ITM. / ART. 4444017

gourmia®



**User Manual | GSI1060BK**

# Automatic Soft Serve Ice Cream & Frozen Drink Maker

English | Français | Español

# Contents

**Important Safeguards** . . . . . 4
**Know Your Ice Cream Maker** . . . . . 7
Star Nozzle . . . . . 7
Lid Parts . . . . . 8
Control Panel . . . . . 8
**Before First Use** . . . . . 9
Order of Assembling and Disassembling the Freezing Cylinder and Fill Port . . . . . 9
Assembling Your Ice Cream Maker . . . . . 10
**Using Your Ice Cream Maker** . . . . . 11
Keep Cold Function . . . . . 11
Using the Warming Station . . . . . 12
Using the Toppings Dispenser . . . . . 12
Sugar and Alcohol Guidelines, and Alerts . . . . . 13
**Recipes** . . . . . 14
**QR Code to Download Recipe Book** . . . . . 15
**Cleaning & Maintenance** . . . . . 15
Running the Rinse Cycle . . . . . 15
Cleaning . . . . . 15
Cleaning the Lid and Lever . . . . . 16
**Tips for Best Results** . . . . . 17
**Troubleshooting** . . . . . 18
**Warranty and Service** . . . . . 19

**Model: GSI1060BK** | © 2026 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.

# IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY



# Congratulations on the purchase of your Ice Cream Maker from Gourmia!

Congratulations on the purchase your Soft Serve Ice Cream and Frozen Drink Maker from Gourmia!

Here at Gourmia, our goal is to make sure delicious menu options are always a practical possibility no matter how fast-paced your life is. Like everything else we create at Gourmia, this appliance is designed to work for you while you work your way through your busy day. Whether you're in need of an icy cocktail, frozen confections for a crowd, or a cold, coffee-flavored treat, your dependable frozen treat maker is up to the task.

This manual provides an overview and instructions on all the functions and features of your new appliance, along with directions for assembling, operating, cleaning, and maintaining it. 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 question you might have. 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 functions to use, we're happy to walk you through it, step by step.

Here's to Frozen Fun!

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

**@gourmia**

# IMPORTANT,
# RETAIN FOR FUTURE REFERENCE:
# READ CAREFULLY
# IMPORTANT SAFEGUARDS



**Combustible material. May burst if heated. (Indicated by a flame symbol,white background,surrounded by a red diamond.)**



**Flammable material. (Indicated by a flame symbol with yellow background, surrounded by a black triangle.)**



**For indoor and household use only.**

**WARNING – Risk of fire or explosion.** Flammable refrigerant used. Do not use mechanical devices to defrost appliance. .

**WARNING – Risk of fire or explosion** due to puncture or damage of refrigerant tubing or circuit; follow handling instructions carefully. Flammable refrigerant used.

**WARNING – Risk of fire or explosion.** Flammable refrigerant used. To be repaired only by trained service personnel. Use only manufacturer-authorized service parts. Any repair equipment used must be designed for flammable refrigerants. Follow all manufacturer repair instructions. Do not puncture refrigerant tubing.

**WARNING – Risk of fire or explosion.** Dispose of appliance properly in accordance with the applicable federal or local regulations. Flammable refrigerant used.

**WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

**WARNING:** To avoid a hazard due to instability of the appliance, it must be assembled in accordance with the instructions.

**WARNING: DO NOT** store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in or near this appliance.

**CAUTION: DO NOT** use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

**CAUTION: DO NOT** pour hot liquid into the fill port. Doing so may result in pressure buildup and steam exposure that can pose a risk of burns.

**CAUTION**: Warming plate and warming cup will be hot! Use caution when handling the *warming cup*. **DO NOT** touch hot surfaces. **DO NOT** allow children near the *warming station* when in use.

**WARNING: DO NOT damage the refrigerant circuit.**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**Read all instructions before using the electric appliance.**

For household use only.

The following basic precautions should always be followed:

1. This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or a lack of experience and knowledge, unless they have supervision.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they **DO NOT** play with the appliance. Cleaning and user maintenance **SHOULD NOT** be done by children unless they are supervised. Children **SHOULD NEVER** use the warming station or touch the warming plate or the warming cup.
3. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local main voltage before you connect the appliance.
4. **DO NOT** use the appliance if the plug, the main cord or the appliance itself is damaged. Always make sure that the plug is inserted properly into a wall outlet.
5. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by a cord from the manufacturer or an authorized service facility.
6. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. **DO NOT** use an extension cord with this appliance.
8. **DO NOT** let the cord hang over the edge of the table or counter, nor let it touch hot surfaces.
9. To protect against electric shock, **DO NOT** immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
10. **DO NOT** plug in the appliance or operate the *control panel* with wet hands.
11. **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation. To disconnect, turn off the appliance, then remove the plug from the wall outlet.
12. **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
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. **DO NOT** place anything on top of the appliance.

14. **DO NOT** fill containers past the max fill indicators.
15. **DO NOT** operate the appliance with an empty container.
16. **DO NOT** microwave the containers or accessories provided with this appliance.
17. This appliance cannot process any solid or dry ingredients. Any solid or large ingredients including ice and frozen fruit must be pureed or liquefied before pouring into the fill port. **DO NOT** use this appliance to crush or grind food or ice!
18. **NEVER** operate the appliance without lids in place. **DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the freezing cylinder and lid are properly installed before operation.
19. **ALWAYS** Keep hands and utensils away from this appliance while mixing to reduce the risk of severe personal injury or damage to the unit.
20. **DO NOT** carry this unit by the dispenser, the cone holder, or any other extending or removable part.
21. **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.
22. **DO NOT** leave the appliance unattended when plugged in.
23. **DO NOT** use outdoors.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

### 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

# Know Your Ice Cream Maker

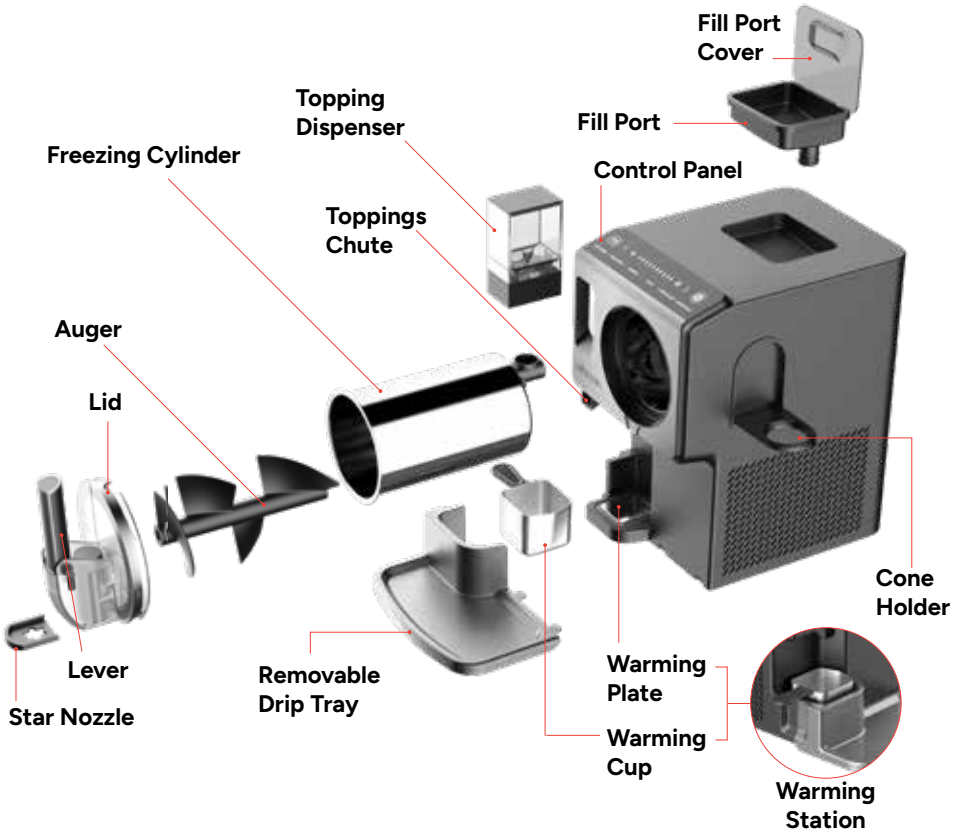
**When unboxing, locate the star nozzle in the warming cup.**

**The *star nozzle* lets you dispense treats in a star shape.** It is for the **ICE CREAM** and **SORBET** presets only.

**NOTE:** Using the *star nozzle* for any preset other than **ICE CREAM** or **SORBET** may cause the *spout* to clog and the treat not to dispense.




**Attach the *star nozzle* to the bottom of the *spout* by sliding it into place.**



# Know Your Ice Cream Maker

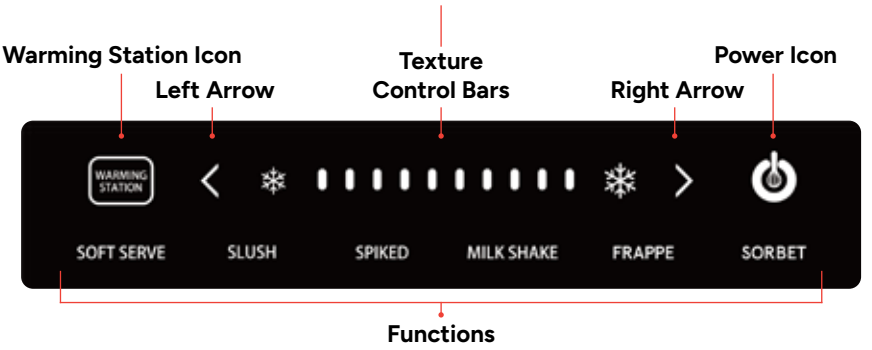
## Lid Parts




See page 16 for more details, and information about cleaning the lid.

# Control Panel

This product offers 6 preprogrammed *functions* to achieve the ideal consistency for each frozen treat. When a *function* is selected, the default setting will illuminate on the texture control bars. **When you use a *function* for the first time, we recommend trying the default setting without adjustments.** Once the cycle is complete, taste the results. To make the texture thicker, tap the *right arrow*; to make it thinner, tap the *left arrow*.



# Before First Use

1. Remove all packaging materials from the unit.
2. Wash the *fill port*, all *topping dispenser* parts, and the *lid* in warm, soapy water, or wash in the dishwasher. Dry thoroughly.
3. Run the Rinse Cycle to wash the *auger* and *freezing cylinder*. See **Running the Rinse Cycle** on page 15 for detailed instructions.

**IMPORTANT:**

**This unit utilizes a compressor that must be set upright in order to function properly. Before using the appliance, ensure the appliance was upright for at least 2 hours. When storing the appliance, It is recommended keep it in an upright position.**

## Order of Assembling and Disassembling the *Freezing Cylinder* and *Fill Port*

**To Assemble:**




1. First slide in the *freezing cylinder.*
2. Then insert the *fill port.*

**To Disassemble:**




Before disassembly, wait 10 minutes for the cylinder to defrost.

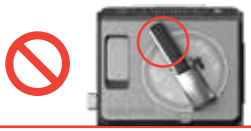
1. Lift out the *fill port.*
2. Slide out the *freezing cylinder.*

**IMPORTANT:** During assembling and disassembling:

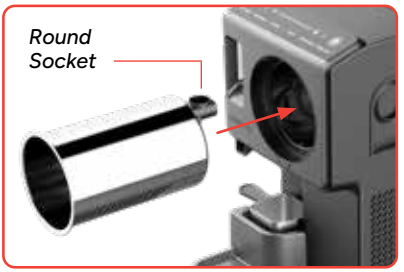
**ALWAYS** grip the *lid* by its base.



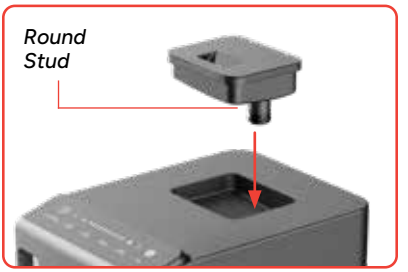
**DO NOT** grip the *lid* by the *lever.*



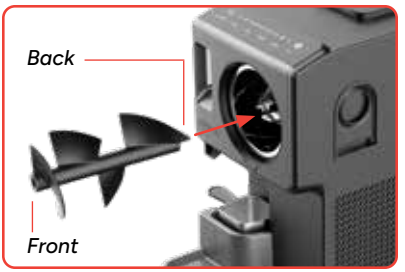
# Assembling Your Ice Cream Maker




**1.** Hold the *freezing cylinder* with the round socket facing upward, and slide towards the back of the unit.




**2.** Insert the *fill port* into the top of the unit with the round stud facing downward.

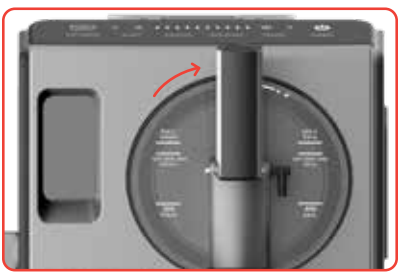



**3.** Hold the *auger* with its back toward the unit and slide the *auger* through the *freezing cylinder* into its position.

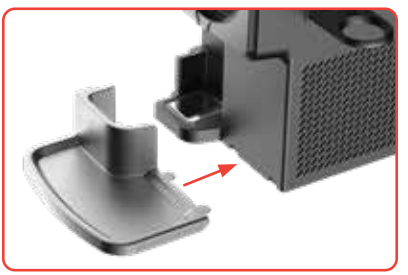


**4.** Position the *lid* so the unlocked arrow icon aligns with the upside-down arrow on the front of the unit.

**Note**: The unit will not operate without the lid in the correct position. If the lid does not close, see ***"The lid does not close properly"*** in the **Troubleshooting** chart on page 18.



**5.** Rotate the *lid* clockwise so the locked arrow reaches the upside-down arrow and locks into place.



**6.** Slide the *removable drip tray* into place at the base of the unit.

# Using Your Ice Cream Maker

The following general instructions apply to every function:

1. Place the unit on a stable, level surface.
2. Plug the unit into an outlet.
3. Tap the *power icon*.
4. Prepare your mixture.

   **IMPORTANT: This appliance cannot process any solid or dry ingredients.** Any solid or large ingredients including ice and frozen fruit must be pureed or liquefied before pouring into the *fill port*. Do not use this appliance to crush or grind food or ice.

5. Lift the *fill port cover* and pour the mixed ingredients into the opening.

   **Note**: The MAX fill line for this unit is displayed on the lid. **DO NOT** overfill.

6. Tap a *function*. The freezing process will begin.

   **Note**: The *texture control bars* will light up at its default setting. If you wish to adjust the texture, tap the *right* or *left arrows*. See **Texture Control** on page 7 for detailed instructions.

   **Note**: You can adjust the texture level mid-cycle.

7. When your selected texture is reached, the corresponding *texture control bars* will be lit in solid blue. The unit will beep, indicating that your frozen treat is ready and the Keep Cold Function has started. See **Keep Cold Function** below. To dispense, place your cone or cup below the *lever* and gently pull the *lever* down.

   **Note**: If you want to use larger cones or cups, you can remove the *drip tray*.

8. Once all the contents of the *freezing cylinder* have been dispensed, turn off the unit by pressing the *power icon*.

## Keep Cold Function:

The Keep Cold Function automatically begins once your frozen treat is ready, and will continue running for 3 hours.

- The Keep Cold Function can be disabled by powering off the unit.
- After 3 hours, the unit will turn off automatically.
- You can adjust the texture at any time during the Keep Cold Function.

**Note:** When making ice cream, do not run the Keep Cold Function for more than 1 hour to ensure the best texture.

# Using the Warming Station

**The *warming station* is intended to keep preheated toppings warm, not for cooking or preparing toppings.**

1. Preheat your topping and pour it into the *warming cup*.
2. Tap the *warming station icon*; the icon will turn and stay red while warming.
3. Place the *warming cup* on the *heating plate* of the *warming station*.

**CAUTION:** The *warming plate* and *warming cup* will be hot! Use caution when handling the *warming cup*. **DO NOT** touch hot surfaces! **DO NOT** allow children near the *warming station* when in use .

**Suggested Warm Toppings:**

Suggested warm toppings include hot fudge, caramel sauce, butterscotch sauce, and fruit-based sauces like strawberry, blueberry and raspberry.

# Using the Toppings Dispenser




**Note:** The *toppings dispenser* can come apart for cleaning.

1. Remove the *topping dispenser lid* and fill the *topping dispenser* with the topping of your choice.
2. Position the *topping dispenser* in its compartment on the left side of the unit.




3. Place your cone or cup below the *topping chute* and turn the *knob*.

**Note:** Some toppings may be too large for the *topping dispenser* and will need to be chopped before using. **DO NOT** use full-size chocolate chips or candy.

**Note:** Empty the *topping dispenser* before storing.

**Suggested Toppings:**

Suggested toppings include mini candy-coated chocolates, mini chocolate chips, sprinkles, and chopped nuts.

# Sugar and Alcohol Guidelines

When using the **SLUSH** and **SPIKED** *functions*, If there's not enough sugar or too much alcohol, your slush won't freeze properly. To get the perfect slush every time, make sure your mixture has at least 4% sugar and no more than 33% alcohol by volume (ABV) in the total mixture.

## Sugar Guide:

For every 8 ounces (240 ml), ensure a minimum of 8 grams of sugar.

**Sugar free slush hack:**

Typical sugar substitutes do not work well in frozen drink options. If you would like to create a sugar free frozen drink, we suggest purchasing liquid allulose, which crystallizes like sugar in frozen confections.

## Alcohol Guide:

When using the **SPIKED** *function* and adding alcohol to your recipe, your mixture should include at least 2.8% alcohol. If it's over 33% alcohol it won't freeze.

E.g. for a recipe that is 3 cups (24 ounces) total, the maximum alcohol content is 1 cup (8 ounces).

Most wines and beers are under this limit. Some fortified wines might exceed this limit. If your mixture exceeds the limit, dilute it with any non-alcoholic beverage like juice, water, seltzer, or soda.

# Texture Control Bar Alerts

## Low Sugar / Motor Jam Alert:

The three left *texture control bars* flashing is a low sugar alert. Add more liquefied sweetener and tap the *function* to restart.



## High Alcohol / Empty Alert:

The three right *texture control bars* flashing is an alert that your ingredients have a high alcohol content, or the unit is running on empty. Add more liquid and tap the *function* to restart.



**Note: DO NOT** overfill. If the mixture reaches or is close to the MAX fill line, dispense some of the mixture before adding more liquid.

# Recipes

Freeze time may vary based on the ingredients and room temperature. The freeze times below are a starting point. Adjust as needed for desired texture.
**Note:** For best results, it is best to ensure ingredients are chilled before using.

| Function | Recipe | Ingredients | Freeze Time | Servings |
|---|---|---|---|---|
| **SOFT SERVE** | **Vanilla Soft Serve** | • 3 cups half & half OR 2 ¼ cups whole milk and ¾ cup heavy cream*<br>• ½ cup sugar<br>• 1 tablespoon vanilla extract<br>• ⅛ teaspoon Diamond Crystal kosher salt OR 1/16 teaspoon (equal to 1 pinch) Morton's, sea, or table salt | 35 minutes | 2 pints / 8 small cones |
| **SLUSH** | **Fresh Juice Slush** | • 4 cups fresh juice (Orange, cranberry, pomegranate, grape, lemonade, etc.) | 20 minutes | 4 servings |
| **SPIKED** | **Frosé** | • 3 cups rosé wine<br>• ½ cup strawberry puree, about 6 oz. frozen strawberries pureed in a blender or food processor<br>• 1 tablespoon lemon juice<br>• 1 tablespoon sugar | 28 minutes | 4 servings |
| **MILK SHAKE** | **Vanilla Milkshake** | • 3½ cups whole milk<br>• ½ cup half & half OR heavy cream*<br>• ¼ cup granulated sugar<br>• 1 tablespoon vanilla extract | 18 minutes | 4 servings |
| **FRAPPE** | **Coffee Frappé** | • 3 cups cold black coffee<br>• 1 cup half & half OR ¾ cup whole milk and ¼ cup heavy cream*<br>• ¼ cup granulated sugar<br>• 1 teaspoon vanilla extract | 18 minutes | 4 servings |
| **SORBET** | **Fruit Sorbet** | • 4 cups frozen fruit, thawed and drained (watermelon, mangos, pineapples, raspberries, etc.)<br>• ¼ cup sugar (or more to taste)<br>• ¼ cup water (or juice from thawed fruit)<br>• 1 tablespoon lemon or lime juice<br>Using a blender or food processor, puree all ingredients. Strain if desired. | 30 minutes | 2 pints |

**IMPORTANT: Mix all ingredients together before using. *For best results, use half and half.**

See **Using Your Ice Cream Maker** on page 11 for detailed instructions.

# QR Code to Download Recipe Book

**For more recipes, scan the QR Code to download the GSI1060BK Recipe Book**




Scan to Download

# Cleaning & Maintenance

**WARNING:**

**NEVER** immerse cord, plug, or ice cream maker in water or any other liquid.

## Running the Rinse Cycle:

The rinse cycle cleans the unit's internals. Follow the instructions below to run the rinse cycle.

1. Wait 30 minutes after using the appliance to ensure the rinse water won't freeze.
2. Pour warm water, or warm water premixed with dishwashing liquid, into the *fill port*.
3. Press and hold the **sorbet** *function*. The **sorbet** light will flash, and the *texture control* bars will move in a back and forth pattern.
4. Tap the **sorbet** *function* to turn off the rinse cycle at any time. The cycle will run for 5 minutes if not stopped manually.

## Cleaning:

Always unplug the appliance before cleaning.

1. **Unit and control panel:** Wipe gently with a damp cloth and dry. Never use abrasives or immerse in water.
2. **Topping chute:** remove the *topping dispenser* and reach into the opening of the *topping chute* with a thin, damp bottle brush or a damp cloth. Leave the *topping chute* exposed to air after cleaning and allow it to dry before storing or next usage.
3. **All removable parts are top rack dishwasher safe**, or can be washed by hand in warm soapy water.

**Note**: To remove the *freezing cylinder*, wait 10 minutes for the *freezing cylinder* to defrost, then lift out the *fill port* and remove the *freezing cylinder*.

# Cleaning the Lid and Lever




**1.** Turn the *pin handle* so it is *upright*. Then pull the *pin handle* out to remove the *pin* and disconnect the *lever* from the *lid*. Carefully place the *pin* aside.




**2.** Grasp the *lever* and pull it out.



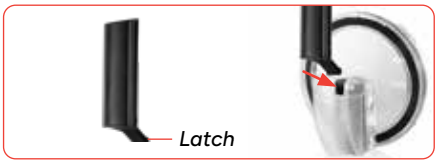

**3.** Push the bottom of the *cork* up and out of the *spout*.



**4.** Clean the *cork* using water and dishwashing liquid. Insert a bottle brush or cloth into the *spout* to clean the inside. Dry thoroughly. Once dry, follow step 5 to reconnect the *lever*.




**5.** Insert the *cork* into the *spout* with the *cork opening* facing forward.




**6.** Hold the *lever* with the *handle* facing forward. Insert the *latch* at the bottom of the *lever* into the *cork opening*.




**7.** Align the *pinholes* in the *lever* with the *pinholes* in the *lid*.




**8.** Hold the *pin handle upright* and insert the *pin* into the *pinhole* on the right side of the *lever*. Push the *pin* through the *pinholes* on the *lid* and the *lever*. Turn the *pin handle* so it is *pointing down* to hold it in place.

gourmia

# Tips for Best Results

## Give ice cream maker space to chill!

Always follow these do's and don'ts:

| | | | |
|---|---|---|---|
| DO | Only use indoors | 8 in/20 cm<br>Leave 8 in/20 cm of space all around it | 70°F<br>21°C<br>Use in ventilated area that's 70°F/21°C or below |
| DON'T | Do not use near any heat source | Do not block the vents on the sides | Do not place anything on top |

## Rinse Freezing Cylinder First

For faster performance, follow these steps:

1. Remove the *cylinder*.
2. Rinse the outside of the *cylinder* with water.
3. Reinsert the *cylinder* while it's still wet, and then add ingredients.




## Hear a Rubbing Noise? No Problem!

You may sometimes hear a rubbing noise during use. This is due to the uneven build-up of frozen ingredients. This sound is normal and does not indicate a malfunction, or cause any damage to the unit.

## Thaw Before Cleaning

Allow 10 minutes to ensure the machine has thawed before removing the *cylinder* for cleaning.

10min

# Troubleshooting

| Problem | Solution |
|---|---|
| Your recipe isn't dispensing | ***Possible Cause 1:*** Your mixture is too thick.<br>***Solution:*** Add some liquid to your mixture and lower the texture level. |
| | ***Possible Cause 1:*** The *star nozzle* is causing the *spout* to clog.<br>***Solution:*** Remove the *star nozzle*. Only use the *star nozzle* for the **ICE CREAM** and **SORBET** presets. |
| The right three *texture control bars* are flashing. | ***Possible Cause 1:*** Your unit is running on empty.<br>***Solution:*** Add more of your mixture. Tap a function to restart. |
| | ***Possible Cause 2:*** Your ingredients have a high alcohol content.<br>***Solution***: Add more liquid to dilute the alcohol levels. Tap the function to restart.<br>***Note:*** Check that your mixture is not filled past the MAX fill line before you add any ingredients. If yes, dispense some of your mixture. **DO NOT** overfill. |
| The left three *texture control bars* are flashing. | ***Cause:*** Low sugar / motor jam alert.<br>Add more liquefied sweetener. Tap a *function* to restart. |
| The lid does not close properly. | ***Cause:*** The *freezing cylinder* is not fully inserted into the unit.<br>Keep the *freezing cylinder* inserted. Insert and attach the *auger*, then rotate and jiggle the *auger* until the *freezing cylinder* is fully inserted. |
| The unit stops operating and returns to stand-by mode. | ***Cause:*** The motor is stuck.<br>***Possible Solution 1:*** Add more liquified sweetener and wait 10 minutes for frozen ingredients to defrost. Tap a function to restart.<br>***Possible Solution 2:*** Dispense the mixture, ensure nothing solid is blocking the auger and that all parts are assembled correctly. |
| Toppings aren't dispensing. | ***Cause:*** The *topping dispenser* or *topping chute* is clogged.<br>Clean the *topping dispenser* and/or the *topping chute* to remove any large or melted particles. |
| The freeze function isn't starting, but the lights are on. | ***Cause:*** The *lid* is not properly placed.<br>Turn the *lid* counterclockwise to remove it, and replace it in the locked position. |

# Warranty and Service

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

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

Only valid within the United States.

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

## Scan QR-Code For

- Recipe Book
- Helpful Tips
- Cleaning Guide
- Demo Videos




**Made in China**

**Distributed by:**
Costco Wholesale Corporation
P.O. Box 34535
Seattle, WA 98124-1535
USA
1-800-774-2678
www.costco.com

Costco Wholesale Canada Ltd.*
415 W. Hunt Club Road
Ottowa, Ontario
K2E 1C5, Canada
1-800-463-3783
www.costco.ca
* faisant affaire au Québec sous le nom les Entrepôts Costco

Importado por:
Importadora Primex S.A. de C.V.
Blvd. Magnocentro No. 4
San Fernando La Herradura
Huixquilucan, Estado de México
C.P. 52765
RFC: IPR-930907-S70
(55)-5246-5500
www.costco.com.mx

Gourmia

**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

ITM. / ART. 4444017

gourmia®



**Manuel d'utilisation | GSI1060BK**

# Machine automatique à crème glacée et à boissons glacées

English | Français | Español

# Table des matières

**Mesures de sécurité importantes** . . . . . 24
**Découvrir la machine à crème glacée** . . . . . 27
Buse en étoile . . . . . 27
Parties du couvercle . . . . . 28
Panneau de commande . . . . . 28
**Avant la première utilisation** . . . . . 29
Ordre de montage et de démontage du cylindre de congélation et de l'orifice de remplissage . . . . . 29
Assemblage de la machine à crème glacée . . . . . 30
**Utilisation de la machine à crème glacée** . . . . . 31
Fonction Maintien au froid . . . . . 31
Utilisation de la station de réchauffage . . . . . 32
Utilisation du distributeur de garnitures . . . . . 32
Lignes directrices et alertes concernant le sucre et l'alcool . . . . . 33
**Recettes** . . . . . 34
**Code QR pour télécharger le livre de recettes** . . . . . 35
**Nettoyage et entretien** . . . . . 35
Exécution du cycle de rinçage . . . . . 35
Nettoyage . . . . . 35
Nettoyage du couvercle et du levier . . . . . 36
**Conseils pour des résultats parfaits** . . . . . 37
**Dépannage** . . . . . 38
**Garantie et service** . . . . . 39

**Modèle : GSI1060BK** | © 2026 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.

# IMPORTANT À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE : À LIRE ATTENTIVEMENT



# Félicitations pour l'achat de votre Machine à crème glacée de Gourmia!

Félicitations pour l'achat de votre machine à crème glacée et à boissons glacées de Gourmia!

Chez Gourmia, notre objectif est de nous assurer que des options de repas délicieux sont toujours une possibilité pratique, quel que soit le rythme de votre vie. Comme tout ce que nous créons chez Gourmia, cet appareil est conçu pour fonctionner pour vous afin de vous aider au cours de votre journée déjà bien remplie. Que vous ayez besoin d'un cocktail bien froid, de confiseries glacées pour plein de monde, ou d'une friandise froide et aromatisée au café, votre machine à friandises glacées fiable est à la hauteur de la tâche.

Ce manuel fournit une vue d'ensemble et des instructions pour toutes les fonctions et fonctionnalités de votre nouvel appareil, ainsi que des instructions pour son assemblage, son utilisation, son nettoyage et son entretien. 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 disponible pour répondre à toutes vos questions. 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, nous sommes heureux de vous guider, étape par étape.

Profitez bien de vos friandises glacées!

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

**@gourmia**

# IMPORTANT À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE : À LIRE ATTENTIVEMENT

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



**Matériau combustible. Peut provoquer un éclatement si chauffé. (Indiqué par un symbole de flamme, fond blanc, entouré d'un losange rouge.)**



**Matériau inflammable. (Indiqué par un symbole de flamme sur fond jaune, entouré d'un triangle noir.)**



**Pour utilisation domestique et à l'intérieur uniquement.**

**AVERTISSEMENT – Risque d'incendie ou d'explosion.** Fluide frigorigène inflammable utilisé. Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques pour dégivrer l'appareil. .

**AVERTISSEMENT – risque d'incendie ou d'explosion** dû à la perforation ou à l'endommagement des tuyaux de fluide frigorigène ou du circuit électrique ; suivre attentivement les instructions de manipulation. Fluide frigorigène inflammable utilisé.

**AVERTISSEMENT – Risque d'incendie ou d'explosion.** Fluide frigorigène inflammable utilisé. Doit être réparé uniquement par du personnel de maintenance formé. N'utiliser que des pièces de rechange autorisées par le fabricant. Tout équipement de réparation utilisé doit être conçu pour les fluides frigorigènes inflammables. Suivre toutes les instructions de réparation du fabricant. Ne pas perforer le tuyau de fluide frigorigène.

**AVERTISSEMENT – Risque d'incendie ou d'explosion.** Éliminer l'appareil conformément aux réglementations fédérales ou locales en vigueur. Fluide frigorigène inflammable utilisé.

**AVERTISSEMENT :** Veiller à ce que les ouvertures de ventilation situées dans le boîtier de l'appareil ou dans la structure intégrée ne soient pas obstruées.

**AVERTISSEMENT :** Pour éviter tout risque d'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être assemblé conformément aux instructions.

**AVERTISSEMENT : NE PAS** stocker de substances explosives telles que des aérosols contenant un propergol inflammable dans ou à proximité de cet appareil.

**MISE EN GARDE : NE PAS** utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens que ceux recommandés par le fabricant pour accélérer le processus de dégivrage.

**MISE EN GARDE : NE PAS** verser de liquide chaud dans l'orifice de remplissage. Cela pourrait entraîner une accumulation de pression et une exposition à la vapeur, ce qui pourrait présenter un risque de brûlures.

**MISE EN GARDE** : La plaque chauffante et la tasse chauffante seront chaudes! Faire preuve de prudence pour manipuler la *tasse chauffante*. **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. **NE PAS** laisser les enfants s'approcher de la *station de réchauffage* lorsqu'elle est utilisée.

# 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 est utilisé à proximité d'enfants. Surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent **PAS** avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien (à effectuer par l'utilisateur) **NE DOIVENT PAS** être effectués par des enfants, sauf s'ils sont surveillés. Les enfants **NE DOIVENT JAMAIS** utiliser la station de réchauffage ni toucher la plaque chauffante ou la tasse chauffante.
3. Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
4. **NE PAS** utiliser l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. S'assurer toujours que la fiche est correctement insérée dans une prise murale.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon obtenu auprès du fabricant ou d'un centre de maintenance agréé.
6. **NE PAS** utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, après un dysfonctionnement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour l'examiner, le réparer ou le régler.
7. **NE PAS** utiliser de rallonge avec cet appareil.
8. **NE PAS** laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir ni toucher les surfaces chaudes.
9. Pour éviter tout risque d'électrocution, **NE PAS** immerger le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
10. **NE PAS** brancher l'appareil et ne pas faire fonctionner le *panneau de commande* avec des mains mouillées.
11. **NE JAMAIS** brancher cet appareil à un interrupteur externe avec minuteur ou à un système de télécommande séparé afin d'éviter toute situation dangereuse. Pour débrancher l'appareil, l'éteindre, puis le débrancher de la prise murale.
12. **TOUJOURS** utiliser l'appareil sur une surface sèche et plane.
13. **NE PAS** placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laisser au moins 10 cm d'espace

libre à l'arrière et sur les côtés de l'appareil et 10 cm au-dessus. **NE RIEN** placer sur l'appareil.

14. **NE PAS** remplir les conteneurs au-delà des indicateurs de remplissage maximal.
15. **NE PAS** utiliser l'appareil avec un conteneur vide.
16. **NE PAS** mettre au micro-ondes les conteneurs ou accessoires fournis avec cet appareil.
17. Cet appareil ne peut pas utiliser des ingrédients solides ou secs. Tous les ingrédients solides ou trop gros, y compris les glaçons et les fruits congelés, doivent être réduits en purée ou liquéfiés avant d'être versés dans l'orifice de remplissage. **NE PAS** utiliser cet appareil pour broyer ou moudre des aliments ou de la glace!
18. **NE JAMAIS** utiliser l'appareil sans que les couvercles soient en place. **NE PAS** tenter de contourner le mécanisme de verrouillage. S'assurer que le cylindre de congélation et le couvercle sont correctement installés avant toute utilisation.
19. **TOUJOURS** garder les mains et les ustensiles à l'écart de cet appareil pendant le mélange afin de réduire le risque de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil.
20. **NE PAS** transporter cet appareil en le tenant par le distributeur, le porte-cône ou toute autre pièce extensible ou amovible.
21. **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.
22. **NE PAS** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
23. **NE PAS** l'utiliser à l'extérieur.

# CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## 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 |

# Découvrir la machine à crème glacée

**Lors du déballage, trouver la buse en étoile dans la tasse chauffante.**

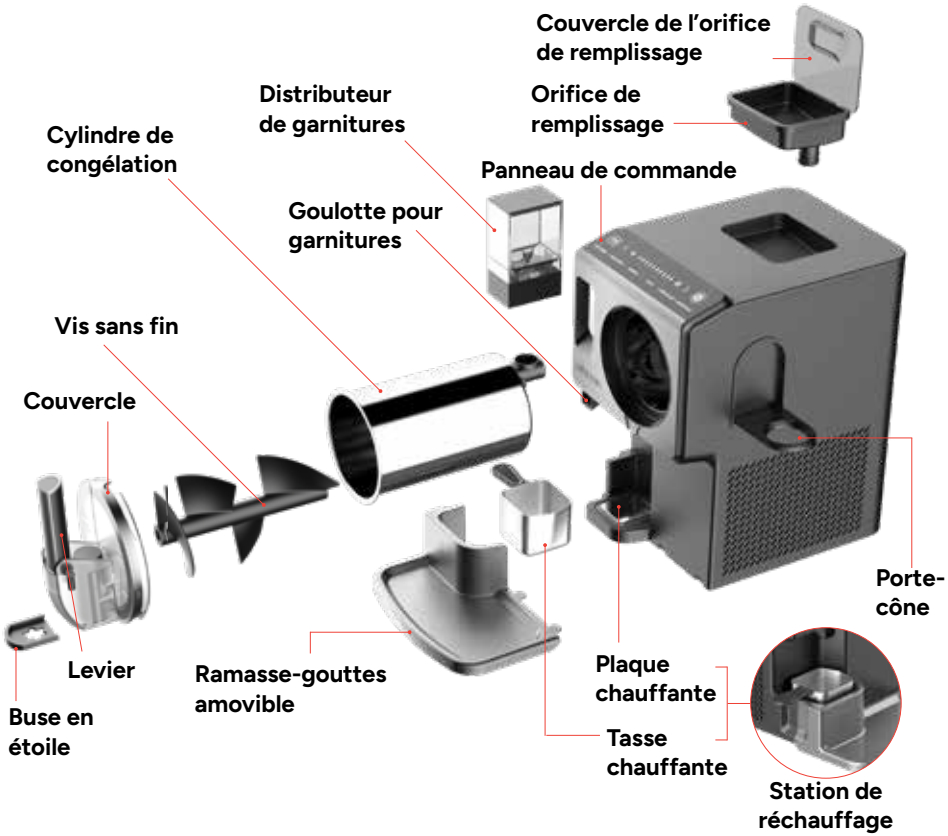
La ***buse en étoile*** permet de distribuer les crèmes glacées et autres friandises en forme d'étoile. Elle ne doit être utilisée que pour les préréglages *CRÈME GLACÉE* et *SORBET* :

**REMARQUE :** L'utilisation de la *buse en étoile* pour les préréglages autres que **CRÈME GLACÉE** et **SORBET** peut entraîner l'obstruction du *bec verseur* et empêcher la distribution de la friandise.



*Buse en étoile* *Bec verseur*

**Fixer l'*embout en étoile* au bas du *bec verseur* en le faisant glisser en place.**



# Découvrir la machine à crème glacée

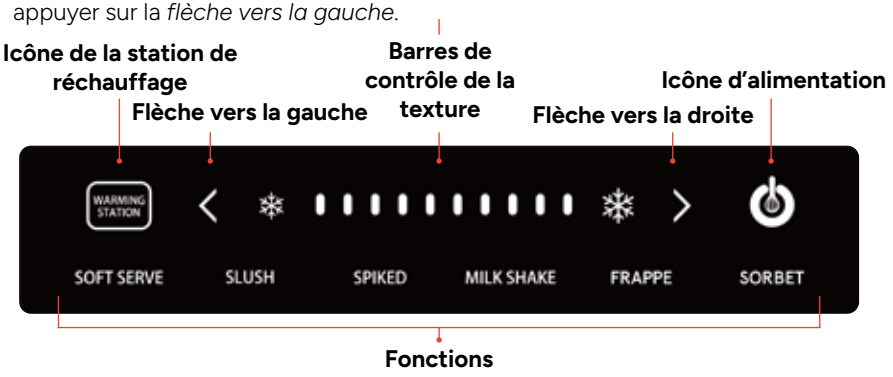
## Pièces du couvercle




Voir page 36 pour plus de détails et des informations sur le nettoyage du couvercle.

# Panneau de commande

Ce produit offre 6 *fonctions* préprogrammées pour obtenir la consistance idéale pour chaque friandise glacée. Lorsqu'une *fonction* est sélectionnée, le paramètre par défaut s'allume sur les barres de contrôle de la texture. **Quand une *fonction* est utilisée pour la première fois, nous recommandons d'essayer le réglage par défaut sans faire de réglages supplémentaires.** Une fois le cycle terminé, goûter pour voir si la texture obtenue convient. Pour rendre la texture plus épaisse, appuyer sur la *flèche vers la droite*; pour la rendre plus fine, appuyer sur la *flèche vers la gauche*.



# Avant la première utilisation

1. Retirer tout l'emballage de l'unité.
2. Laver l'*orifice de remplissage*, toutes les pièces *du distributeur de garnitures* et le *couvercle* à l'eau chaude savonneuse ou les laver au lave-vaisselle. Les sécher soigneusement.
3. Exécuter le cycle de rinçage pour laver la *vis sans fin* et le *cylindre de congélation*. Se reporter à la section **Exécution du cycle de rinçage** à la page 35 pour obtenir des instructions détaillées.

**IMPORTANT :**

**Cet appareil utilise un compresseur qui doit être installé à la verticale pour fonctionner correctement. Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer qu'il est resté en position verticale pendant au moins 2 heures. Lorsque l'appareil est rangé, il est recommandé de le garder en position verticale.**

## Ordre de montage et de démontage du *cylindre de congélation* et de l'*orifice de remplissage*

**Pour assembler :**




1. Faire glisser d'abord le *cylindre de congélation* pour l'installer.
2. Insérer ensuite l'*orifice de remplissage*.

**Pour démonter :**

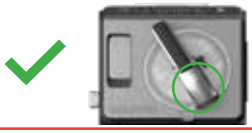



Avant le démontage, attendre 10 minutes que le cylindre se dégivre.

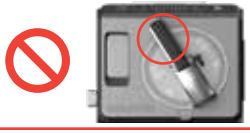
1. Soulever l'*orifice de remplissage*.
2. Faire glisser le *cylindre de congélation* pour l'extraire.

**IMPORTANT :** Lors du montage et du démontage :

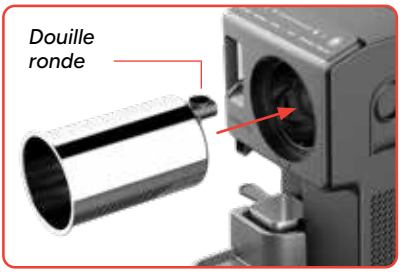
**TOUJOURS** saisir le couvercle par sa base.



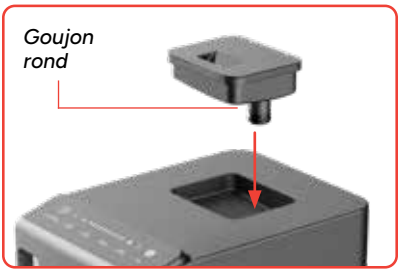
**NE PAS** saisir le *couvercle* par le *levier*.



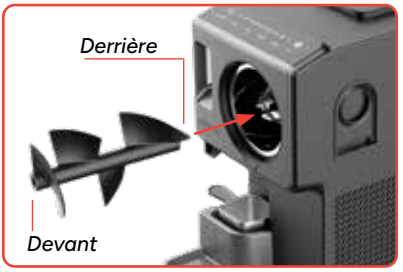
# Assemblage de la machine à crème glacée




**1.** Tenir le *cylindre de congélation* avec la douille ronde orientée vers le haut et le faire glisser vers l'arrière de l'appareil.




**2.** Insérer l'*orifice de remplissage* dans la partie supérieure de l'appareil avec le goujon rond orienté vers le bas.

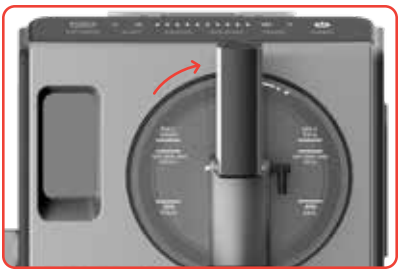



**3.** Maintenir la *vis sans fin* dos tourné vers l'appareil et faire glisser la *vis sans fin* dans le *cylindre de congélation* jusqu'à sa position.

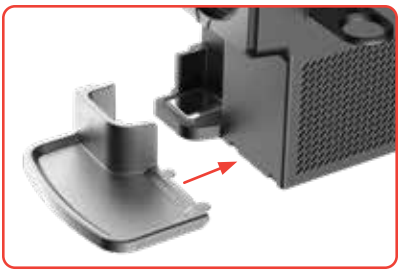


**4.** Positionner le *couvercle* de sorte que l'icône de la flèche déverrouillée soit alignée avec la flèche à l'envers située à l'avant de l'unité.

**Remarque** : L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas dans la bonne position. Si le couvercle ne se ferme pas, consulter ***« Le couvercle ne se ferme pas correctement »*** dans le tableau **Dépannage** page 38.



**5.** Tourner le *couvercle* dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche verrouillée atteigne la flèche à l'envers et se verrouille en place.



**6.** Faire glisser le *ramasse-gouttes amovible* en place dans la base de l'unité.

# Utilisation de la machine à crème glacée

Les instructions générales suivantes s'appliquent à chaque fonction :

1. Placer l'appareil sur une surface stable et plane.
2. Brancher l'appareil à une prise.
3. Taper sur l'icône d'*alimentation*.
4. Préparer le mélange.

   **IMPORTANT : Cet appareil ne peut pas utiliser des ingrédients solides ou secs.** Tous les ingrédients solides ou gros, y compris la glace et les fruits congelés, doivent être réduits en purée ou liquéfiés avant d'être versés dans l'*orifice de remplissage*. Ne pas utiliser cet appareil pour broyer ou moudre des aliments ou de la glace.
5. Soulever le *couvercle* du *port de remplissage* et verser le mélange des ingrédients dans l'ouverture.

   **Remarque** : La ligne de remplissage MAX de cet appareil est indiquée sur le couvercle. **NE PAS** trop remplir l'appareil.
6. Appuyer sur une *fonction*. Le processus de congélation commence.

   **Remarque** : Les *barres* de *contrôle de la texture* s'allument à leur réglage par défaut. Pour ajuster la texture, appuyer sur les *flèches vers la droite* ou *vers la gauche*. Se reporter à la section **Contrôle de la texture** à la page 27 pour obtenir des instructions détaillées.

   **Remarque** : Le niveau de texture peut être réglé à mi-cycle.
7. Lorsque la texture sélectionnée est atteinte, les *barres de contrôle de la texture* correspondantes s'allument en bleu continu. L'appareil émet un signal sonore, indiquant que la friandise glacée est prête et que la fonction Maintien au froid a démarré. Voir **Fonction Maintien au froid** ci-dessous. Pour servir, placer le cône ou la tasse sous le *levier* et tirer doucement le *levier* vers le bas.

   **Remarque** : Pour utiliser des cônes ou des tasses plus grands, le *ramasse-gouttes* peut être retiré.
8. Une fois que tout le contenu du *cylindre de congélation* a été distribué, éteindre l'appareil en appuyant sur l'*icône d'alimentation*.

## Fonction Maintien au froid :

La fonction Maintien au froid se lance automatiquement une fois que la friandise glacée est prête et continue à fonctionner pendant 3 heures.

- La fonction Maintien au froid peut être désactivée en mettant l'appareil hors tension.
- Au bout de 3 heures, l'appareil s'éteint automatiquement.
- La texture peut être modifiée à tout moment pendant la fonction Maintien au froid.

**Remarque :** Pendant la préparation de la crème glacée, ne pas utiliser la fonction Maintien au froid pendant plus d'une heure pour obtenir une texture optimale.

# Utilisation de la station de réchauffage

**La *station de réchauffage* est prévue pour maintenir au chaud un nappage préchauffé, et non pour la cuisson ou la préparation du nappage.**

1. Préchauffer le nappage et le verser dans la *tasse chauffante*.
2. Appuyer sur l'*icône* de la *station de réchauffage*; l'icône devient rouge pendant le réchauffage.
3. Placer la *tasse chauffante* sur la *plaque chauffante* de la *station de réchauffage*.

**MISE EN GARDE :** La *plaque chauffante* et la *tasse chauffante* seront chaudes! Faire preuve de prudence pour manipuler la *tasse chauffante*. **NE PAS** toucher les surfaces chaudes! **NE PAS** laisser les enfants s'approcher de la *station de réchauffage* lorsqu'elle est utilisée.

**Suggestions de nappages chauds :**

Les nappages chauds peuvent être de la sauce chaude au chocolat, de la sauce caramel, de la sauce au beurre et des sauces à base de fruits comme les sauces à la fraise, à la myrtille et à la framboise.

# Utilisation du distributeur de garnitures




**Remarque :** Le *distributeur de garnitures* peut être retiré pour le nettoyage.

1. Retirer le *couvercle du distributeur de garnitures* et remplir le *distributeur de garnitures* avec la garniture voulue.
2. Placer le *distributeur de garnitures* dans son compartiment sur le côté gauche de l'appareil.




3. Placer le cône ou la tasse sous la *goulotte pour garnitures* et tourner le *bouton*.

**Remarque :** Certaines garnitures peuvent être trop grosses pour le *distributeur de garnitures* et devront être coupées avant utilisation. **NE PAS** utiliser de pépites de chocolat ou de bonbons de taille normale.

**Remarque :** Vider le *distributeur de garnitures* avant de ranger l'appareil.

**Suggestions de garnitures :**

Les garnitures peuvent être des mini chocolats enrobés de bonbons, des mini pépites de chocolat, des bonbons décoratifs et des noix hachées.

# Directives concernant le sucre et l'alcool

Avec les *fonctions* **BARBOTINE** et **COCKTAIL**, s'il n'y a pas assez de sucre ou trop d'alcool, la barbotine ne glacera pas correctement. Pour obtenir la barbotine parfaite à chaque fois, s'assurer que le mélange contient au moins 4 % de sucre et pas plus de 33 % d'alcool par volume de mélange total.

## Guide pour le sucre :

Pour chaque 240 ml de mélange, s'assurer d'avoir un minimum de 8 g de sucre.

**Astuce pour une barbotine sans sucre :**

Les substituts de sucre typiques ne fonctionnent pas bien pour les boissons glacées. Pour créer une boisson glacée sans sucre, nous suggérons d'acheter de l'Allulose liquide, qui cristallise comme le sucre dans les confiseries glacées.

## Guide pour l'alcool :

Quand la *fonction* **COCKTAIL** est utilisée et que le mélange contient de l'alcool, le mélange doit contenir au moins 2,8 % d'alcool. S'il contient plus de 33% d'alcool, il ne gèlera pas.

Par exemple, pour une recette de 700 ml au total, la teneur maximale en alcool est de 240 ml.

La plupart des vins et bières sont en dessous de cette limite. Certains vins fortifiés peuvent dépasser cette limite. Si le mélange dépasse la limite, le diluer avec une boisson non alcoolisée comme du jus, de l'eau, du seltzer ou du soda.

## Alertes concernant la barre de contrôle de texture

### Alerte de niveau de sucre bas/ bourrage moteur :



Quand les trois *barres de contrôle de la texture* de gauche clignotent, cela signale un niveau de sucre bas. Ajouter plus d'édulcorant liquide et appuyer sur la *fonction* pour redémarrer.

### Alerte de niveau élevé d'alcool/ appareil vide :



Quand les trois *barres de contrôle de la texture* de droite clignotent, cela signale que les ingrédients ont une trop forte teneur en alcool ou que l'appareil fonctionne à vide. Ajouter plus de liquide et appuyer sur la *fonction* pour redémarrer.

**Remarque : NE PAS** trop remplir l'appareil. Si le mélange atteint ou se trouve à proximité de la ligne de remplissage MAX, retirer une partie du mélange avant d'ajouter plus de liquide.

# Recettes

La durée de la transformation en crème glacée peut varier en fonction des ingrédients et de la température ambiante. Les durées suivantes constituent un point de départ. Ajuster au besoin la texture désirée. **Remarque :** Pour de meilleurs résultats, il est préférable de s'assurer que les ingrédients sont réfrigérés avant de les utiliser.

| Fonction | Recette | Ingrédients | Durée de transformation en crème glacée | Portions |
|---|---|---|---|---|
| **CRÈME GLACÉE** | **Crème glacée à la vanille** | • 3 tasses de crème légère (10 %) OU 2 ¼ tasses de lait entier et ¾ tasse de crème à fouetter (35 %)*<br>• ½ tasse de sucre<br>• 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille<br>• ⅛ cuillère à café de sel kacher OU 1/16 cuillère à café (égale à 1 pincée) de sel de mer ou de table | 35 minutes | 950 ml / 8 petits cornets |
| **BARBOTINE** | **Barbotine au jus frais** | • 4 tasses de jus frais (orange, canneberge, grenade, raisin, limonade, etc.) | 20 minutes | 4 portions |
| **BOISSON ALCOOLISÉE** | **Rosé glacé** | • 720 ml de vin rosé<br>• ½ tasse de purée de fraises, soit environ 170 g (6 oz) de fraises surgelées réduites en purée au mélangeur ou au robot culinaire<br>• 1 cuillère à soupe de jus de citron<br>• 1 cuillère à soupe de sucre | 28 minutes | 4 portions |
| **LAIT FRAPPÉ** | **Lait frappé à la vanille** | • 3½ tasses de lait entier<br>• ½ tasse de crème légère (10 %) OU crème à fouetter (35 %)*<br>• ¼ tasse de sucre granulé<br>• 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille | 18 minutes | 4 portions |
| **CAFÉ FRAPPÉ** | **Café frappé** | • 720 ml de café noir froid<br>• 240 ml de crème à café ou 180 ml de lait entier et 60 ml de crème épaisse*<br>• 60 g de sucre granulé<br>• 1 cuillère à café d'extrait de vanille | 18 minutes | 4 portions |
| **SORBET** | **Sorbet aux fruits** | • 4 tasses de fruits congelés, décongelés et égouttés (pastèque, mangues, ananas, framboises, etc.)<br>• ¼ tasse de sucre (ou plus au goût)<br>• ¼ tasse d'eau (ou du jus des fruits décongelés)<br>• 1 cuillère à soupe de jus de citron ou de citron vert<br>À l'aide d'un mélangeur ou d'un robot culinaire, réduire tous les ingrédients en purée. Égoutter si désiré. | 30 minutes | 950 ml |

**IMPORTANT : Mélanger tous les ingrédients avant de les utiliser. *Pour de meilleurs résultats, utiliser de la crème à café.**

Consulter la section **Utilisation de la machine à crème glacée** à la page 31 pour obtenir des instructions détaillées.

## Code QR pour télécharger le livre de recettes

**Pour plus de recettes, numérisez le code QR et téléchargez le livre de recettes GSI1060BK**




Numériser pour télécharger

# Nettoyage et entretien

**AVERTISSEMENT :**

**NE JAMAIS** plonger le cordon, la fiche ou la machine à crème glacée dans l'eau ou dans tout autre liquide.

### Exécution du cycle de rinçage :

Le cycle de rinçage nettoie les éléments internes de l'appareil. Suivre les instructions ci-dessous pour exécuter le cycle de rinçage.

1. Attendre 30 minutes après avoir utilisé l'appareil pour s'assurer que l'eau de rinçage ne gèlera pas.
2. Verser de l'eau tiède ou de l'eau tiède prémélangée avec du liquide vaisselle dans l'*orifice de remplissage*.
3. Appuyer sur la *fonction* **Sorbet** et maintenir le bouton enfoncé. Le voyant **Sorbet** clignote et les *barres de contrôle de la texture* s'allument en alternance d'avant en arrière.
4. Appuyer sur la *fonction* **Sorbet** pour désactiver le cycle de rinçage à tout moment. Le cycle s'exécute pendant 5 minutes s'il n'est pas arrêté manuellement.

### Nettoyage :

Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

1. **Unité et panneau de commande :** Essuyer délicatement l'appareil avec un chiffon humide et le sécher. Ne jamais utiliser de produits abrasifs et ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
2. **Goulotte pour garnitures** : retirer le *distributeur de garnitures* et accéder à l'ouverture de la *goulotte pour garnitures* à l'aide d'un pinceau fin et humide ou d'un chiffon humide. Laisser la *goulotte pour garnitures* exposée à l'air après le nettoyage et la laisser sécher avant de ranger ou de réutiliser l'appareil.
3. **Toutes les pièces amovibles vont dans le panier supérieur du lave-vaisselle** ou peuvent être lavées à la main dans de l'eau chaude savonneuse.

**Remarque** : Pour retirer le *cylindre de congélation*, attendre 10 minutes que le *cylindre de congélation* se dégivre, puis soulever l'*orifice de remplissage* et retirer le *cylindre de congélation*.

# Nettoyage du couvercle et du levier




**1.** Tourner la *poignée de la goupille* de façon à ce qu'elle soit *à la verticale*. Tirer ensuite la *poignée de la goupille* vers l'extérieur pour retirer la *goupille* et déconnecter le *levier* du *couvercle*. Mettre la *goupille* de côté en faisant attention de ne pas la perdre.




**2.** Saisir le *levier* et le tirer pour le sortir.



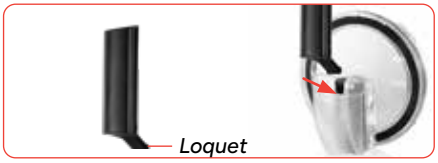

**3.** Pousser sous le *bouchon* vers le haut pour le sortir du *bec verseur*.



**4.** Nettoyer le *bouchon* avec de l'eau et du liquide vaisselle. Insérer une brosse goupillon ou un chiffon dans le *bec verseur* pour nettoyer l'intérieur. Bien sécher. Une fois sec, suivre l'étape 5 pour reconnecter le *levier*.




**5.** Insérer le *bouchon* dans le *bec verseur*, l'*ouverture du bouchon* étant orientée vers l'avant.




**6.** Tenir le *levier* avec la *poignée* orientée vers l'avant. Insérer le *loquet* au bas du *levier* dans l'*ouverture du bouchon*.




**7.** Aligner les *trous de goupille* du *levier* avec les *trous de goupille* du *couvercle*.




**8.** Maintenir la *poignée de la goupille en position verticale* et insérer la *goupille* dans le *trou de goupille* sur le côté droit du *levier*. Pousser la *goupille* à travers les *trous de goupille* du *couvercle* et du *levier*. Tourner la *poignée de la goupille* de sorte qu'elle *soit dirigée vers le bas* pour la maintenir en place.

gourmia

# Conseils pour des résultats parfaits

## Laisser de l'espace à la machine à crèmes glacées pour qu'elle reste fraîche!

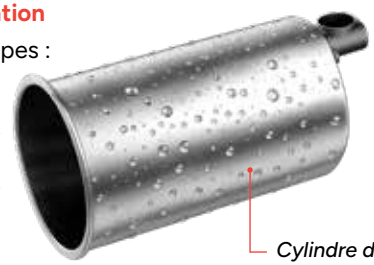
Toujours respecter les consignes suivantes :

| | | | |
|---|---|---|---|
| **À FAIRE** | Utiliser uniquement à l'intérieur | 8 po/20 cm<br>Laisser un espace de 20 cm tout autour | 70 °F<br>21 °C<br>Utiliser dans un endroit bien ventilé, à une température inférieure ou égale à 21 °C |
| **À NE PAS FAIRE** | Ne pas utiliser à proximité d'une source de chaleur | Ne pas bloquer les aérations latérales | Ne rien poser sur le dessus de l'appareil |

## Rincer le cylindre de congélation avant utilisation

Pour une performance optimale, suivre ces étapes :

1. Retirer le *cylindre*.
2. Rincer l'extérieur du *cylindre* à l'eau.
3. Remettre le *cylindre* en place tant qu'il est encore humide, puis ajouter les ingrédients.



*Cylindre de congélation*

## Vous entendez un bruit de frottement ? Pas d'inquiétude !

Un bruit de frottement peut parfois se faire entendre pendant l'utilisation. Cela est dû à une concentration non homogène d'ingrédients congelés. Ce son est normal, ne signale aucun dysfonctionnement, et n'endommage pas l'appareil.

## Dégivrage avant nettoyage

Laisser la machine dégivrer pendant 10 minutes avant de retirer le *cylindre* pour le nettoyage.

10min

# Dépannage

| Problème | Solution |
|---|---|
| Le mélange ne se verse pas | ***Cause possible 1 :*** Le mélange est trop épais.<br>***Solution :*** Ajouter un peu de liquide au mélange et abaisser le niveau de texture. |
| | ***Cause possible 1 :*** La *buse en étoile* provoque l'obstruction du *bec verseur*.<br>***Solution :*** Retirer la *buse en étoile*. Utiliser uniquement la *buse en étoile* pour les préréglages **CRÈME GLACÉE** et **SORBET**. |
| Les trois *barres de contrôle de la texture* de droite clignotent. | ***Cause possible 1 :*** L'appareil fonctionne à vide.<br>***Solution :*** Ajouter plus de mélange. Appuyer sur une fonction pour redémarrer le processus. |
| | ***Cause possible 2 :*** Les ingrédients ont une teneur trop élevée en alcool.<br>***Solution*** : Ajouter plus de liquide pour diluer les niveaux d'alcool. Appuyer sur la fonction pour redémarrer le processus.<br>***Remarque :*** Vérifier que le mélange ne dépasse pas la ligne de remplissage MAX avant d'ajouter des ingrédients. Si oui, vider une partie du mélange. **NE PAS** trop remplir l'appareil. |
| Les trois *barres de contrôle de la texture* de gauche clignotent. | ***Cause :*** Alerte de niveau de sucre bas/bourrage moteur.<br>Ajouter plus d'édulcorant liquéfié. Appuyer sur une *fonction* pour redémarrer le processus. |
| Le couvercle ne se ferme pas correctement. | ***Cause :*** Le *cylindre de congélation* n'est pas complètement inséré dans l'unité.<br>Garder le *cylindre de congélation* inséré. Insérer et fixer la *vis sans fin*, puis la faire tourner et la secouer jusqu'à ce que le *cylindre de congélation* soit complètement inséré. |
| L'appareil cesse de fonctionner et revient en mode veille. | ***Cause :*** Le moteur est bloqué.<br>***Solution possible 1 :*** Ajouter plus d'édulcorant liquéfié et attendre 10 minutes que les ingrédients surgelés décongèlent. Appuyer sur une fonction pour redémarrer le processus.<br>***Solution possible 2 :*** Vider le mélange, s'assurer que rien ne bloque la vis sans fin et que toutes les pièces sont correctement assemblées. |
| Les garnitures ne se déversent pas. | ***Cause :*** Le *distributeur de garnitures* ou la *goulotte pour garnitures* sont obstrués.<br>Nettoyer le *distributeur de garnitures* et/ou la *goulotte pour garnitures* pour éliminer les grosses particules ou les particules fondues. |
| La fonction de congélation ne démarre pas, mais les voyants sont allumés. | ***Cause :*** Le *couvercle* n'est pas correctement placé.<br>Tourner le *couvercle* dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer et le remettre en position verrouillée. |

# Garantie et service

Cette garantie limitée est d'une durée d'un an à compter de la date d'achat et nécessite une preuve d'achat auprès d'un vendeur autorisé. 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**

## Scan QR-Code For

- Recipe Book
- Helpful Tips
- Cleaning Guide
- Demo Videos




**Fabriqué en Chine**

**Distribué par :**
Costco Wholesale Corporation
P.O. Box 34535
Seattle, WA 98124-1535
États-Unis
1-800-774-2678
www.costco.com

Costco Wholesale Canada Ltd.*
415 W. Hunt Club Road
Ottowa, Ontario
K2E 1C5, Canada
1-800-463-3783
www.costco.ca
* faisant affaire au Québec sous le nom les Entrepôts Costco

Importado por:
Importadora Primex S.A. de C.V.
Blvd. Magnocentro No. 4
San Fernando La Herradura
Huixquilucan, Estado de México
C.P. 52765
RFC: IPR-930907-S70
(55)-5246-5500
www.costco.com.mx

Gourmia

**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

ITEM / ART. 4444017

gourmia®



**Manual del usuario | GSI1060BK**

# Máquina automática de hacer helados suaves y bebidas congeladas

English | Français | Español

# Contenido

**Medidas de seguridad importantes** . . . . . .44
**Conoce tu máquina de hacer helados** . . . . . .47
Boquilla de estrella . . . . . .47
Partes de la tapa . . . . . .48
Panel de control. . . . . .48
**Antes de usarla por primera vez** . . . . . .49
Orden de ensamblado y desensamblado del cilindro de congelación y el puerto de llenado . . . . . .49
Ensamblado de tu máquina de hacer helados . . . . . .50
**Uso de tu máquina de hacer helados** . . . . . .51
Función para mantener el frío . . . . . .51
Uso de la estación de calentamiento . . . . . .52
Uso del despachador de toppings . . . . . .52
Consejos y alertas sobre el azúcar y el alcohol . . . . . .53
**Recetas**. . . . . .54
**Código QR para descargar el libro de recetas** . . . . . .55
**Limpieza y mantenimiento** . . . . . .55
Ejecución del ciclo de enjuague. . . . . .55
Limpieza . . . . . .55
Limpieza de la tapa y la palanca . . . . . .56
**Consejos para los mejores resultados** . . . . . .57
**Solución de problemas** . . . . . .58
**Garantía y servicio** . . . . . .59

**Modelo: GSI1060BK** | © 2026 Gourmia | 1.0
The Steelstone Group Brooklyn, NY | Gourmia.com

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual puede reproducirse por ningún medio en absoluto sin el permiso por escrito de The Steelstone Group, excepto cuando se incluyan citas en reseñas de medios. Aunque se tomaron todas las precauciones en la preparación de este manual, The Steelstone Group no asume ninguna responsabilidad por errores u omisiones. Tampoco se asume ninguna responsabilidad por daños resultantes del uso de la información contenida en este documento. Aunque se ha hecho todo lo posible para que la información contenida en este manual esté completa y sea precisa, The Steelstone Group no se dedica a prestar asesoría o servicios profesionales a consumidores individuales; además, The Steelstone Group no se hace responsable por pérdidas o daños que puedan derivarse de la información y sugerencias contenidas en este manual.

# IMPORTANTE, CONSERVAR PARA REFERENCIA FUTURA: LÉALO ATENTAMENTE.



# ¡Felicitaciones por la compra de tu Máquina de hacer helados de Gourmia!

¡Felicitaciones por la compra de tu máquina de hacer helados suaves y bebidas congeladas de Gourmia!

Aquí en Gourmia, nuestro objetivo es asegurarnos de que las deliciosas opciones de menú sean siempre una posibilidad práctica, por muy acelerada que sea tu vida. Como todo lo que creamos en Gourmia, este aparato electrodoméstico está diseñado para trabajar para ti mientras resuelves tu ajetreado día a día. Ya sea que necesites un coctel helado, dulces congelados para una multitud o una deliciosa bebida fría con sabor a café, tu confiable máquina para hacer delicias heladas estará a la altura.

Este manual te brinda un resumen e instrucciones de todas las funciones y características de tu nuevo aparato, junto con instrucciones para su ensamblado, uso, limpieza y mantenimiento. Lee todas las medidas de seguridad antes de comenzar. Conserva a la mano este manual para consultarlo en el futuro.

Nuestro equipo está disponible para ayudarte con cualquier pregunta que puedas tener. Estamos entusiasmados por ti y queremos que saques el máximo partido de tu compra, así que tanto si necesitas ayuda con la configuración como orientación sobre qué funciones habilitar, estaremos encantados de guiarte paso a paso.

¡Que venga la helada diversión!

¡Nos encantaría saber de los deliciosos platillos que estés preparando! Comparte tus ideas, recetas y fotos con nosotros.

**@gourmia**

# IMPORTANTE, CONSERVAR PARA REFERENCIA FUTURA: LÉALO ATENTAMENTE. MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



**Material combustible. Puede estallar si se calienta. (Indicado por un símbolo de llama, fondo blanco, rodeado de un diamante rojo.)**



**Material inflamable. (Se indica con un símbolo de llama con fondo amarillo, rodeado con triángulo negro.)**



**Solo para uso doméstico en interiores.**
**PELIGRO: Riesgo de incendio o explosión.** Utiliza refrigerante inflamable. No utilices dispositivos mecánicos para descongelar el aparato. .
**PRECAUCIÓN: Riesgo de incendio o explosión** debido a la perforación o daño de los tubos o el circuito del refrigerante. Sigue cuidadosamente las instrucciones de manejo. Utiliza refrigerante inflamable.
**PELIGRO: Riesgo de incendio o explosión.** Utiliza refrigerante inflamable. Solamente el personal de servicio capacitado puede reparar el artículo. Use solamente partes de repuesto autorizadas por el fabricante. Cualquier equipo de reparación utilizado debe estar diseñado para refrigerantes inflamables. Siga todas las instrucciones de reparación del fabricante. No perfore los tubos de refrigerante.
**PELIGRO: Riesgo de incendio o explosión.** Desecha el aparato correctamente de acuerdo con los reglamentos federales o locales aplicables. Utiliza refrigerante inflamable.
**ADVERTENCIA:** Conserva las aberturas de ventilación libres de obstrucciones, ya sea en la carcasa del aparato o en la estructura incorporada.
**ADVERTENCIA:** Para evitar riesgos debido a la inestabilidad del aparato, debe ensamblarse de acuerdo con las instrucciones.
**ADVERTENCIA: NO** almacene sustancias explosivas como latas de aerosol con un propulsor inflamable dentro de este aparato o cerca de él.
**PRECAUCIÓN: NO** utilices dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, distintos de los recomendados por el fabricante.
**PRECAUCIÓN: NO** viertas líquido caliente en el puerto de llenado. De hacerlo, puede acumularse presión y quedar expuesto al vapor, con el consiguiente riesgo de quemaduras.
PRECAUCIÓN: ¡La placa o la taza calefactoras pueden estar calientes! Maneja con cuidado la *taza calefactora*. **NO** toques las superficies calientes. **NO** permitas que haya niños cerca de la *estación de calentamiento* cuando esté en uso.

**ADVERTENCIA: NO dañe el circuito de refrigerante**.

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato eléctrico.

Sólo para uso doméstico.

Siempre se deben observar las siguientes precauciones básicas:

1. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén supervisadas.
2. Es necesaria una supervisión estrecha cuando se utilice cualquier aparato cerca de niños. Debe supervisarse a los niños para asegurarse de que **no jueguen** con el aparato. Los niños **NO DEBEN** realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato a menos que estén supervisados. Los niños **NUNCA DEBEN** utilizar la estación de calentamiento ni tocar la placa o la taza calefactoras.
3. Antes de conectar el aparato, comprueba que el voltaje indicado en el aparato coincida con el voltaje principal local.
4. **NO UTILICES** el aparato si el enchufe, el cable principal o el propio aparato están dañados. Asegúrate siempre de insertar el enchufe de forma correcta en el tomacorriente.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse por un cable del fabricante o de un centro de servicio autorizado.
6. **NO UTILICES** ningún aparato que tenga dañado el cable o el enchufe; tampoco si ha presentado fallas o si ha sufrido algún tipo de daño. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. **NO** utilices un cable de extensión con este aparato.
8. **NO DEJES** que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o de la encimera, ni que toque superficies calientes.
9. Para protegerte de descargas eléctricas, **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otros líquidos.
10. **NO** enchufes el aparato ni utilices el *panel de control* con las manos mojadas.
11. **NUNCA** conectes este aparato a interruptores con temporizador externo, ni a sistemas de control remoto independiente, para evitar situaciones peligrosas. Para desconectar el aparato, apágalo y después desenchúfalo del tomacorriente.
12. **SIEMPRE** utiliza el aparato sobre una superficie seca y nivelada.
13. **NO** coloques el aparato contra la pared ni contra otros aparatos. Deja al menos 10 cm (4 pulg) de espacio libre en la parte posterior y en los laterales y 10 cm (4 pulg) de espacio libre por encima

del aparato. **NO** coloques nada encima del aparato.

14. **NO** llenes los recipientes por arriba de los indicadores de llenado máximo.
15. **NO** utilices el aparato con un depósito vacío.
16. **NO** no metas al microondas los recipientes o accesorios incluidos con este aparato.
17. Este aparato no puede procesar ingredientes sólidos o secos. Cualquier ingrediente sólido o de gran tamaño, incluyendo hielo y fruta congelada, debe hacerse puré o licuarse antes de verterlo en el puerto de llenado. **¡NO** utilices este aparato para triturar o moler alimentos o hielo!
18. **NUNCA** operes el aparato sin las tapas en su sitio. **NO** intentes deshabilitar el mecanismo de bloqueo. Asegúrate de que el cilindro de congelación y la tapa estén correctamente instalados antes de su operación.
19. **SIEMPRE** conserva las manos y los utensilios alejados de este aparato mientras mezcla para reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños a la unidad.
20. **NO** sujetes esta unidad por el despachador, el soporte del cono o cualquier otra pieza extensible o desmontable.
21. **NO** uses el aparato para ningún otro fin que no sea el que se describe en este manual. Usar accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
22. **NO** dejes desatendido el aparato cuando esté enchufado.
23. **NO** lo utilices en exteriores.

# GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

## Para preguntas, comentarios o servicio al cliente

| | |
|---|---|
| **Visita** | gourmia.com |
| **Escriba a** | info@gourmia.com |
| **Llame al** | 888.552.0033 |
| | De lunes a jueves de 9:00 a.m. a 6:00 p.m., hora del este |
| | Viernes de 9:00 a.m. a 3:00 p.m., hora del este |
| | Idiomas: Inglés, español, francés |

# Conoce tu máquina de hacer helados

**Al sacar de la caja, localiza la boquilla de estrella en la taza de calentamiento.**

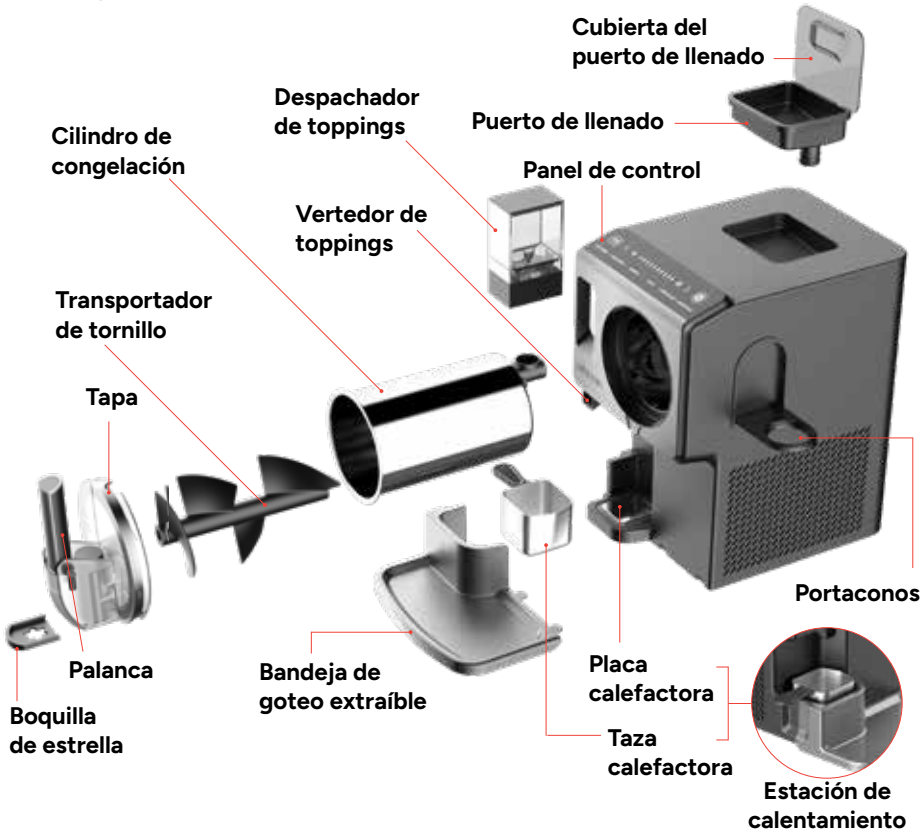
La ***boquilla de estrella*** te permite dispensar golosinas en forma de estrella. Solo para los ajustes preconfigurados de *HELADO* y *SORBETE*.

**NOTA:** El uso de la *boquilla de estrella* para cualquier ajuste predeterminado que no sea **HELADO** o **SORBETE** puede causar que el *pico* se obstruya y que el helado no se dispense.



*Boquilla de estrella* *Pico*

**Coloque *la boquilla de estrella* en la parte inferior del *pico* deslizándola en su lugar.**



# Conoce tu máquina de hacer helados

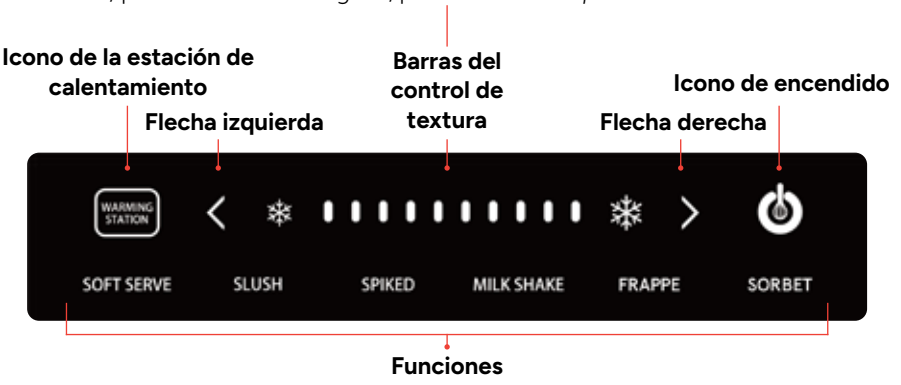
## Partes de la tapa




Consulta la página 56 para más detalles e información sobre la limpieza de la tapa.

# Panel de control

Este producto ofrece 6 *funciones* preprogramadas para lograr la consistencia ideal de cada delicia congelada. **Cuando se selecciona una** *función*, se iluminará la configuración predeterminada en las barras de control de textura. **Cuando utilices una *función* por primera vez, te recomendamos que pruebes la configuración predeterminada sin realizar ajustes.** Una vez finalizado el ciclo, saborea los resultados. Para que la textura sea más gruesa, pulsa la *flecha derecha*; para hacerla más delgada, pulsa la *flecha izquierda*.



# Antes del primer uso

1. Retira todos los materiales de empaque de la unidad.
2. Lava el *puerto de llenado*, todas las partes del *despachador de toppings*, y la *tapa* en agua jabonosa tibia, o en el lavavajillas. Seca bien todo.
3. Ejecuta el ciclo de enjuague para lavar el *transportador de tornillo* y el *cilindro de congelación*. Consulta **Ejecución del ciclo de enjuague** en la página 55 para obtener instrucciones detalladas.

**IMPORTANTE:**

**Esta unidad emplea un compresor que debe colocarse en posición vertical para que funcione correctamente. Antes de utilizar el aparato, asegúrate de que ha estado en posición vertical durante 2 horas por lo menos. Al guardar el aparato, se recomienda mantenerlo en posición vertical.**

## Orden de ensamblado y desensamblado del *cilindro de congelación* y el *puerto de llenado*

**Para ensamblar:**




1. Primero desliza hacia dentro el *cilindro de congelación*.
2. Después inserta el *puerto de llenado*.

**Para desensamblar:**




Antes de desensamblarlo, espera 10 minutos a que el cilindro se descongele.

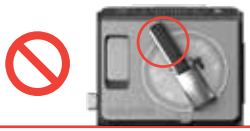
1. Saca hacia arriba el *puerto de llenado*.
2. Desliza hacia afuera el *cilindro de congelación*.

**IMPORTANTE:** Al ensamblar y desensamblar:

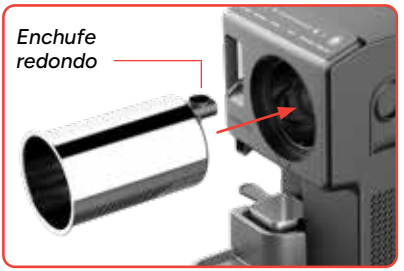
**SIEMPRE** sujeta la *tapa* por su base.



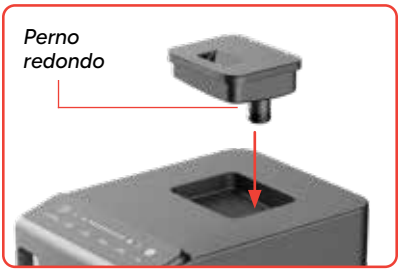
**NO** sujetes la *tapa* por la *palanca*.



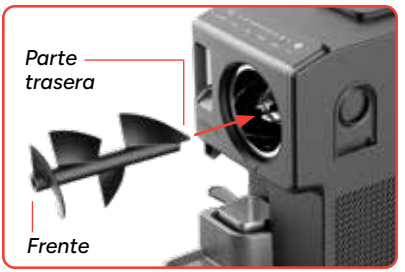
# Ensamblado de tu máquina de hacer helados




**1.** Sostén el *cilindro de congelación* con el enchufe redondo hacia arriba, y deslízalo hacia la parte posterior de la unidad.




**2.** Inserta el *puerto de llenado* en la parte superior de la unidad con el perno redondo hacia abajo.

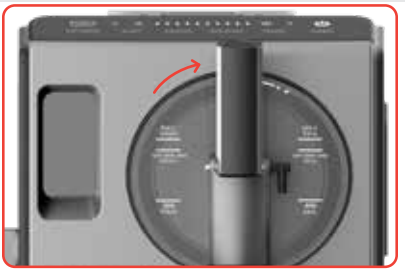



**3.** Sostén el *transportador de tornillo* con su parte trasera hacia la unidad y desliza dicho *transportador de tornillo* a través del *cilindro de congelación* hacia su posición.

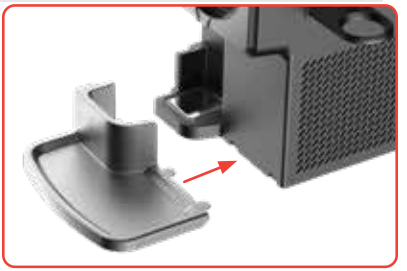


**4.** Coloca la *tapa* para que el icono de la flecha desbloqueada se alinee con la flecha invertida de la parte frontal de la unidad.

**Nota**: La unidad no funcionará sin la tapa colocada en la posición correcta. Si la tapa no se cierra, consulta ***"La tapa no se cierra correctamente"*** en la tabla de **Solución de problemas** en la página 58.



**5.** Rota la *tapa* en sentido de las manecillas del reloj para que la flecha bloqueada alcance la flecha invertida y se bloquee en su sitio.



**6.** Desliza la *bandeja de goteo extraíble* hacia su lugar en la parte inferior de la unidad.

# Uso de tu máquina de hacer helados

Las siguientes instrucciones generales se aplican a todas las funciones:

1. Coloca la unidad en una superficie estable y nivelada.
2. Enchufa la unidad en el tomacorriente.
3. Toca el *icono de encendido*.
4. Prepara tu mezcla.

   **IMPORTANTE: Este aparato no puede procesar ingredientes sólidos o secos.** Cualquier ingrediente sólido o grande, incluyendo hielo y fruta congelada, debe hacerse puré o licuarse antes de verterlo en el *puerto de llenado*. No utilices este aparato para triturar o moler alimentos o hielo.
5. Levanta la *cubierta del puerto de llenado* y vierte los ingredientes mezclados en la abertura.

   **Nota**: La línea de llenado MÁX para esta unidad se muestra en la tapa. **NO** lo llenes en exceso.
6. Toca una *función*. Se iniciará el proceso de congelación.

   **Nota**: Las *barras de control de textura* se iluminarán en su configuración predeterminada. Si deseas ajustar la textura, toca las *flechas derecha* o *izquierda*. Consulta **Control de textura** en la página 47 para obtener instrucciones detalladas.

   **Nota**: Puedes ajustar el nivel de textura a mitad de ciclo.
7. Cuando se alcance la textura seleccionada, las *barras de control de textura* se iluminarán en azul sólido. La unidad emitirá un pitido, indicando que tu delicia congelada está lista y que la Función para mantener el frío se ha iniciado. Consulta la **Función para mantener el frío** a continuación. Para servir, coloca el cono o la taza debajo de la *palanca* y tira de la *palanca* suavemente hacia abajo.

   **Nota**: Si deseas utilizar conos o tazas más grandes, puedes quitar la *bandeja de goteo*.
8. Una vez que se ha despachado todo el contenido del *cilindro de congelación*, apaga la unidad oprimiendo el *icono de encendido*.

## Función para mantener el frío:

La Función para mantener el frío inicia automáticamente una vez que tu delicia congelada está lista, y continuará funcionando durante 3 horas.

- La Función para mantener frío puede desactivarse apagando el aparato.
- Después de 3 horas, la unidad se apagará automáticamente.
- Puedes ajustar la textura en cualquier momento durante la Función para mantener el frío.

**Nota:** Al hacer helado, no ejecutes la Función para mantener frío durante más de 1 hora para garantizar la mejor textura.

# Uso de la estación de calentamiento

**La *estación de calentamiento* está diseñada para mantener calientes los toppings precalentados, no para cocinarlos ni prepararlos.**

1. Precalienta tu topping y viértelo en la *taza calefactora*.
2. Pulsa el *icono de la estación de calentamiento*; el icono se volverá rojo y permanecerá así mientras se calienta.
3. Coloca la *taza calefactora* sobre la *placa calefactora* de la *estación de calentamiento*.

**PRECAUCIÓN:** ¡La *placa calefactora* y la *taza calefactora* pueden estar calientes! Maneja con cuidado la *taza calefactora*. **¡NO** toques las superficies calientes! **NO** permitas que haya niños cerca de la *estación de calentamiento* cuando esté en uso.

**Toppings calientes sugeridos:**

Entre los toppings calientes sugeridos se encuentran el chocolate caliente, jarabe de caramelo, jarabe de mantequilla escocesa y mermeladas o purés a base de frutas como fresa, arándanos y frambuesa.

# Uso del despachador de toppings




**Nota:** El *despachador de toppings* puede desarmarse para su limpieza.

1. Quita la tapa del *despachador de toppings* y llena dicho *despachador de toppings* con tu preferido.
2. Coloca el *despachador de toppings* en su compartimiento, sobre el lado izquierdo de la unidad.




3. Coloca tu cono o taza debajo del *vertedor de toppings* y dale vuelta a la *perilla*.

**Nota:** Algunos toppings pueden ser muy grandes para el *despachador de toppings* y deberán cortarse en trocitos antes de usarse. **NO** uses trozos de chocolate o caramelos de tamaño normal.

**Nota:** Vacía el *despachador de toppings* antes de guardar.

**Toppings sugeridos:**

Entre los toppings sugeridos se incluyen minichocolates recubiertos de caramelo, trocitos de chocolate, chispas y frutos secos picados.

# Consejos sobre el azúcar y el alcohol

Al usar las funciones **RASPADO** y **SPIKED**, si no hay suficiente azúcar o demasiado alcohol, el raspado no se congelará correctamente. Para conseguir siempre el raspado perfecto, asegúrate de que la mezcla tenga al menos un 4% de azúcar y no más de un 33% de alcohol por volumen (ABV) en la mezcla total.

## Guía para el azúcar:

Por cada 8 onzas (240 ml), hay que añadir un mínimo de 8 gramos de azúcar.

**Truco para un raspado sin azúcar:**

Los sustitutos habituales del azúcar no funcionan bien en las bebidas congeladas. Si deseas crear una bebida helada sin azúcar, te sugerimos que consigas alulosa líquida, que se cristaliza como el azúcar en los dulces helados.

## Guía para el alcohol:

Al usar la función **SPIKED** y agregar alcohol a tu receta, tu mezcla debe incluir al menos 2.8% de alcohol. Si es más del 33% de alcohol no se congelará.

Por ejemplo, para una receta que es 3 tazas (24 onzas) en total, el contenido máximo de alcohol es 1 taza (8 onzas).

La mayoría de los vinos y cervezas están por debajo de este límite. Algunos vinos fortificados podrían superar este límite. Si tu mezcla excede el límite, diluye con cualquier bebida no alcohólica como jugo, agua, seltzer o soda.

# Alertas de las barras del control de textura

## Baja en azúcar / Alerta de atasco de motor:



Las tres *barras de control de textura* izquierdas que parpadean significan una alerta de azúcar baja. Añade más edulcorante licuado y pulsa la *función* para reiniciar.

## Alerta de alcohol alto/vacío:



El parpadeo de las *tres barras de control de textura* de la derecha indica que tus ingredientes tienen un alto contenido de alcohol o que la unidad está funcionando en vacío. Añade más líquido y oprime la *Función* para reiniciar.

**Nota: NO** lo llenes en exceso. Si la mezcla alcanza la línea de llenado MÁX o está cerca de ella, despacha un poco de la mezcla antes de añadir más líquido.

# Recetas

El tiempo de congelación puede variar según los ingredientes y la temperatura ambiente. Los tiempos de congelación indicados son un punto de partida. Ajusta según sea necesario para obtener la textura deseada. **Nota:** Para obtener los mejores resultados, es mejor asegurarse de que los ingredientes estén fríos antes de usar.

| Función | Recetas | Ingredientes | Tiempo de congelación | Porciones |
|---|---|---|---|---|
| **HELADO SUAVE** | **Helado suave de vainilla:** | • 3 tazas de media crema, o 2 ¼ tazas de leche entera y ¾ de crema espesa*<br>• ½ de taza de azúcar<br>• 1 cucharada de extracto de vainilla<br>• ⅛ de cucharadita de sal kosher Diamond Krystal o 1/16 de cucharadita (igual a 1 pizca) de sal Morton, marina o de mesa | 35 minutos | 1 litro / 8 conos pequeños |
| **RASPADO** | **Raspado de jugo fresco** | • 4 tazas de jugo fresco (naranja, arándano, granada, uva, limonada, etc.) | 20 minutos | 4 porciones |
| **CON LICOR** | **Frosé** | • 3 tazas de vino rosado<br>• ½ taza de puré de fresa, aprox. 170 g de fresas congeladas hechas puré en una licuadora o procesador de alimentos<br>• 1 cucharada de jugo de limón<br>• 1 cucharada de azúcar | 28 minutos | 4 porciones |
| **MALTEADA** | **Malteada de vainilla** | • 3½ tazas de leche entera<br>• ½ taza de media crema o de crema espesa*<br>• ¼ taza de azúcar granulada<br>• 1 cucharada de extracto de vainilla | 18 minutos | 4 porciones |
| **FRAPPÉ** | **Frappé de café** | • 3 tazas de café negro frío<br>• 1 taza de media crema, o ¾ de taza de leche entera y ¼ de taza de crema espesa*<br>• ¼ de taza de azúcar granulada<br>• 1 cucharadita de extracto de vainilla | 18 minutos | 4 porciones |
| **SORBETE** | **Sorbete de fruta** | • 4 tazas de fruta congelada, descongelada y escurrida (sandía, mango, piña, frambuesa, etc.)<br>• ¼ de taza de azúcar (o más, al gusto)<br>• ¼ taza de agua (o jugo de la fruta descongelada)<br>• 1 cucharada de jugo de limón o lima<br>Con una batidora o un procesador de alimentos, haz puré todos los ingredientes. Cuela si lo deseas. | 30 minutos | 1 litro |

**IMPORTANTE: Mezclar todos los ingredientes antes de usar. *para los mejores resultados, usa media crema.**

Consulta **Uso de tu máquina de hacer helados** en la página 51 para obtener instrucciones detalladas.

# Código QR para descargar el libro de recetas

**Para obtener más recetas, escanea el código QR para descargar el libro de recetas de GSI1060BK**




**Escanea para descargar**

# Limpieza y mantenimiento

**ADVERTENCIA:**

**NUNCA** sumerjas el cable, el enchufe o la máquina de hacer helados en agua ni en ningún otro líquido.

### Ejecución del ciclo de enjuague:

El ciclo de enjuague limpia las partes internas de la unidad. Sigue las instrucciones siguientes para ejecutar el ciclo de enjuague.

1. Espera 30 minutos después de utilizar el aparato para asegurarte de que el agua del enjuague no se congele.
2. Vierte agua tibia, o agua tibia premezclada con líquido lavavajillas, en el *puerto de llenado*.
3. Oprime y mantén presionada la **función de** *Sorbete*. La luz de **sorbete** parpadeará, y las barras de *control de textura* se desplazarán en un patrón de ida y vuelta.
4. Pulsa la **función de** *Sorbete* para desactivar el ciclo de enjuague en cualquier momento. El ciclo se ejecutará durante 5 minutos si no se detiene manualmente.

### Limpieza:

Siempre desenchufa el aparato antes de limpiar.

1. **Unidad y panel de control**: Limpia suavemente con un paño húmedo y seca. No utilices nunca productos abrasivos ni los sumerjas en agua.
2. **Despachador de coberturas**: retira el *despachador de coberturas* e introduce en la abertura del *despachador de coberturas* un cepillo para botellas fino y húmedo o un paño húmedo. Deja el *vertedor de toppings* expuesto al aire después de limpiarlo y permite que se seque antes de guardarlo o de volver a utilizarlo.
3. **Todas** las piezas extraíbles se pueden lavar en la rejilla superior del lavavajillas o a mano con agua jabonosa tibia.

**Nota**: Para extraer el *cilindro de congelación*, espera 10 minutos a que dicho *cilindro de congelación* se descongele, luego levanta el *puerto de llenado* y saca el *cilindro de congelación*.

# Limpieza de la tapa y la palanca




**1.** Gira el *mango del pasador* para que esté *erguido*. Luego tira del *manija del pasador* hacia fuera para quitar el *pasador* y desconectar la *palanca* de la *tapa*. Deja el *pasador* a un lado con cuidado.




**2.** Toma la *palanca* y jala de ella para sacarla.




**3.** Empuja la parte inferior del *corcho* hacia arriba y fuera del *pico*.



**4.** Lava el *corcho* con agua y lavatrastes líquido. Inserta un cepillo para botellas o un trapo dentro del *pico* para limpiar el interior. Seca bien todo. Una vez seco, sigue el paso 5 para volver a conectar la *palanca*.




**5.** Inserta completamente el *corcho* dentro del *pico* con la *abertura del corcho* viendo hacia adelante.




**6.** Sostén la *palanca* con el *mango* viendo hacia adelante. Inserta el *pestillo* de la parte inferior de la *palanca* en la *abertura del corcho*.




**7.** Alinee los *orificios de pasador* en la *palanca* con los *orificios de pasador* en la *tapa*.




**8.** Sostén la *manija del pasador en posición vertical* e inserta el *pasador* en el *agujero* en el lado derecho de la *palanca*. Empuja el *pasador* a través de los *agujeros* en la *tapa* y la *palanca*. Gira el *mango del pasador* para que esté *apuntando hacia abajo* para mantenerlo en su lugar.

gourmia

# Para obtener los mejores resultados:

## ¡Dale espacio a la máquina de helados para relajarse!

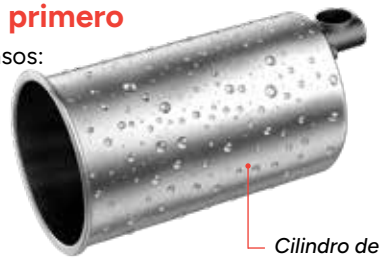
Sigue siempre estas instrucciones de qué hacer y qué no hacer:

| | | | |
|---|---|---|---|
| **HACER ESTO** | Usar solo en interiores | 8 in/20 cm<br>Deja 20 cm de espacio a su alrededor | 70° F<br>21° C<br>Úsala en un área ventilada que esté a 70°F/21°C o menos |
| **NO HACER ESTO** | No la uses cerca de ninguna fuente de calor | No bloquees los respiraderos en los lados | No coloques nada encima del aparato. |

## Enjuaga el cilindro de congelación primero

Para un desempeño más rápido, sigue estos pasos:

1. Retira el *cilindro*.
2. Enjuaga el exterior del *cilindro* con agua.
3. Vuelve a insertar el *cilindro* mientras esté todavía húmedo y luego agrega los ingredientes.



*Cilindro de congelación*

## ¿Escuchas un ruido de roce? ¡No hay problema!

A veces puedes oír un ruido de roce durante el uso. Esto se debe a la acumulación desigual de ingredientes congelados. Este sonido es normal y no indica un mal funcionamiento, ni causa ningún daño a la unidad.

## Descongelar antes de la limpieza

Deja 10 minutos para asegurarte de que la máquina se ha descongelado antes de retirar el *cilindro* para su limpieza.

10min

# Solución de problemas

| Problema | Solución |
|---|---|
| Tu receta no se despacha | ***Causa posible 1:*** Tu mezcla es muy espesa.<br>***Solución:*** Añade un poco de líquido a la mezcla y baja el nivel de textura. |
| | ***Causa posible 1:*** La *boquilla de la estrella* está causando que el *pico* se obstruya.<br>***Solución:*** Retira la *boquilla de estrella* . Solo usa la *boquilla de estrella* para los ajustes prestablecidos de **HELADO** y **SORBETE**. |
| Las tres *barras derechas del control de textura* están parpadeando. | ***Causa posible 1:*** Tu unidad está funcionando en vacío.<br>***Solución:*** Añade más de tu mezcla. Pulsa una función para reiniciarla. |
| | ***Causa posible 2:*** Tus ingredientes tienen un alto contenido de alcohol.<br>***Solución***: Añade más líquido para diluir los niveles de alcohol. Pulsa una función para reiniciarla.<br>***Nota:*** Verifica que la mezcla no sobrepase la línea de llenado MÁX antes de añadir algún ingrediente. En caso afirmativo, despacha un poco de tu mezcla. **NO** la llenes en exceso. |
| Las tres *barras izquierdas del control de textura* parpadean. | ***Causa:*** Bajo azúcar / alerta de atasco de motor.<br>Añade más edulcorante licuado. Pulsa una *función* para reiniciarla. |
| La tapa no se cierra correctamente. | ***Causa:*** El *cilindro de congelación* no está completamente insertado en la unidad.<br>Mantén el *cilindro de congelación* insertado. Inserta y coloca el *sinfín*, luego gira y agita el *sinfín* hasta que el *cilindro de congelación* esté completamente insertado. |
| La unidad deja de funcionar y vuelve al modo de espera. | ***Causa:*** El motor está atascado.<br>***Solución posible 1:*** Agrega más edulcorante licuado y espera 10 minutos a que los ingredientes congelados se descongelen. Pulsa una función para reiniciarla.<br>***Solución posible 2:*** Despacha la mezcla, asegúrate de que nada bloquee el motor y de que todas las piezas estén ensambladas correctamente. |
| Las coberturas no se están despachando. | ***Causa:*** El *despachador de coberturas* o el *vertedor de coberturas* está obstruido.<br>Limpia el *despachador de toppings* y/o el *vertedor de toppings* para eliminar cualquier partícula grande o derretida. |
| La función de congelación no arranca, pero las luces están encendidas. | ***Causa:*** La *tapa* no está colocada correctamente.<br>Gira la *tapa* en sentido contrario a las manecillas del reloj para extraerla, y vuelve a colocarla en la posición de bloqueo. |

# Garantía y servicio

Esta garantía limitada es por un año completo a partir de la fecha de adquisición y requiere el comprobante de compra de un vendedor autorizado. Es válida únicamente para el comprador original y no es transferible a terceros. La reparación o sustitución de piezas defectuosas queda a discreción exclusiva de Gourmia. En caso de que no fuera posible una reparación,Gourmia reemplazará el producto o la pieza. Si la reparación o el reemplazo del producto no bastaran, el vendedor tiene la opción de reembolsar el valor en efectivo del producto o componente devueltos.

Los defectos del producto no cubiertos por las disposiciones de la garantía son el desgaste normal y los daños causados por el uso o negligencia accidental, el uso incorrecto de las especificaciones de las instrucciones y la reparación llevada a cabo por partes no autorizadas. Gourmia no se hace responsable por ningún daño incidental o consecuente provocado por tales circunstancias.

Válida únicamente dentro de los Estados Unidos.

**Registra tu producto en**
**www.gourmia.com/warranty**

## MÁQUINA AUTOMÁTICA PARA HACER HELADOS SUAVES Y BEBIDAS CONGELADAS

**Marca: GOURMIA | Modelo: GSI1060BK | ITM. / ART. 4444017**

MÁQUINA DE HELADOS
Especificaciones eléctricas: 120 V~ 60 Hz 240 W 2.2 A
Consumo de energía en modo de espera: N/A
Consumo de energía en modo de operación: 211.23 Wh
Garantía no válida en México. Vea garantía ofrecida por el importador.

NOM

ADVERTENCIA: Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguetes. Revise regularmente el producto para asegurar que no tenga daños. Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similares como lo siguiente: Por el personal de cocinas en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo. Casas de campo. Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial. Entornos tipo dormitorio o comedor. Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similares como lo siguiente: SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

FE DE ERRATAS: Este manual se refiere a la máquina automática para hacer helados suaves y bebidas congeladas como Máquina automática de hacer helados suaves y bebidas congeladas de forma indistinta.

Traducciones: Toppings (Cubiertas), Spiked (Con licor). Pág. 53: 240 ml (8 onzas), Pág. 57: 20 cm (8 pulgadas), 21°C (70°F).

## Scan QR-Code For

- Recipe Book
- Helpful Tips
- Cleaning Guide
- Demo Videos




**Hecho en China**

**Distribuido por:**
Costco Wholesale Corporation
P.O. Box 34535
Seattle, WA 98124-1535
USA
1-800-774-2678
www.costco.com

Costco Wholesale Canada Ltd.*
415 W. Hunt Club Road
Ottowa, Ontario
K2E 1C5, Canada
1-800-463-3783
www.costco.ca
* faisant affaire au Québec sous le nom les Entrepôts Costco

Importado por:
Importadora Primex S.A. de C.V.
Blvd. Magnocentro No. 4
San Fernando La Herradura
Huixquilucan, Estado de México
C.P. 52765
RFC: IPR-930907-S70
(55)-5246-5500
www.costco.com.mx

Gourmia

**¡Nos encantaría saber de ti!**

**info@gourmia.com | 888.552.0033**

De lunes a jueves de 9:00 a.m. a 6:00 p.m., hora del este

Viernes de 9:00 a.m. a 3:00 p.m., hora del este

Idiomas: Inglés, español, francés