gourmia®



User Manual | GTF1188

Digital Air Fryer Oven

ENGLISH FRENCH

Contents

Congratulations 3

Important Safeguards 4

Before First Use 6

Know Your Air Fryer Oven 8

Accessories 8

Control Panel and Display 9

Set Up Your Oven 10

Using Your Air Fryer Oven 10

Stop / Cancel Cooking 10

Preset Chart 11

Using the Popcorn Preset 14

Cooking Tips 14

Convection Tips 15

Air Fry Cooking Chart 16

Dehydrate Chart 19

Cleaning & Maintenance 20

Troubleshooting 21

Warranty & Service 22

Model: GTF1188 | © 2025 Gourmia | 1.0

The Steelstone Group Brooklyn, NY | Gourmia.com

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



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

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

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

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

Happy and easy cooking!

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

@gourmia

Important Safeguards

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

The following basic precautions should always be followed:

1. This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have supervision.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they **do not** play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
3. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local main voltage before you connect the appliance.
4. **Always** ensure the appliance is fully assembled before plugging it into a wall outlet and turning it on.
5. **Do not** use the appliance if the plug, main cord, or appliance itself is damaged or has malfunctioned. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
6. Never connect this appliance to an external remote-control system or timer to avoid a hazardous situation.
7. **Do not** use an outlet below the countertop's surface. The cord should always be behind and away from the appliance.
8. **Do not** let the cord hang over the edge of the counter or table, nor let it touch hot surfaces.
9. **Do not** plug in the appliance or operate the controls with wet hands.
10. Always ensure the plug is inserted into the outlet properly.
11. **Do not** leave the appliance unattended when plugged in.
12. Place the appliance on a stable, level, and heat-resistant surface. Ensure that the area is clean and dry. **NEVER place the appliance on or near gas or electric burners and ovens even if the burner or oven is turned off.**
13. **Do not** place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 4 inches of free space on the back and sides, and 4 inches of free space above the appliance.
14. **Do not** place anything on top of the appliance when in use.
15. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, tablecloths, walls, and the like, when in operation. **Do not** place the oven on or near combustible materials.
16. **To avoid overheating or the risk of fire: NEVER** cover the crumb tray or the oven walls with aluminum foil or parchment paper.

17. You may use foil or parchment paper as a liner on the baking pan. However, cut the liner so it is fitted to the exact size of the baking pan and is not raised above or hanging below the pan, to ensure the liner is not close to the heating elements.
18. **NEVER** leave the liner on the baking pan during preheating and cooking, unless there is food on the liner to weigh it down and keep it safely secured in place.
19. **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.
20. **Do not** place any of the following materials in the oven: paper (other than parchment paper), cardboard, plastic, and the like. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of anything other than metal or glass.
21. Oversized foods or metal utensils must not be inserted into the toaster oven, as they may create a fire or risk of electric shock.
22. During cooking, hot steam is released through the air vents. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air vents. Be careful of hot steam when you open the doors of the appliance.
23. **Do not** touch hot surfaces. Use handles and protective equipment to avoid burns. Use extreme caution when removing accessories or disposing of hot grease.
24. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
25. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
26. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming from the appliance.
27. After using the appliance, avoid contact with the hot metal inside.
28. **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.
29. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before cleaning.
30. To protect against electric shock, **do not** immerse the cord, plug, or appliance in water or other liquid.
31. **Do not** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
32. **Do not** store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
33. **Do not** use outdoors.
34. **Do not** use in moving vehicles or boats.
35. For household use only.

Save These Instructions

Cord and Plug Safety

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

Electrical Polarized Plug

This appliance 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 1,000W

Before First Use

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

⚠ WARNING:

DO NOT place the oven 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 oven.

To avoid the risk of fire:

DO NOT place anything on top of the oven.

NEVER cover the *crumb tray* or the oven walls with aluminum foil or parchment paper.

You may use foil or parchment paper as a liner on the *baking pan*, however:

- Cut the liner so it is fitted to the exact size of the baking pan and is not raised above or hanging below the pan, to ensure the liner is not close to the heating elements.
- **NEVER** leave the liner on the baking pan during preheating and cooking, unless there is food on the liner to weigh it down and keep it safely secured in place.

When cooking greasy or drippy foods, use the *baking pan* instead of the *air fry basket*.

ALWAYS use **CAUTION** when opening the door; hot steam may escape!

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

Using Oil

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

The oven may produce smoke if you use oil and cook food at a hotter setting than what is recommended.

Recommended



Oil Mister / Spray Bottle

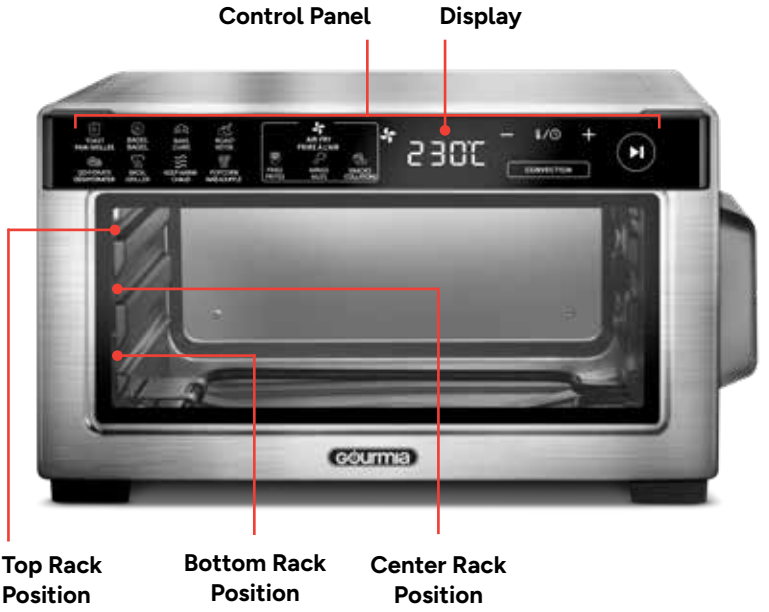
Not Recommended



Cooking Spray

NEVER spray the heating elements or oven walls with oil.

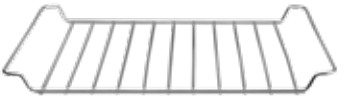
Know Your Air Fryer Oven



Accessories



Air Fry Basket



Oven Rack



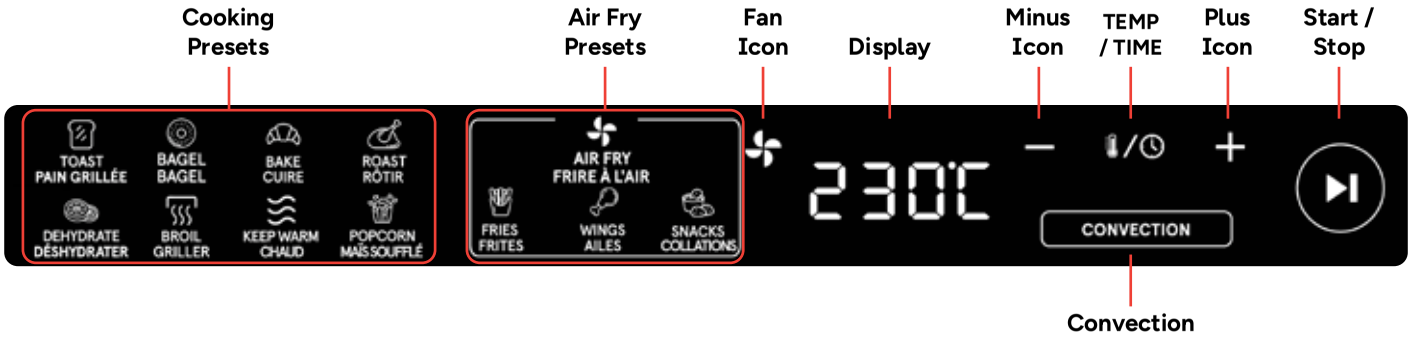
Baking Pan



Crumb Tray

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

Control Panel and Display



Note: To toggle between displaying temperature in Fahrenheit or Celsius, simultaneously press and hold the **+** *and* **-** *icons*.

Set Up Your Oven

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

Using Your Air Fryer Oven

4. Tap the desired *preset*.
5. Tap the **+** and **-** *icons* to adjust temperature or shade level.
6. Tap **TEMP / TIME** then tap the **+** and **-** icons to adjust the time.

   For the **TOAST** and **BAGEL** presets: Time adjustment is not available

   NOTE: See the **PRESET CHART** on pages 11-13 for each presets' settings and which accessory to use.

   For presets without preheat: Place food into the air fryer oven and tap *start / stop* to begin cooking.

7. Tap *start / stop*. The *display* will show **Preheat** (PrE HEAt) and the air fryer oven will begin preheating. Once preheated, the air fryer oven will beep and the display will show **Add Food** (Add Food).
8. Open the door, carefully place food into the air fryer oven, and close the door. The cook time will begin automatically. When the cook time has elapsed, the air fryer oven will beep and the *display* will show **End** (End).

Stop / Cancel Cooking

Tap *start / stop* to pause cooking.

Tap *start / stop* to resume cooking.

Tap *start / stop* twice to cancel cooking.

Preset Chart

				
PRESET	**AIR FRY**	**FRIES**	**WINGS**	**SNACKS**
PREHEAT	**Yes**	**Yes**	**Yes**	**Yes**
TIME RANGE	**1 - 60 MIN**	**1-60 MIN**	**1-60 MIN**	**1-60 MIN**
TEMP RANGE	**80 °C - 230 °C (170 °F - 450 °F)**	**80 °C - 230 °C (170 °F - 450 °F)**	**80 °C - 230 °C (170 °F - 450 °F)**	**80 °C - 230 °C (170 °F - 450 °F)**
ACCESSORY	 *OR*  *See Note Below*			
RACK POSITION	**CENTER**	**CENTER**	**CENTER**	**CENTER**
AIR FRY / CONVECTION FAN DEFAULT	Default **ON**	Default **ON**	Default **ON**	Default **ON**
TOGGLE	N/A	N/A	N/A	N/A

* **Note:** When cooking greasy or drippy foods, use the *baking pan* instead of the *air fry basket*.

Preset Chart

PRESET	TOAST	BAGEL	BAKE	ROAST
				
PREHEAT	**No**	**No**	**Yes**	**Yes**
TIME RANGE	**N/A**	**N/A**	**1-99 MIN**	**1-99 MIN**
TEMP RANGE	**1 - 7 SHADES**	**1 - 7 SHADES**	**80 °C - 230 °C (170 °F - 450 °F)**	**80 °C - 230 °C (170 °F - 450 °F)**
ACCESSORY				
RACK POSITION	**CENTER**	**TOP OR CENTER**	**CENTER**	**CENTER**
AIR FRY / CONVECTION FAN DEFAULT	N/A	N/A	Default **OFF**	Default **ON**
TOGGLE	N/A	N/A	Yes	Yes

See **How to Use Popcorn Preset** on page 14

PRESET	 DEHYDRATE	 BROIL	 KEEP WARM	 POPCORN
PREHEAT	**No**	**Yes**	**No**	**Yes**
TIME RANGE	**30 MIN - 72 HRS**	**1-60 MIN**	**1-99 MIN**	**1 - 15 MIN**
TEMP RANGE	**30 °C - 80 °C (90 °F - 170 °F)**	**230 °C (450 °F)**	**30 °C - 90 °C (90 °F - 200 °F)**	**150 °C - 230 °C (300 °F - 450 °F)**
ACCESSORY				
RACK POSITION	**CENTER**	**TOP**	**CENTER**	Upside Down Air Fry Basket **Center** Baking Pan **Center**
AIR FRY / CONVECTION FAN DEFAULT	Default **ON**	Default **OFF**	Default **OFF**	Default **ON**
TOGGLE	N/A	Yes	Yes	Yes

How to Use Popcorn Preset

1. Tap the **POPCORN** preset.

   Optional: Adjust the temperature and time.

2. Tap *start / stop*.

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

3. Pour 1/4 a cup of unpopped popcorn kernels into the *baking pan*.

4. Turn the *air fry basket* upside down and place it on top of the *baking pan*.

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

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

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





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

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.

- Spread out food in single layer; do not overcrowd.
- When following instructions on item packaging or a standard recipe, reduce the cooking temperature by 14 °C/25 °F, 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.

Convection Tips

See the **PRESET CHART** on pages 11-13 to see each *presets'* convection options.

- Foods that are covered benefit from the convection's even heat and will cook faster without any moisture loss.
- The high temperature air circulation produces roasted foods that are golden brown on the outside and juicy and tender on the inside.
- Even cooking means that you can use more than one rack and you do not have to turn foods or rotate baking trays.

Below are foods that benefit from the convection setting and when to use it:

Convection Bake:	Convection Roast:	Convection Broil:
Pies Pastries Cookies Biscuits	Meat Vegetables Whole fish	Meat, fish. for melting cheese, for browning the top of casseroles

Pizza:

- Use the lower rack positions and check often so the cheese does not burn.
- Start with no convection then turn on convection for the last few minutes to brown cheese.

Not recommended for:

- Custards and flans, souffles, cakes, quickbreads, breads

Additional tips:

- Make sure air can circulate around food and pans.
- Use trays, roasting pans, and baking pans with lower sides.

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

For customer service visit www.gourmia.com or call 888.552.0033

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	OIL	TEMPERATURE	COOK TIME
VEGETABLES					
 **Asparagus**	1 bunch	Whole, trimmed	2 tsp	200 °C / 400 °F	7–10 minutes
 **Beets**	4 medium	Whole, skin on	None	180 °C / 350 °F	45–60 minutes
 **Bell peppers** (to roast)	4 medium	Whole	None	200 °C / 400 °F	20–25 minutes
 **Broccoli**	1 head	Cut in 2,5 cm florets	1 Tbsp	200 °C / 400 °F	10–12 minutes
 **Brussels sprouts**	450 g	Cut in half	1 Tbsp	200 °C / 400 °F	15–20 minutes
 **Butternut squash**	1 small	Peeled, cut in 2,5 cm cubes	1 Tbsp	200 °C / 400 °F	20–25 minutes
 **Carrots**	450 g	Peeled, cut in 1 cm pieces	1 Tbsp	200 °C / 400 °F	13–16 minutes
 **Cauliflower**	1 head	Cut in 2,5 cm florets	2 Tbsp	200 °C / 400 °F	15–20 minutes
 **Corn on the cob**	4 ears	Whole ears, husks removed	1 Tbsp	200 °C / 400 °F	12–15 minutes
 **Green beans**	450 g	Trimmed	1 Tbsp	200 °C / 400 °F	8–10 minutes
 **Kale** (to make chips)	125 g	Torn in pieces, stems removed	None	150 °C / 300 °F	15–20 minutes
 **Mushrooms**	450 g	Cut in half	1 Tbsp	200 °C / 400 °F	8–10 minutes
 **Potatoes**, russet	450 g 450 g 450 g 4 whole (medium)	Cut in 2,5 cm wedges Hand-cut fries, thin Hand-cut fries, thick Pierced with fork	1 Tbsp 1 Tbsp 1 Tbsp None	200 °C / 400 °F 200 °C / 400 °F 200 °C / 400 °F 200 °C / 400 °F	25–30 minutes 15–20 minutes 25–30 minutes 35–45 minutes
 **Potatoes**, sweet	450 g 4 whole (medium)	Cut in 2,5 cm cubes Pierced with fork	1 Tbsp None	200 °C / 400 °F 200 °C / 400 °F	15–20 minutes 35–45 minutes
 **Zucchini**	2 medium	Cut in half lengthwise, then cut in 2,5 cm thick slices	1 Tbsp	200 °C / 400 °F	12–15 minutes
 **Eggplant**	1 medium	Cut in quarters lengthwise, then cut in 2,5 cm thick slices	1 Tbsp	200 °C / 400 °F	15–18 minutes
 **Tofu**	450 g	Cut in 2,5 cm cubes	1 Tbsp	190 °C / 375 °F	15–18 minutes

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

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

For customer service visit www.gourmia.com or call 888.552.0033

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

INGREDIENT	PREPARATION	TEMPERATURE	DEHYDRATE TIME
FRUITS & VEGETABLES			
 **Apples**	Core removed, cut in 3 mm slices	60 °C / 135 °F	7–8 hours
 **Apricot**	Cut in 3 mm slices, pit removed	60 °C / 135 °F	8–10 hours
 **Bananas**	Peeled, cut in 3 mm slices	60 °C / 135 °F	8–10 hours
 **Beets**	Peeled, cut in 3 mm slices	60 °C / 135 °F	6–8 hours
 **Fresh herbs**	Rinsed, patted dry, stems removed	60 °C / 135 °F	4 hours
 **Ginger root**	Cut in 3 mm slices	60 °C / 135 °F	6 hours
 **Mangoes**	Peeled, cut in 3 mm slices, pit removed	60 °C / 135 °F	8–10 hours
 **Mushrooms**	Cut in 6 mm slices (wiped clean with a paper towel)	60 °C / 135 °F	6–8 hours
 **Pineapple**	Peeled, cored, cut in 3 mm slices	60 °C / 135 °F	8–10 hours
 **Strawberries**	Cut in half or in 3 mm slices	60 °C / 135 °F	8–10 hours
 **Tomatoes**	Cut in 3 mm slices	60 °C / 135 °F	6–8 hours
 **Tomatoes**, cherry	Cut in half	60 °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

Cleaning and Maintenance

WARNING:

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



Unplug the appliance and allow it to cool completely before cleaning.

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

Cleaning

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

Storage

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

Environment

Do not discard the appliance with normal household waste at the end of its life; instead, hand it in at an official collection point for recycling. Doing so will help to preserve the environment.

Guarentee and Service

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

Troubleshooting

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

Warranty and Service

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

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

Only valid within the United States.

Register your product at www.gourmia.com/warranty

For Customer Service, Questions or Comments

Visit gourmia.com

Email info@gourmia.com

Call 888.552.0033

Mon-Thu 9:00 a.m. to 6:00 p.m. Et

Fri 9:00 a.m. to 3:00 p.m. Et

Languages: English, Spanish, French



We'd love to hear from you!

info@gourmia.com | 888.552.0033

Mon-Thu 9:00 a.m. to 6:00 p.m. ET

Fri 9:00 a.m. to 3:00 p.m. ET

Languages: English, Spanish, French



Manuel d'utilisation | GTF1188

Four friteuse à air chaud numérique

ANGLAIS | FRANÇAIS

Table des matières

Félicitations 27

Mesures de sécurité importantes 28

Avant la première utilisation. 30

Découvrir le four friteuse à air 32

Accessoires 32

Panneau de commande et écran 33

Configuration du four 34

Utilisation du four friteuse à air **34**

Arrêt/Annulation de la cuisson **34**

Tableau des préréglages **35**

Utilisation du préréglage Maïs soufflé **38**

Conseils de cuisson **38**

Conseils pour la convection **39**

Tableau de cuisson pour la friture à air chaud 40

Tableau pour la déshydratation 43

Nettoyage et entretien 44

Dépannage 45

Garantie et service. **46**

Modèle : GTF1188 | © 2025 Gourmia | 1.0

The Steelstone Group Brooklyn, NY | Gourmia.com

Tous droits réservés. Aucune partie de ce manuel ne peut être reproduite par quelque moyen que ce soit sans l'autorisation écrite de The Steelstone Group, 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 manuel, The Steelstone Group n'assume aucune responsabilité en cas d'erreurs ou d'omissions. Aucune responsabilité n'est non plus assumée pour les dommages résultant de l'utilisation des informations contenues dans le présent document. Bien que tous les efforts aient été déployés pour s'assurer que les informations contenues dans ce manuel sont complètes et exactes, The Steelstone Group ne s'est pas engagé à fournir des conseils ou des services professionnels au consommateur individuel. En outre, The Steelstone Group ne sera pas tenu responsable des pertes ou dommages découlant prétendument de toute information ou suggestion dans ce manuel.



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

Chez Gourmia, notre seul et unique objectif est de nous assurer que des repas nutritifs et délicieux sont toujours une possibilité pratique, quel que soit le rythme de votre vie. Que vous ayez besoin d'un déjeuner copieux, d'un en-cas en milieu de journée ou d'un souper substantiel, nos appareils fiables et faciles à utiliser sont conçus pour vous alors que vous passez une journée bien remplie.

Ce manuel fournit une vue d'ensemble et des instructions pour toutes les fonctions et fonctionnalités du four, ainsi que des instructions pour l'assemblage, l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de votre appareil. Veuillez lire toutes les consignes de sécurité avant de commencer. Conservez ce manuel à portée de main pour pouvoir l'utiliser et le consulter ultérieurement.

Notre équipe est à votre disposition pour répondre à toutes vos questions concernant votre nouveau four. Nous sommes ravis que vous ayez choisi cet appareil et souhaitons que vous tiriez le meilleur parti de votre achat. Ainsi, que vous ayez besoin d'aide pour sa configuration ou de conseils sur quelles fonctions utiliser pour quels aliments, nous sommes heureux de vous guider, étape par étape.

Une cuisine simple et heureuse!

Nous aimerions découvrir les délicieux plats que vous créez! Partagez vos idées, recettes et photos avec nous.

@gourmia

Mesures de sécurité importantes

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil électrique. Pour usage domestique uniquement.

Les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées :

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance.
2. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil, quel qu'il soit, est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants. Surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent **pas** avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
3. Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
4. **Toujours** s'assurer que l'appareil est entièrement assemblé avant de le brancher sur une prise murale et de le mettre sous tension.
5. **Ne pas** utiliser l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour l'examiner, le réparer ou le régler.
6. Ne jamais brancher cet appareil à un système de télécommande ou à une minuterie externe afin d'éviter toute situation dangereuse.
7. **Ne pas** utiliser de sortie sous la surface du comptoir. Le cordon doit toujours se trouver derrière et à distance de l'appareil.
8. **Ne pas** laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir ni toucher les surfaces chaudes.
9. **Ne pas** brancher l'appareil et ne pas faire fonctionner les commandes avec des mains mouillées.
10. Toujours s'assurer que la fiche est correctement insérée dans la prise.
11. **Ne pas** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
12. Placer l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. S'assurer que la zone est propre et sèche. **NE JAMAIS placer l'appareil sur ou à proximité de brûleurs à gaz ou électriques ou de fours, même si le brûleur ou le four est éteint.**
13. **Ne pas** placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laisser au moins 10 cm/4 po d'espace libre à l'arrière et sur les côtés de l'appareil et 10 cm/4 po au-dessus.
14. **Ne rien** placer sur l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
15. Un incendie peut se produire si le four en fonctionnement est couvert ou en contact avec des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des draperies, des nappes, des murs, etc. **Ne pas** placer le four sur ou à proximité de matériaux combustibles.
16. **Pour éviter tout risque de surchauffe ou d'incendie : NE JAMAIS** couvrir le ramasse-miettes ou les parois du four avec du papier aluminium ou du papier sulfurisé.

17. Il est possible d'utiliser du papier aluminium ou du papier sulfurisé comme doublure sur le plateau de cuisson. Cependant, il faut couper le revêtement de manière à ce qu'il soit adapté à la taille exacte du plateau de cuisson et qu'il ne soit pas soulevé au-dessus du plateau ni n'en tombe, afin de ne pas être près des éléments chauffants.
18. **NE JAMAIS** laisser la doublure sur le plateau de cuisson pendant le préchauffage et la cuisson, à moins qu'il n'y ait de la nourriture dessus pour la maintenir en place.
19. **Ne pas utiliser** l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
20. **Ne** placer aucun des matériaux suivants dans le four : papier (y compris du papier-parchemin), carton, plastique, etc. Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de récipients qui ne sont pas en métal ou en verre.
21. Les aliments ou ustensiles métalliques surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans le four, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.
22. Pendant la cuisson, de la vapeur chaude est libérée par les fentes de ventilation. Garder les mains et le visage à une distance sécuritaire de la vapeur et des fentes d'évacuation de l'air. Faire attention à la vapeur chaude au moment d'ouvrir les portes de l'appareil.
23. **Ne pas** toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et l'équipement de protection pour éviter les brûlures. Faire preuve d'une extrême prudence pour sortir les accessoires ou jeter la graisse chaude.
24. Faire preuve d'une extrême prudence pour déplacer un appareil qui contient de l'huile ou d'autres liquides chauds.
25. Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de récipients qui ne sont pas en métal ou en verre.
26. Débrancher immédiatement l'appareil si de la fumée sombre s'en échappe.
27. Après avoir utilisé l'appareil, éviter tout contact avec le métal chaud à l'intérieur.
28. **Toujours** brancher la fiche à l'appareil d'abord, puis brancher le cordon à la prise murale. Pour débrancher, passer toutes les commandes sur « off » (arrêt), puis débrancher la fiche de la prise murale.
29. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
30. Pour éviter tout risque d'électrocution, **ne pas** immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
31. **Ne pas** nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, ce qui pourrait entraîner un risque d'électrocution.
32. **Ne pas** stocker de matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
33. **Ne pas** l'utiliser à l'extérieur.
34. **Ne pas** utiliser dans des véhicules ou des bateaux en mouvement.
35. Pour usage domestique uniquement.

Conserver ces instructions

Sécurité du cordon et de la fiche

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher que représente un cordon plus long.
2. Les rallonges peuvent être utilisées avec précaution.
3. Si une rallonge est utilisée :
   - la puissance électrique de la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil;
   - la rallonge doit être disposée de manière à ce qu'elle ne tombe pas du plan de travail ou de la table, où elle pourrait être tirée par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.

Fiche électrique polarisée

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est conçue pour ne pouvoir être insérée dans la prise électrique que dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, l'inverser et la réinsérer. Si elle ne rentre toujours pas, contacter un électricien qualifié pour obtenir de l'aide. Ne modifier en aucune façon la fiche.



PUISSANCE	AC120V~ 60Hz 1,000W

Avant la première utilisation

1. Retirer et jeter tout le matériel d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif du four.
2. Nettoyer soigneusement le *panier à friture*, la *grille de cuisson*, le *plateau de cuisson* et le *ramasse-miettes* avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Sécher toutes les pièces avant leur utilisation.
3. Essuyer l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon humide.

AVERTISSEMENT :

NE PAS placer le four contre un mur ou contre d'autres appareils. Laisser au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés du four et 10 cm au-dessus.

Pour éviter tout risque d'incendie :

NE RIEN placer sur le four.

NE JAMAIS couvrir le ramasse-miettes ou les parois du four avec du papier aluminium ou du papier sulfurisé.

Il est possible d'utiliser du papier aluminium ou du papier sulfurisé comme doublure sur le *plateau de cuisson*, cependant :

- Couper le revêtement de manière à ce qu'il soit adapté à la taille exacte du plateau de cuisson et qu'il ne soit pas soulevé au-dessus du plateau ni n'en tombe, afin de ne pas être près des éléments chauffants.
- **NE JAMAIS** laisser la doublure sur le plateau de cuisson pendant le préchauffage et la cuisson, à moins qu'il n'y ait de la nourriture dessus pour la maintenir en place.

Pour cuire des aliments gras ou qui perdent du liquide, utiliser le *plateau de cuisson* au lieu du *panier à friture*.

TOUJOURS FAIRE PREUVE DE PRUDENCE au moment d'ouvrir la porte; de la vapeur chaude peut s'échapper!

Le four, les accessoires et les aliments seront chauds! Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des gants de cuisine pour insérer ou retirer des aliments du four.

Utilisation d'huile

Lorsque les aliments sont recouverts d'huile pour obtenir un fini croustillant, nous recommandons d'utiliser de l'huile de cuisson ordinaire et non un enduit de cuisson antiadhésif, car ce dernier pourrait endommager les accessoires et réduire la durée de vie de l'appareil.

Le four peut produire de la fumée si de l'huile est utilisée et si les aliments sont cuits à un réglage plus élevé que celui recommandé.

Recommandé



Disperseur par brouillard/ pulvérisateur d'huile

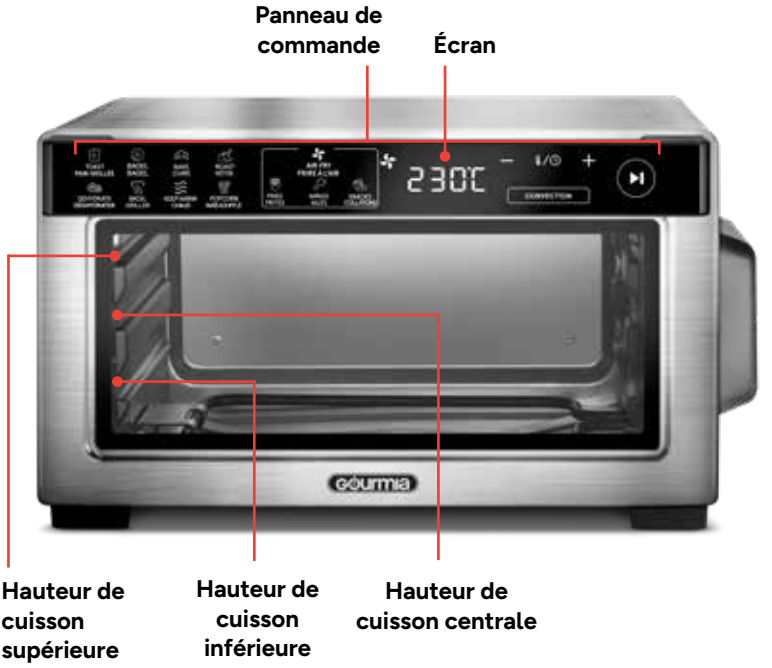
Non recommandé



Enduit de cuisson antiadhésif

NE JAMAIS vaporiser d'huile sur les éléments chauffants ou les parois du four.

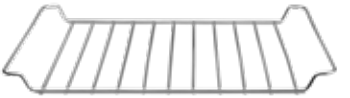
Découvrir le four friteuse à air



Accessoires



Panier de friture à air chaud



Grille du four



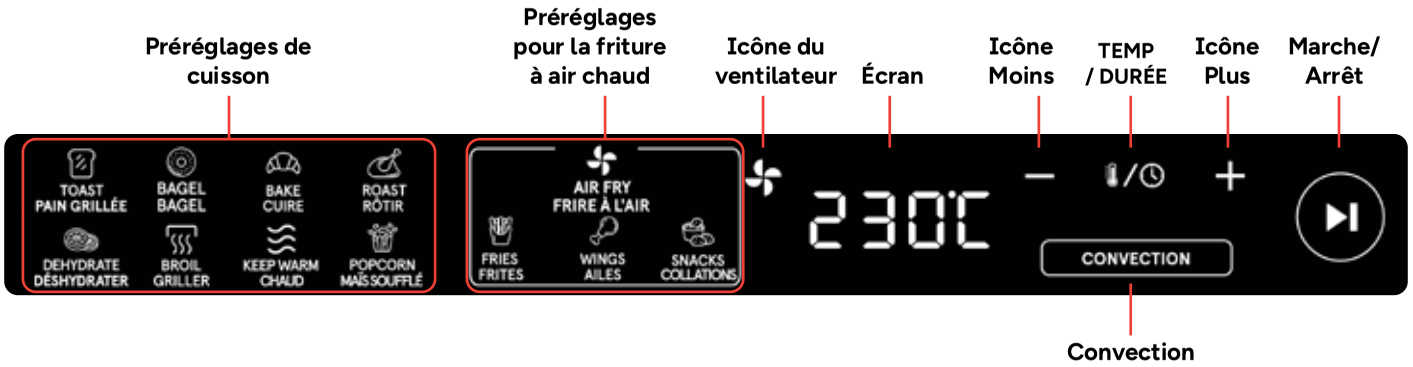
Plateau de cuisson



Ramasse-miettes

REMARQUE : Toujours s'assurer que le *ramasse-miettes* se trouve au bas du four pendant la cuisson.

Panneau de commande et écran



Remarque : Pour basculer entre l'affichage de la température en degrés Fahrenheit et celui en Celsius, maintenir la pression à la fois sur l'icône **+** *et sur l'icône* **-**.

Découvrir le four friteuse à air

Configuration du four

1. Placer le four sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
2. Placer le *ramasse-miettes* au bas du four.
3. Brancher le four à une prise. L'*écran* affiche **Marche** (on).

Utilisation du four friteuse à air

4. Appuyer sur le *préréglage* souhaité.
5. Appuyer sur les *icônes* **+** et **-** pour régler la température ou le brunissage.
6. Appuyer sur **TEMP / DURÉE**, puis sur les icônes **+** et **-** pour régler la durée.

Pour les préréglages de **PAIN GRILLÉ** et **BAGEL** : Le réglage de l'heure n'est pas disponible

REMARQUE : Se reporter au **TABLEAU DES PRÉRÉGLAGES** aux pages 35-37 pour connaître les paramètres de chaque préréglage et l'accessoire à utiliser.

Pour les préréglages sans préchauffage : Placer les aliments dans le four friteuse à air et appuyer sur *marche/arrêt* pour démarrer la cuisson.

7. Appuyer sur *marche/arrêt*. L'*écran* affiche **Préchauffage** (PrE HEAt) et le four friteuse à air commence à préchauffer. Une fois préchauffé, le four friteuse à air émet un signal sonore et l'écran affiche **Ajouter les aliments** (Add Food).
8. Ouvrir la porte, placer délicatement les aliments dans le four friteuse à air et fermer la porte. La durée de cuisson commence automatiquement. Une fois le temps de cuisson écoulé, le four friteuse à air émet un signal sonore et l'*écran* affiche **Fin** (End).

Arrêt/Annulation de la cuisson

Appuyer sur *marche/arrêt* pour mettre en pause la cuisson.

Appuyer sur *marche/arrêt* pour reprendre la cuisson.

Appuyer deux fois sur *marche/arrêt* pour annuler la cuisson.

Tableau des préréglages

				
PRÉRÉGLAGE	**FRITURE À L'AIR CHAUD**	**FRITES**	**AILES**	**GRIGNOTINES**
PRÉCHAUFFAGE	**Oui**	**Oui**	**Oui**	**Oui**
DURÉE PLAGE	**1 - 60 MIN**	**1 - 60 MIN**	**1 - 60 MIN**	**1 - 60 MIN**
TEMP PLAGE	**80 °C - 230 °C (170 °F - 450 °F)**	**80 °C - 230 °C (170 °F - 450 °F)**	**80 °C - 230 °C (170 °F - 450 °F)**	**80 °C - 230 °C (170 °F - 450 °F)**
ACCESSOIRE	 *OU*  *Voir Remarque ci-dessous*			
HAUTEUR DE CUISSON	**CENTRE**	**CENTRE**	**CENTRE**	**CENTRE**
FRIRE À L'AIR CHAUD / VENTILATEUR À CONVECTION PAR DÉFAUT	Par défaut **Activé**	Par défaut **Activé**	Par défaut **Activé**	Par défaut **Activé**
BASCULER	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.

* **Remarque :** Pour cuire des aliments gras ou qui perdent du liquide, utiliser le *plateau de cuisson* au lieu du *panier à friture*.

Tableau des préréglages

PRÉRÉGLAGE	 PAIN GRILLÉ	 BAGEL	 CUIRE	 RÔTIR
PRÉCHAUFFAGE	Non	Non	Oui	Oui
DURÉE PLAGE	S.O.	S.O.	1 - 99 MIN	1 - 99 MIN
TEMP PLAGE	1 - 7 degrés de brunissage	1 - 7 degrés de brunissage	80 °C - 230 °C (170 °F - 450 °F)	80 °C - 230 °C (170 °F - 450 °F)
ACCESSOIRE				
HAUTEUR DE CUISSON	CENTRE	HAUT OU CENTRE	CENTRE	CENTRE
FRIRE À L'AIR CHAUD / VENTILATEUR À CONVECTION PAR DÉFAUT	S.O.	S.O.	Par défaut **ARRÊT**	Par défaut **Activé**
BASCULER	S.O.	S.O.	Oui	Oui

Se reporter à la section **Comment utiliser le préréglage Maïs soufflé** à la page 38

PRÉRÉGLAGE	 DÉSHYDRATER	 GRILLER	 GARDER CHAUD	 MAÏS SOUFFLÉ
PRÉCHAUFFAGE	**Non**	**Oui**	**Non**	**Oui**
DURÉE PLAGE	**30 MIN - 72 H**	**1 - 60 MIN**	**1 - 99 MIN**	**1 - 15 MIN**
TEMP PLAGE	**30 °C - 80 °C (90 °F - 170 °F)**	**230 °C (450 °F)**	**30 °C - 90 °C (90 °F - 200 °F)**	**150 °C - 230 °C (300 °F - 450 °F)**
ACCESSOIRE				
HAUTEUR DE CUISSON	**CENTRE**	**HAUT**	**CENTRE**	Panier de friture à l'envers **Centre** Plateau de cuisson **Centre**
FRIRE À L'AIR CHAUD / VENTILATEUR À CONVECTION PAR DÉFAUT	Par défaut **Activé**	Par défaut **ARRÊT**	Par défaut **ARRÊT**	Par défaut **Activé**
BASCULER	S.O.	Oui	Oui	Oui

Comment utiliser le préréglage Maïs soufflé

1. Appuyer sur le préréglage **MAÏS SOUFFLÉ**.

   Facultatif : Régler la température et la durée.

2. Appuyer sur *marche/arrêt*.

   L'*écran* affiche **Préchauffage** (PrE HEAt) et le four friteuse à air chaud préchauffe.

3. Verser 1/4 de tasse de grains de maïs non éclatés sur le *plateau de cuisson*.
4. Retourner le *panier à friture* et le placer sur le *plateau de cuisson*.

   Une fois préchauffé, le four émet un signal sonore et l'écran affiche **Ajouter les aliments** (Add Food).

5. Ouvrir la porte, insérer avec précaution le plateau de cuisson *et le* panier à friture à l'envers dans les fentes pour la hauteur de cuisson du milieu, puis fermer la porte.

   La durée de cuisson commence à être comptée automatiquement. Une fois le temps de cuisson écoulé, le four friteuse à air émet un signal sonore et l'*écran* affiche **Fin** (End).





6. Laisser reposer une à deux minutes après que les grains de maïs aient arrêté d'éclater avant d'ouvrir la porte. Sortir délicatement le maïs soufflé et le placer sur une surface résistante à la chaleur.

Conseils de cuisson

Pour obtenir une liste complète des aliments et de leur quantité idéale, les réglages de température et de durée appropriés, ainsi que des notes de préparation, consulter le **tableau de cuisson pour la friture à air chaud** et le tableau pour la déshydratation aux pages 40 à 43.

- Répartir les aliments sur une seule couche; ne pas trop en mettre dans le four.

- Lorsque les instructions sur l'emballage des aliments ou dans une recette standard sont suivies, réduire la température de cuisson de 14 °C/25 °F. Vérifier la cuisson des aliments quelques minutes avant que la durée de cuisson ne soit écoulée et faire cuire un peu plus longtemps si nécessaire.

- Toujours s'assurer que les protéines crues atteignent une température sûre d'un point de vue alimentaire.

Conseils pour la convection

Se reporter au **TABLEAU DES PRÉRÉGLAGES** aux pages 35-37 pour voir les options de convection de chaque *préréglage*.

- Les aliments couverts bénéficient de la chaleur uniforme de la convection et peuvent cuire plus rapidement sans perte d'humidité.
- La circulation de l'air à haute température produit des aliments rôtis qui sont dorés à l'extérieur et juteux et tendres à l'intérieur.
- Une cuisson uniforme signifie que plus d'une grille peut être utilisée et que les aliments n'ont pas besoin d'être retournés et les plaques de cuisson inversées.

Vous trouverez ci-dessous la liste des aliments qui bénéficient du réglage de convection et quand l'utiliser :

Cuisson par convection :	Rôtir par convection :	Griller par convection :
Tartes Pâtisseries Biscuits Petits pains au babeurre	Viande Légumes Poisson entier	Viande, poisson, faire fondre le fromage, faire dorer le dessus des ragoûts

Pizza :

- Utiliser les hauteurs de cuisson inférieures et vérifier souvent que le fromage ne brûle pas.
- Commencer sans convection, puis activer la convection pendant les dernières minutes pour faire dorer le fromage.

Non recommandé pour :

- Crèmes pâtissières et flans, soufflés, gâteaux, pains rapides, pains

Conseils supplémentaires :

- S'assurer que l'air circule autour des aliments et des grilles.
- Utiliser des plateaux, des rôtissoires et des plats de cuisson avec des rebords.

Tableau de cuisson pour la friture à air chaud

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

	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

Pour le service clientèle, rendez-vous sur www.gourmia.com ou appelez le 888.552.0033

	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 suprèmes (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 0	200 °C / 400 °F 200 °C / 400 °F	15–20 minutes 10–15 minutes

Tableau de cuisson pour la friture à air chaud

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

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'aloyau (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

INGRÉDIENT	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	TEMPS DE DÉSHYDRATATION
FRUITS ET LÉGUMES			
Pomme	Cœur retiré, coupée en tranches de 3 mm	56 °C / 135 °F	7–8 heures
Abricot	Coupé en tranches de 3 mm, dénoyauté	56 °C / 135 °F	8–10 heures
Banane	Pelée, coupée en tranches de 3 mm	56 °C / 135 °F	8–10 heures
Betterave	Pelée, coupée en tranches de 3 mm	56 °C / 135 °F	6–8 heures
Herbe fraîche	Rincée, séchée en tapotant, tiges retirées	56 °C / 135 °F	4 heures
Racine de gingembre	Coupée en tranches de 3 mm	56 °C / 135 °F	6 heures
Mangue	Pelée, coupée en tranches de 3 mm, dénoyautée	56 °C / 135 °F	8–10 heures
Champignon	Coupé en tranches de 6 mm (essuyé avec un essuie-tout)	56 °C / 135 °F	6–8 heures
Ananas	Pelé, centre retiré, coupé en tranches de 3 mm	56 °C / 135 °F	8–10 heures
Fraise	Coupée en deux ou coupée en tranches de 3 mm	56 °C / 135 °F	8–10 heures
Tomate	Coupée en tranches de 3 mm	56 °C / 135 °F	6–8 heures
Tomate, cerise	Coupée en deux	56 °C / 135 °F	8–10 heures
VIANDE, VOLAILLE ET POISSON			
Boeuf	Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant la nuit	66 °C / 150 °F	8–10 heures
Poulet	Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant la nuit	66 °C / 150 °F	8–10 heures
Dinde	Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant la nuit	66 °C / 150 °F	8–10 heures
Saumon	Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant la nuit	66 °C / 150 °F	5–7 heures

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT :

NE JAMAIS plonger le cordon, la fiche ou le four dans l'eau ou dans tout autre liquide.



Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de la nettoyer.

Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil ou les accessoires.

Nettoyage

- Nettoyer et sécher l'appareil et les accessoires après chaque utilisation.
- Nettoyer les accessoires avec de l'eau chaude, du savon liquide doux et une éponge non abrasive.
- Essuyer l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon humide ou une éponge non abrasive.
- Le *panier à friture* et la *grille de cuisson* vont au lave-vaisselle.

Stockage

- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
- S'assurer que toutes les pièces sont propres et sèches.
- Ranger l'appareil dans un endroit propre et sec.

Environnement

Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères à la fin de sa durée de vie; le mettre au rebut à un endroit assigné à cet effet pour recyclage. Cela contribuera à préserver l'environnement.

Garantie et service

Pour obtenir un service ou des informations ou en cas de problème, se rendre sur le site **www.gourmia.com** ou contacter le distributeur.

Dépannage

Problème	Solution
Les aliments ne sont pas cuits	Utiliser des quantités plus petites pour une cuisson plus homogène
	Augmenter la température et poursuivre la cuisson
Les aliments ne sont pas dorés uniformément	Retourner les aliments à mi-cuisson
	Cuire des aliments de taille similaire ensemble
De la fumée blanche s'échappe du four friteuse à air	Nettoyer le four friteuse à air et ses accessoires après chaque utilisation pour éliminer les résidus gras

Garantie et service

Il s'agit d'une garantie limitée d'un an et elle nécessite une preuve d'achat d'un vendeur agréé. Elle s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et n'est pas transférable à un utilisateur tiers. La réparation ou le remplacement de pièces défectueuses est à la seule discrétion de Gourmia. Si la réparation n'est pas possible, Gourmia remplacera le produit/la pièce. Si la réparation/le remplacement du produit ne convient pas, Gourmia a la possibilité de rembourser la valeur en espèces du produit ou du composant retourné.

Les défauts du produit non couverts par les dispositions de la garantie comprennent l'usure normale et les dommages causés par une mauvaise utilisation ou une négligence, une utilisation abusive des spécifications des instructions ou une réparation par des parties non autorisées. Gourmia n'est pas responsable des dommages accidentels ou consécutifs subis dans de telles circonstances.

Valable uniquement aux États-Unis.

Enregistrez votre produit sur www.gourmia.com/warranty

Pour le service clientèle, des questions ou des commentaires

Rendez-vous sur	gourmia.com
Envoyez un courriel à	info@gourmia.com
Appelez le	888.552.0033

Du lundi au jeudi de 9 h à 18 h HNE

Le vendredi de 9 h à 15 h HNE

Langues : Anglais, espagnol, français

Nous voulons savoir ce que vous en pensez!

info@gourmia.com | 888.552.0033

Du lundi au jeudi de 9 h à 18 h HNE

Le vendredi de 9 h à 15 h HNE

Langues : Anglais, espagnol, français