.
- Las freidoras de aire funcionan de manera similar a los hornos; siga las instrucciones para cocinar en horno descritas en el envase del producto o en la receta.
- Aquellos tentempiés que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de cocción ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Precalentar la freidora de aire antes de añadir los alimentos generalmente dará mejores resultados (vea la sección de **Precalentamiento** en la parte inferior de la página 48).
- Cuando cocine varias tandas seguidas de alimento, solo tiene que precalentar la freidora antes de la primera tanda.
- El voltear o revolver los alimentos a la mitad del tiempo de cocción ayudará a obtener alimentos uniformemente dorados y crujientes. (Vea el **Recordatorio para voltear los alimentos** en la parte inferior de la página 48).
- Mezcle las patatas frescas con 1 cucharada de aceite para conseguir un exterior crujiente. Fría los ingredientes durante unos minutos después de añadir el aceite.
- No cocine alimentos que produzcan una gran cantidad de grasa en la freidora de aire.
- Coloque una fuente para hornear, o un plato, o bandeja aptos para hornear para hacer un pastel o un quiche, o para freír ingredientes delicados o rellenos.

Rociador de aceite

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 el revestimiento antiadherente.

Recomendado



Botella con aspersor de aceite / rociador

No recomendado



Aceite de cocina en aerosol

Limpieza y mantenimiento



ADVERTENCIA:

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

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



Limpieza

NOTA: Limpie la freidora de aire después de cada uso.

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

Almacenamiento

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

Medio ambiente

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

Garantía y servicio

Si necesita servicio o información o tiene algún problema, por favor, visite www.gourmia.com o contacte a su distribuidor.

Solución de problemas

Problema	Causa probable	Solución
La freidora de aire no funciona.	La freidora no está enchufada.	Inserte el enchufe principal en un tomacorriente con conexión a tierra.
	El temporizador no está configurado.	Pulse los <i>íconos de más y menos</i> para ajustar el tiempo necesario para la cocción y encender la freidora.
	La <i>cesta</i> no está colocada correctamente en la freidora.	Deslice la <i>cesta</i> dentro de la freidora de aire correctamente.
La <i>cesta</i> no cabe dentro de la freidora de aire.	La <i>cesta</i> está sobrecargada.	No llene la <i>cesta</i> por encima de la línea de capacidad máxima.
Los ingredientes no se han cocido.	La temperatura establecida es demasiado baja.	Pulse los <i>íconos de más y menos</i> para configurar la temperatura requerida.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Pulse los <i>íconos de más y menos</i> para configurar el tiempo de cocción requerido.
Algunos alimentos no se cocinan de manera homogénea.	Algunos alimentos, especialmente los más pequeños, deben girarse a mitad del tiempo de cocción.	Dé la vuelta a los alimentos a mitad del tiempo de cocción. (Consulte el Recordatorio para voltear los alimentos en la página 53.)
La comida no está lo suficientemente crujiente.	La <i>cesta</i> de la freidora de aire está demasiado llena. Muchos alimentos necesitan aceite para dorarse y quedar crujientes.	Cocine en tandas más pequeñas y mantenga los alimentos en una sola capa. Cubra los alimentos con una pequeña cantidad de aceite.
La freidora de aire expide humo blanco.	Está preparando ingredientes con mucha grasa.	Cuando fríe ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite goteará a la <i>cesta</i> . El aceite produce humo blanco y la <i>cesta</i> puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni el resultado final.
	La <i>cesta</i> aún contiene residuos grasos del uso anterior.	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la <i>cesta</i> . Asegúrese de limpiar la <i>cesta</i> después de cada uso.
La <i>pantalla</i> muestra E01.	Circuito abierto NTC.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
La <i>pantalla</i> muestra E02.	Circuito abierto NTC.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
La <i>pantalla</i> muestra E03.	Temperatura NTC superior a 260 °C / 500 °F.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Garantía y servicio

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

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

La garantía únicamente es válida dentro de los Estados Unidos.

**Registre su producto en
www.gourmia.com/warranty**

Para Servicio al Cliente, Preguntas o Comentarios

Visite gourmia.com

Envíe un correo electrónico a info@gourmia.com

Hecho en China

Costco Wholesale Spain S.L.U.
Polígono Empresarial Los Gavilanes
C/ Agustín de Betancourt, 17
28906 Getafe (Madrid) España
NIF: B86509460
900 111 155
www.costco.es

Gourmia

¡Nos encantaría escucharlo!

info@gourmia.com



ENHET / ART. 000000

Gourmia®



Bruksanvisning | GAF818

7,6 l / 8 QT / Digital varmlufts-fritös

Engelska

Spanska

Franska

Svenska

Innehåll

Viktiga säkerhetsåtgärder	64
Innan första användningen	66
Fäst handtag och sladdförvaring	66
Känn till din varmluftsfrityös	67
Kontrollpanel / Display	68
Växla mellan Fahrenheit och Celsius	69
Tysta varmluftsfrityösen	69
Displaymeddelanden	69
Att använda din varmluftsfrityös.	70
Sätt upp din varmluftsfrityös.	70
Välj dina inställningar	71
Förvärm / Starta tillagning	72
PÅMINNELSE ATT VÄNDA.	73
Slut på tillagningstiden	74
Pausa / Stoppa / Avbryt tillagning	74
Stäng av varmluftsfrityösen.	74
Funktionstabell.	75
Tillagningstips	76
Rengöring och underhåll	77
Felsökning	78
Garanti och service	79

Modell: GAF818 | © 2024 Gourmia | 1.0

The Steelstone Group Brooklyn, NY, USA | Gourmia.com

Med ensamrätt. Ingen del av denna bruksanvisning får reproduceras på något vis utan skriftligt tillstånd från The Steelstone Group, förutom för inkludering av citat i en mediarecension. Även då varje försiktighet har tagits i produktionen av denna bruksanvisning ansvarar The Steelstone Group inte för fel eller exkluderingar. Inget ansvar antas heller för skador som uppstår som resultat från användandet av informationen som finns [här](#). Även då allt har gjorts för att säkra att informationen i denna bruksanvisning är komplett och korrekt, är inte The Steelstone Group engagerad i att erlagga professionella råd eller tjänster till den individuella konsumenten, vidare ansvarar inte The Steelstone Group för någon eventuell förslut eller skada som påstås uppstå från någon information eller förslag i denna bruksanvisning.



Grattis till ditt köp av din Digitala varmlufts-fritös från Gourmia!

Här hos Gourmia vill vi hjälpa kockar att göra enkla, hälsosamma och goda måltider varje dag. Vi vet hur hektiskt livet är och att ibland är inte alltid en hemlagad måltid högst på listan, hur gärna du än vill det. Våra pålitliga, enkla att använda enheter är här för att hjälpa dig att ändra på det. Vi ger dig verktygen du behöver för att äta bättre och hälsosammare utan att spendera timmar i köket med att förbereda och laga mat.

Vi vill att du ska få ut det mesta möjliga från din varmlufts-fritös, och det är därför vårt team finns tillgängligt för dig med eventuella frågor som du kan tänkas ha. Vare sig du har en fråga om hur du ställer in den eller om du behöver vägledning om vilken förinställning du ska använda, vi hjälper dig gärna. Välkommen till enkel tillagning med Gourmia.

Denna bruksanvisning ger dig instruktioner för varmlufts-fritösens alla funktioner tillsammans med anvisningar hur du sätter ihop, använder, rengör och underhåller den. Läs alla säkerhetsinstruktioner och anvisningar för säker användning. Spara denna bruksanvisning för framtida referens.

Tack för att du valde Gourmia!

Vi vill jättegärna höra om de goda maträtter som du skapar! Dela med dig av dina tankar, recept och foton till oss.

      @gourmia

Viktiga säkerhetsåtgärder

Läs alla instruktioner innan du använder denna elektriska apparat. Endast för hushållsanvändning.

Följande grundläggande försiktighetsåtgärder skall alltid följas:

1. Denna enhet är inte ämnad för användning av barn eller personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala kapaciteter, eller som inte har erfarenhet eller kunskap, om de inte är under uppsyn.
2. Noga uppsikt krävs när en enhet används nära barn. Barn bör hållas under uppsikt så att de **INTE** leker med enheten. Rengöring och underhåll **BÖR INTE** utföras av barn om de inte är under uppsyn.
3. Kontrollera att spänningen indikerad på apparaten motsvarar den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
4. Använd **INTE** apparaten om kontakten, huvudsladden eller apparaten i sig är skadad. Se alltid till att kontakten sitter ordentligt i ett vägguttag.
5. Använd **INTE** apparaten med en skadad sladd eller kontakt, efter att apparaten har en funktionsstörning, eller om apparaten har skadats på något sätt. Returnera apparaten till närmaste auktoriserade serviceställe för undersökning, reparation eller justering.
6. Låt **INTE** sladden hänga över kanten på bordet eller diskbänken, låt den inte heller komma i kontakt med heta ytor.
7. För att skydda mot chock, sänk **INTE** ner sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller annan vätska.
8. Sätt **INTE** i apparatens kontakt eller använd apparaten med våta händer.
9. Anslut **ALDRIG** denna apparat till en extern timerkontakt eller separat fjärrkontrollsystem för att undvika en farlig situation. För att avansluta apparaten, stäng av den och ta ur kontakten från vägguttaget.
10. Placera **INTE** apparaten på eller nära brännbara material såsom en bordsduk eller gardin. De tillgängliga ytorna kan bli heta under användning. Placera **INTE** på eller nära en gas- eller elbrännare, eller i en uppvärmd ugn.
11. Placera **INTE** apparaten mot en vägg eller mot andra apparater. Lämna minst 10 cm fritt utrymme på baksidan och sidorna och 10 cm fritt utrymme ovanför apparaten. Placera **INTE** något ovanpå apparaten.
12. **För att undvika brandrisk:** Använd **ALDRIG** bakplåtspapper eller liknande vid tillagning, om inte maten ovanpå håller pappret nere och säkert på plats.
13. Använd **INTE** apparaten för något annat syfte än vad som beskrivs i denna bruksanvisning. Användandet av tillbehör som inte rekommenderas av apparatens tillverkare kan orsaka skador.
14. Lämna **INTE** apparaten utan uppsyn när sladden är ansluten.

15. **EXTREM FÖRSIKTIGHET** måste iakttas när en apparat som innehåller heta oljor eller andra heta vätskor flyttas.
16. Rör **INTE** de heta ytorna, använd handtaget. Under varmluftsfrityering utlöses het ånga från luftutloppets öppningar. **Håll dina händer och ditt ansikte på ett säkert avstånd från ångan och från luftutloppets öppningar.** Var också försiktig med het ånga och luft när du tar ur korgen från apparaten.
17. När du använder apparaten, undvik kontakt med den heta metallen inuti.
18. Ta ur kontakten från uttaget när den inte används och innan rengöring. Låt apparaten svalna innan rengöring.
19. Ta **OMEDELBART** ur apparatens kontakt om du ser svart rök som kommer från apparaten. Vänta tills röken upphör innan du tar ur korgen från apparaten.
20. Använd **INTE** utomhus.

Spara denna bruksanvisning

Sladd- och kontaktsäkerhet

1. En kort elsladd är inkluderad för att reducera risken att fastna i eller snubbla över en längre sladd.
2. Förlängningssladd kan användas om försiktighet iakttas under dess användning.
3. Om en förlängningssladd används.
 - Förlängningssladdens elmärkning bör vara minst samma som elmärkningen för apparaten.
 - Den längre sladden bör arrangeras så att den inte draperas över diskbänken eller bordet där den kan dras i av barn eller snubblas över.



Elkraft: AC220-240V, 50-60Hz, 1 700W

Innan första användningen

1. Ta av allt förpackning, märken och etiketter från varmluftsfritösen, inkluderat tejsen som håller *korgen* på plats i enheten.
2. För att ta ur *korgen* för första gången, säkra varmluftsfritösen med en hand, ta tag i bandet och drag ut *korgen*.
3. Ta ur *universalgallret*, *krispningsbrickan* och lådorna som innehåller *handtaget* och *sladdförvaringen*. Ta av allt förpackningsmaterial från *korgen*.
4. Rengör *korgen*, *krispningsbrickan* och *universalgallret* med varmvatten, diskmedel och en mjuk svamp. Torka noga.
5. Torka varmluftsfritösens in- och utsida med en fuktad trasa.
6. Innan varmluftsfritösen används, följ instruktionerna under **Fäst handtaget och sladdfästet** här nedan.

OBS! En plastig lukt kan komma från varmluftsfritösen under de första gångerna den används. Detta är normal och inte alls skadligt. För att bli av med plastlukten kan du köra en 30-minuterscykel med en tom *korg* på högsta temperaturen.

Fäst handtag och sladdförvaring

Öppna lådan som innehåller *korgens* handtag och sladdförvaringen.

För att permanent fästa *korghandtaget* på *korgen*:



1. Ställ *korgen* på en plan och stabil yta. Klipp av bandet på metalltabben och kasta det.



2. Håll *korgen* med en hand. Håll *handtaget* ovanför fördjupningen längst upp i mitten på *korgen*.



3. Dra ner *handtaget* tills det låses på plats.

För att permanent fästa *sladdförvaringen* på varmluftsfritösens baksida:



1. Se till att pilen på *sladdförvaringen* pekar uppåt.



2. Rikta in tabbarna på *sladdförvaringen* med hälen på varmluftsfritösens baksida.



3. Tryck på *sladdförvaringen* för att låsa på plats.

⚠ VARNING!

Placera **INTE** något ovanpå varmluftsfrityösen.

Placera **INTE** varmluftsfrityösen mot en vägg eller mot andra apparater. Det är viktigt att lämna minst 10 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidorna av varmluftsfrityösen för att tillåta korrekt ventilering.

Fyll **INTE** korgen med olja, friteringsfett, eller någon annan vätska, denna apparat fungerar med cirkulerande varm luft.

För att undvika brandrisk:

- Placera **ALDRIG** varmluftsfrityösen på någon tillagningsyta, såsom gas- eller elspis, även om ytan är sval/avstängd.
- Använd **ALDRIG** bakplåtspapper eller liknande vid tillagning, om inte maten ovanpå håller pappret nere och säkert på plats.

Känn till din varmluftsfrityös

Kontrollpanel / Display



Universalgaller

Universalgallret kan användas som en upphöjd tillagningsyta eller för ytterligare tillagningsyta.

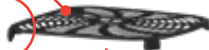


Krispningsbrickor (x2)

Placera en krispningsbricka på botten av korgen.



Silikonbufferten på krispningsbrickorna bör lämnas på under användning. De är säkra att komma i kontakt med livsmedel och BPA-fria. De kan tas av för rengöring.



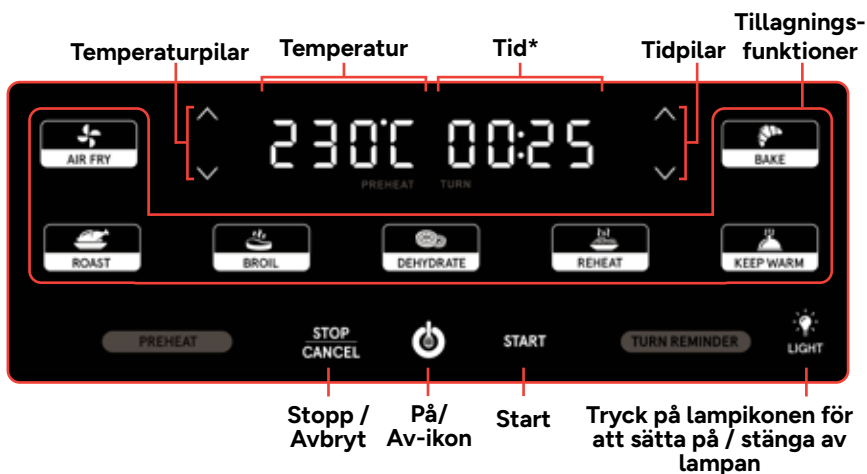
OBS! Om krispningsbrickan inte passar inuti korgen, vrid fötterna inåt så att krispningsbrickan kan glida ner till botten på korgen.

Korg

Handtag



Kontrollpanel / Display



*Varmluftsfritösen tillagningstid kan justeras i enminutersintervaller. Sekunder kan inte justeras. För torkning, när tillagningstiden är över 1 timme, kan den justeras i 30-minutersintervaller.



Växla förvärm

Växla Påminnelse att vända

FÖRVÄRM kommer att synas i rött på displayen när förvärm aktiveras.

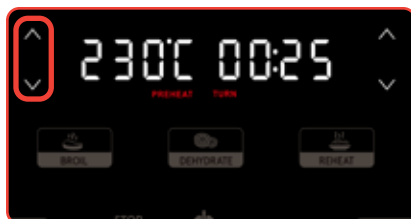
Tryck **FÖRVÄRM** för att aktivera eller avaktivera förvärmning. **Ställ in innan tryckning** **START**.

VÄND kommer att synas i rött på displayen när påminnelse att vända aktiveras.

Tryck **PÅMINNELSE ATT VÄNDA** för att aktivera eller avaktivera påminnelse att vända halvvägs genom tillagningstiden. **Ställ in innan tryckning** **START**.

Växla mellan Fahrenheit och Celsius

För att ändra mellan att visa temperatur i Fahrenheit (°F) och Celsius (°C), tryck och håll båda temperaturpilarna.



Tysta varmluftsfritysen

För att tysta varmluftsfritysens pipande ljud, tryck och håll **STOPP AVBRYT** igen för att sätta på ljudet.

OBS! Varmluftsfritysen kommer fortfarande att pipa under guidade tillagningsråd.

Displaymeddelanden

Nedan är meddelanden och indikatorer för guidade tillagningsråd.



Varmluftsfritysen förvärm. Förvärm kommer att blinka på displayen och de fyra linjerna i fortskridningsindikatorn kommer att fyllas allteftersom varmluftsfritysen förvärms.



Varmluftsfritysen är förvärmad, redo för mat



Varmluftsfritysen är redo för dig att vända på maten.



Tillagningen är klar.

Att använda din varmluftsfrityös

Sätt upp din varmluftsfrityös



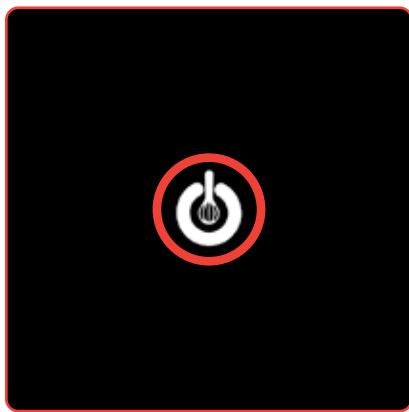
1. Placera din varmluftsfrityös på en plan och stabil yta.



2. Placera *krispningsbrickan* på botten av *korgen* och sätt i *korgen* i varmluftsfrityösen.

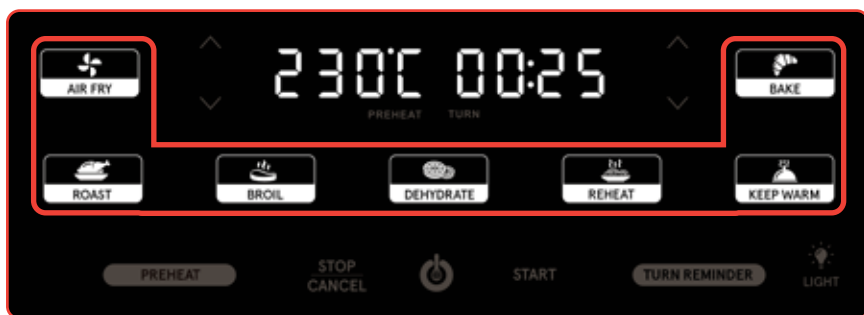


3. Sätt i varmluftsfrityörens kontakt i ett uttag.



4. Tryck på *på/av-ikonen* för att sätta igång varmluftsfrityösen.

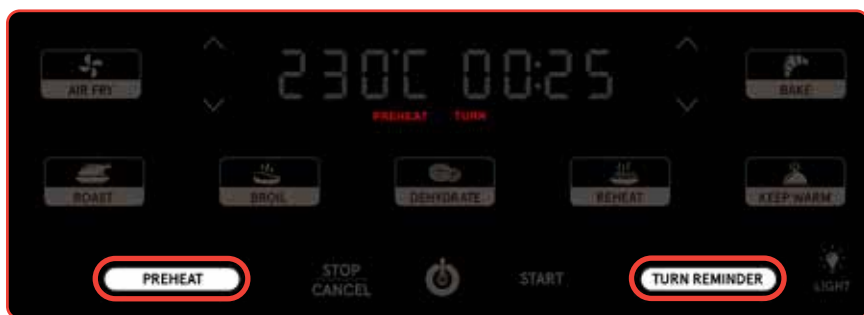
Välj dina inställningar



1. Tryck på önskad förinställning. *Displayen* kommer att visa den förinställda temperaturen och tiden.



2. Tryck på temperaturpilarna för att justera temperaturen. Tryck på tidspilarna för att justera tiden.

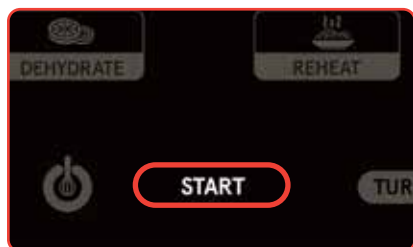


3. Tryck **FÖRVÄRM** / **PÅMINNELSE ATT VÄNDA** för att aktivera eller avaktivera dessa inställningar. **FÖRVÄRM** / **VÄND** visas i rött på *displayen* när dessa inställningar aktiveras.

FÖRVÄRM och **PÅMINNELSE ATT VÄNDA** är automatiskt aktiverade för vissa funktioner. Se **Funktionstabell** på sidan 75.

Förvärm / Starta tillagning

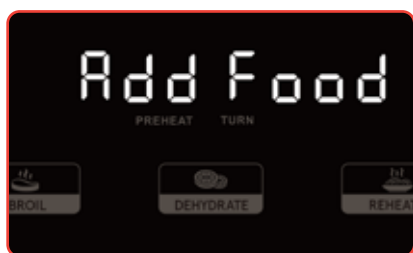
A. Om **FÖRVÄRM** är aktiverad:



1. Tryck **START**.



2. Displayen kommer att visa **Förvärm**. Varmluftsfrityösen förvärmer.



3. När den är förvärm, kommer varmluftsfrityösen att pipa och displayen kommer att visa **Tillsätt mat**.

VARNING! Korgen kommer att **avra** varm! Vidrör inte varma ytor.



4. b. Ta försiktigt ur korgen, placera maten inuti och sätt tillbaka i varmluftsfrityösen för att automatiskt börja tillagningen.

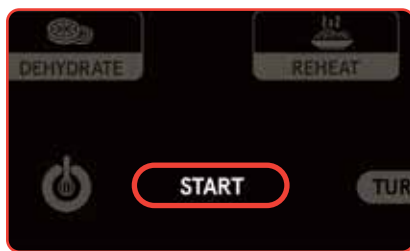
OBS! Om korgen inte avlägsnas, kommer tillagningstiden att påbörjas.

Fortsätt till **Påminnelse att vända** på nästa sida.

B. Om **FÖRVÄRM** är avaktiverad:



1. Ta ur korgen, placera maten inuti och sätt tillbaka i varmluftsfrityösen.



2. Tryck **START**.

! VARNING!

ANVÄND FÖRSIKTIGHET när *korgen* tas ut under / efter tillagning – varm ånga kan komma ut!



Korgen kommer att vara varm efter förvärmning / tillagning.
VIDRÖR INTE varma ytor!
Använd **ALLTID** korgens handtag. Håll *korgen* utom räckhåll för barn och husdjur.



Använd **INTE** redskap som är vassa eller gjorda av metall eftersom de kan repa nonstick-ytan.

Påminnelse att vända

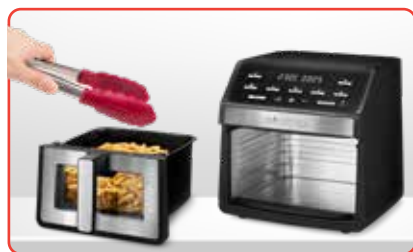
Om **PÅMINNELSE ATT VÄNDA** är avaktiverad, gå vidare till **Slut på tillagningstiden** på nästa sida.



1. Halvvägs genom tillagningstiden kommer varmluftsfrityösen att pipa och *displayen* visar **Vänd på maten**.

2. Ta försiktigt ur *korgen* och placera den på en värmestål yta.

OBS! Om *korgen* inte avlägsnas, kommer tillagningstiden att påbörjas.



3. Vänd på maten med tänger som inte är gjord av metall.

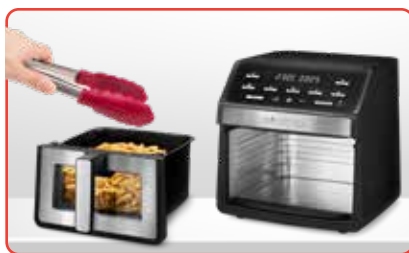


4. Sätt tillbaka *korgen* i varmluftsfrityösen för att fortsätta tillagningen.

Slut på tillagningstiden



1. När din valda tillagningstid har gått ut kommer varmluftsfrityösen att pipa och *displayen* kommer att visa **Klar**.
2. Ta försiktigt ur *korgen* och placera den på en värmestålig yta. Ta ur maten från *korgen* med tänger som inte är gjorda av metall.



VARNING!

Vänd inte *korgen* upp och ner, eftersom olja som kan ha samlats i botten på *korgen* kan droppa på maten. Dessutom kan den varma *krispringsbrickan* ramla ur *korgen* och orsaka brännskada.



Pausa / Stoppa / Avbryt tillagning

Tryck **STOPP AVBRYT** för att avsluta tillagningen.

Tryck **START** för att fortsätta tillagningen.

Tryck **STOPP AVBRYT** två gånger för att avsluta tillagningen.



Stäng av varmluftsfrityösen








Tryck på/*av-ikonen* för att stänga av varmluftsfrityösen.

Ta ur varmluftsfrityörens kontakt från uttaget när den inte används.



Funktionsstabelle

De följande standardinställningarna är en startpunkt. Tillagningstemperatur och tid kan variera beroende på matens typ, mängd och tjocklek.

Förinställningar	TEMPERATUR		TID		FÖRVÄRM		PÅMINNELSE ATT VÄNDA	
	STANDARD	RÄCKVIDD	STANDARD	RÄCKVIDD	STANDARD	ÄNDRA	STANDARD	ÄNDRA
 AIR FRY	200°C 400°F	80-230°C 170-450°F	20 min	1-60 min	PÅ	✓	PÅ	✓
 BAKE	160°C 325°F	80-230°C 170-450°F	25 min	1-120 min	PÅ	✓	AV	✓
 ROAST	220°C 425°F	80-230°C 170-450°F	25 min	1-120 min	PÅ	✓	PÅ	✓
 BROIL	230°C 450°F	200-230°C 400-450°F	12 min	1-60 min	PÅ	✓	PÅ	✓
 DEHYDRATE	60°C 135°F	30-80°C 90-170°F	8 tim	30 min-24 tim	AV	—	AV	✓
 REHEAT	150°C 300°F	80-230°C 170-450°F	15 min	1-60 min	AV	✓	AV	✓
 KEEP WARM	90°C 200°F	70-90°C 150-200°F	30 min	1 min-8 tim	AV	—	AV	—

✓ indikerar **FÖRVÄRM** och **PÅMINNELSE ATT VÄNDA** kan aktiveras eller avaktiveras genom att trycka **FÖRVÄRM** och/eller **PÅMINNELSE ATT VÄNDA** innan tryckning **START**.

För en lista över ytterligare mat och deras föreslagna inställningar, se den laminerade tillagningssguiden.

Skanna denna QR-kod för att ladda ner 30 unika recept som har tagits fram av Gourmia



Tillagningstips

För en lista över ytterligare mat och deras föreslagna inställningar, se den laminerade tillagningsskärmen.

Skanna denna QR-kod för att ladda ner 30 unika recept som har tagits fram av Gourmia



- Kontrollera maten för önskad **färdighetsnivå** ett par minuter innan tillagningstiden går ut, och tillaga lite mer om så behövs.
- Se alltid till att rätt protein når matsäkra temperaturer.
- Varmlufts-fritöser fungerar liknande som ugnar, följ ugninstruktionerna på förpackning eller i recept.
- Snacks som kan tillagas i en ugn kan också tillagas i varmlufts-fritösen.
- Mindre ingredienser kräver vanligtvis en något kortare tillagningstid än stora ingredienser.
- Att förvärma varmlufts-fritösen innan mat tillsätts ger oftast bäst resultat (se **FÖRVÄRM** på sidan 68).
- När flera omgångar tillagas i rad behöver endast den första omgången förvärmas.
- Att vända eller blanda mat halvvägs genom tillagningstiden ger ett jämnare brynt och krispigare resultat (se **Påminnelse att vända** längst ner på sidan 68).
- Blanda färsk potatis med 1 matsked olja för ett krispigare yttre. Luftfritera ingredienserna inom några minuter efter att oljan tillsatts.
- Tillaga inte mat som avger en stor mängd fett i varmlufts-fritösen.
- Placera en bakplåt eller ugnssäker panna i korgen för att baka en kaka eller quiche eller för att luftfritera sköra eller fyllda ingredienser.

Oljespray

När mat sprayas för en krispigare finish, rekommenderar vi att du använder vanlig matlagingsolja istället för matlagings-spray, eftersom det kan skada nonstick-ytan.

Rekommenderad



Oljesprayare / Sprayflaska

Rekommenderas inte



Matlagings-spray

Rengöring och underhåll

VARNING!

Sänk ALDRIG ner sladd, kontakt eller varmluftsfitösen i vatten eller någon annan vätska.

Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmaterial i *korgen* eller *krispningsbrickan*, eftersom det kan skada nonstick-beläggningen.



Rengöring

OBS! Rengör varmluftsfitösen efter varje användning.

1. **Ta** ur varmluftfitösens kontakt från uttaget innan rengöring.
2. Låt varmluftfitösen svalna helt innan rengöring. Ta ur *korgen* från varmluftfitösen så den svalnar snabbare.
3. Rengör *korgen*, *krispningsbrickan* och *universalgallret* endast i diskmaskinens översta ställ, eller med varmvatten, diskmedel och en mjuk svamp.
4. Om beläggning kvarstår i botten på *korgen*, fyll med varmt vatten och diskmedel och låt stå.
5. Torka varmluftsfitösens utsida med en fuktad trasa.
6. Rengör insidan på varmluftfitösen med varmt vatten, diskmedel och en diskborste för att avlägsna eventuella matbitar.
7. Se till att varmluftfitösen är helt torr innan den används.

Förvaring

- Ta ur apparatens kontakt och låt den svalna.
- Se till att alla delar är rena och torra.
- Förvara apparaten på en ren och torr plats.

Miljön

Kasta inte apparaten med normala hushållssopor när den här nått slutet på sin livslängd, lämna istället in den till ett återvinningscenter. På så sätt hjälper du till att bevara miljön.

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller om du har ett problem, besök **www.Gourmia.com** eller kontakta din distributör.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Varmluftfritösen fungerar inte.	VarmluftfritöSENS kontakt sitter inte i ordentligt.	Sätt i kontakten i ett jordat vägguttag.
	Timern har inte ställts in.	Tryck <i>plus-</i> och <i>minus-ikonerna</i> för att ställa in önskad tillagningstid för att aktivera varmluftfritösen.
	<i>Korgen</i> är inte isatt ordentligt i varmluftfritösen.	Sätt i <i>korgen</i> ordentligt i varmluftfritösen.
<i>Korgen</i> passar inte inuti varmluftfritösen.	<i>Korgen</i> är överfylld.	Överfyll inte <i>korgen</i> .
Ingredienserna tillagades inte.	Temperaturen är satt för lågt.	Tryck <i>plus-</i> och <i>minus-ikonerna</i> för att ställa in önskad temperatur.
	Tillagningstiden är för kort.	Tryck <i>plus-</i> och <i>minus-ikonerna</i> för att ställa in önskad tillagningstid.
Maten tillagas ojämnt.	En del livsmedel, speciellt små bitar, kan behövas vändas halvvägs igenom tillagningstiden.	Vänd på maten halvvägs genom tillagningstiden. (Se Påminnelse att vända på sidan 73.)
Maten är inte tillräckligt krispig	VarmluftfritöSENS <i>korg</i> var överfylld. Många livsmedel behöver olja för att brynas och bli tillräckligt krispiga.	Tillaga i mindre omgångar, håll maten till ett lager. Täck maten med en liten mängd olja.
Vit rök kommer ut from varmluftfritösen.	Du tillagar flottiga ingredienser.	När du friterar flottiga ingredienser i varmluftfritösen kommer en stor mängd olja att läcka in i <i>korgen</i> . Oljan producerar vit rök och <i>korgen</i> kan bli varmare än vanligt. Det påverkar inte varmluftfritösen eller ändresultatet.
	<i>Korgen</i> har kvar en del flott från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fett som värms upp i <i>korgen</i> . Se till att du rengör <i>korgen</i> ordentligt efter varje användning.
<i>Displayen</i> visar E01.	NTC öppen krets.	Kontakta kundtjänst.
<i>Displayen</i> visar E02.	NTC öppen krets.	Kontakta kundtjänst.
<i>Displayen</i> visar E03.	NTC temperatur över 260°C / 500°F.	Kontakta kundtjänst.

Garanti och service

Denna begränsade garanti gäller i ett år från inköpsdatumet och kräver inköpsbevis från en auktoriserad säljare. Det gäller endast originalköparen och är inte överföringsbart till en tredje part. Reparation eller utbyte av defekt del är i enlighet med Gourmias **diskretion**. Om en reparation inte är möjlig kommer Gourmia att byta ut produkten/delen. Om produktreparation/-utbyte inte är tillräckligt har Gourmia valet att återbetala kontantvärdet om produkten eller komponenten returneras.

Produktdefekter täcks inte av garantivillkoren som inkluderar normalt slitage och skada som uppstår från användande eller oavsiktlig försumlighet, felanvändning enligt anvisade specifikationer eller reparation av icke auktoriserad part. Gourmia ansvarar inte för indirekta eller följdskador som uppstår av sådana omständigheter.

Gäller endast inom USA.

**Registrera din produkt hos
www.gourmia.com/warranty**

För kundtjänst, frågor eller kommentarer

Besök gourmia.com

E-post info@gourmia.com

Tillverkad i Kina

Costco Wholesale Sweden AB
Box 614
114 11 Stockholm
Sweden
www.costco.se

Gourmia

Vi vill jättegärna höra av dig!
info@gourmia.com

