



GOURMIA®

DIGITAL **AIR FRYER**

USER MANUAL AND COOKING CHARTS



ENGLISH

FRANÇAIS

GAF652



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

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

Model: GAF652

© 2022 Gourmia

1.0

www.gourmia.com

The Steelstone Group

Brooklyn, NY

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

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



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

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

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

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

Happy and easy cooking!

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

@gourmia







Important Safeguards	6
Know Your Air Fryer	8
· Display and Control Panel	9
· Preheat	9
· Turn Reminder	9
· Display, °F / °C, & Sound	10
· Presets Chart	11
Before First Use	12
Using Your Air Fryer	13
Air Fry Cooking Chart	16
Dehydrate Chart	19
Cooking Tips	20
Cleaning & Maintenance	21
Troubleshooting	22
Warranty & Service	23

IMPORTANT SAFEGUARDS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

DO NOT IMMERSE IN WATER

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

1. Read all instructions.
2. **Do not** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. **Do not** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. **Do not** use outdoors.
9. **Do not** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. **Always** attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. **Do not** use appliance for other than intended use.
14. **Extension Cord:**
 - a) A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 - b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
 - c) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - d) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
15. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an air fryer as they may create a fire or risk of electric shock.
16. A fire may occur if the air fryer is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. **Do not** store any item on top of the appliance when in operation.



- 17. Do not** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- 18.** Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
- 19. Do not** store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this air fryer when not in use.
- 20. Do not** place any of the following materials in the air fryer: paper, cardboard, plastic, and the like.
- 21. Do not** cover tray or any part of the air fryer with metal foil. This will cause overheating of the air fryer.
- 22.** Pressing the power icon at any time during the cooking process will shut down the unit causing the display to go dark immediately and power light to go off immediately. The fan will continue running for 40 seconds to cool down the unit.
- 23.** Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



ELECTRICAL POLARIZED PLUG

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

Power:

AC120V~ 60Hz 1500W

KNOW YOUR AIR FRYER

Display /
Control Panel



Crisper Tray



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

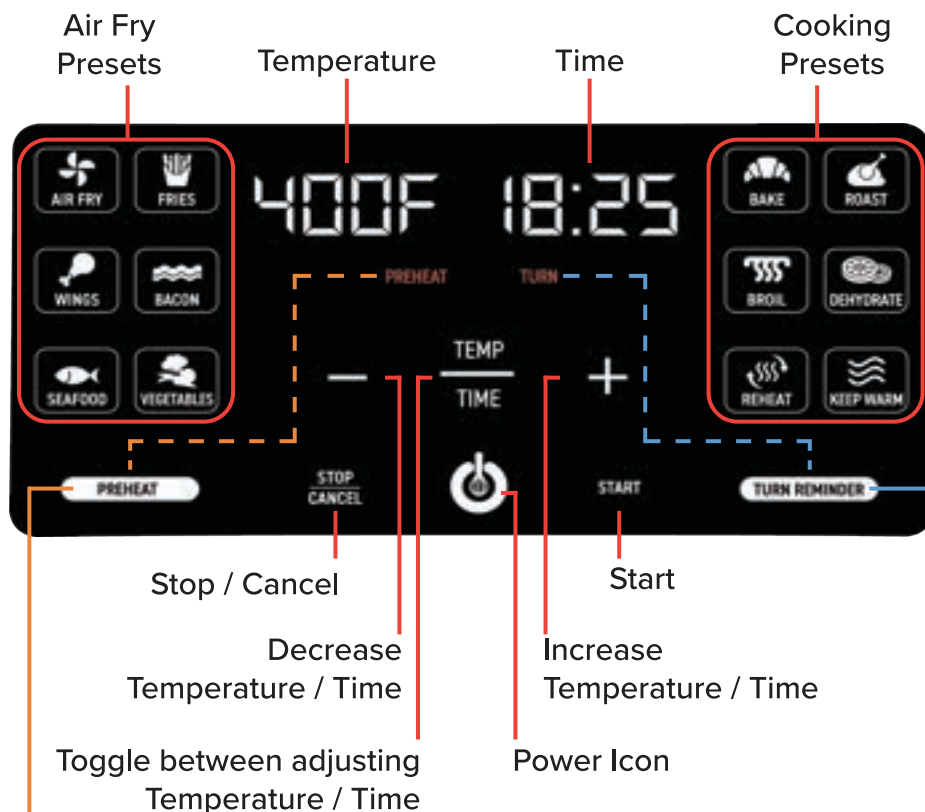
Basket



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

KNOW YOUR AIR FRYER

DISPLAY AND CONTROL PANEL



PREHEAT

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

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

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

TURN REMINDER

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

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

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

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

DISPLAY, °F / °C, & SOUND

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

PREHEAT

Preheat is enabled.

P-R-E H-E-A-T

The air fryer is preheating.

TURN

Turn Reminder is enabled.

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

The air fryer is preheated.

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

Reminder to turn or toss food.

E-n-d

The cook time has elapsed.

TOGGLE °F / °C

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

MUTE AIR FRYER

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

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

PRESETS CHART

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

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

BEFORE FIRST USE

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

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

WARNING:

Do not put anything on top of the air fryer.

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

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

To avoid the risk of fire:

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

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

Recommended



Oil Mister / Spray Bottle

Not Recommended



Cooking Spray



USING YOUR AIR FRYER

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



5. Tap the desired **preset**.



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

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



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



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

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



USING YOUR AIR FRYER

8. IF PREHEAT IS ENABLED

- a. Tap **START**.

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

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

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

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

8. IF PREHEAT IS DISABLED

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



IF TURN REMINDER IS ENABLED

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

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



USING YOUR AIR FRYER

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

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

CAUTION:

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

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

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

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

STOP / CANCEL COOKING

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

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

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



TURN OFF AIR FRYER

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





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

INGREDIENT

VEGETABLES

AMOUNT

PREPARATION

OIL

TEMPERATURE

COOK TIME



Asparagus

1 bunch

Whole, trimmed

2 tsp

200 °C / 400 °F

7–10 minutes



Beets

4 medium

Whole, skin on

None

176 °C / 350 °F

45–60 minutes



Bell peppers (to roast)

4 medium

Whole

None

200 °C / 400 °F

20–25 minutes



Broccoli

1 head

Cut in 2.5 cm florets

1 Tbsp

200 °C / 400 °F

10–12 minutes



Brussels sprouts

450 g

Cut in half

1 Tbsp

200 °C / 400 °F

15–20 minutes



Butternut squash

1 small

Peeled, cut in 2.5 cm cubes

1 Tbsp

200 °C / 400 °F

20–25 minutes



Carrots

450 g

Peeled, cut in 1 cm pieces

1 Tbsp

200 °C / 400 °F

13–16 minutes



Cauliflower

1 head

Cut in 2.5 cm florets

2 Tbsp

200 °C / 400 °F

15–20 minutes



Corn on the cob

4 ears

Whole ears, husks removed

1 Tbsp

200 °C / 400 °F

12–15 minutes



Green beans

450 g

Trimmed

1 Tbsp

200 °C / 400 °F

8–10 minutes



Kale (to make chips)

125 g

Torn in pieces, stems removed

None

150 °C / 300 °F

15–20 minutes



Mushrooms

450 g

Cut in half

1 Tbsp

200 °C / 400 °F

8–10 minutes



Potatoes, russet

450 g

Cut in 2.5 cm wedges

1 Tbsp

200 °C / 400 °F

25–30 minutes



450 g

Hand-cut fries, thin

1 Tbsp

200 °C / 400 °F

15–20 minutes



450 g

Hand-cut fries, thick

1 Tbsp

200 °C / 400 °F

25–30 minutes



4 whole (medium)

Pierced with fork

None

200 °C / 400 °F

35–45 minutes



Potatoes, sweet

450 g

Cut in 2.5 cm cubes

1 Tbsp

200 °C / 400 °F

15–20 minutes



4 whole (medium)

Pierced with fork

None

200 °C / 400 °F

35–45 minutes



Zucchini

2 medium

Cut in half lengthwise, then cut in 2.5 cm thick slices

1 Tbsp

200 °C / 400 °F

12–15 minutes



Eggplant

1 medium

Cut in quarters lengthwise, then cut in 2.5 cm thick slices

1 Tbsp

200 °C / 400 °F

15–18 minutes



Tofu

450 g

Cut in 2.5 cm cubes

1 Tbsp

190 °C / 375 °F

15–18 minutes

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



INGREDIENT

POULTRY



Chicken breasts

2 breasts (340 g each)
2 breasts (225 g each)

Bone-in
Boneless

Brushed with oil
Brushed with oil

190 °C / 375 °F
200 °C / 400 °F

20–30 minutes
15–20 minutes



Chicken thighs

4 thighs (170 g each)
4 thighs (285 g each)

Bone-in
Boneless

Brushed with oil
Brushed with oil

190 °C / 375 °F
200 °C / 400 °F

25–35 minutes
18–25 minutes



Chicken wings

450 g

Drumettes & flats

1 Tbsp

200 °C / 400 °F

20–25 minutes



Turkey breast

4 cutlets (170 g each)

Boneless

Brushed with oil

200 °C / 400 °F

10–12 minutes

FISH & SEAFOOD



Crab cakes

2 cakes (170 g each)

None

Brushed with oil

190 °C / 375 °F

10–12 minutes



Lobster tails

4 tails (115 g each)

Whole

None

190 °C / 375 °F

5–8 minutes



Salmon fillets

2 fillets (170 g each, 2.5 cm thick)

None

Brushed with oil

200 °C / 400 °F

12–15 minutes



White fish fillets

2 fillets (170 g each)

None

Brushed with oil

200 °C / 400 °F

10–12 minutes



Swordfish

2 steaks (170 g each, 2.5 cm thick)

None

Brushed with oil

200 °C / 400 °F

12–15 minutes



Tuna

2 steaks (170 g each, 2.5 cm thick)

None

Brushed with oil

200 °C / 400 °F

12–15 minutes



Shrimp

450 g

Whole, peeled

1 Tbsp

190 °C / 375 °F

7–10 minutes

BEEF



Burgers

4 (115 g each)

2.5 cm thick

None

200 °C / 400 °F

8–10 minutes



Meatballs

12 (5 cm thick)

5 cm thick

None

200 °C / 400 °F

10–15 minutes



Steak

2 steaks (225 g each, 2.5 cm thick)
2 steaks (225 g each, 2.5 cm thick)

Bone-in
Boneless

None
None

200 °C / 400 °F
200 °C / 400 °F

15–20 minutes
10–15 minutes



AIR FRY COOKING CHART

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

INGREDIENT

AMOUNT

PREPARATION

OIL

TEMPERATURE

COOK TIME

PORK & LAMB

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

FROZEN FOODS

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

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

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





INGREDIENT

FRUITS & VEGETABLES

PREPARATION

TEMPERATURE

DEHYDRATE TIME



Apples

Core removed, cut in 3 mm slices

56 °C / 135 °F

7–8 hours



Apricot

Cut in 3 mm slices, pit removed

56 °C / 135 °F

8–10 hours



Bananas

Peeled, cut in 3 mm slices

56 °C / 135 °F

8–10 hours



Beets

Peeled, cut in 3 mm slices

56 °C / 135 °F

6–8 hours



Fresh herbs

Rinsed, patted dry, stems removed

56 °C / 135 °F

4 hours



Ginger root

Cut in 3 mm slices

56 °C / 135 °F

6 hours



Mangoes

Peeled, cut in 3 mm slices, pit removed

56 °C / 135 °F

8–10 hours



Mushrooms

Cut in 6 mm slices (wiped clean with a paper towel)

56 °C / 135 °F

6–8 hours



Pineapple

Peeled, cored, cut in 3 mm slices

56 °C / 135 °F

8–10 hours



Strawberries

Cut in half or in 3 mm slices

56 °C / 135 °F

8–10 hours



Tomatoes

Cut in 3 mm slices

56 °C / 135 °F

6–8 hours



Tomatoes, cherry

Cut in half

56 °C / 135 °F

8–10 hours

MEAT, POULTRY & FISH



Beef

Cut in 6 mm slices, marinated overnight

66 °C / 150 °F

8–10 hours



Chicken

Cut in 6 mm slices, marinated overnight

66 °C / 150 °F

8–10 hours



Turkey

Cut in 6 mm slices, marinated overnight

66 °C / 150 °F

8–10 hours



Salmon

Cut in 6 mm slices, marinated overnight

66 °C / 150 °F

5–7 hours

COOKING TIPS

- For an extensive list of foods and their ideal amounts, temperature and time settings, along with preparation notes, see the **Air Fry Cooking Chart** and **Dehydrate Chart** on pages 16 through 19.
- Check food for desired doneness a few minutes before cook time elapses and cook a little longer if necessary.
- Always ensure raw proteins reach food-safe temperature.
- Air fryers perform similar to ovens; follow oven instructions on item packaging or recipe.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cook time than larger ingredients.
- Preheating the air fryer before adding food will generally deliver the best results (see **PREHEAT** on page 9).
- When cooking multiple batches in a row, only preheat before the first batch.
- Turning or tossing food halfway through cook time will deliver evenly browned and crispy results (see **TURN REMINDER** on page 9).
- Toss fresh potatoes with 1 tablespoon of oil for a crispy exterior. Air fry the ingredients within a few minutes after adding the oil.
- **Do not** cook foods that will produce a large amount of grease in the air fryer.
- Place a baking pan or an oven-safe dish or pan in the basket to cook fragile or filled ingredients.



CLEANING & MAINTENANCE

WARNING:

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

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

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

STORAGE

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

ENVIRONMENT

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

GUARANTEE AND SERVICE

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

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



WARRANTY & SERVICE

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

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

Only valid within the United States.

Register your product at www.Gourmia.com/warranty

FOR CUSTOMER SERVICE
QUESTIONS OR COMMENTS
VISIT WWW.GOURMIA.COM
EMAIL INFO@GOURMIA.COM

OR CALL 888.552.0033
MON-THU 9:00AM TO 6:00PM ET
AND FRI 9:00AM TO 3:00PM ET

LANGUAGES SUPPORTED: ENGLISH, FRENCH, SPANISH



Get cooking with **Gourmia**



We'd love to hear from you!

888.552.0033

info@gourmia.com

Gourmia®



GOURMIA®

FRITEUSE NUMÉRIQUE À AIR CHAUD

GUIDE DE L'UTILISATEUR ET TABLEAU DE CUISSON



ENGLISH

FRANÇAIS

GAF652



IMPORTANT! LIRE ATTENTIVEMENT CE GUIDE DE L'UTILISATEUR ET LE CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

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

Modèle : GAF652

© 2022 Gourmia

1.0

www.gourmia.com

The Steelstone Group

Brooklyn, NY

Tous droits réservés. Aucune section de ce guide ne peut être reproduite par quelque moyen que ce soit sans l'autorisation écrite du groupe Steelstone, à l'exception de l'inclusion de citations dans une revue de presse.

Bien que toutes les précautions aient été prises lors de la préparation de ce guide, le Groupe Steelstone n'assume aucune responsabilité pour les erreurs ou omissions. Il n'assume pas non plus de responsabilité pour les dommages résultant de l'utilisation des informations contenues dans ce guide. Bien que tous les efforts aient été faits pour s'assurer que les informations contenues dans ce guide soient complètes et exactes, le Groupe Steelstone ne s'engage pas à fournir des conseils ou des services professionnels aux consommateurs de manière individuelle ; en outre, le Groupe Steelstone ne peut être tenu responsable de toute perte ou de tout dommage prétendument lié à des informations ou des suggestions contenues dans ce guide.



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

Chez Gourmia, notre seul et unique objectif est de faciliter la préparation de repas nutritifs et délicieux, malgré un rythme de vie effréné. Du petit déjeuner gourmand, au repas copieux du soir en passant par des collations nutritives, nos appareils fiables et faciles d'utilisation sont conçus pour effectuer le travail pour vous pendant que vous accomplissez vos tâches quotidiennes.

Ce guide fournit une vue d'ensemble et 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 avant l'utilisation. Conservez ce guide pour utilisation et référence ultérieures.

Notre équipe est à votre disposition pour répondre à toute question relative à votre nouvelle friteuse à air chaud. Nous sommes ravis pour vous et nous souhaitons que vous tiriez profit au maximum de votre achat. Que vous ayez besoin d'aide pour l'installation ou de conseils pour connaître les fonctions à activer pour chaque aliment, nous serons heureux de vous guider, étape par étape.

Cuisinez avec le sourire en toute simplicité!

Nous serions ravis de connaître les plats alléchants que vous avez concoctés avec votre nouvelle friteuse à air chaud! Partagez avec nous vos idées, vos recettes et vos photos.



@gourmia





Mesures de sécurité importantes	30
Bien connaître votre friteuse à air chaud	32
· Panneau d'affichage et de commande	33
· Préchauffage	33
· Rappel de rotation	33
· Affichage en °F / °C et signal sonore	34
· Tableau des préréglages	35
Avant la première utilisation	36
Utilisation de votre friteuse à air chaud	37
Tableau de cuisson de la friture à air chaud	38
Tableau de déshydratation	43
Conseils culinaires	44
Nettoyage et entretien	45
Dépannage	46
Garantie et service	47

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

NE PAS IMMERGER DANS L'EAU

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être prises, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les consignes.
2. **Ne pas** toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé à proximité d'enfants.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de poser ou de retirer des pièces.
6. **Ne pas** faire fonctionner un appareil dont le câble ou la fiche sont endommagés, après une défaillance de l'appareil ou après qu'il ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus près pour inspection, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
8. **Ne pas** utiliser à l'extérieur.
9. **Ne pas** laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
10. **Ne pas** placer l'appareil sur un brûleur à gaz chaud ou une plaque électrique chaude, ni dans un four chauffé.
11. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. **Toujours** commencer par brancher la fiche sur l'appareil, puis brancher le cordon sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre en position « off », puis retirer la fiche de la prise murale.
13. Utiliser l'appareil **uniquement** pour l'usage auquel il est destiné.
14. **Rallonges électriques :**
 - a) 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.
 - b) Les rallonges électriques peuvent être utilisées si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation.
 - c) La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
 - d) Le cordon d'alimentation doit être disposé de manière à ne pas pendre sur le bord du comptoir ou de la table où les enfants pourraient le tirer ou trébucher de façon involontaire.
15. **OLes** aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans la friteuse à air

POUR LE SERVICE À LA CLIENTÈLE, VISITEZ LE WWW.GOURMIA.COM OU COMPOSEZ LE 888.552.0033



chaud car ils peuvent entraîner un risque d'incendie ou de décharge électrique.

16. Un incendie peut se produire si pendant son utilisation la friteuse à air chaud est recouverte ou si elle entre en contact avec une matière inflammable, notamment des rideaux, des murs et autres. **Ne pas** déposer d'objets sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche.
17. **Ne pas** nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant un risque de décharge électrique.
18. Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de récipients autres que ceux en métal ou en verre.
19. Lorsque la friteuse à air chaud n'est pas utilisée, **ne rien** ranger d'autre
- à l'intérieur que les accessoires recommandés par le fabricant.
20. **Ne jamais** placer les matières suivantes dans la friteuse à air chaud : papier, carton, plastique, etc.
21. **Ne pas** recouvrir le ramasse-miettes ou toute autre partie de la friteuse à air chaud avec une feuille métallisée. Cela entraînerait une surchauffe de la friteuse à air chaud.
22. À tout moment pendant la cuisson, en appuyant sur le bouton d'alimentation, l'appareil s'éteindra, rendant l'écran d'affichage noir instantanément, puis le voyant de fonctionnement s'éteindra immédiatement. Le ventilateur continuera à fonctionner pendant 40 secondes pour refroidir l'appareil.
23. Agir avec une extrême prudence lors du retrait du plateau ou de l'élimination des graisses chaudes.

CONSERVER CES CONSIGNES

FICHE ÉLECTRIQUE POLARISÉE



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

Alimentation :

CA120V~ 60Hz 1500W

BIEN CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

Panneau
d'affichage et
de commande



Plateau de friture



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



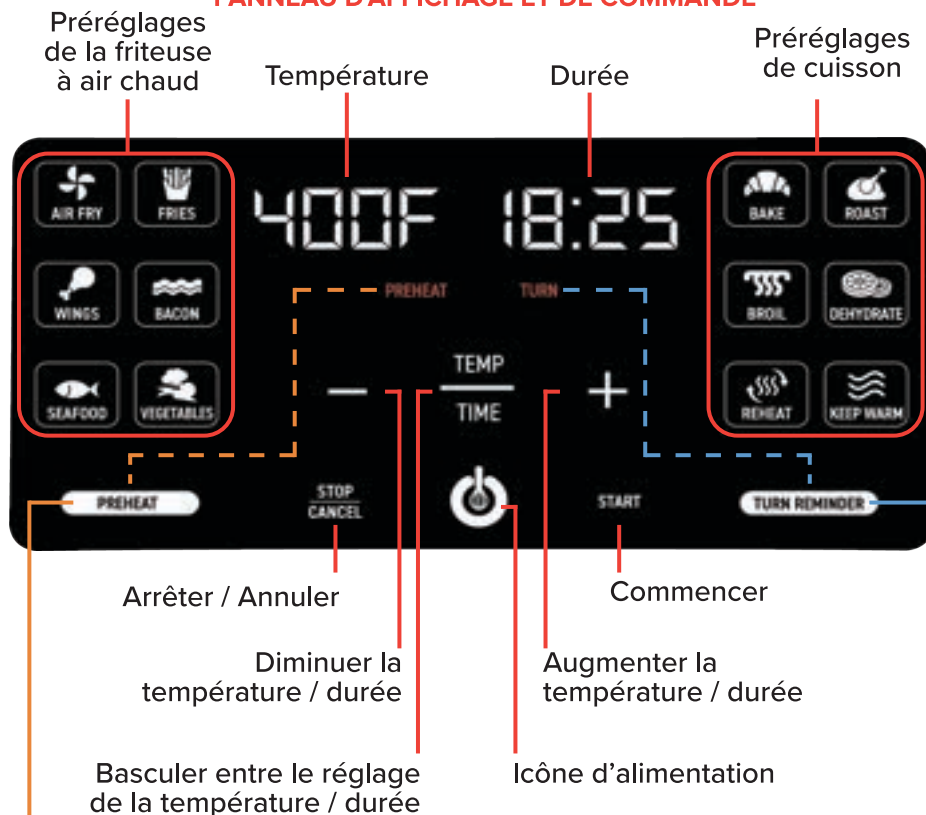
Panier

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

BIEN CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

BIEN CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

PANNEAU D’AFFICHAGE ET DE COMMANDE



PRÉCHAUFFAGE

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

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

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

RAPPEL DE ROTATION

Lorsque la fonction est activée, la friteuse à air chaud vous invite à tourner les aliments à la mi-cuisson.

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

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

Voir le tableau de la page 35 pour les **préréglages** qui permettent d'activer par défaut le mode de **préchauffage** et le **rappel de rotation** et ceux qui permettent d'activer et de désactiver les réglages.

AFFICHAGE EN °F / °C ET SIGNAL SONORE

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

PREHEAT

Préchauffage activé.

PRE HEAT

La friteuse à air chaud est en préchauffage.

TURN

Rappel de rotation activé.

Add Food

La friteuse à air chaud est préchauffée.

Turn Food

Rappel de retourner ou remuer les aliments.

End

Le temps de cuisson est écoulé.

BASCULER DE °F / °C

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

METTRE EN SOURDINE LA FRITEUSE À AIR CHAUD

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

Appuyez à nouveau sur la touche « **STOP / CANCEL** » et maintenez-la enfoncée pour activer le signal sonore.

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



TABLEAU DES PRÉRÉGLAGES

	TEMPÉRATURE		DURÉE		PRÉCHAUFFAGE		RAPPEL DE ROTATION	
	PAR DÉFAUT	PLAGE	PAR DÉFAUT	PLAGE	PAR DÉFAUT	BASCULER	PAR DÉFAUT	BASCULER
 AIR FRY	200 °C / 400 °F	76 °C - 200 °C 170 °F - 400 °F	20 min	1-60 min	activé	✓	activé	✓
 FRIES	200 °C / 400 °F	76 °C - 200 °C 170 °F - 400 °F	15 min	1-60 min	activé	✓	activé	✓
 WINGS	200 °C / 400 °F	76 °C - 200 °C 170 °F - 400 °F	25 min	1-60 min	activé	✓	activé	✓
 BACON	190 °C / 375 °F	76 °C - 200 °C 170 °F - 400 °F	6 min	1-60 min	désactivé	✓	désactivé	✓
 SEAFOOD	190 °C / 375 °F	76 °C - 200 °C 170 °F - 400 °F	10 min	1-60 min	activé	✓	activé	✓
 VEGETABLES	200 °C / 400 °F	76 °C - 200 °C 170 °F - 400 °F	20 min	1-60 min	activé	✓	activé	✓
 BAKE	160 °C / 325 °F	76 °C - 200 °C 170 °F - 400 °F	25 min	1 min-2 h	activé	✓	désactivé	✓
 ROAST	200 °C / 400 °F	76 °C - 200 °C 170 °F - 400 °F	25 min	1 min-2 h	activé	✓	activé	✓
 BROIL	200 °C / 400 °F	200 °C 400 °F	12 min	1-60 min	activé	✓	activé	✓
 DEHYDRATE	56 °C / 135 °F	34 °C - 76 °C 90 °F - 170 °F	8 h	30 m-24 h	désactivé	s/o	désactivé	✓
 REHEAT	150 °C / 300 °F	76 °C - 200 °C 170 °F - 400 °F	15 min	1-60 min	désactivé	✓	désactivé	✓
 KEEP WARM	94 °C / 200 °F	66 °C - 94 °C 150 °F - 200 °F	30 min	1 min-8 h	désactivé	s/o	désactivé	s/o

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

AVERTISSEMENT :

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

Ne pas placer la friteuse à air chaud contre un mur ou contre d'autres appareils. Il est important de laisser au moins 10 cm de dégagement au-dessus et sur les côtés 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 cuisinière à gaz ou électrique, même si celle-ci est éteinte.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé ou un autre revêtement, assurez-vous toujours que le **panier** contient des aliments afin que le revêtement demeure bien en place.

REMARQUE : En vaporisant des aliments pour obtenir une texture plus croustillante, nous recommandons d'utiliser 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

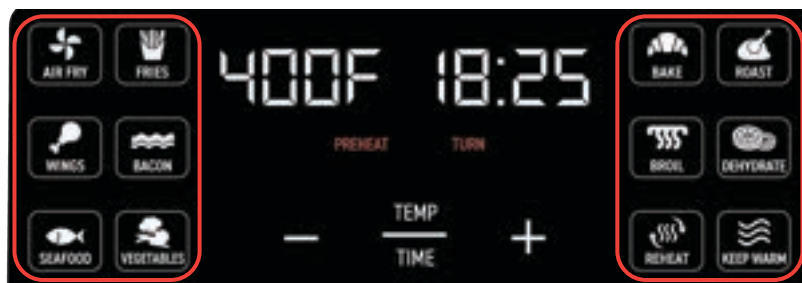


UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

1. Placez la friteuse à air chaud sur une surface stable, résistante à la chaleur et de niveau.
2. Déposez le **plateau de friture** dans le **panier** et faites-le glisser dans la friteuse à air chaud.
3. Branchez la friteuse à air chaud dans une prise de courant.
4. Appuyez sur **l'icône d'alimentation** pour activer la friteuse à air chaud.



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



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

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



7. Appuyez sur « **PREHEAT / TURN REMINDER** » pour activer ou désactiver ces paramètres.



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

PREHEAT / TURN apparaît en rouge sur l'écran lorsqu'ils sont activés.



UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

8. SI LE PRÉCHAUFFAGE EST ACTIVÉ

- a. Appuyez sur « **START** ».

Le **panneau d'affichage** indiquera « P R E H E A T » et la friteuse à air chaud entamera le préchauffage. Une fois préchauffée, la friteuse à air chaud émettra un signal sonore et le **panneau d'affichage** indiquera d'ajouter des aliments (R e d F o o d).

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

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

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

8. SI LE PRÉCHAUFFAGE EST DÉSACTIVÉ

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

- b. Appuyez sur « **START** ».



SI LE RAPPEL DE ROTATION EST ACTIVÉ

- À la mi-cuisson, la friteuse à air chaud émettra un signal sonore et le **panneau d'affichage** indiquera de tourner les aliments (T u r n F o o d).
- Retirez le **panier** avec précaution et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
- Retournez ou remuez les aliments à l'aide de pinces non métalliques.
- Remettez le **panier** dans la friteuse à air chaud pour reprendre automatiquement la cuisson.

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



UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

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

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

MISE EN GARDE :

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

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

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

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

ARRÊTER / ANNULER LA CUISSON

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

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

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



DÉSACTIVER LA FRITEUSE À AIR CHAUD

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

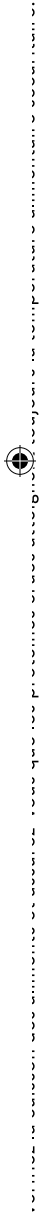


La durée de cuisson varie en fonction de la quantité d'aliments, de l'épaisseur et de la marque.

TABLEAU DE CUISSON DE LA FRITURE À AIR CHAUD

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	HUILE	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
LÉGUMES					
 Asperge	1 botte	Entière, coupée	2 c. à thé	200 °C / 400 °F	7–10 minutes
 Betterave	4 moyennes	Entière avec la peau	0	176 °C / 350 °F	45–60 minutes
 Poivron (à rôtir)	4 moyens	Entier	0	200 °C / 400 °F	20–25 minutes
 Brocoli	1 bouquet	Coupé en fleurons de 2,5 cm	1 c. à table	200 °C / 400 °F	10–12 minutes
 Choux de Bruxelles	450 g	Coupé en deux	1 c. à table	200 °C / 400 °F	15–20 minutes
 Courge butternut	1 petite	Pelée, coupée en cube de 2,5 cm	1 c. à table	200 °C / 400 °F	20–25 minutes
 Carotte	450 g	Pelée, coupée en morceaux de 1 cm	1 c. à table	200 °C / 400 °F	13–16 minutes
 Chou-fleur	1 tête	Coupé en fleurons de 2,5 cm	2 c. à table	200 °C / 400 °F	15–20 minutes
 Maïs sur épi	4 épis	Épi entier, feuilles retirées	1 c. à table	200 °C / 400 °F	12–15 minutes
 Haricot vert	450 g	Coupé	1 c. à table	200 °C / 400 °F	8–10 minutes
 Croustilles de kale	125 g	Déchiré en morceaux, tige retirée	0	150 °C / 300 °F	15–20 minutes
 Champignon	450 g	Coupé en deux	1 c. à table	200 °C / 400 °F	8–10 minutes
 Pomme de terre Russet	450 g 450 g 450 g 4 entières (moyennes)	Coupée en quartiers de 2,5 cm Frites coupées à la main, fines Frites coupées à la main, épaisses Percée à la fourchette	1 c. à table 1 c. à table 1 c. à table 0	200 °C / 400 °F 200 °C / 400 °F 200 °C / 400 °F 200 °C / 400 °F	25–30 minutes 15–20 minutes 25–30 minutes 35–45 minutes
 Patate douce	450 g 4 entières (moyennes)	Coupée en cubes de 2,5 cm Percée à la fourchette	1 c. à table 0	200 °C / 400 °F 200 °C / 400 °F	15–20 minutes 35–45 minutes
 Courgette	2 moyennes	Coupée en deux sur la longueur, puis coupée en tranches de 2,5 cm d'épaisseur	1 c. à table	200 °C / 400 °F	12–15 minutes
 Aubergine	1 moyenne	Coupée en quartiers sur la longueur, puis coupée en tranches de 2,5 cm d'épaisseur	1 c. à table	200 °C / 400 °F	15–18 minutes
 Tofu	450 g	Coupé en cubes de 2,5 cm	1 c. à table	190 °C / 375 °F	15–18 minutes

Vérifiez la cuisson des aliments et assurez-vous que les protéines crues atteignent toujours la température alimentaire sécuritaire.



INGRÉDIENT

QUANTITÉ

PRÉPARATION

HUILE

TEMPÉRATURE

TEMPS DE CUISSON

VOLAILLE



Poitrine de poulet

2 poitrines (340 g chacune)
2 poitrines (225 g chacune)

Avec l'os
Désossée

Badigeonnée d'huile
Badigeonnée d'huile

190 °C / 375 °F
200 °C / 400 °F

20–30 minutes
15–20 minutes



Cuisse de poulet

4 cuisses (170 g chacune)
4 cuisses (285 g chacune)

Avec l'os
Désossée

Badigeonnée d'huile
Badigeonnée d'huile

190 °C / 375 °F
200 °C / 400 °F

25–35 minutes
18–25 minutes



Ailes de poulet

450 g

Manchon et aileron

1 c. à table

200 °C / 400 °F

20–25 minutes



Poitrine de dinde

4 suprêmes (170 g chacun)

Désossée

Badigeonnée d'huile

200 °C / 400 °F

10–12 minutes

POISSON ET FRUITS DE MER



Beignet de crabe

2 beignets (170 g chacun)

Aucune

Badigeonné d'huile

190 °C / 375 °F

10–12 minutes



Queue de homard

4 queues (115 g chacune)

Entière

0

190 °C / 375 °F

5–8 minutes



Filet de saumon

2 filets (170 g, 2,5 cm d'épaisseur chacun)

Aucune

Badigeonné d'huile

200 °C / 400 °F

12–15 minutes



Filets de poisson blanc

2 filets (170 g chacun)

Aucune

Badigeonné d'huile

200 °C / 400 °F

10–12 minutes



Espadon

2 steaks (170 g, 2,5 cm d'épaisseur chacun)

Aucune

Badigeonné d'huile

200 °C / 400 °F

12–15 minutes



Thon

2 steaks (170 g, 2,5 cm d'épaisseur chacun)

Aucune

Badigeonné d'huile

200 °C / 400 °F

12–15 minutes



Crevette

450 g

Entière, décortiquée

1 c. à table

190 °C / 375 °F

7–10 minutes

BOEUF



Boeuf haché

4 (115 g chacun)

2,5 cm d'épaisseur

0

200 °C / 400 °F

8–10 minutes



Boulette

12 (5 cm d'épaisseur)

5 cm d'épaisseur

0

200 °C / 400 °F

10–15 minutes



Steak

2 steaks (225 g, 2,5 cm d'épaisseur chacun)
2 steaks (225 g, 2,5 cm d'épaisseur chacun)

Avec l'os
Désossé

0

200 °C / 400 °F
200 °C / 400 °F

15–20 minutes
10–15 minutes

TABEAU DE CUISSON DE LA FRITURE À AIR CHAUD

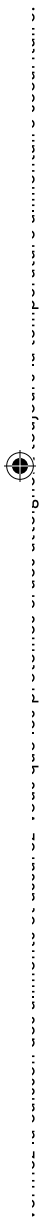
La durée de cuisson varie en fonction de la quantité d'aliments, de l'épaisseur et de la marque.

TABLEAU DE CUISSON DE LA FRITURE À AIR CHAUD

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	HUILE	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
PORC ET AGNEAU					
 Bacon	6 tranches	Aucune	0	190 °C / 375 °F	8-10 minutes
 Côtelette d'agneau	2 coupes épaisses, côtelette d'loyau (170 g chacune) 4 côtelettes (115 g chacune)	Avec l'os Désossé	Badigeonnée d'huile Badigeonnée d'huile	190 °C / 375 °F 200 °C / 400 °F	20-25 minutes 15-20 minutes
 Côtelette de porc	2 coupes épaisses, côtelettes avec os (225 g chacune) 4 côtelettes désossées (170 g chacune)	Avec l'os Désossé	Badigeonnée d'huile Badigeonnée d'huile	190 °C / 375 °F 200 °C / 400 °F	20-25 minutes 15-20 minutes
 Filet de porc	1 filet (450 g)	Coupé en deux	Badigeonné d'huile	200 °C / 400 °F	20-25 minutes
 Saucisse	4 saucisses	Entière	0	190 °C / 375 °F	8-10 minutes
ALIMENTS SURGELÉS					
 Filets de poitrine de poulet	450 g	Aucune	0	200 °C / 400 °F	15-20 minutes
 Pépites de poulet	450 g	Aucune	0	200 °C / 400 °F	10-12 minutes
 Filet de poisson	4 (170 g chacun, non pané)	Aucune	Badigeonné d'huile	200 °C / 400 °F	12-18 minutes
 Bâtonnets de poisson	450 g	Aucune	0	200 °C / 400 °F	10-12 minutes
 Frites	450 g	Aucune	0	200 °C / 400 °F	20-25 minutes
 Rouleaux de printemps	450 g	Aucune	0	200 °C / 400 °F	15-18 minutes
 Bâtonnets de mozzarella	450 g	Aucune	0	200 °C / 400 °F	8-10 minutes
 Raviolis	450 g	Aucune	0	190 °C / 375 °F	12-15 minutes
 Pizza	Format pour une personne	Aucune	0	190 °C / 375 °F	10-12 minutes
 Pizza pochette	450 g	Aucune	0	200 °C / 400 °F	12-15 minutes
 Crevette	450 g (pané)	Aucune	0	200 °C / 400 °F	12-15 minutes
 Bouchées de pomme de terre	450 g	Aucune	0	200 °C / 400 °F	15-18 minutes
 Rondelles d'oignon	450 g	Aucune	0	200 °C / 400 °F	10-12 minutes
 Légumes surgelés	450 g	Aucune	1 c. à table	200 °C / 400 °F	10-15 minutes

*Pour de meilleurs résultats, retournez ou remuez les aliments à mi-cuisson

Vérifiez la cuisson des aliments et assurez-vous que les protéines crues atteignent toujours la température alimentaire sécuritaire.



INGRÉDIENT
PRÉPARATION

FRUITS ET LÉGUMES

TEMPÉRATURE

TEMPS DE DÉSHYDRATATION



Pomme

Cœur retiré, coupée en tranches de 3 mm

7–8 heures



Abricot

Coupé en tranches de 3 mm, dénoyauté

8–10 heures



Banane

Pelée, coupée en tranches de 3 mm

8–10 heures



Betterave

Pelée, coupée en tranches de 3 mm

6–8 heures



Herbe fraîche

Rincée, séchée en tapotant, tiges retirées

4 heures



Racine de gingembre

Coupée en tranches de 3 mm

6 heures



Mangue

Pelée, coupée en tranches de 3 mm, dénoyautée

8–10 heures



Champignon

Coupé en tranches de 6 mm (essuyé avec un essuie-tout)

6–8 heures



Ananas

Pelé, centre retiré, coupé en tranches de 3 mm

8–10 heures



Fraise

Coupée en deux ou coupée en tranches de 3 mm

8–10 heures



Tomate

Coupée en tranches de 3 mm

6–8 heures



Tomate, cerise

8–10 heures

VIANDE, VOLAILLE ET POISSON



Boeuf

Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant la nuit

8–10 heures



Poulet

Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant la nuit

8–10 heures



Dinde

Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant la nuit

8–10 heures



Saumon

Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant la nuit

5–7 heures

TABLEAU DE DÉSHYDRATATION

CONSEILS CULINAIRES

- Pour une liste complète des aliments et de leurs quantités idéales, des réglages de température et de durée de cuisson, ainsi que des conseils de préparation, consultez le **tableau de cuisson de la friteuse à air chaud** et le **tableau de déshydratation** aux pages 40 à 43.
- 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 collations ou hors-d'œuvre qui peuvent être préparés dans un four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement une durée de cuisson un peu plus courte que les ingrédients plus volumineux.
- Le préchauffage de la friteuse à air chaud avant l'ajout d'aliments permet généralement d'obtenir de meilleurs résultats (voir **PRÉCHAUFFAGE** à la page 33).
- 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** à la page 33).
- Pour obtenir des pommes de terre croustillantes à l'extérieur, mélangez-les à 1 cuillère à table d'huile. Faites frire à l'air chaud pendant quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- **Ne cuisez pas** d'aliments qui produiront une grande quantité de graisse dans la friteuse à air chaud.
- Placez un plateau, un plat ou une plaque de cuisson allant au four dans le panier pour cuire un gâteau ou une quiche ou pour faire frire à l'air chaud des produits fragiles ou des ingrédients farcis.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT :

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

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

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

RANGEMENT

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

ENVIRONNEMENT

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

GARANTIE ET SERVICE

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	La friteuse à air chaud n'est pas branchée.	Branchez la fiche principale dans une prise murale mise à la terre.
	La minuterie n'est pas réglée.	Appuyez sur les icônes + et - pour régler la durée de cuisson nécessaire pour allumer la friteuse à air chaud.
	Le panier n'est pas inséré correctement dans la friteuse.	Faites glisser correctement le panier dans la friteuse.
Le panier ne rentre pas dans la friteuse.	Le panier est trop plein.	Ne pas remplir le panier au-delà de la ligne maximale.
Les ingrédients ne sont pas cuits.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier .	Mettez une plus petite quantité d'ingrédients dans le panier . Les petites quantités cuisent de manière plus uniforme.
	La température réglée est trop basse.	Appuyez sur les icônes + et - pour régler la température souhaitée.
	La durée de cuisson est trop court.	Appuyez sur les icônes + et - pour régler la durée de cuisson souhaité.
Les ingrédients sont frits de manière inégale.	Certains types d'ingrédients doivent être remués à la mi-cuisson.	Les ingrédients qui se superposent ou se chevauchent (p. ex., les frites) doivent être remués à la mi-cuisson. (Voir le RAPPEL DE ROTATION à la page 33).
Les collations ou hors-d'œuvre frits ne sont pas croustillants.	Vous avez utilisé une variété de hors-d'œuvre destinés à être cuits dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des hors-d'œuvre à cuire au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
De la fumée blanche s'échappe de la friteuse.	Vous cuisez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air chaud, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier . L'huile produit une fumée blanche et le panier peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni la friteuse ni le résultat final.
	Le panier contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse dans le panier . Assurez-vous de bien nettoyer le panier après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale.	Des pommes de terre de qualité permettent une cuisson uniforme.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Les pommes de terre contiennent trop d'amidon.	Rincez et asséchez correctement les bâtonnets de pommes de terre afin d'éliminer l'amidon sur la surface des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	Assurez-vous de bien assécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile. Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour obtenir un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.



GARANTIE ET SERVICE

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

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

Valable uniquement aux États-Unis.

Enregistrez votre produit sur www.Gourmia.com/warranty

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



Cuisinez avec **Gourmia**



Nous adorons avoir de vos nouvelles!

888.552.0033

info@gourmia.com

Gourmia®