

Gourmia®



AIR FRYER

Model# GAF-575

USER MANUAL

Read this manual thoroughly
before using and save it for
future reference

FOR CUSTOMER SERVICE
QUESTIONS OR COMMENTS
VISIT US @ GOURMIA.COM
INFO@GOURMIA.COM
OR CALL 888.552.0033

Model: GAF-575
© 2018 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 suggestion in this manual.



Welcome to the Exciting World of *Air Frying* **from Gourmia**

Congratulations on your purchase of the Air Fryer from Gourmia, exclusively designed for healthier cooking!

If you are one of those people who enjoy the great crisp of fried food and that “crunchy” goodness; yet you stay away from those unhealthy foods - you’ve made the right choice.

With your new Gourmia Air Fryer, preparing fresh and healthy air fried foods is only moments away. We’re confident that you’ll find your new Gourmia Air Fryer easy and fun to use; with the end results being a great tasting and healthy treat.

The pages of this manual offer full and comprehensive instructions to guide you through the functions and features of the Gourmia Air Fryer. Inside this guide you will also find information on its modes of operation, complete step-by-step instructions for the operation, assembly, cleaning, and maintenance of your appliance.

Please read all safety instructions thoroughly to ensure safe usage at all times.

Thank you for your purchase! We sincerely hope you will enjoy this as well as all the many innovative products brought to you by our family at Gourmia.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

1. This appliance is not intended for use by persons (including children younger than 8) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have supervision.
2. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local main voltage before you connect the appliance.
3. 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.
4. 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.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
6. Do not let the cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces.
7. 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.
8. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
9. 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.
10. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 4 inches of free space on the back and sides and 4 inches of free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
11. Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual. The use of accessory attachments nor recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
12. Do not let the appliance operate unattended. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not use outdoors.
14. Do not touch the hot surfaces, use handles and knobs only. During hot 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 pan from the appliance.
15. After using the appliance, the metal cover inside is very hot, avoid to contact the hot metal inside after cooking. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
16. 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 pan from the appliance.
17. For household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR CUSTOMER SERVICE VISIT US @ GOURMIA.COM OR CALL 888.552.0033

TABLE OF CONTENTS

Know Your Air Fryer 6

Before Using The Air Fryer 7

Using Your Air Fryer 8

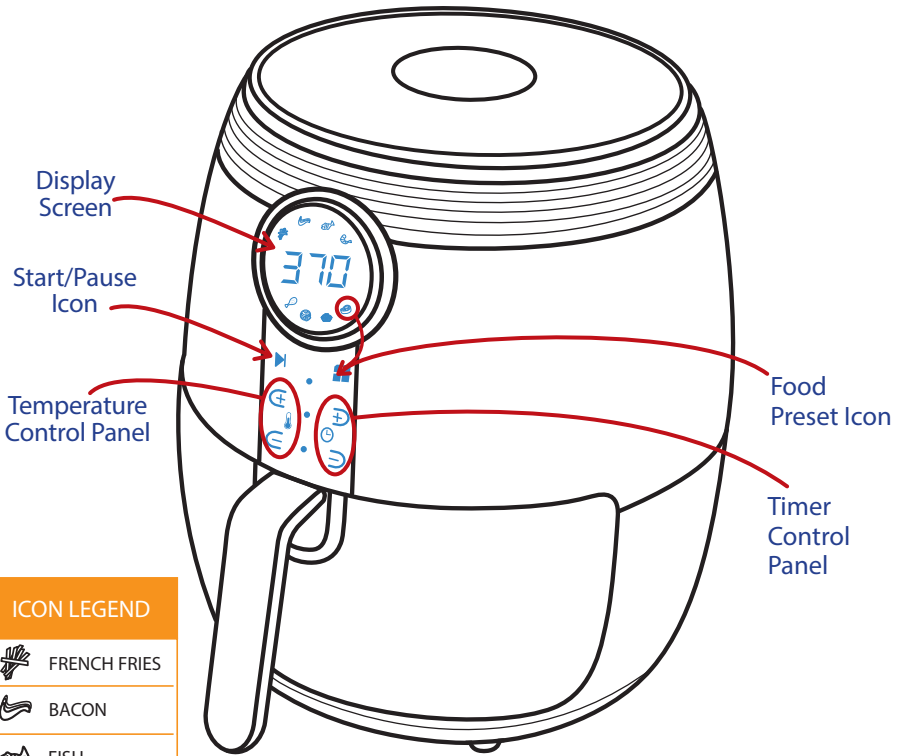
Troubleshooting.....10

Frying Tips..... 11

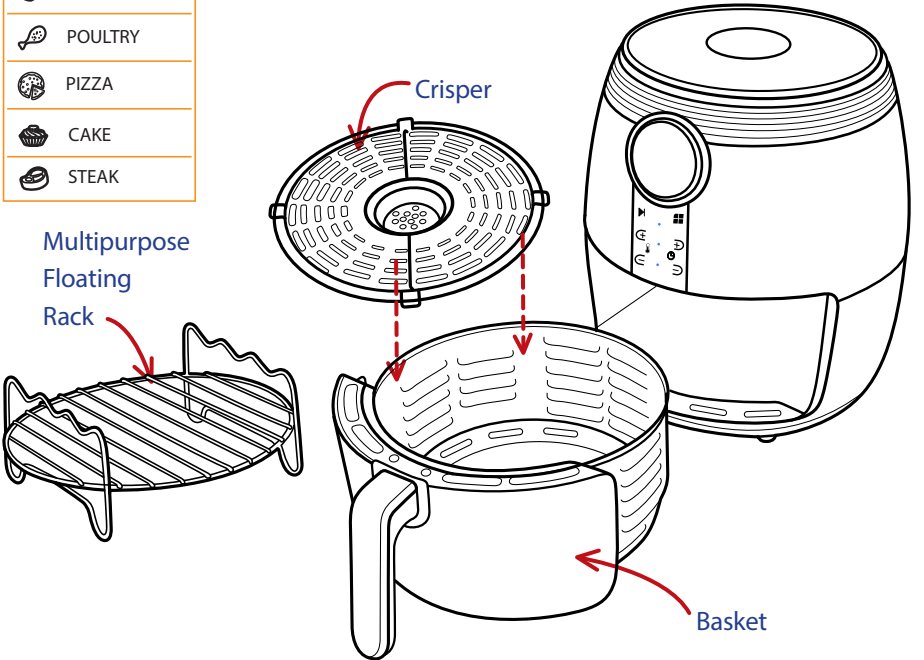
Settings Chart..... 12

Cleaning & Maintenance.....14





ICON LEGEND	
	FRENCH FRIES
	BACON
	FISH
	SHELLFISH
	POULTRY
	PIZZA
	CAKE
	STEAK



Before Using The Air Fryer For The First Time

1. Remove all packaging material.
Remove any stickers or labels from the appliance.
2. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some dishwashing liquid and a non-abrasive sponge.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

Note: During the first few times of using your new GAF575 Air Fryer there might be a "hot plastic" smell. This is perfectly normal in new Air Fryers as the material is heated for first time. It will go away after the first few uses.

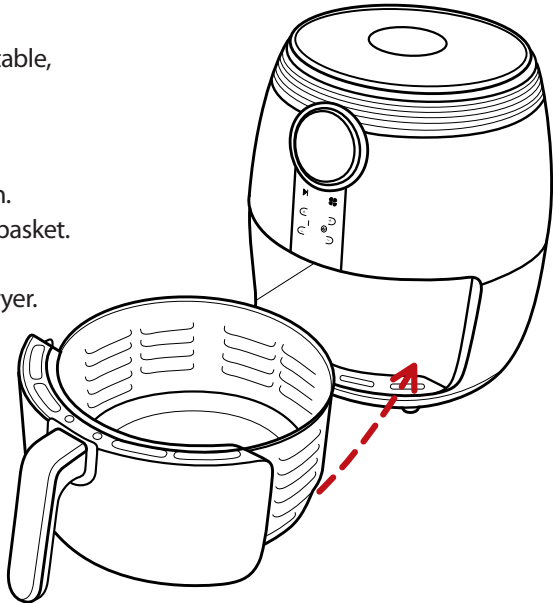
Using Your Air Fryer

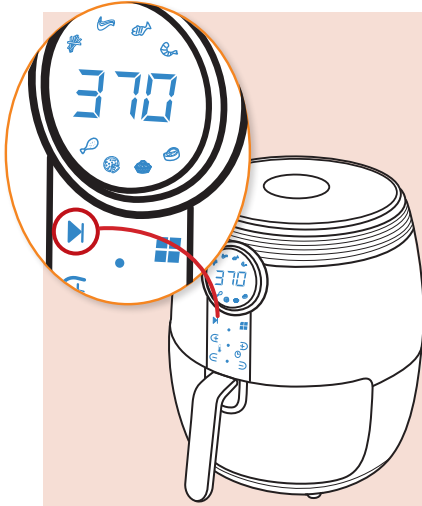
This is an air fryer that works on hot air.

- Do not fill the pan with oil or frying fat.
- Do not fill the pan with oil or any other liquid.
- Do not put anything on top of the appliance.

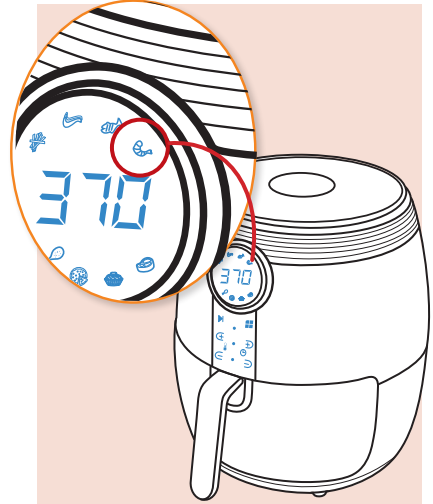
Note: *Do not place the appliance against a wall or against other appliances. It is important to leave at least 4 inches of free space on the back and sides, and 4 inches of free space above the appliance to allow for proper ventilation.*

1. Place the appliance on a stable, horizontal, heat-resistant, and leveled surface.
2. Place the crisper in the pan.
Put the ingredients in the basket.
(Do not overload)
Slide the pan into the air fryer.
3. Plug the Air Fryer into an electrical wall outlet.



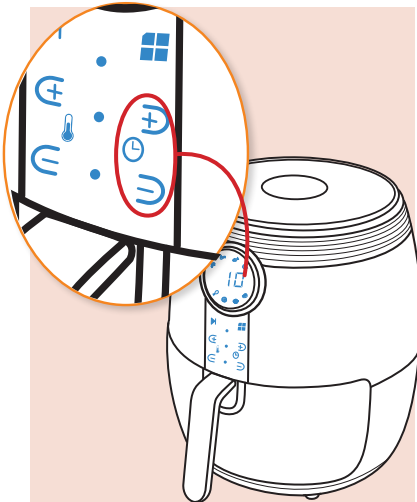


4. To turn on the appliance press the play icon. Blue dotted lights will appear with temperature and time flashing.



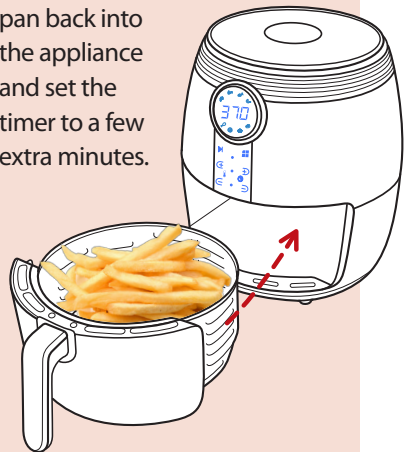
5. Tap the desired food option icon.

Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.



6. To adjust the preset temperature or time. Tap the temperature and timer options up or down

7. Once the timer rings the food is done. If you would like a little more cooking time on the food, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.



8. Some recipes or ingredients call for shaking halfway through the preparation time (see 'Settings Chart' on page 12). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer and continue to cook.

Note: After sliding the pan out of the appliance, the display unit will go into sleep mode, when you return the pan to the appliance, your time and temperature settings will automatically resume. There is no need to reset your setting or press start.

9. When you hear the timer bell ring five times, the time has elapsed. Pull the pan out of the

appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: After the timer rings five times the air blower will stop after twenty seconds.

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate using a pair of tongs; the food, basket and crisper tray will be hot!

Note: To avoid scratching the nonstick surface do not use sharp or metal utensils. Please be careful not to pour the food from the basket as the crisper tray can fall out when tipped.

11. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch. No preheat is necessary.

Tip: After hot air frying, the pan and the ingredients are hot - avoid touching. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.



PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the main plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Tap the timer control icon to the required preparation time to turn on the appliance.
	The pan is not put into the appliance properly.	Slide the pan into the appliance properly.
The ingredients fried in the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket are too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Tap the temperature control icon to the required temperature setting. (see 'Settings Chart' on page 12).
	The preparation time is too short.	Tap the timer control icon to the required preparation time. (see 'Settings Chart' on page 12).
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g.fries) need to be shaken halfway through the preparation time. (see 'Settings Chart' on page 12).
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	The basket is overfilled.	Do not fill the basket beyond max line (see 'Settings Chart' on page 12).
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan 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.
	Rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly 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.

AIR FRYING TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add 1 Tablespoon of oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you add the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is about 17 oz.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

Note: Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan out of the appliance during use, for a short amount of time, will not effect the process.

Tip: *If you set the timer to half the preparation time, your timer will ring when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking. (see 'Settings Chart' on page 12).*

Tip: *If you set the timer to full preparation time, there is no timer bell during cooking. Before finishing, you can pull out the pan at any time to check the ingredients cooking condition. The power will shut down automatically and, will only resume after you slide the pan back into the appliance (timer always counts down in this situation).*

SETTINGS CHART

(The chart below are the basic settings for preparing your food.)

The settings below are only indications-as ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

	Min-max (ounces / grams)	Time (min.)	Temperature	Shake	Extra information
POTATOES & VEGETABLES					
Thin frozen fries	7 oz. / 200 g	8-12	400	shake every 5 min.	
Thick frozen fries	7 oz. / 200 g	8-15	400	shake every 5 min.	
Frozen onion rings	10 oz. / 285 g	8-14	400		
Roasted zucchini	2 oz. or 6 slices / 55 g	16-10	400	flip halfway	spray with oil
Roasted broccoli and peppers	4 oz. / 115 g	5-10	400	shake	spray with oil
Fresh thin fries	5 oz. / 140 g	8-12	400	shake every 5 min.	spray with oil
Fresh thick fries	5 oz. / 140 g	10-20	400	shake every 5 min.	spray with oil
Fresh hash browns	2 oz. / 55 g	20-25	350		
MEAT & FISH					
Frozen chicken fingers	11 oz. / 310 g	10-20	400	toss halfway	
Frozen fishsticks	10.5 oz. / 300 g	10-20	400	toss halfway	
Fresh fish fillet	2-4 oz. / 55-115 g	10-15	350	flip halfway	
Steaks (medium)	3.2 oz. / 90 g	10-15	320	flip halfway	
Chicken breasts	1 Breast	20-25	350	flip halfway	
Chicken wings	3-7 Wings	20-30	350	flip halfway	
Chicken legs	1 Leg	20-25	350	flip halfway	
Chicken thigh	1 Thigh	20-25	350	flip halfway	
Hamburger	2 Burgers	10-20	350	flip halfway	
BAKING					
Cake	10 oz. / 285 g	20-25	350		
Muffins	2 oz. / 55 g	10-20	350	pour batter into paper	muffin cups

Air fryers perform similar to ovens. If your dish is not on the list, please refer to oven instructions on item packaging or recipe.

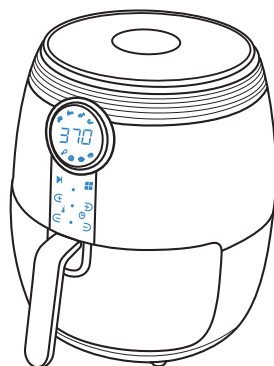


• Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

• Do not touch the crisper or basket after use. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after every use.
- Make sure the appliance is completely cooled off before cleaning.
- Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning material, to clean the pan and the basket, as this may damage the non-stick coating.



1. Remove the main plug from the wall outlet and let the appliance cool down.

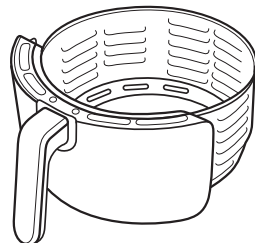
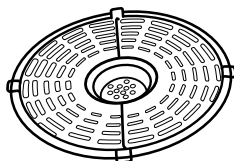
Note: Remove the pan to let the air fryer cool down, quicker.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the pan and the basket with hot water, some dishwashing liquid and a non-abrasive sponge.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water and some dishwashing soap. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the air fryer with hot water and a cleaning brush to remove any food residues.



STORAGE

- Unplug the appliance and let it cool down.
- Make sure all parts are clean and dry.
- Put the air fryer on 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 our website or contact your distributor.

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.

**FOR CUSTOMER SERVICE
QUESTIONS OR COMMENTS
VISIT US @ GOURMIA.COM
INFO@GOURMIA.COM
OR CALL 888.552.0033**

Gourmia®

Gourmia®



FREIDORA SIN ACEITE

Modelo: GAF-575

MANUAL DEL USUARIO

Lea con atención este manual antes de usarlo y consérvelo para consultarlo en el futuro

PARA REALIZAR PREGUNTAS O COMENTARIOS AL SERVICIO AL CLIENTE, VISÍTENOS EN GOURMIA.COM | NFO@GOURMIA.COM O LLAME AL 888.552.0033

Modelo: GAF-575

© 2018 Gourmia www.gourmia.com The Steelstone Group Brooklyn, NY

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual puede copiarse o reproducirse por ningún medio sin el previo consentimiento por escrito de The Steelstone Group, a excepción de la inclusión de citas en un análisis de los medios de comunicación.

Aunque se han tomado todas las precauciones posibles en la redacción de este manual, The Steelstone Group no asume responsabilidad alguna por errores u omisiones. Tampoco se asume responsabilidad alguna por los daños que deriven del uso de la información contenida en este documento. Pese a haber realizado todo esfuerzo necesario por asegurar que la información contenida en este manual sea completa y precisa, The Steelstone Group no presta asesoramiento profesional ni servicios para el consumidor particular. Asimismo, The Steelstone Group no se hace responsable por cualquier pérdida o daño que supuestamente derive de cualquier información o sugerencia contenida en este manual.



Bienvenido al emocionante mundo de *freír sin aceite* de Gourmia

Enhorabuena por la compra de la freidora sin aceite Gourmia, ¡diseñada exclusivamente para una cocina más saludable!

Si es usted de quienes disfrutan de frituras bien crujientes y ese delicioso «crujido» pero evita los alimentos no saludables, ha elegido bien.

Con su nueva freidora sin aceite Gourmia, preparará platos frescos y saludables en solo unos minutos. Sin duda su nueva freidora sin aceite Gourmia le resultará fácil y divertida de usar, con un sabor delicioso a la vez que un capricho saludable.

Las páginas de este manual ofrecen instrucciones completas y exhaustivas para orientarle respecto a las funciones y características de la freidora sin aceite Gourmia. En esta guía también encontrará información sobre sus modos de funcionamiento, instrucciones completas paso a paso para el funcionamiento, montaje, limpieza y mantenimiento del aparato.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad para garantizar un uso seguro en todo momento.

¡Gracias por su compra! Esperamos sinceramente que disfrute de este electrodoméstico, así como de los muchos productos innovadores que le ofrece nuestra familia Gourmia.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de utilizar el aparato eléctrico deben seguirse siempre las siguientes precauciones básicas:

1. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños menores de 8 años) con minusvalía física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo supervisión.
2. Verifique si el voltaje indicado en el aparato corresponde con el voltaje local de la red antes de conectarlo.
3. No use el aparato si el enchufe, el cable principal o el aparato están dañados. Asegúrese siempre de que el enchufe esté conectado correctamente a una toma de corriente.
4. No conecte ningún aparato con un cable o enchufe dañado si no funciona correctamente o si se ha estropeado. Devuelva el aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
5. Se requiere vigilancia estrecha cuando el aparato es utilizado por niños o se utiliza cerca de ellos. Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato. Su limpieza y mantenimiento no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
6. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
7. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otro líquido. No enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.
8. No conecte este aparato a un interruptor temporizador externo ni a un sistema de control remoto separado a fin de evitar situaciones peligrosas. Conecte siempre el cable al aparato y el otro extremo a la toma de corriente. Para desconectarlo, ponga todos los botones en «Off» y desenchúfelo.
9. No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles, como un mantel o una cortina. Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
10. No coloque el aparato contra la pared o contra otros aparatos. Deje al menos 4 pulgadas (10 cm) de espacio libre en la parte posterior y los laterales y 4 pulgadas (10 cm) de espacio libre en la parte superior del aparato. No coloque nada encima del aparato.
11. No use el aparato para ningún otro fin distinto al descrito en este manual. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
12. Evite que el aparato esté en funcionamiento sin supervisión. Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. No utilice este artefacto al aire libre.
14. No toque las superficies calientes; use únicamente asas y perillas. Durante la fritura sin aceites, se libera vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor y el aire caliente al retirar la cubeta del aparato.
15. Después de usar el aparato, la cubierta de metal en su interior está muy caliente, por lo que debe evitar el contacto con el metal caliente que se encuentra dentro después de cocinar. Desenchúfelo cuando no esté usándolo y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiar el aparato.
16. Si ve salir humo oscuro del aparato, desconéctelo de inmediato. Antes de retirar la cubeta del aparato, espere a que se detenga la emisión de humo.
17. Solo para uso doméstico.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA SER ATENDIDO POR EL SERVICIO AL CLIENTE,

VISÍTENOS EN GOURMIA.COM O LLAME AL 888.552.0033

ÍNDICE

Conozca su freidora sin aceite	6
Antes de usar la freidora sin aceite	7
Uso de la freidora sin aceite.....	8
Solución de problemas.....	10
Consejos para freír	11
Cuadro de ajustes.....	12
Limpieza y mantenimiento	14



Pantalla de visualización

Icono de Inicio/Pausa

Panel de control de temperatura

Icono de programa de alimentos

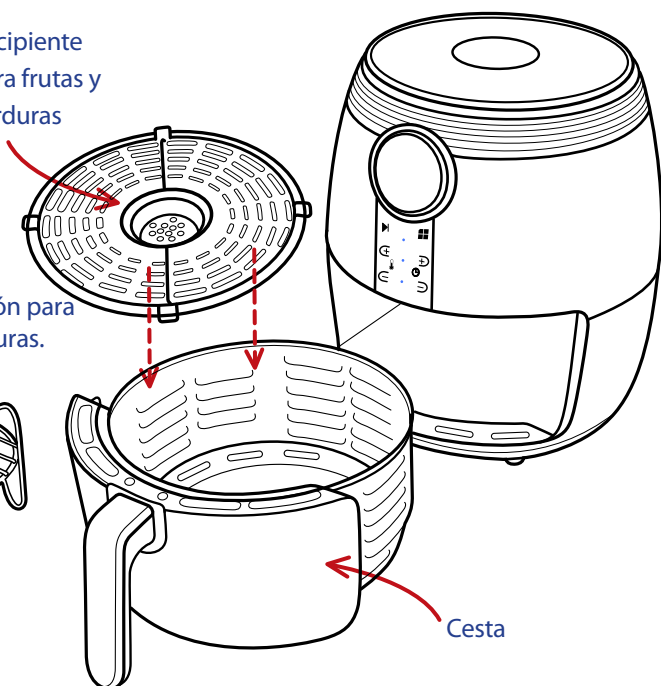
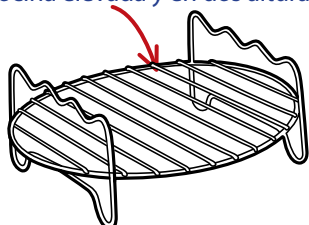
Panel de control del temporizador

LEYENDA DE ICONOS

	PATATAS FRITAS
	EL TOCINO
	PESCADO
	MARISCO
	AVES
	PIZZA
	REPOSTERÍA
	CARNE

Recipiente para frutas y verduras

Estante flotante multifunción para cocina elevada y en dos alturas.



Antes de usar la freidora sin aceite por primera vez

1. Retire todo el material de embalaje.

Retire las pegatinas o etiquetas del aparato.

2. Limpie a fondo la cesta y la cubeta con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Nota: en las primeras veces que usa su nueva freidora sin aceite GAF575 puede haber un olor a «plástico caliente», lo cual es totalmente normal en las freidoras sin aceite nuevas, ya que el material se calienta por primera vez.

Desaparecerá tras los primeros usos.

Usar su freidora sin aceite

Esta freidora funciona con aire caliente.

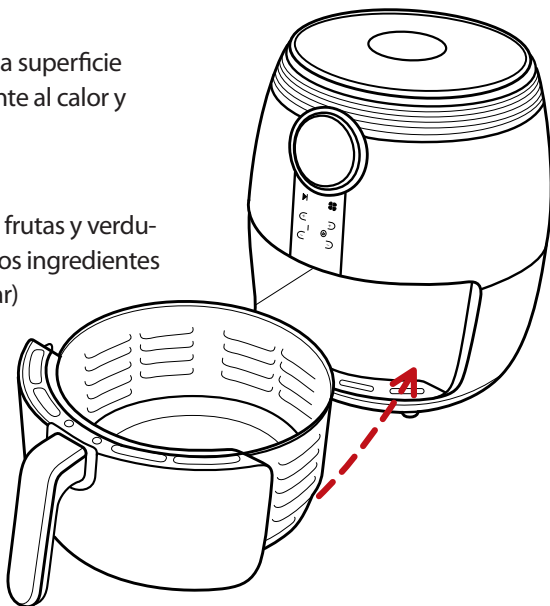
- No llene la cubeta con aceite o grasa para freír.
- No llene la cubeta con aceite o cualquier otro líquido.
- No coloque nada encima del aparato.

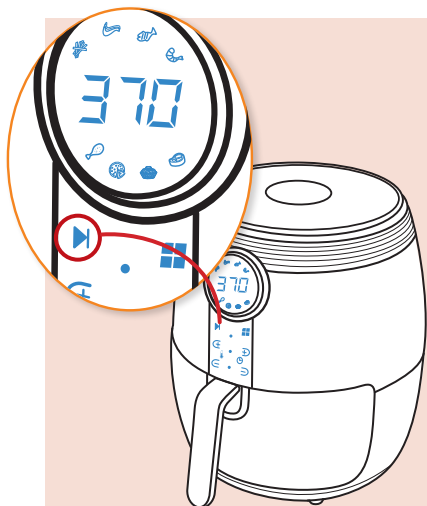
Nota: no coloque el aparato contra la pared o contra otros aparatos. Es importante dejar al menos 4 pulgadas (10 cm) de espacio libre en la parte posterior y los laterales, y 4 pulgadas (10 cm) de espacio libre en la parte superior del aparato para permitir la ventilación adecuada.

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, resistente al calor y nivelada.

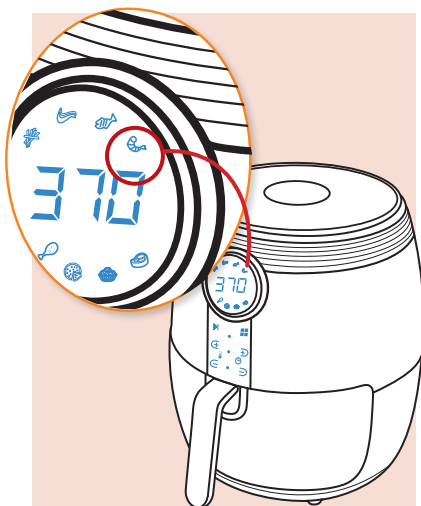
2. Coloque el recipiente para frutas y verduras en la cubeta. Coloque los ingredientes en la cesta. (No sobrecargar)
Introduzca la cubeta en la freidora sin aceite.

3. Enchufe la freidora sin aceite a una toma de corriente eléctrica.



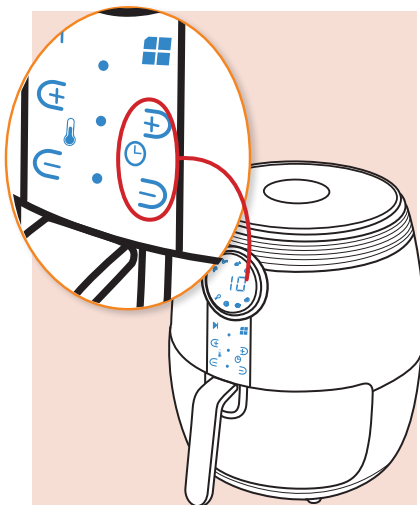


4. Para encender el aparato, pulse el icono de reproducir. Aparecerán luces azules con puntos y la temperatura y el tiempo parpadearán.



5. Toque el icono del alimento deseado.

Añada 3 minutos al tiempo de preparación si comienza a freír cuando la freidora sin aceite todavía está fría.



6. Para ajustar la temperatura o el tiempo preestablecidos, toque las opciones de temperatura y el temporizador hacia arriba o hacia abajo.

7. Cuando suene el temporizador, la comida estará lista. Si desea aumentar el tiempo de cocción en la comida, vuelva a colocar la cubeta en el aparato y añada unos minutos al temporizador.



8. Algunas recetas o ingredientes requieren remover a mitad de la preparación (consulte el Cuadro de ajustes en la página 12). Para remover los ingredientes, saque la cubeta del aparato por el asa y sacúdala. Luego vuelva a introducir la cubeta en la freidora sin aceite y siga cocinando.

Nota: *tras sacar la cubeta del aparato, la unidad de visualización pasará al modo de suspensión; cuando vuelva a colocar la cubeta en el aparato, los ajustes de tiempo y temperatura se reanudarán automáticamente. No es necesario restablecer la configuración o pulsar inicio.*

9. Al oír el timbre del temporizador cinco veces, el tiempo habrá transcurrido. Saque la cubeta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Nota: *después de que el temporizador suene cinco veces, el ventilador se detendrá tras veinte segundos.*

10. Vacíe la cesta en un cuenco o un plato con un par de tenazas. Cuidado: ¡la comida, la cesta y el recipiente para frutas y verduras estarán calientes!

Nota: *no use utensilios afilados o metálicos para evitar arañar la superficie antiadherente. Evite verter la comida de la cesta, ya que el recipiente para frutas y verduras se puede caer cuando se inclina.*

11. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora sin aceite estará lista al instante para preparar otro lote. No es necesario precalentar.

Consejo: después de freír con aire caliente, la cubeta y los ingredientes estarán calientes, así que evite tocarlos. Según el tipo de ingredientes en la freidora sin aceite, puede escapar vapor de la cubeta.



PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
The air fryer does not work.	El aparato no está enchufado.	Inserte el enchufe principal en una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Ajuste el icono de control del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario para encender el aparato.
	La cubeta no se coloca correctamente en el aparato	Introduzca la cubeta en el aparato correctamente.
Los ingredientes fritos en la freidora no están listos.	La cantidad de ingredientes de la cesta es excesiva.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen más uniformemente.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Ajuste el icono de control de temperatura hasta la temperatura requerida. (consulte el Cuadro de ajustes en la página 12).
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el icono de control del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario. (consulte el Cuadro de ajustes en la página 12).
Los ingredientes no se han freído de manera uniforme en la freidora sin aceite.	Ciertos tipos de ingredientes deben removerse a mitad de la preparación.	Los ingredientes que se encuentran unos encima de otros o mezclados (por ejemplo, patatas fritas) entre sí deben removerse a mitad de la preparación. (consulte el Cuadro de ajustes en la página 12).
Los aperitivos fritos no están crujientes al sacarlos de la freidora.	Ha usado un tipo de aperitivos que deben prepararse en una freidora tradicional.	Elija aperitivos de horno o unte un poco de aceite sobre los aperitivos para obtener un resultado más crujiente.
No puedo introducir la cubeta en el aparato correctamente.	La cesta está sobrecargada.	No supere la línea máxima (consulte el Cuadro de ajustes en la página 12) al llenar la cesta.
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasientos.	Al freír ingredientes grasientos en la freidora sin aceite, se filtra una gran cantidad de aceite en la cubeta. El aceite genera humo blanco y la cubeta puede calentarse más de lo normal, lo cual no afecta al aparato ni al resultado final.
	La cubeta todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es el resultado de la grasa que se calienta en la cubeta. Asegúrese de limpiar la cubeta adecuadamente tras cada uso.
Las patatas fritas se fríen de forma desigual en la freidora.	Las patatas de calidad se fríen de manera uniforme.	Use patatas frescas y asegúrese de que estén derechas durante la fritura.
	Lave bien las patatas astilladas antes de freírlas.	Lave bien las patatas astilladas para eliminar el almidón de su parte exterior.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora.	El punto de crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y el agua en las patatas fritas.	Asegúrese de secar bien las patatas astilladas antes de añadir el aceite. Corte las patatas astilladas en pedazos más pequeños para obtener un resultado más crujiente. Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

CONSEJOS PARA FREÍR SIN ACEITE

- Por lo general, los ingredientes pequeños requieren un tiempo de preparación ligeramente inferior a los ingredientes grandes.
- Remover los ingredientes pequeños a mitad de la preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.
- Añada 1 cucharada de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora unos minutos después de añadir el aceite.
- No utilice ingredientes demasiado grasientos como salchichas en la freidora sin aceite.
- Los aperitivos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora sin aceite.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de unas 17 oz (500 g).
- Use masa precocinada para preparar aperitivos rellenos de manera rápida y fácil. La masa precocinada también requiere un tiempo de preparación menor que la masa casera.
- Coloque un molde de repostería o un plato de horno en la cesta de la freidora sin aceite si desea hornear una tarta o un quiche, o si desea freír ingredientes delicados o rellenos.

Nota: dado que la tecnología de aire caliente instantáneo recalienta al instante el aire en el interior del aparato, si se retira la cubeta durante su uso por un corto periodo de tiempo, el proceso no se verá afectado.

Consejo: si configura el temporizador a mitad de la preparación, este sonará cuando tenga que remover los ingredientes. Sin embargo, deberá volver a ajustar el temporizador al tiempo de preparación restante después de remover.

(consulte el Cuadro de ajustes en la página 12).

Consejo: si configura el temporizador para el tiempo de preparación total, el timbre del temporizador no sonará durante la cocción. Antes de terminar, puede sacar la cubeta en cualquier momento para comprobar el estado de cocción de los ingredientes. El suministro energético se cortará automáticamente y solo se reanudará después de volver a introducir la cubeta en el aparato (el temporizador siempre cuenta atrás en este caso).

CUADRO DE AJUSTES (El siguiente cuadro contiene los ajustes básicos para preparar su comida).

Estos ajustes son solo indicativos: dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.

	Min.-máx. (onzaso / gramos)	Tiempo (min.)	Temperatura	Remover	Información extra
PATATAS Y VERDURAS					
Patatas congeladas finas	7 oz. / 200 g	8-12	400	remover cada 5 min.	
Patatas congeladas gruesas	7 oz. / 200g	8-15	400	remover cada 5 min.	
Aros de cebolla congelados	10 oz. / 285 g	8-14	400		
Calabacín asado	2 oz o 6 rebanadas / 55 g	16-10	400	voltear a mitad de preparación	rociar con aceite
Brócoli y pimientos asados	4 oz. / 115 g	5-10	400	remover	rociar con aceite
Patatas fritas frescas	5 oz. / 140 g	8-12	400	remover cada 5 min.	rociar con aceite
patatas fritas gruesas	5 oz. / 140 g	10-20	400	shake every 5 min.	spray with oil
Croquetas de patata frescas	2 oz. / 55 g	10-20	400	remover cada 5 min.	rociar con aceite
CARNE Y PESCADO					
Tiras de pollo	11 oz. / 310 g	10-20	400	mezclar a mitad de preparación	
Palitos de pescado congelados	10.5 oz. / 300 g	10-20	400	mezclar a mitad de preparación	
Filete de pescado fresco	2-4 oz. / 55-115 g	10-15	350	voltear a mitad de preparación	
Filetes (en su punto)	3.2 oz. / 90 g	10-15	320	voltear a mitad de preparación	
Pechugas de pollo	1 pechuga	20-25	350	voltear a mitad de preparación	
Alitas de pollo	3-7 alitas	20-30	350	voltear a mitad de preparación	
Cuartos traseros de pollo	1 cuarto trasero	20-25	350	voltear a mitad de preparación	
Muslo de pollo	1 muslo	20-25	350	voltear a mitad de preparación	
Hamburguesa	2 hamburguesas	10-20	350	voltear a mitad de preparación	
REPOSTERÍA					
Tarta	10 oz. / 285 g	20-25	350		
Muffins	2 oz. / 55g	10-20	350	verter la mezcla en vasos de papel para muffins	

Las freidoras sin aceite funcionan de manera similar a los hornos. Si su plato no está en la lista, consulte las instrucciones del horno en el paquete del artículo o la receta.

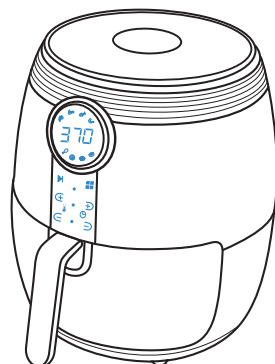


• No coloque la cesta boca abajo con la cubeta aún pegada, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en la parte inferior de la cubeta goteará a los ingredientes.

• No toque el recipiente para frutas y verduras o la cesta después de su uso. Según el tipo de ingredientes en la freidora sin aceite, puede escapar vapor de la cubeta.

IMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el aparato tras cada uso.
- Asegúrese de que el aparato esté totalmente frío antes de limpiarlo.
- No use utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivo para limpiar la cubeta y la cesta, ya que puede dañar la capa antiadherente.



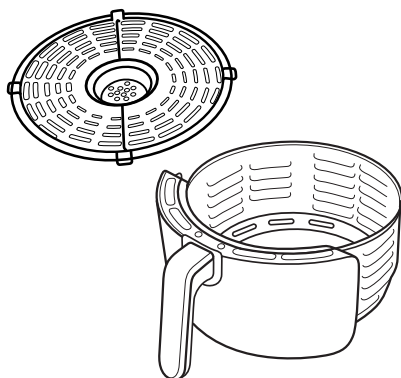
1. Retire el enchufe principal de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

Nota: retire la cubeta para que la freidora sin aceite se enfríe antes.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3. Limpie la cesta y la cubeta con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Consejo: si hay suciedad pegada a la cesta o al fondo de la cubeta, llene la cubeta con agua caliente y un poco de jabón lavavajillas. Coloque la cesta en la cubeta y deje a remojo la cubeta y la cesta durante unos 10 minutos.

4. Limpie el interior de la freidora sin aceite con agua caliente y un cepillo de limpieza para eliminar cualquier resto de comida.



ALMACENAMIENTO

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
- Coloque la freidora en un lugar limpio y seco.

Medio ambiente

No deseche el aparato con la basura orgánica al final de su vida útil; en su lugar, llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclaje. Así, ayudará a preservar el medio ambiente.

Garantía y servicio

Si necesita asistencia o información, o si tiene cualquier problema, visite nuestro sitio web o contacte con su distribuidor.

GARANTÍA Y SERVICIO

Esta garantía limitada es de un año entero a partir de la fecha de compra. Solo se aplica al comprador original y no es transferible a terceros. La reparación o la sustitución de piezas defectuosas quedan a discreción del vendedor. En caso de que la reparación no pueda efectuarse, el vendedor sustituirá el producto o la pieza. Si la reparación o la sustitución del producto no son suficientes, el vendedor tiene la opción de reembolsar el valor en efectivo del producto o el componente devuelto.

Los defectos del producto no cubiertos por las disposiciones de la garantía incluyen el desgaste normal y los daños causados por el uso o la negligencia accidental, el uso incorrecto de las especificaciones de la instrucción o la reparación por parte de terceros no autorizados.

La empresa de fabricación no se hace responsable por ningún daño fortuito o consecuente producido por tales circunstancias.

**PARA REALIZAR PREGUNTAS O COMENTARIOS
AL SERVICIO AL CLIENTE, VISÍTENOS EN
GOURMIA.COM INFO@GOURMIA.COM
O LLAME AL 888.552.0033**

Gourmia®