

Gourmia®

5.7 L / 6 QT DIGITAL AIR FRYER



USER MANUAL

GAF682

ENGLISH

ESPAÑOL

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

FOR CUSTOMER SERVICE
QUESTIONS OR COMMENTS
VISIT WWW.GOURMIA.COM
OR EMAIL INFO@GOURMIA.COM
LANGUAGES SUPPORTED: ENGLISH, FRENCH, SPANISH

Model: GAF682
© 2022 Gourmia
www.gourmia.com
The Steelstone Group
Brooklyn, NY

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

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



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

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

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

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

Thank you for choosing Gourmia!

We love hearing from you! Share your thoughts, recipes, and photos with us.

@gourmia





TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards.....	6
Know Your Air Fryer.....	8
Display and Control Panel.....	9
Preheat.....	9
Turn Reminder.....	9
Display Messages.....	10
Presets Chart.....	11
Using Your Air Fryer.....	12
Before First Use.....	12
Adjusting Temperature and Time.....	15
Stop / Cancel Cooking.....	15
Cooking Tips.....	16
Cleaning & Maintenance.....	17
Troubleshooting.....	18
Warranty & Service.....	19

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all instructions before using the electric appliance. The following basic precautions should always be followed:

1. This appliance shall not be used by children from 0 to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
2. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquid.
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 has been damaged in any manner. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. 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.
7. **Do not** let the cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.
8. To protect against electric shock, **do not** immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid. **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 plug from wall outlet.
10. **Do not** place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain. The accessible surfaces may become hot during use. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. **Do not** place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm / 3.9 in of free space on the back and sides and 10 cm / 3.9 in of free space above the appliance. **Do not** place anything on top of the appliance.

- 12. Do not** use the appliance for any other purpose than described in this manual. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 13. Do not** let the appliance operate unattended. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 14. Do not** use outdoors.
- 15. Do not** touch the hot surfaces; use 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.
- 16.** After using the appliance, avoid contact with the hot metal inside. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before cleaning.
- 17.** Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket from the appliance.
- 18.** For household use only.

CORD AND PLUG SAFETY

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW YOUR AIR FRYER

Display / Control Panel



Crisper Tray



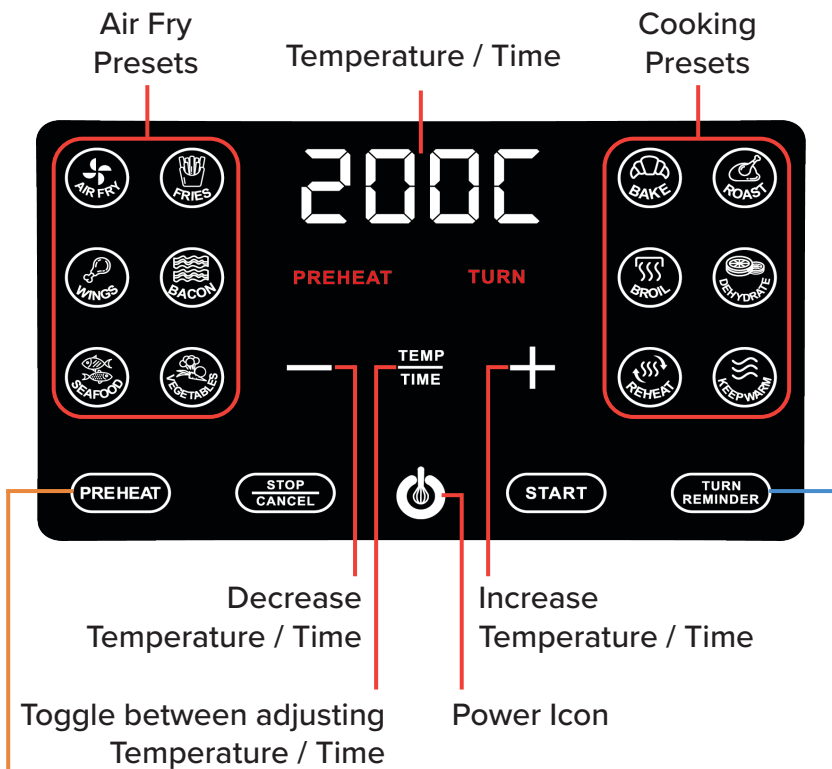
Place the Crisper Tray into the Basket.

Basket



KNOW YOUR AIR FRYER

DISPLAY AND CONTROL PANEL



PREHEAT

Preheating the air fryer before adding food will generally deliver the best results. When cooking multiple batches in a row, only preheat before the first batch.

Tap **PREHEAT** before **START** to enable or disable preheating. When preheating is enabled, PREHEAT appears in red on the Display.

TURN REMINDER

Turning or tossing food halfway through cook time will deliver evenly browned and crispy results.

Tap **TURN REMINDER** before **START** to enable or disable Turn Reminder. 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 MESSAGES

PREHEAT

Preheat is enabled.

TURN

Turn Reminder is enabled.

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

The air fryer is preheating.

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

The air fryer is preheated.

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

Reminder to turn or toss food.

E-n-d

The cook time has elapsed.

PRESETS CHART

	TEMPERATURE		TIME		PREHEAT		TURN REMINDER	
	DEFAULT	RANGE	DEFAULT	RANGE	DEFAULT	TOGGLE	DEFAULT	TOGGLE
	200 °C / 400 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	20 min	1-60 min	on	✓	off	✓
	200 °C / 400 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	15 min	1-60 min	on	✓	on	✓
	200 °C / 400 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	25 min	1-60 min	on	✓	on	✓
	190 °C / 375 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	6 min	1-60 min	off	✓	off	✓
	190 °C / 375 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	10 min	1-60 min	on	✓	on	✓
	200 °C / 400 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	20 min	1-60 min	on	✓	on	✓
	160 °C / 325 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	25 min	1 min-2 h	on	✓	off	✓
	200 °C / 400 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	25 min	1 min-2 h	on	✓	on	✓
	200 °C / 400 °F	200 °C / 400 °F	12 min	1-60 min	on	✓	on	✓
	56 °C / 135 °F	34 °C-76 °C / 90 °F-170 °F	8 h	30 min-24 h	off	n/a	off	✓
	150 °C / 300 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	15 min	1-60 min	off	✓	off	✓
	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**.

USING YOUR AIR FRYER

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging stickers and labels from the air fryer, including the tape securing the Pan to the unit.
2. To pull out the Basket for cleaning, remove the tape securing it into place. Secure the unit with one hand and pull the handle straight back with the other hand.
3. Thoroughly clean the Basket and Crisper Tray with hot water, some dishwashing liquid, and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the air fryer with a moist cloth.

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

WARNING

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

Do not put anything on top of the air fryer.

Do not place the air fryer against a wall or against other appliances. It is important to leave at least 10 cm / 3.9 in of free space around the back and sides, and 10 cm / 3.9 in of free space above the air fryer to allow for proper ventilation.

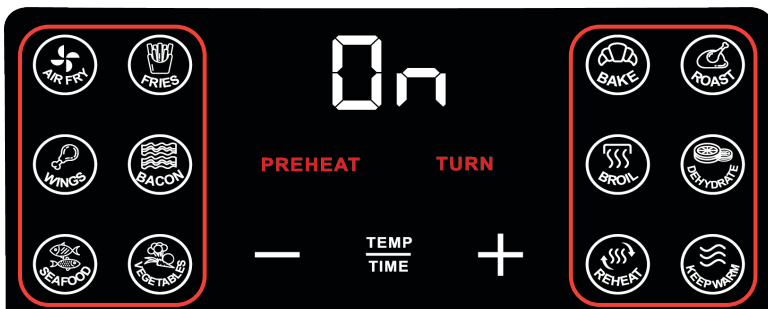
USING YOUR AIR FRYER

1. Place the air fryer on a stable, horizontal, heat-resistant, and level surface.
2. Insert the Crisper Tray into the Basket and slide it into the air fryer.
3. Plug the air fryer into an outlet.

USING YOUR AIR FRYER



4. Tap the **Power Icon** to turn on.



5. Tap the desired Preset.

The Display will show the preset temperature and time.

To adjust temperature and time follow instructions on page 15.

With PREHEAT Enabled (enable before tapping **START**.)

6. Tap **START**.

The Display will show “Preheat” (P-r-E H-E-A-T) and the air fryer will begin preheating. Once preheated, it will beep 5 times and the Display will show “Add Food” (A-d-d F-o-o-d).

Caution: Basket will be hot!

7. Remove the Basket carefully, place food inside, and return it to the air fryer to automatically begin cooking.

Continue on page 14.

6. Remove the Basket, place food inside, and return it to the air fryer.

7. Ensure Preheat is disabled and Tap **START**.

Cooking Tip: Spray food with cooking oil for a crispier finish.

USING YOUR AIR FRYER

With **TURN REMINDER Enabled** (enable before tapping **START**.)

- Halfway through the cook time, the air fryer will beep 5 times and the Display will show “Turn Food” (Turn Food).
- Remove the Basket carefully and place it on a **heat-resistant surface**.
- Turn or toss the food using tongs.
- Return the Basket to the air fryer to automatically resume cooking.

Note: If the Basket is not removed, cooking will resume.

When your selected cook time has elapsed, the air fryer will beep 5 times and the Display will show “End” (End).

8. Remove the Basket carefully and place it on a **heat-resistant surface**.
9. Remove food from the Basket using tongs.

Always use caution when removing the Basket during / after cooking.

Caution: Carefully remove Basket - hot steam may escape!

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

Do not use sharp or metal utensils to avoid scratching 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.

USING YOUR AIR FRYER

ADJUSTING TEMPERATURE AND TIME

Cooking Tip: For ideal temperature and time settings for various foods, see the **Air Fry Cooking Chart** and **Dehydrate Chart** on pages 64 through 67 of the **Gourmia Recipe Book**.



1. Tap **TEMP / TIME** to adjust temperature.



2. Tap + and - icons to increase and decrease temperature.



3. Tap **TEMP / TIME** again to adjust time.



4. Tap + and - icons to increase and decrease time.

Tip: Press and hold + and - icons to increase and decrease temperature and time rapidly.

STOP / CANCEL COOKING

Tap **STOP / CANCEL** once 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.

COOKING TIPS

- For an extensive list of foods and their ideal amounts, temperature and time settings, along with preparation notes, see the **Air Fry Cooking Chart** and **Dehydrate Chart** on pages 64 through 67 of the **Gourmia Recipe Book**.
- Air fryers perform similar to ovens, refer to 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.
- Turning or tossing food halfway through cook time will deliver evenly browned and crispy results. (See Turn Reminder on page 9.)
- Add 1 tablespoon of oil to fresh potatoes for a crispy result. Air fry the ingredients within a few minutes after adding the oil.
- **Do not** prepare foods that will produce a large amount of grease in the air fryer.
- Place a baking pan or an oven-safe dish or pan in the Basket to bake a cake or quiche or to air fry fragile or filled ingredients.

CLEANING & MAINTENANCE

WARNING

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

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning material to clean the Basket and Crisper Tray, as this may damage the non-stick coating.

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

STORAGE

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

ENVIRONMENT

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

GUARANTEE AND SERVICE

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work.	The air fryer is not plugged in.	Plug the main plug into a grounded wall socket.
	The timer has not been set.	Tap the timer icon 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 ingredients did not cook.	There are too many ingredients in the Basket.	Put smaller batches of ingredients in the pan. 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 in the air fryer.	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 when they come out of the air fryer.	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.
I cannot slide the Basket into the air fryer properly.	The Basket is overfilled.	Do not fill the Basket beyond max line.
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 pan. Make sure you clean the Basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	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 when they come out of the air fryer.	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. 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 the seller's discretion. In the event that repair isn't possible, the seller will replace the product / part. If product repair / replacement won't suffice, the seller 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. The manufacturing company is not liable for any incidental or consequential damages incurred by such circumstances.

Only valid within the United States.

Register your product at www.Gourmia.com/warranty

Get cooking with Gourmia



FREIDORA DE AIRE

Marca: GOURMIA

Modelo: GAF682

Hecho en: CHINA

Especificaciones Electricas

120 V ~ 60 Hz 1 500 W

**ANTES DE USAR EL PRODUCTO LEA EL INSTRUCTIVO Y
CONSERVELO PARA FUTURAS REFERENCIAS**

**SI EL CORDÓN DE ALIMENTACIÓN ES DAÑADO, ÉSTE DEBE
SER REEMPLAZADO POR EL FABRICANTE, SU AGENTE DE
SERVICIO O POR PERSONAL CALIFICADO PARA EVITAR UN**

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

**Este aparato no debe ponerse en funcionamiento por medio de
un temporizador externo o un sistema de control remoto
separado.**

**Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones
domésticas y en aplicaciones similares, por ejemplo:**

**Degustaciones en tiendas, en oficinas y en otros ambientes de
trabajo, en granjas o en cabañas**

**Por huéspedes o por clientes en hoteles, moteles y otros
ambientes de tipo residencial.**

En lugares destinados para desayunar.

PRECAUCIÓN: Superficies calientes

Importador: TIENDAS SORIANA, S.A. DE C.V.

**Alejandro de Rodas No. 3102-A, Col. Cumbres 8vo. Sector
Monterrey, Nuevo León C.P. 64610.**

R.F.C. TSO991022PB6 Tel. Importador: +52 (81) 83299000

**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**



Gourmia®

FREIDORA DE AIRE DIGITAL DE 5.7 L / 6 QT



MANUAL DEL USUARIO

GAF682

ENGLISH

ESPAÑOL

IMPORTANTE: CONSERVE PARA FUTURA REFERENCIA. LEA CUIDADOSAMENTE

PARA SERVICIO AL CLIENTE,
PREGUNTAS O COMENTARIOS,
VISITE WWW.GOURMIA.COM
O MANDE UN CORREO ELECTRÓNICO A INFO@GOURMIA.COM
IDIOMAS DISPONIBLES DE ATENCIÓN: INGLÉS, FRANCÉS,
ESPAÑOL

Modelo: GAF682

© 2022 Gourmia

www.gourmia.com

The Steelstone Group

Brooklyn, NY

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

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



¡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 ayudarlo 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 ayudarlo 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





ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes.....	26
Conozca su freidora de aire.....	28
Pantalla y panel de control.....	29
Precalentamiento.....	29
Recordatorio para voltear los alimentos..	29
Mensajes de pantalla.....	30
Tabla de preajustes.....	31
Uso de la freidora de aire.....	32
Antes del primer uso.....	32
Ajuste del tiempo y la temperatura.....	35
Detener / Cancelar la cocción.....	35
Consejos para cocinar.....	36
Limpieza y mantenimiento.....	37
Solución de problemas.....	38
Garantía y servicio.....	39

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 meses a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más si se les supervisa continuamente. Este aparato no es apto para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños.
2. Los aparatos de cocina deben colocarse en una superficie estable con las asas colocadas (si las hay) para evitar derrames de líquido caliente.
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. **Nunca** utilice un aparato con un cable o enchufe dañado, si el aparato ha funcionado mal o si se ha dañado de alguna forma. Si el cable de alimentación está dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona similar calificada para evitar un riesgo.
6. Se requiere supervisión constante cuando cualquier electrodoméstico sea usado por o cerca de los niños. Es necesario supervisar que los niños no jueguen con el aparato.
7. **No** permita que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde la mesa o entre en contacto con superficies calientes.
8. Para evitar una descarga eléctrica, **no** sumerja el cable, los enchufes o el electrodoméstico en agua u otros líquidos. **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. 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 del podría provocar lesiones.
- 13. No** deje el electrodoméstico funcionando sin supervisión. Se debe tener extrema precaución al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

14. No utilice el aparato en exteriores.

15. 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.

16. Evite el contacto con la parte metálica interior después de usar el electrodoméstico. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiarlo.

17. 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.

18. Para uso doméstico solamente.

SEGURIDAD DEL CABLE Y DEL ENCHUFE

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE

Pantalla / Panel de Control



Bandeja para
Verduras

Coloque la bandeja para
verduras en la cesta.



Cesta

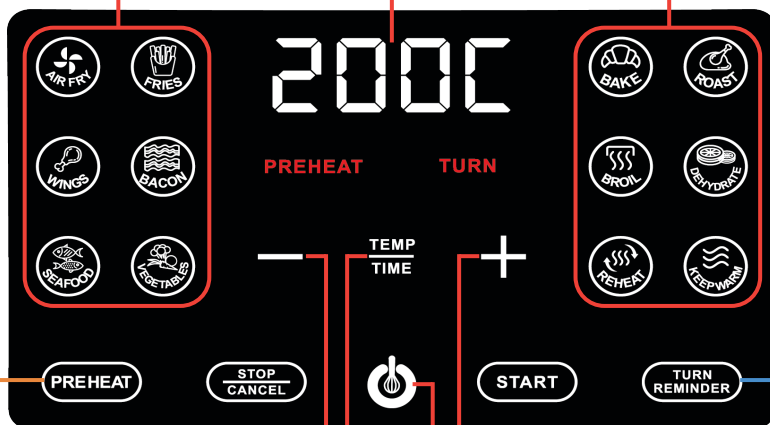
CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE

PANTALLA Y PANEL DE CONTROL

Preajustes para
Freír con Aire

Temperatura /
Tiempo

Preajustes
para Cocinar



Disminución de
Temperatura / Tiempo

Aumento de
Temperatura / Tiempo

Alternar Entre el Ajuste de
Temperatura / Tiempo

Icono de Encendido

PRECALENTAMIENTO

Precalentar la freidora de aire antes de añadir los alimentos generalmente dará mejores resultados. Cuando cocine varias tandas seguidas de alimento, solo tiene que precalentar la freidora antes de la primera tanda. Pulse **PREHEAT** (precalentar) antes de **START** (iniciar) para activar o desactivar el precalentamiento. Cuando se habilita el precalentamiento, la palabra PREHEAT aparecerá en rojo en la pantalla.

RECORDATORIO PARA VOLTEAR LOS ALIMENTOS

El voltear o revolver los alimentos a la mitad del tiempo de cocción ayudará a obtener alimentos uniformemente dorados y crujientes. Pulse **TURN REMINDER** (recordatorio para voltear) antes de **START** (iniciar) para activar o desactivar el recordatorio para voltear los alimentos. Cuando se activa el recordatorio para voltear los alimentos, la palabra TURN aparecerá en rojo en la pantalla.

Consulte la tabla de la página 31 para conocer los preajustes que tienen el precalentamiento y el recordatorio para voltear activados de forma predeterminada y aquellos que tienen la opción de activar y desactivar los ajustes.

MENSAJES DE PANTALLA

PREHEAT

(precalentamiento)

El precalentamiento está activado.

TURN

(voltear)

El recordatorio para voltear lo alimentos está activado.

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

La freidora de aire se está precalentando.

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

La freidora de aire está precalentada.

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

Recordatorio para voltear o revolver los alimentos.

E-n-d

El tiempo de cocción ha transcurrido.

TABLA DE PREAJUSTES

	TEMPERATURA		TIEMPO		PRECALENTAMIENTO		RECORDATORIO PARA VOLTEAR LOS ALIMENTOS	
	PREDETERMINADO	RANGO	PREDETERMINADO	RANGO	PREDETERMINADO	ALTERNAR	PREDETERMINADO	ALTERNAR
	200 °C / 400 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	20 min	1 min - 60 min	encendido	✓	apagado	✓
	200 °C / 400 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	15 min	1 min - 60 min	encendido	✓	encendido	✓
	200 °C / 400 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	25 min	1 min - 60 min	encendido	✓	encendido	✓
	190 °C / 375 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	6 min	1 min - 60 min	apagado	✓	apagado	✓
	190 °C / 375 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	10 min	1 min - 60 min	encendido	✓	encendido	✓
	200 °C / 400 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	20 min	1 min - 60 min	encendido	✓	encendido	✓
	160 °C / 325 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	25 min	1 min - 2 h	encendido	✓	apagado	✓
	200 °C / 400 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	25 min	1 min - 2 h	encendido	✓	encendido	✓
	200 °C / 400 °F	200 °C / 400 °F	12 min	1 min - 60 min	encendido	✓	encendido	✓
	56 °C / 135 °F	34 °C-76 °C / 90 °F-170 °F	8 h	30 min - 24 h	apagado	n/a	apagado	✓
	150 °C / 300 °F	76 °C-200 °C / 170 °F-400 °F	15 min	1 min - 60 min	apagado	✓	apagado	✓
	94 °C / 200 °F	66 °C-94 °C / 150 °F-200 °F	30 min	1 min - 8 h	apagado	n/a	apagado	n/a

Nota: La marca de verificación indica que el precalentamiento y el recordatorio para voltear puede ser activado o desactivado pulsando **PREHEAT/TURN REMINDER** (precalentamiento/recordatorio para voltear) antes de pulsar **START** (iniciar).

USO DE LA FREIDORA DE AIRE

ANTES DEL PRIMER USO

1. Elimine todas las calcomanías de embalaje o las etiquetas del aparato, incluyendo la cinta adhesiva que sujeta la cacerola al aparato.
2. Para retirar la cesta para su limpieza, elimine la cinta adhesiva que la mantiene en su lugar. Sujete el aparato con una mano y jale del asa con la otra mano.
3. Limpie a fondo la cesta y la bandeja para verduras con agua caliente, un poco de jabón para trastes líquido y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y exterior de la freidora de aire con un paño húmedo.

Nota: Es probable que, durante los primeros usos, se produzca un olor a “plástico caliente”. Esto es totalmente normal en modelos nuevos dado que el material se calienta por primera vez. Desaparecerá después de algunos usos.



ADVERTENCIA

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

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.

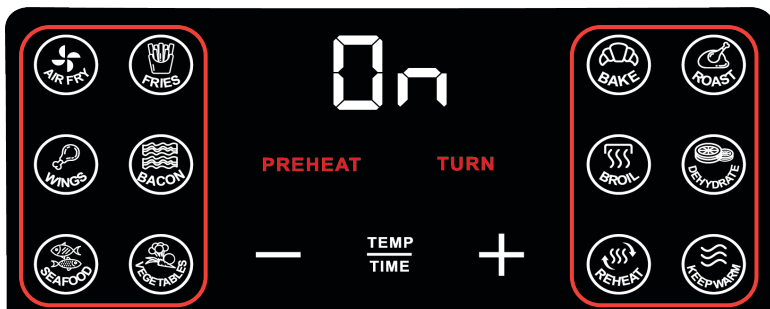
USO DE LA FREIDORA DE AIRE

1. Coloque la freidora sobre una superficie estable, horizontal, plana y resistente al calor.
2. Inserte la bandeja para verduras dentro de la canasta y deslícela dentro de la freidora de aire.
3. Enchufe la freidora en un tomacorriente.

USO DE LA FREIDORA DE AIRE



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



5. Pulse el preajuste deseado.

La pantalla mostrará la temperatura y el tiempo preestablecidos. Para ajustar la temperatura y el tiempo siga las instrucciones de la página 35.

Con la función de precalentamiento habilitada (PREHEAT)
(habilitar antes de pulsar **START** (iniciar)).

6. Pulse **START** (iniciar).

La pantalla mostrará la palabra para precalentamiento (P-R-E H-E-A-T) y la freidora de aire comenzará a precalentar. Una vez precalentado, emitirá 5 pitidos y la pantalla mostrará la indicación para añadir los alimentos (A-d-d F-o-o-d).

Precaución: ¡La cesta estará caliente!

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

Continúa en la página 34.

6. Retire la cesta, coloque los alimentos dentro y vuelva a colocarla en la freidora de aire.
7. Asegúrese de que el precalentamiento esté desactivado y pulse **START** (iniciar) para iniciar.

Consejo para cocinar: rocíe los alimentos con aceite de cocina para que queden más crujiente.

USO DE LA FREIDORA DE AIRE

Con la función de recordatorio para voltear habilitada (**TURN REMINDER**) (habilitar antes de pulsar **START** (iniciar)).

- A la mitad del tiempo de cocción, la freidora emitirá 5 pitidos y la pantalla mostrará la indicación para voltear los alimentos (**Turn Food**).
- Retire la cesta con cuidado y colóquela sobre una **superficie resistente al calor**.
- Voltee o revuelva los alimentos utilizando unas pinzas.
- Regrese la cesta a la freidora de aire para reanudar automáticamente la cocción.

Nota: si no retira la cesta, la cocción se reanudará.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, la freidora de aire emitirá 5 pitidos y la pantalla mostrará la indicación de finalizar (**End**).

8. Retire la cesta con cuidado y colóquela sobre una **superficie resistente al calor**.
9. Retire los alimentos de la cesta con unas pinzas.

Siempre tenga cuidado al remover la cesta durante o después de la cocción.

Precaución: Remueva cuidadosamente la cesta, ¡podría salir vapor caliente!

 **ADVERTENCIA:** ¡La cesta y los alimentos estarán calientes!
No toque las superficies calientes.

No utilice utensilios afilados o de metal para evitar rayar la superficie antiadherente.

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.

USO DE LA FREIDORA DE AIRE

AJUSTE DEL TIEMPO Y LA TEMPERATURA

Consejo para cocinar: Para los ajustes de temperatura y del tiempo ideales para varios alimentos, consulte la **Tabla para cocinar con la freidora de aire** y la **Tabla para deshidratar** de las páginas 132 a 135 del **Recetario de Gourmia**.



1. Pulse **TEMP/TIME** (tiempo/temperatura) para ajustar la temperatura



2. Pulse los íconos + y - para aumentar y disminuir la temperatura.



3. Vuelva a pulsar **TEMP/TIME** (tiempo/temperatura) para ajustar el tiempo.



4. Pulse los íconos + y - para aumentar y disminuir el tiempo.

Consejo: mantenga pulsados los íconos + y - para aumentar y disminuir la temperatura y el tiempo rápidamente.

DETENER / CANCELAR LA COCCIÓN

Pulse **STOP/CANCEL** (detener/cancelar la cocción) una vez para detener la cocción. Pulse **START** (iniciar) para reanudar la cocción.

Si retira la cesta de la freidora durante la cocción, esta se detendrá. Cuando coloque nuevamente la cesta a la freidora de aire se reanudará automáticamente la cocción.

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

CONSEJOS PARA COCINAR

- Para una lista extensa de alimentos, sus cantidades, temperaturas y tiempos ideales, junto con notas sobre su preparación, consulte la **Tabla para cocinar con la freidora de aire** y la **Tabla para deshidratar** de las páginas 132 a 135 del **Recetario de Gourmia**.
- Las freidoras de aire funcionan de manera similar a los hornos, consulte las instrucciones para cocinar en horno descritas en el envase del producto o en la receta.
- Aquellos bocadillos 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.
- 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 página 29).
- Añada 1 cucharada de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente.
Fría los ingredientes algunos minutos después de añadir el aceite.
- **No** prepare alimentos que produzcan una gran cantidad de grasa en la freidora de aire.
- Coloque un molde para hornear o un plato o bandeja apta para hornear para hacer una pastel o un quiche, o para freír ingredientes delicados o rellenos.

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.

1. Limpie la freidora de aire después de cada uso.
2. Desconecte el enchufe del tomacorriente.
3. Permita que la freidora de aire se enfríe por completo. Retire la cesta de la freidora de aire para que se enfríe más rápido.
4. Limpie la cesta y la bandeja para verduras en la rejilla superior del lavavajillas solamente o lávelas con agua caliente, jabón y una esponja no abrasiva.
5. Si hay residuos pegados en el fondo de la cesta, llénela con agua caliente y detergente para platos y déjela en remojo.
6. Limpie el interior y exterior de la freidora de aire con un paño húmedo.
7. Limpie el interior de la freidora con agua caliente, detergente para platos y un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.
8. 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 nuestro sitio web o contacte a su distribuidor. (Garantía del fabricante no válida en México. Vea garantía ofrecida por el importador)

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 el icono del temporizador para ajustar el tiempo necesario para la cocción y encender la freidora.
	La cesta no está colocada correctamente en la freidora.	Deslice la cesta dentro de la freidora de aire correctamente.
Los ingredientes no se han cocido.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	Coloque cantidades más pequeñas de ingredientes en la cacerola. Las tandas más pequeñas se frien de forma más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Pulse los íconos + y - para configurar la temperatura requerida.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Pulse los íconos + y - para configurar el tiempo de cocción requerido.
Algunos alimentos no se frieron de manera homogénea.	Algunos alimentos necesitarán revolverse a mitad del tiempo de cocción.	Los ingredientes que se colocan uno encima de otro (por ejemplo, las papas fritas) deben revolverse a la mitad del tiempo de cocción. (Vea el recordatorio para voltear los alimentos en la página 29).
Los bocadillos fritos no están crujientes al salir de la freidora de aire.	El tipo de bocadillo que utilizó necesita ser cocinado en una freidora tradicional.	Utilice aperitivos que se horneen o cúbralos ligeramente con aceite para un resultado más crujiente.
No puedo introducir correctamente la cesta en el aparato.	La cesta está sobrecargada.	No llene la cesta por encima de la línea de capacidad máxima.
La freidora de aire expide humo blanco.	Está preparando ingredientes con mucha grasa.	Cuando fría ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite goteará a la cesta. El aceite produce humo blanco y la cesta puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni el resultado final.
	La cesta aún contiene residuos grasos del uso anterior.	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la cacerola. Asegúrese de limpiar la cesta después de cada uso.
Algunas papas frescas no se frieron de manera homogénea.	Las papas de calidad se cocerán de forma uniforme.	Utilice papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes mientras se frien.
	Las papas tienen demasiado almidón.	Enjuague bien los palitos de papa y séquelos para eliminar el almidón de la parte exterior.
Las papas a la francesa no están crujientes al salir de la freidora de aire.	La textura crujiente de los alimentos depende de la cantidad de aceite y del agua que contengan.	Asegúrese de que los palitos de papa estén secos antes de añadir el aceite. Corte trozos más pequeños de papa para un resultado más crujiente. Añada un poco más de aceite para un resultado más crujiente.

GARANTÍA Y SERVICIO

Esta garantía limitada tiene una validez de un año completo a partir de la fecha de compra. Aplica únicamente al comprador original y no es transferible terceros. La reparación o sustitución de las piezas defectuosas queda a discreción del vendedor. En caso de que la reparación no sea posible, el vendedor reemplazará el producto o la pieza defectuosa. Si la reparación o sustitución del producto no es satisfactoria, el vendedor 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. El fabricante no es responsable de ningún daño accidental o derivado de tales circunstancias.

La garantía únicamente es válida dentro de los Estados Unidos. Vea garantía ofrecida por el importador.

Registre su producto en www.Gourmia.com/warranty

Cocine con Gourmia



FREIDORA DE AIRE

Marca: GOURMIA

Modelo: GAF682

Hecho en: CHINA

Especificaciones Electricas

120 V ~ 60 Hz 1 500 W

**ANTES DE USAR EL PRODUCTO LEA EL INSTRUCTIVO Y
CONSERVELO PARA FUTURAS REFERENCIAS**

**SI EL CORDÓN DE ALIMENTACIÓN ES DAÑADO, ÉSTE DEBE
SER REEMPLAZADO POR EL FABRICANTE, SU AGENTE DE
SERVICIO O POR PERSONAL CALIFICADO PARA EVITAR UN**

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

**Este aparato no debe ponerse en funcionamiento por medio de
un temporizador externo o un sistema de control remoto
separado.**

**Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones
domésticas y en aplicaciones similares, por ejemplo:
Degustaciones en tiendas, en oficinas y en otros ambientes de
trabajo, en granjas o en cabañas**

**Por huéspedes o por clientes en hoteles, moteles y otros
ambientes de tipo residencial.**

En lugares destinados para desayunar.

PRECAUCIÓN: Superficies calientes

Importador: TIENDAS SORIANA, S.A. DE C.V.

**Alejandro de Rodas No. 3102-A, Col. Cumbres 8vo. Sector
Monterrey, Nuevo León C.P. 64610.**

R.F.C. TSO991022PB6 Tel. Importador: +52 (81) 83299000

**PARA SERVICIO AL CLIENTE,
PREGUNTAS O COMENTARIOS,
VISITE WWW.GOURMIA.COM**

**CORREO ELECTRÓNICO:
INFO@GOURMIA.COM**

**O LLAME AL 888.552.0033
TELÉFONO NO VÁLIDO EN MÉXICO
LUNES A JUEVES, DE 9 am a 6 pm,
HORA DEL ESTE DE E.U.A.,
Y VIERNES DE 9:00 am A 3:00 pm,
HORA DEL ESTE DE E.U.A.**

**IDIOMAS DISPONIBLES DE ATENCIÓN:
INGLÉS, FRANCÉS, ESPAÑOL**

Gourmia