



User Manual | GSI1030

**Automatic Soft Serve Ice Cream
& Frozen Drink Maker**

English

Français

Español

Svenska

Contents

Important Safeguards	4
Know Your Ice Cream Maker	6
Control Panel	6
Before First Use	8
Order of Assembling and Disassembling the Freezing Cylinder and Fill Port	8
Assembling Your Ice Cream Maker	9
Using Your Ice Cream Maker	10
Keep Cold Function	11
Using the Warming Station	11
Using the Toppings Dispenser	12
Sugar and Alcohol Guidelines, and Alerts	12
Recipes	13
QR Code to Download Recipe Book	14
Cleaning & Maintenance	14
Running the Rinse Cycle	14
Cleaning	14
Troubleshooting	15
Service	16

Model: GSI1030 | © 2025 Gourmia | 1.0

The Steelstone Group Brooklyn, NY | [Gourmia.com](https://www.gourmia.com)

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



Congratulations on the purchase of your 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 SAFEGUARDS

Read all instructions before using the electric appliance.

The following basic precautions should always be followed:

1. This appliance can be used by children aged 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
2. Cleaning and user maintenance **SHOULD NOT** be made by children unless they are older than 8 and supervised.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
4. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or a lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
5. Children should be supervised to ensure that they **DO NOT** play with the appliance.
6. Children should **NEVER** use the warming station or touch the warming plate, or warming cup.
7. Before connecting, check if the voltage indicated on the appliance corresponds to your local main voltage.
8. **ALWAYS** ensure the plug is fully inserted into a wall outlet.
9. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid a hazard.
10. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if it has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
11. **DO NOT** use an extension cord with this appliance.
12. **DO NOT** let the cord hang over the edge of the table or counter, or let it touch hot surfaces.
13. To protect against electric shock, **DO NOT** immerse the cord, plugs, or appliance in water or other liquids.
14. **DO NOT** plug in or operate the control panel with wet hands.
15. **WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
16. **WARNING: DO NOT** locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
17. **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system to avoid a hazardous situation. To disconnect, turn off the

appliance, then remove the plug from the wall outlet.

18. **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
19. **DO NOT** place the appliance against a wall or other appliances. Leave at least 4 inches of free space on the back, sides, and above the appliance. **DO NOT** place anything on top of the appliance.
20. **DO NOT** fill containers past the max fill indicators.
21. **DO NOT** operate the appliance with an empty container.
22. **DO NOT** microwave the containers or accessories provided with this appliance.
23. **DO NOT** pour hot liquid into the fill port; this may result in pressure buildup and steam exposure that can pose a risk of burns.
24. 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.
25. NEVER operate the appliance without the lids in place. **DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the freezing cylinder and lid are properly installed before operation.
26. **ALWAYS** keep hands and utensils away from this appliance while mixing to reduce the risk of severe personal injury or damage to the unit.
27. To avoid a hazard due to instability, assemble the appliance according to the instructions.
28. **DO NOT** store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in or near this appliance.
29. 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.
30. The warming plate and warming cup will still be hot after use. Allow to cool completely before touching.
31. **DO NOT** carry this unit by the dispenser, cone holder, or any other extending or removable part.
32. **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. Misuse may result in potential injury.
33. **DO NOT** leave the appliance unattended when plugged in.
34. **DO NOT** use outdoors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

WARNING: DO NOT damage the refrigerant circuit. This warning is only applicable for appliances with refrigerating circuits accessible by the user.

WARNING: DO NOT use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance unless they are of the type recommended by the manufacturer.



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.

DANGER – Risk of fire or explosion. Flammable refrigerant used. Do not use mechanical devices to defrost refrigerator. Do not puncture refrigerant tubing.

CAUTION – Risk of fire or explosion due to puncture of refrigerant tubing; follow handling instructions carefully. Flammable refrigerant used.

DANGER – 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.

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

WARNING: Risk of Fire or Explosion.

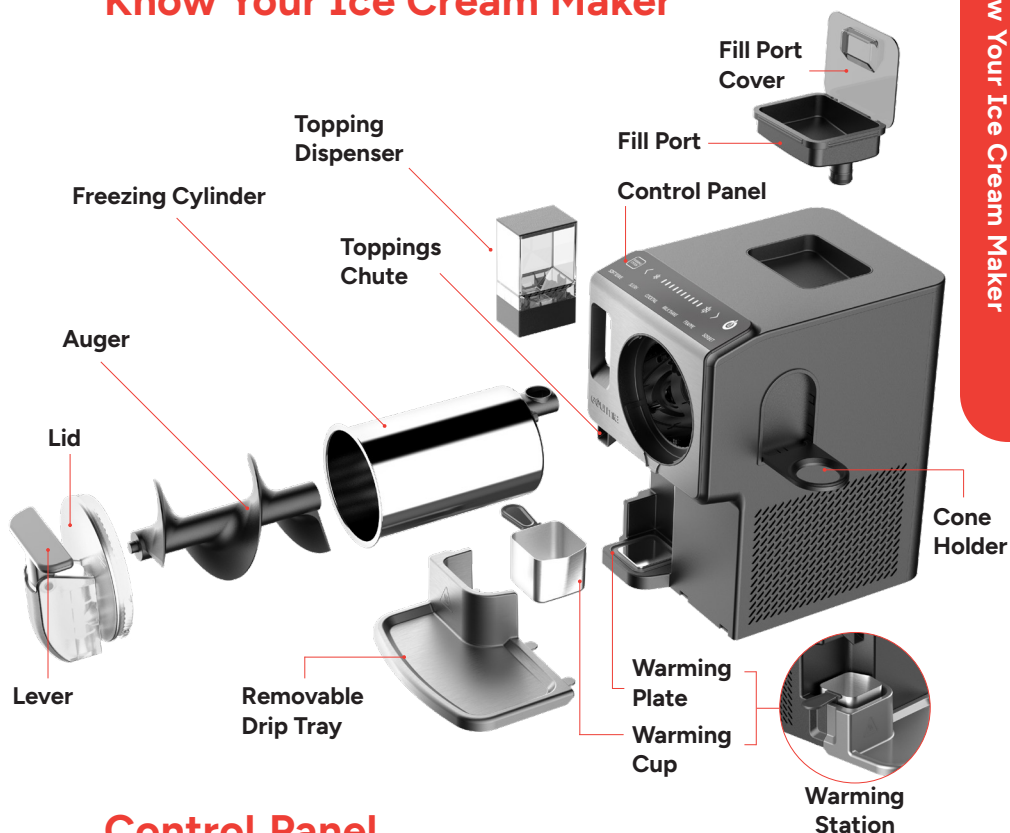
This appliance contains flammable refrigerant and insulation blowing agent (cyclopentane).

- **Do not** expose the appliance to open flames or ignition sources.
- Dispose of the appliance only at authorized waste disposal centers equipped to handle hazardous materials.

Failure to follow these instructions may result in fire, explosion, or environmental hazards.

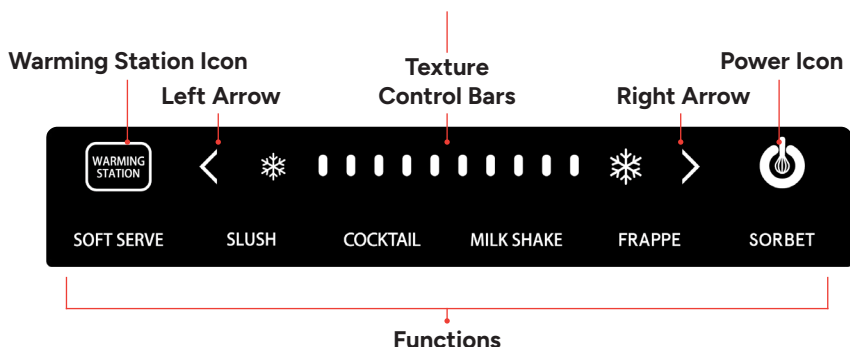
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Know Your Ice Cream Maker



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

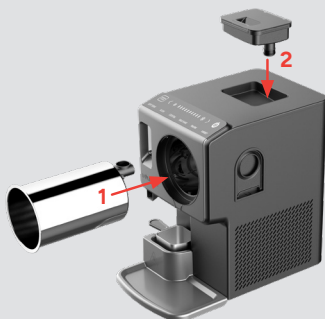
1. Remove all packaging materials from the unit.
2. Wash the *fill port*, all *topping dispenser* parts, and the *lid* in warm, soapy water, or wash in the dishwasher. Dry thoroughly.
3. Run the Rinse Cycle to wash the *auger* and *freezing cylinder*. See **Running the Rinse Cycle** on page 14 for detailed instructions.

IMPORTANT:

This unit utilises 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.

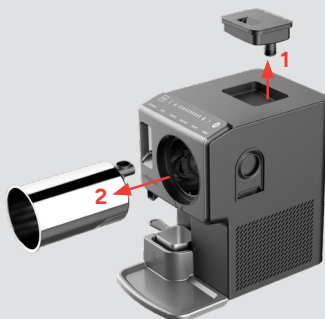
Order of Assembling and Disassembling the Freezing Cylinder and Fill Port

To Assemble:



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

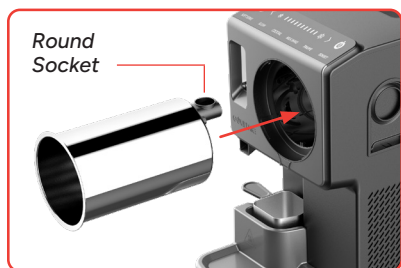
To Disassemble:



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

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

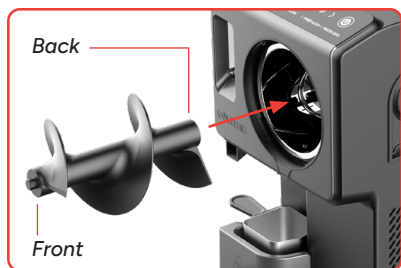
Assembling Your Ice Cream Maker



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.



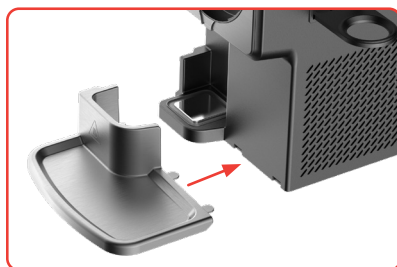
3. Hold the *auger* with its back toward the unit and slide the *auger* through the *freezing cylinder* into its position.



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



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.

Note: The unit will not operate without the *lid* in the correct position.

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.

WARNING: 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.

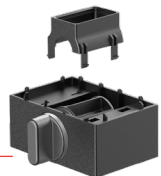
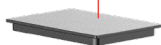
WARNING: The *Warming plate* and *warming cup* will be hot! Use caution when handling the *warming cup*. **DO NOT** touch hot surfaces! **DO NOT** allow children near the *warming station* when in use.

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

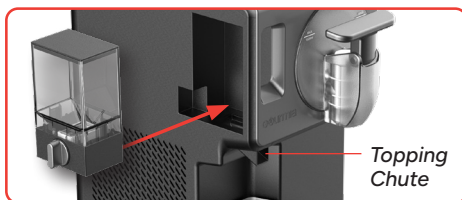
Topping
Dispenser Lid



Knob

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 **COCKTAIL** 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 not more than 16% hard alcohol (35%).

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 crystalizes like sugar in frozen confections.

Alcohol Guide:

When using the **COCKTAIL** 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 Alert / 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	• 2 cups whole milk • 1 cup heavy cream • $\frac{3}{4}$ cup sugar • 1 tablespoon vanilla extract • $\frac{1}{8}$ teaspoon Diamond Krystal kosher salt OR $\frac{1}{16}$ 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
COCKTAIL	Frosé	• 2 cups rosé wine • 1 cup frozen strawberries, thawed and pureed in a blender or food processor • $\frac{1}{8}$ cup lemon juice • 2 tablespoons sugar	28 minutes	4 servings
MILK SHAKE	Vanilla Milkshake	• 2½ cups whole milk • ½ cup heavy cream • ½ cup granulated sugar • 1 tablespoon vanilla extract	18 minutes	4 servings
FRAPPE	Coffee Frappé	• 1 cup half & half (or ½ cup heavy cream and ½ cup whole milk) • 2 cups black coffee • $\frac{1}{3}$ cup granulated sugar • 1 teaspoon vanilla extract	18 minutes	4 servings
SORBET	Fruit Sorbet	• 4 cups frozen fruit, thawed and drained (watermelon, mangos, pineapples, raspberries, etc.) • $\frac{1}{4}$ cup sugar (or more to taste) • $\frac{1}{4}$ cup water (or juice from thawed fruit) • 1 tablespoon lemon or lime juice Using a blender or food processor, puree all ingredients. Strain if desired.	30 minutes	2 pints

IMPORTANT: Mix all ingredients together before using.

See **Using Your Ice Cream Maker** on page 10 for detailed instructions.

QR Code to Download Recipe Book

For more recipes, scan the QR Code to download the GSI1030 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:

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*.

Troubleshooting

Problem	Solution
Your recipe isn't dispensing	Cause: Your mixture is too thick. Add some liquid to your mixture and lower the texture level.
The right three <i>texture control</i> bars are flashing.	Possible Cause 1: Your unit is running on empty. Solution: Add more of your mixture. Tap a function to restart. Possible Cause 2: Your ingredients have a high alcohol content. Solution: Add more liquid to dilute the alcohol levels. Tap the function to restart. 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 <i>texture control</i> bars are flashing.	Cause: Low sugar / motor jam alert. Add more liquefied sweetener. Tap a <i>function</i> to restart.
The lid does not close properly.	Cause: The <i>freezing cylinder</i> is not fully inserted into the unit. Keep the <i>freezing cylinder</i> inserted. Insert and attach the <i>auger</i>, then rotate and jiggle the <i>auger</i> until the <i>freezing cylinder</i> is fully inserted.
The unit stops operating and returns to stand-by mode.	Cause: The motor is stuck. Possible Solution 1: Add more liquefied sweetener and wait 10 minutes for frozen ingredients to defrost. Tap a function to restart. 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 <i>topping dispenser</i> or <i>topping chute</i> is clogged. Clean the <i>topping dispenser</i> and/or the <i>topping chute</i> to remove any large or melted particles.
The freeze function isn't starting, but the lights are on.	Cause: The <i>lid</i> is not properly placed. Turn the <i>lid</i> counterclockwise to remove it, and replace it in the locked position.

Made in China

Costco Wholesale UK Ltd /
Costco Online UK Ltd
Hartspring Lane
Watford, Herts
WD25 8JS
United Kingdom
01923 213113
www.costco.co.uk

Costco France
1 avenue de Bréhat
91140 Villebon-sur-Yvette
France
01 80 45 01 10
www.costco.fr

Costco Wholesale Sweden AB
Box 614
114 11 Stockholm
Sweden
www.costco.se

Costco Wholesale Iceland ehf.
Kauptún 3-7, 210 Gardabaer
Iceland
www.costco.is

Costco Wholesale Spain S.L.U.
Polígono Empresarial Los
Gavilanes
C/ Agustín de Betancourt, 17
28906 Getafe (Madrid) España
NIF: B86509460
900 111 155
www.costco.es

Gourmia®

We'd love to hear from you!

info@gourmia.com





Manuel d'utilisation | GSI1030

**Machine automatique pour glaces à l'italienne
et boissons glacées**

English

Français

Español

Svenska

Table des matières

Mesures de sécurité importantes	20
Découvrir la machine à glaces	22
Panneau de commande	22
Avant la première utilisation	24
Ordre de montage et de démontage du cylindre de congélation et de l'orifice de remplissage	24
Assemblage de la machine à glaces	25
Utilisation de la machine à glaces	26
Fonction Maintien au froid	27
Utilisation de la station de réchauffage	27
Utilisation du distributeur de garnitures	28
Lignes directrices et alertes concernant le sucre et l'alcool	28
Recettes	29
Code QR pour télécharger le livre de recettes	30
Nettoyage et entretien	30
Exécution du cycle de rinçage	30
Nettoyage	30
Dépannage	31
Garantie et service	32

Modèle : GSI1030 | © 2025 Gourmia | 1.0

The Steelstone Group Brooklyn, NY | Gourmia.com

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



Félicitations pour l'achat de votre Machine pour glaces à l'italienne et boissons glacées de Gourmia !

Félicitations pour l'achat de votre machine pour glaces à l'italienne et 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'un délice froid et aromatisé au café, votre machine à desserts glacés 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 délices glacés !

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

      @gourmia

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil électrique.

Les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées :

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers encourus.
2. Le nettoyage et l'entretien (à effectuer par l'utilisateur) **NE DOIVENT PAS** être effectués par des enfants, sauf s'ils sont surveillés.
3. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
4. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
5. Surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent **PAS** avec l'appareil.
6. Les enfants ne doivent **JAMAIS** utiliser la station de réchauffage ni toucher la plaque chauffante ou la tasse chauffante.
7. Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
8. **TOUJOURS** s'assurer que la fiche est correctement insérée dans une prise murale.
9. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout accident.
10. **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 le faire examiner, réparer ou régler.
11. **NE PAS** utiliser de rallonge avec cet appareil.
12. **NE PAS** laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir ni toucher les surfaces chaudes.
13. Pour éviter tout risque d'électrocution, **NE PAS** immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
14. **NE PAS** brancher l'appareil et ne pas faire fonctionner le panneau de commande avec des mains mouillées.
15. **AVERTISSEMENT** : Au moment d'installer l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.
16. **AVERTISSEMENT** : **NE PAS** placer plusieurs prises ou blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.
17. **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.

18. **TOUJOURS** utiliser l'appareil sur une surface sèche et plane.
19. **NE PAS** placer l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laisser au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. **NE RIEN** placer sur l'appareil.
20. **NE PAS** remplir les conteneurs au-delà des indicateurs de remplissage maximal.
21. **NE PAS** utiliser l'appareil avec un conteneur vide.
22. **NE PAS** mettre au micro-ondes les conteneurs ou accessoires fournis avec cet appareil.
23. **NE PAS** verser de liquide chaud dans l'orifice de remplissage ; cela pourrait entraîner une accumulation de pression et créer de la vapeur qui peut présenter un risque de brûlures.
24. 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 mouliner des aliments ou de la glace.
25. **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.
26. **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.
27. Pour éviter tout risque d'instabilité, assembler l'appareil conformément aux instructions.
28. **NE PAS** stocker de substances explosives telles que des aérosols contenant un propergol inflammable dans ou à proximité de cet appareil.
29. 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.
30. La plaque chauffante et la tasse chauffante seront encore chaudes après utilisation. Laisser refroidir complètement avant de toucher.
31. **NE PAS** transporter cet appareil en le tenant par le distributeur, le porte-cornet ou toute autre pièce extensible ou amovible.
32. **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. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
33. **NE PAS** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
34. **NE PAS** l'utiliser à l'extérieur.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

AVERTISSEMENT : NE PAS endommager le circuit de fluide frigorigène. Cet avertissement ne s'applique qu'aux appareils équipés de circuits frigorifiques accessibles à l'utilisateur.

AVERTISSEMENT : NE PAS utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de stockage des aliments de l'appareil, sauf s'ils sont du type recommandé par le fabricant.



Matériau combustible. Peut provoquer un éclatement si chauffé. (Indiqué par un symbole de flamme sur 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.

DANGER – risque d'incendie ou d'explosion. Fluide frigorigène inflammable utilisé. Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques pour dégivrer le fluide frigorigène. Ne pas perforer le tuyau de fluide frigorigène.

ATTENTION – risque d'incendie ou d'explosion dû à la perforation des tuyaux de fluide frigorigène ; suivre attentivement les instructions de manipulation. Fluide frigorigène inflammable utilisé.

DANGER – 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.

ATTENTION – risque d'incendie ou d'explosion. Éliminer le fluide frigorigène conformément aux réglementations fédérales ou locales en vigueur. Fluide frigorigène inflammable utilisé.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie ou d'explosion.

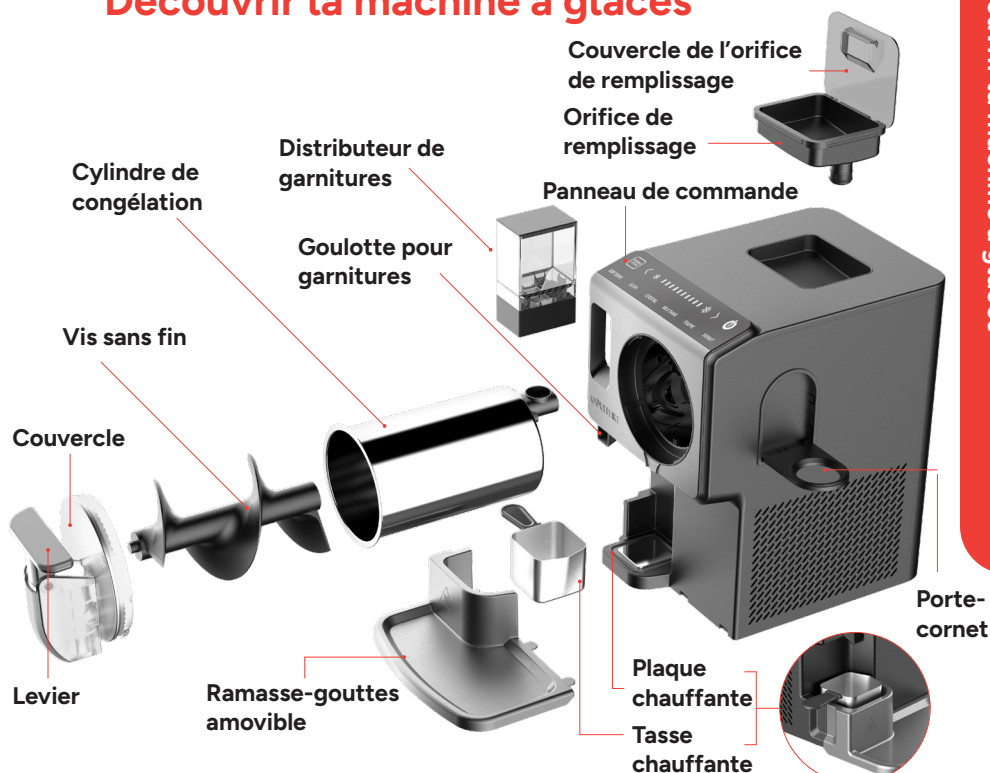
Cet appareil contient un fluide frigorigène inflammable et un agent gonflant isolant (cyclopentane).

- **Ne pas** exposer l'appareil à des flammes nues ou à des sources d'inflammation.
- Jeter l'appareil uniquement dans un centre de traitement des déchets agréé et équipé pour manipuler des matières dangereuses.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou des risques environnementaux.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Découvrir la machine à glaces



Panneau de commande

Ce produit offre 6 *fonctions* préprogrammées pour obtenir la consistance idéale pour chaque glace.. 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*.

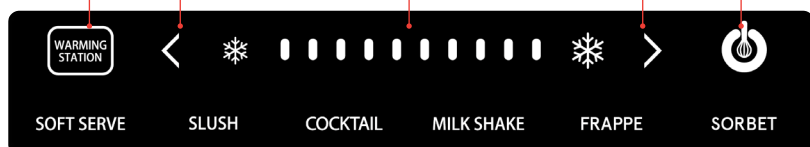
Icône de la station de réchauffage

Flèche vers la gauche

Barres de contrôle de la texture

Icône d'alimentation

Flèche vers la droite



Fonctions

Avant la première utilisation

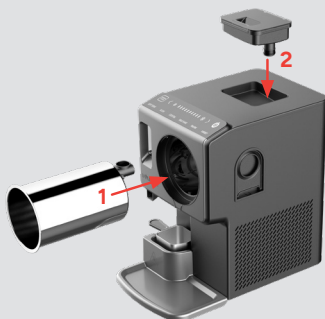
1. Retirer tout l'emballage de l'unité.
2. Laver l'*orifice de remplissage*, toutes les pièces du distributeur de garnitures et le couvercle à l'eau chaude savonneuse ou les laver au lave-vaisselle. Les sécher soigneusement.
3. Exécuter le cycle de rinçage pour laver la *vis sans fin* et le *cylindre de congélation*. Se reporter à la section **Exécution du cycle de rinçage** à la page 30 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.

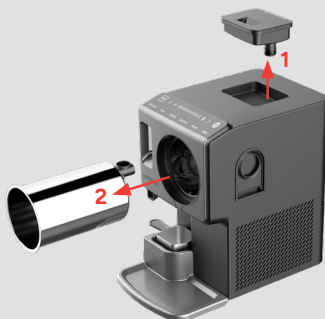
Ordre de montage et de démontage du cylindre de congélation et de l'orifice de remplissage

Pour assembler :



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

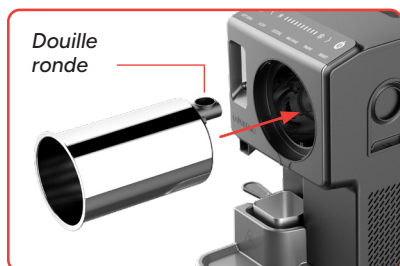
Pour démonter :



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.

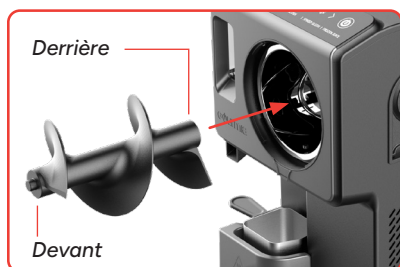
Assemblage de la machine à glaces



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.



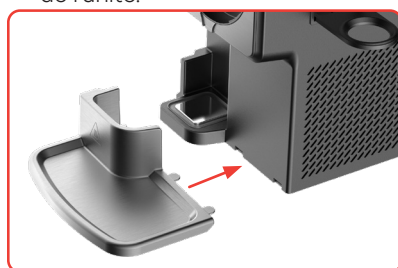
3. Maintenir la vis sans fin dos tourné vers l'appareil et faire glisser la vis sans fin dans le cylindre de congélation en position.



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.



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.

Remarque : L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas dans la bonne position.

Utilisation de la machine à glaces

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.

AVERTISSEMENT : 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 23 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 cornet ou la tasse sous le *levier* et tirer doucement le *levier* vers le bas.

Remarque : Pour utiliser des cornets 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 glace, 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*.

AVERTISSEMENT : 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

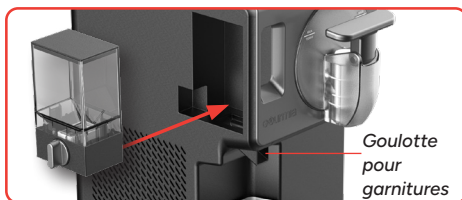
Couvercle du distributeur de garnitures



Bouton

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 cornet 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 **SLUSHIE** et **COCKTAIL**, s'il n'y a pas assez de sucre ou trop d'alcool, le slushie ne glacera pas correctement. Pour obtenir le slushie parfait à chaque fois, s'assurer que le mélange contient au moins 4 % de sucre et pas plus de 16 % d'alcool fort (35 %).

Guide pour le sucre :

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

Astuce pour un slushie 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 faible teneur en sucre/

Alerte de 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	Glace à l'italienne à la vanille	• 500 ml de lait entier • 250 ml de crème épaisse • 150 g de sucre • 15 ml d'extrait de vanille • 1 petite pincée de sel kasher OU 1 pincée de sel de mer ou de table	35 minutes	950 ml / 8 petits cornets
BARBOTINE	Slushie au jus frais	• 4 tasses de jus frais (orange, canneberge, grenade, raisin, limonade, etc.)	20 minutes	4 portions
BOISSON ALCOOLISÉE	Rosé glacé	• 475 ml de rosé • 250 ml de fraises congelées, décongelées et réduites en purée dans un mélangeur ou un robot culinaire • 30 ml de jus de citron • 25 g de sucre	28 minutes	4 portions
LAIT FRAPPÉ	Milkshake à la vanille	• 625 ml de lait entier • 125 ml de crème épaisse • 100 g de sucre granulé • 15 ml d'extrait de vanille	18 minutes	4 portions
CAFÉ FRAPPÉ	Café frappé	• 250 ml de crème à café (ou 125 ml de crème épaisse et 125 ml de lait entier) • 500 ml de café noir • 65 g de sucre granulé • 10 ml d'extrait de vanille	18 minutes	4 portions
SORBET	Sorbet aux fruits	• 560 g de fruits congelés, décongelés et égouttés (pastèque, mangues, ananas, framboises, etc.) • 50 g de sucre (ou plus au goût) • 60 ml d'eau (ou du jus des fruits décongelés) • 15 ml de jus de citron ou de citron vert 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.

Consulter la section **Utilisation de la machine à glaces** à la page 26 pour obtenir des instructions détaillées.

Code QR pour télécharger le livre de recettes

Pour plus de recettes, scannez le code QR et téléchargez le livre de recettes GSI1030



Scanner
pour
télécharger



Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT :

NE JAMAIS plonger le cordon, la fiche ou la machine à glaces 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 :

1. **Unité 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.

Dépannage

Problème	Solution
Le mélange ne se verse pas	Cause : Le mélange est trop épais. Ajouter un peu de liquide au mélange et abaisser le niveau de texture.
Les trois barres de contrôle de la texture de droite clignotent.	Cause possible 1 : L'appareil fonctionne à vide. 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. Solution : Ajouter plus de liquide pour diluer les niveaux d'alcool. Appuyer sur la fonction pour redémarrer le processus. 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. 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. 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. 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. 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. 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. Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer et le remettre en position verrouillée.

Fabriqué en Chine.

Costco Wholesale UK Ltd /
Costco Online UK Ltd
Hartspring Lane
Watford, Herts
WD25 8JS
United Kingdom
01923 213113
www.costco.co.uk

Costco France
1 avenue de Bréhat
91140 Villebon-sur-Yvette
France
01 80 45 01 10
www.costco.fr

Costco Wholesale Sweden AB
Box 614
114 11 Stockholm
Sweden
www.costco.se

Costco Wholesale Iceland ehf.
Kauptún 3-7, 210 Gardabaer
Iceland
www.costco.is

Costco Wholesale Spain S.L.U.
Polígono Empresarial Los
Gavilanes
C/ Agustín de Betancourt, 17
28906 Getafe (Madrid) España
NIF: B86509460
900 111 155
www.costco.es

Gourmia®

Nous voulons savoir ce que vous en pensez !

info@gourmia.com





Manual del usuario | GSI1030

Máquina para hacer helados automática para helados cremosos y bebidas congeladas

English

Français

Español

Svenska

Contenido

- Salvaguardias importantes**36
- Familiarícese con su máquina para hacer helados.**38
 - Panel de control.38
- Antes del primer uso**40
 - Orden de montaje y desmontaje
del cilindro de congelación y la boca de llenado40
 - Montaje de su máquina para hacer helados41
- Cómo utilizar su máquina para hacer helados**42
 - Función de conservación en frío43
 - Utilización de la estación de calentamiento.43
 - Utilización del dispensador de coberturas.44
 - Directrices sobre el azúcar y el alcohol, y alertas.44
- Recetas.**45
- Código QR para descargar el libro de recetas**46
- Limpieza y mantenimiento**46
 - Ejecución del ciclo de enjuague.46
 - Limpieza46
- Solución de problemas**47
- Garantía y servicio**48

Modelo: GSI1030 | © 2025 Gourmia | 1.0

The Steelstone Group Brooklyn, NY | Gourmia.com

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de este manual por cualquier medio sin el permiso por escrito de The Steelstone Group, salvo para la inclusión de citas en una reseña periodística. Aunque se han tomado 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 los daños derivados del uso de la información aquí contenida. Aunque se ha hecho todo lo posible para garantizar que la información contenida en este manual sea completa y precisa, The Steelstone Group no se dedica a prestar asesoramiento o servicios profesionales al consumidor individual; además, The Steelstone Group no se hace responsable de ninguna pérdida o daño supuestamente derivado de cualquier información o sugerencia contenida en este manual.



¡Enhorabuena por la compra de su máquina para hacer helados de Gourmia!

¡Enhorabuena por la compra de su máquina para hacer helados y bebidas congeladas de Gourmia!

En Gourmia, nuestro objetivo es asegurarnos de que las deliciosas opciones de menú sean siempre una posibilidad práctica, por muy acelerada que sea su vida. Como todo lo que creamos en Gourmia, este electrodoméstico está diseñado para trabajar para usted durante su ajetreado día. Tanto si necesita un cóctel helado, dulces congelados para una multitud o una delicia fría con sabor a café, su fiable máquina para hacer delicias congeladas estará a la altura.

Este manual proporciona una descripción general e instrucciones sobre todas las funciones y prestaciones de su nuevo electrodoméstico, junto con instrucciones para su montaje, funcionamiento, limpieza y mantenimiento. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de empezar. Conserve este manual a mano para utilizarlo y revisarlo en el futuro.

Nuestro equipo está a su disposición para ayudarle con cualquier pregunta que pueda tener. Estamos encantados de que haya llegado hasta aquí y queremos que saque el máximo partido a su compra, así que, tanto si necesita ayuda con la configuración como si necesita orientación sobre qué funciones utilizar, será un placer guiarle paso a paso.

¡Diviértase con el frío!

¡Nos encantaría conocer los deliciosos manjares que está creando! Comparta con nosotros sus opiniones, recetas y fotos.

Instagram YouTube Facebook Twitter Pinterest @gourmia

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato eléctrico.

Deben seguirse siempre las siguientes precauciones básicas:

1. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y si comprenden los peligros involucrados.
2. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario **NO DEBEN** ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
3. Mantenga el aparato y su cordón fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y entienden los peligros involucrados.
5. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que **NO** juegan con el aparato.
6. Los niños **NUNCA** deben utilizar la estación de calentamiento ni tocar la placa de calentamiento, ni la taza de calentamiento.
7. Antes de conectarlo, compruebe si la tensión indicada en el aparato se corresponde con la tensión de red local.
8. Asegúrese **SIEMPRE** de que el enchufe está completamente insertado en una toma de corriente.
9. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
10. **NO** haga funcionar ningún aparato con un cable o enchufe dañado, después de que el aparato funcione mal o si se ha dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
11. **NO** utilice un cable alargador con este aparato.
12. **NO** deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
13. Para protegerse contra descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otros líquidos.
14. **NO** enchufe ni maneje el panel de control con las manos mojadas.
15. **ADVERTENCIA:** Al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de suministro no esté atrapado o dañado.
16. **ADVERTENCIA: NO** coloque múltiples tomas de corriente portátiles o fuentes de alimentación portátiles en la parte trasera del aparato.
17. **NUNCA** conecte este aparato a un interruptor temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente para evitar una situación peligrosa. Para desconectarlo, apague el aparato

y desenchúfelo de la toma de corriente.

18. Utilice **SIEMPRE** el aparato sobre una superficie seca y nivelada.
19. **NO** coloque el aparato contra una pared u otros aparatos. Deje al menos 4 pulgadas de espacio libre en la parte trasera, los laterales y encima del aparato. **NO** coloque nada encima del aparato.
20. **NO** llene los recipientes más allá de los indicadores de llenado máximo.
21. **NO** haga funcionar el aparato con el recipiente vacío.
22. **NO** utilice en el microondas los recipientes o accesorios suministrados con este aparato.
23. **NO** vierta líquido caliente en el puerto de llenado; esto puede resultar en acumulación de presión y exposición al vapor que puede representar un riesgo de quemaduras.
24. Este aparato no puede procesar ingredientes sólidos o secos. Cualquier ingrediente sólido o de gran tamaño, incluidos el hielo y la fruta congelada, debe hacerse puré o licuarse antes de verterlo en el orificio de llenado. **NO** utilice este aparato para triturar o moler alimentos o hielo.
25. **NUNCA** haga funcionar el aparato sin las tapas colocadas. **NO** intente anular el mecanismo de enclavamiento. Asegúrese de que el cilindro de congelación y la tapa están correctamente instalados antes de ponerlo en funcionamiento.
26. Mantenga **SIEMPRE** las manos y los utensilios alejados de este aparato mientras mezcla para reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños en el aparato.
27. Para evitar un peligro debido a la inestabilidad, monte el aparato de acuerdo con las instrucciones.
28. **NO** guarde sustancias explosivas como latas de aerosol con un propelente inflamable en este aparato o cerca de él.
29. ¡El plato y la taza de calentamiento estarán calientes! Tenga cuidado al manipular la taza de calentamiento. **NO** toque las superficies calientes. **NO** permita que los niños se acerquen a la estación de calentamiento cuando esté en uso.
30. La placa y la taza de calentamiento seguirán calientes después de su uso. Deje enfriar completamente antes de tocar.
31. **NO** transporte esta unidad por el dispensador, el portacucuruchos o cualquier otra pieza extensible o desmontable.
32. **NO** utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones. El uso indebido puede provocar posibles lesiones.
33. **NO** deje el aparato desatendido cuando esté enchufado.
34. **NO** lo utilice al aire libre.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Mantenga las aberturas de ventilación de la caja del aparato o de la estructura empotrada, libres de obstrucciones.

ADVERTENCIA: NO utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación que no sean los recomendados por el fabricante.

ADVERTENCIA: NO dañe el circuito de refrigerante. Esta advertencia solo es aplicable para aparatos con circuitos de refrigeración accesibles por el usuario.

ADVERTENCIA: NO utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimientos de almacenamiento de alimentos del aparato a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.



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



Material inflamable. (Indicado por un símbolo de llama con fondo amarillo, rodeado por un triángulo negro).



Solo para uso doméstico y en interiores.

PELIGRO – Riesgo de incendio o explosión. Refrigerante inflamable utilizado. No utilice dispositivos mecánicos para descongelar el refrigerador. No pinche los tubos de refrigerante.

PRECAUCIÓN – Riesgo de incendio o explosión debido a la perforación de la tubería del refrigerante; siga cuidadosamente las instrucciones de manejo. Refrigerante inflamable utilizado.

PELIGRO – Riesgo de incendio o explosión. Refrigerante inflamable utilizado. Para ser reparado solo por personal de servicio capacitado. Utilice solo piezas de servicio autorizadas por el fabricante. Cualquier equipo de reparación utilizado debe estar diseñado para refrigerantes inflamables. Siga todas las instrucciones de reparación del fabricante. No pinche los tubos de refrigerante.

PRECAUCIÓN – Riesgo de incendio o explosión. Deseche el refrigerador correctamente de acuerdo con las regulaciones federales o locales aplicables. Refrigerante inflamable utilizado.

ADVERTENCIA: Riesgo de incendio o explosión.

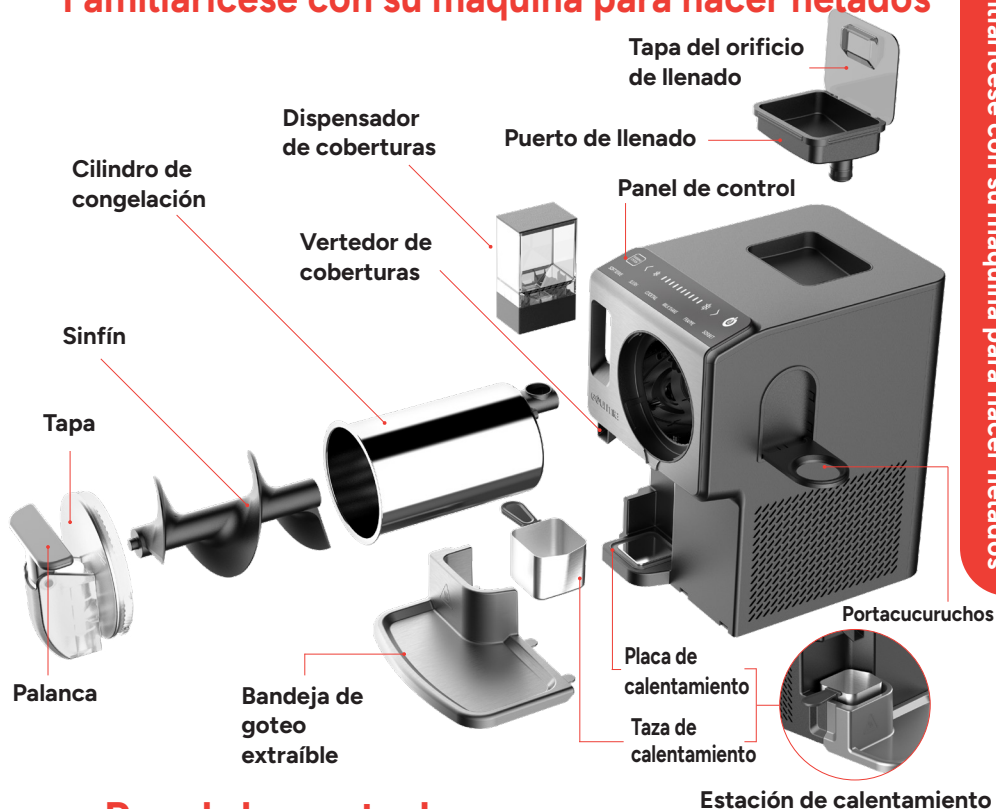
Este aparato contiene refrigerante inflamable y agente de soplado aislante (ciclopentano).

- No exponga el aparato a llamas abiertas o fuentes de ignición.
- Deseche el aparato solo en centros autorizados de eliminación de residuos equipados para manipular materiales peligrosos.

El no seguir estas instrucciones puede resultar en incendio, explosión o riesgos ambientales.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Familiarícese con su máquina para hacer helados



Panel de control

Estación de calentamiento

Este producto ofrece 6 *funciones* preprogramadas para conseguir la consistencia ideal para cada delicia congelada. Cuando una *función* se selecciona, el ajuste predeterminado se iluminará en las barras de control de textura. **Cuando utilice una *función* por primera vez, le recomendamos que pruebe la configuración predeterminada sin ajustes.** Una vez completado el ciclo, pruebe los resultados. Para hacer la textura más gruesa, pulse la *flecha derecha*; para hacerla más fina, pulse la *flecha izquierda*.

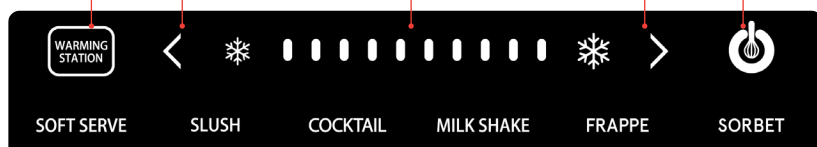
Icono de la estación de calentamiento

Flecha izquierda

Barras de control de textura

Icono de potencia

Flecha derecha



Funciones

Antes del primer uso

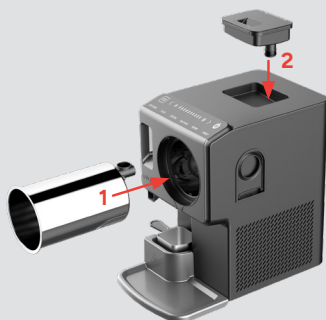
1. Retire todos los materiales de embalaje de la unidad.
2. Lave el *orificio de llenado*, todas las piezas del *dosificador de coberturas* y la *tapa* en agua templada y jabonosa, o lávelos en el lavavajillas. Seque bien.
3. Ejecute el ciclo de enjuague para lavar el *sinfín* y el *cilindro de congelación*. Consulte **Ejecución del ciclo de enjuague** en la página 46 para obtener instrucciones detalladas.

IMPORTANTE:

Esta unidad utiliza un compresor que debe colocarse en posición vertical para que funcione correctamente. Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que ha estado en posición vertical durante al menos 2 horas. Cuando guarde el aparato, se recomienda mantenerlo en posición vertical.

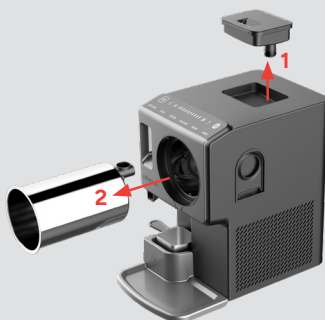
Orden de montaje y desmontaje del *cilindro de congelación* y de la *boca de llenado*

Para montar:



1. Primero deslice el *cilindro de congelación*.
2. A continuación, introduzca el *orificio de llenado*.

Para desmontar:



Antes de desmontarlo, espere 10 minutos a que el cilindro se descongele.

1. Levante el *orificio de llenado*.
2. Deslice hacia fuera el *cilindro de congelación*.

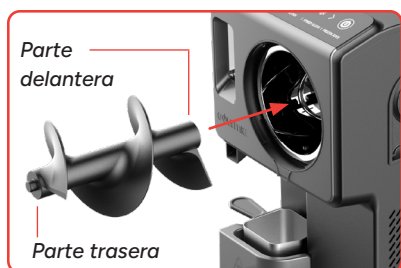
Montaje de su máquina para hacer helados



1. **Sujete el cilindro de congelación** con el casquillo redondo hacia arriba y deslícelo hacia la parte posterior de la unidad.



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



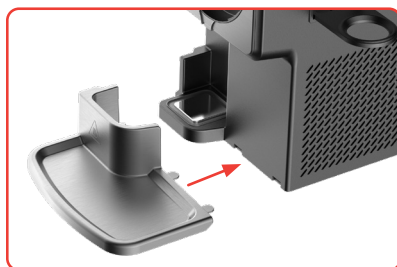
3. **Sujete el sinfín** con la parte trasera hacia la unidad y deslice el *sinfín* a través del *cilindro de congelación* hasta su posición.



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



5. **Gire la tapa** en el sentido de las agujas del reloj hasta que la flecha de bloqueo llegue a la flecha invertida y encaje en su sitio.



6. **Deslice la bandeja de goteo extraíble** en su lugar en la base de la unidad.

Tome nota: La unidad no funcionará sin la *tapa* en la posición correcta.

Cómo utilizar su máquina para hacer helados

Las siguientes instrucciones generales se aplican a todas las funciones:

1. Coloque la unidad sobre una superficie estable y nivelada.
2. Enchufe la unidad a una toma de corriente.
3. Pulse el *icono de encendido*.
4. Prepare su mezcla.

ADVERTENCIA: Este aparato no puede procesar ingredientes sólidos o secos.

Cualquier ingrediente sólido o de gran tamaño, incluidos el hielo y la fruta congelada, debe hacerse puré o licuarse antes de verterlo en el *orificio de llenado*. No utilice este aparato para triturar o moler alimentos o hielo.

5. Levante la *tapa del orificio de llenado* y vierta los ingredientes mezclados en la abertura.

Tome nota: La línea de llenado MÁX para esta unidad se muestra en la tapa. **NO** llene en exceso.

6. Pulse una *función*. Comenzará el proceso de congelación.

Tome nota: Las *barras de control de textura* se iluminarán en su configuración predeterminada. Si desea ajustar la textura, pulse las *flechas derecha o izquierda*. Consulte **Control de textura** en la página 39 para obtener instrucciones detalladas.

Tome nota: Puede ajustar el nivel de textura a mitad del ciclo.

7. Cuando se alcance la textura seleccionada, las *barras de control de textura* correspondientes se iluminarán en azul sólido. La unidad emitirá un pitido, indicando que su delicia congelada está lista y que la función de conservación en frío se ha iniciado. Consulte la **función de conservación en frío** más abajo. Para dispensar, coloque el cucurucho o taza debajo de la *palanca* y tire suavemente de *ella* hacia abajo.

Tome nota: Si desea utilizar cucuruchos o tazas más grandes, puede retirar la *bandeja recoge gotas*.

8. Una vez dispensado todo el contenido del *cilindro de congelación*, apague la unidad pulsando el *icono de encendido*.

Función de conservación en frío:

La función de conservación en frío se inicia automáticamente una vez que su delicia congelada está lista, y seguirá funcionando durante 3 horas.

- La función de conservación en frío puede desactivarse apagando la unidad.
- Después de 3 horas, la unidad se apagará automáticamente.
- Puede ajustar la textura en cualquier momento durante la función de conservación en frío.

Tome nota: Al hacer helado, no ejecute la función de conservación en frío durante más de 1 hora para garantizar la mejor textura.

Utilización de la estación de calentamiento

La *estación de calentamiento* está pensada para mantener calientes las *coberturas precalentadas*, no para cocinar o preparar coberturas.

1. Precaliente la cobertura y viértala en la *taza de calentamiento*.
2. Toque el *icono de la estación de calentamiento*; el icono se volverá y permanecerá rojo mientras se calienta.
3. Coloque la *taza de calentamiento* sobre la *placa de calentamiento* de la *estación de calentamiento*.

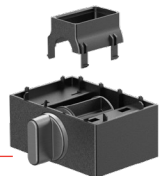
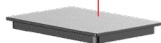
ADVERTENCIA: La *placa de calentamiento* y la *taza de calentamiento* estarán calientes. Tenga cuidado al manipular la *taza de calentamiento*. ¡**NO** toque las superficies calientes! **NO** permita que los niños se acerquen a la *estación de calentamiento* cuando esté en uso.

Sugerencias de coberturas calientes:

Entre las coberturas calientes sugeridas se encuentran el caramelo caliente, la salsa de caramelo, la salsa de caramelo de leche y las salsas a base de frutas como fresa, arándanos y frambuesa.

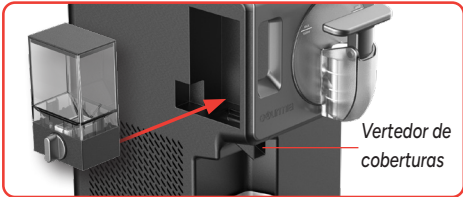
Utilización del dispensador de coberturas

Tapa del dispensador de coberturas



Pomo

Tome nota: El *dispensador de coberturas* puede desmontarse para su limpieza.

1. Retire la *tapa del dispensador de coberturas* y llénelo con la cobertura de su elección.
 2. Coloque el *dispensador de coberturas* en su compartimento, en el lado izquierdo del aparato.
- 
3. Coloque el cucurucho o la taza debajo del *vertedor de coberturas* y gire el *pomo*.

Tome nota: Algunas coberturas pueden ser demasiado grandes para el *dispensador de coberturas* y será necesario picarlas antes de utilizarlas. **NO** utilice pepitas de chocolate ni caramelos de tamaño normal.

Tome nota: Vacíe el *dispensador de coberturas* antes de guardarlo.

Sugerencias de coberturas:

Las coberturas sugeridas incluyen mini bombones recubiertos de caramelo, mini pepitas de chocolate, chispas y nueces picadas.

Directrices sobre el azúcar y el alcohol

Al usar las funciones de **GRANIZADO** y **CÓCTEL**, si no hay suficiente azúcar o demasiado alcohol, el granizado no se congelará correctamente. Para conseguir siempre el granizado perfecto, asegúrese de que su mezcla tiene al menos un 4 % de azúcar y no más de un 16 % de alcohol fuerte (35 %).

Guía para el azúcar:

Por cada 240 ml (8 onzas), asegúrese de tener un mínimo de 8 gramos de azúcar.

Truco para hacer un granizado sin azúcar:

Los sustitutos típicos del azúcar no funcionan bien en las opciones de bebidas congeladas. Si desea crear una bebida congelada sin azúcar, le sugerimos que adquiera alulosa líquida, que se cristaliza como el azúcar en los dulces congelados.

Guía para el alcohol:

Al usar la *función* de **CÓCTEL** y agregar alcohol a su receta, su mezcla debe incluir al menos 2.8 % de alcohol. Si tiene 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 enriquecidos podrían superar este límite. Si su mezcla excede el límite, diluya con cualquier bebida no alcohólica como zumo, agua, agua con gas o refresco.

Alertas de la barra de control de textura

Alerta por bajo nivel de azúcar /

Alerta de atasco del motor:

El parpadeo de las tres *barras de control de textura* de la izquierda es una alerta de bajo nivel de azúcar. Añada más edulcorante licuado y pulse la *función* para reiniciar.



Alerta de alcohol alto / vacío:

El parpadeo de las tres *barras de control de textura* de la derecha es una alerta de que sus ingredientes tienen un alto contenido de alcohol, o de que la unidad está funcionando en vacío. Añada más líquido y pulse la *función* para reiniciar.



Tome nota: NO llene en exceso. Si la mezcla alcanza o está cerca de la línea de llenado MAX, dispense un poco de la mezcla antes de añadir más líquido.

Recetas

El tiempo de congelación puede variar dependiendo de los ingredientes y de la temperatura ambiente. Los tiempos de congelación que figuran a continuación son un punto de partida. Ajustelos según sea necesario para la textura deseada. **Tome nota:** Para obtener los mejores resultados, es mejor asegurarse de que los ingredientes se enfrían antes de usarlos.

Función	Receta	Ingredientes	Tiempo de congelación	Porciones
HELADO CREMOSO	Helado cremoso de vainilla	• 2 tazas de leche entera • 1 taza de nata espesa • $\frac{3}{4}$ taza de azúcar • 1 cucharada de extracto de vainilla • $\frac{1}{8}$ cucharadita de sal kosher Diamond Krystal O $\frac{1}{16}$ cucharadita (igual a 1 pizca) de sal Morton's, marina o de mesa	35 minutos	2 pintas / 8 cucuruchos pequeños
GRANIZADO	Granizado de zumo fresco	• 4 tazas de zumo fresco (naranja, arándano, granada, uva, limonada, etc.)	20 minutos	4 porciones
CÓCTEL	Frosé	• 2 tazas de vino rosado • 1 taza de fresas congeladas, descongeladas y hechas puré en una batidora o robot de cocina • $\frac{1}{8}$ taza de zumo de limón • 2 cucharadas de azúcar	28 minutos	4 porciones
BATIDO	Batido de vainilla	• 2½ tazas de leche entera • $\frac{1}{2}$ taza de nata espesa • $\frac{1}{2}$ taza de azúcar granulada • 1 cucharada de extracto de vainilla	18 minutos	4 porciones
FRAPPÉ	Frappé de café	• 1 taza de crema de leche (o $\frac{1}{2}$ taza de nata espesa y $\frac{1}{2}$ taza de leche entera) • 2 tazas de café solo • $\frac{1}{3}$ taza de azúcar granulada • 1 cucharadita de extracto de vainilla	18 minutos	4 porciones
SORBETE	Sorbete de frutas	• 4 tazas de fruta congelada, descongelada y escurrida (sandía, mangos, piñas, frambuesas, etc.) • $\frac{1}{4}$ taza de azúcar (o más al gusto) • $\frac{1}{4}$ taza de agua (o zumo de la fruta descongelada) • 1 cucharada de zumo de limón o lima Con una batidora o un robot de cocina, haga puré todos los ingredientes. Cuele si lo desea.	30 minutos	2 pintas

IMPORTANTE Mezcle todos los ingredientes antes de usar.

Consulte **Cómo utilizar su máquina para hacer helados** en la página 42 para obtener instrucciones detalladas.

Código QR para descargar el libro de recetas

Para obtener más recetas, escanee el código QR para descargar el libro de recetas GSI1030



Escanee para
descargar



Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA:

NUNCA sumerja el cable, el enchufe o la máquina para 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. Siga las instrucciones siguientes para ejecutar el ciclo de enjuague.

1. Espere 30 minutos después de utilizar el aparato para asegurarse de que el agua de enjuague no se congela.
2. Vierta agua tibia, o agua tibia premezclada con líquido lavavajillas, en el *orificio de llenado*.
3. Mantenga pulsada la *función sorbet*. La luz de **sorbet** parpadeará y las *barras de control de textura* se moverán siguiendo un patrón de vaivén.
4. Pulse la *función sorbet* para desactivar el ciclo de enjuague en cualquier momento. El ciclo funcionará durante 5 minutos si no se detiene manualmente.

Limpieza:

1. **Unidad y panel de control:**
Limpie suavemente con un paño húmedo y seque. No utilice nunca productos abrasivos ni sumerja en agua.
2. **Vertedor de coberturas:** retire el *dispensador de coberturas* e introduzca en la abertura del *vertedor de coberturas* un cepillo para botellas fino y húmedo o un paño húmedo. Deje el *vertedor de coberturas* expuesto al aire después de limpiarlo y deje que se seque antes de guardarlo o de utilizarlo de nuevo.
3. **Todas las piezas desmontables son aptas para el lavavajillas en la rejilla superior**, o pueden lavarse a mano en agua tibia jabonosa.

Tome nota: Para retirar el *cilindro de congelación*, espere 10 minutos a que el *cilindro de congelación* se descongele y, a continuación, levante el *orificio de llenado* y retire el *cilindro de congelación*.

Solución de problemas

Problema	Solución
Su receta no está dispensando	Causa: Su mezcla es demasiado espesa. Añada algo de líquido a su mezcla y baje el nivel de textura.
Las tres barras de control de textura de la derecha parpadean.	Posible causa 1: Su unidad está funcionando en vacío. Solución: Añada más de su mezcla. Pulse una función para reiniciarla. Posible causa 2: Sus ingredientes tienen un alto contenido de alcohol. Solución: Añada más líquido para diluir los niveles de alcohol. Pulse la función para reiniciar. Tome nota: Compruebe que la mezcla no sobrepasa la línea de llenado MÁX antes de añadir ningún ingrediente. En caso afirmativo, dispense un poco de su mezcla. NO llene en exceso.
Las tres barras de control de textura de la izquierda parpadean.	Causa: Bajo nivel de azúcar / alerta de atasco de motor. Añada más edulcorante licuado. Pulse una función para reiniciarla.
La tapa no se cierra correctamente.	Causa: El cilindro de congelación no está completamente insertado en la unidad. Mantenga el cilindro de congelación insertado. Inserte y coloque el sinfín, luego gire y sacuda 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. Posible solución 1: Agregue más edulcorante licuado y espere 10 minutos a que los ingredientes congelados se descongelen. Pulse una función para reiniciarla. Posible solución 2: Dispense la mezcla, asegúrese de que nada sólido bloquea el sinfín y de que todas las piezas están montadas correctamente.
Las coberturas no se dispensan.	Causa: El dispensador de coberturas o el vertedor de coberturas están obstruidos. Limpie el dispensador de coberturas y/o el vertedor de coberturas para eliminar cualquier partícula grande o fundida.
La función de congelación no arranca, pero las luces están encendidas.	Causa: La tapa no está bien colocada. Gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj para extraerla y vuelva a colocarla en la posición de bloqueo.

Fabricado en China

Costco Wholesale UK Ltd /
Costco Online UK Ltd
Hartspring Lane
Watford, Herts
WD25 8JS
United Kingdom
01923 213113
www.costco.co.uk

Costco France
1 avenue de Bréhat
91140 Villebon-sur-
Yvette
France
01 80 45 01 10
www.costco.fr

Costco Wholesale Spain S.L.U.
Polígono Empresarial Los
Gavilanes
C/ Agustín de Betancourt, 17
28906 Getafe (Madrid) España
NIF: B86509460
900 111 155
www.costco.es

Costco Wholesale Sweden AB
Box 614
114 11 Stockholm
Sweden
www.costco.se

Costco Wholesale Iceland ehf.
Kauptún 3-7, 210 Gardabaer
Iceland
www.costco.is

Gourmia®

¡Nos encantaría saber de usted!
info@gourmia.com





Bruksanvisning | GSI1030

Glassmaskin för
mjukglass och frysta drycker

English

Français

Español

Svenska

Innehåll

Viktig säkerhetsinformation	52
Lär känna din glassmaskin	54
Kontrollpanel	54
Före första användningen	56
Ordningsföljd för montering och nedmontering av fryscylinder och påfyllnadsöppning	56
Montera ihop din glassmaskin	57
Använd din glassmaskin	58
Kallhållningsfunktion	59
Använd uppvärmningsstationen	59
Använd toppingbehållaren	60
Riktlinjer och varningar för socker och alkohol	60
Recept	61
QR-kod för att ladda ner receptbok	62
Rengöring och underhåll	62
Kör sköljcykeln	62
Rengöring	62
Felsökning	63
Garanti och service	64

Modell: GSI1030 | © 2025 Gourmia | 1.0

The Steelstone Group Brooklyn, NY | Gourmia.com

Med ensamrätt. Med undantag för citat i recensioner i media, får ingen del av denna handbok, i någon form, reproduceras utan skriftligt tillstånd från Steelstone Group. Omfattande försiktighetsåtgärder har vidtagits vid utarbetandet av denna bruksanvisning, men Steelstone Group påtar sig inget ansvar för eventuella fel eller utelämnanden. Inget ansvar påtas heller för skador som uppstår till följd av användningen av informationen i detta dokument. Omfattande ansträngningar har gjorts för att säkerställa att informationen i denna handbok är fullständig och korrekt, men i Steelstone Group verksamhet ingår inte att erbjuda enskilda konsumenter professionell rådgivning eller professionella tjänster. Steelstone Group påtar sig inte heller något ansvar för eventuell förlust eller skada som hävdas uppstå på grund av information eller förslag i denna bruksanvisning.



Grattis! Du har köpt en glassmaskin från Gourmia.

Grattis till köpet av glassmaskinen för mjukglass och frysta drycker från Gourmia!

Gourmias mål är att du alltid ska kunna laga till något läckert, även när livet är hektiskt. Precis som allt annat vi skapar här på Gourmia är den här apparaten utformad för att jobba för dig medan du har annat för dig under en fullspäckad dag. Vill du laga till en iskall cocktail, fryst dessert för en stor grupp eller en läcker kall kaffedryck? Din pålitliga glassmaskin klarar jobbet.

Den här handboken innehåller en översikt av och instruktioner för alla apparatens funktioner. Här finns också anvisningar för montering, användning, rengöring och underhåll. Läs alla säkerhetsföreskrifter innan du börjar. Spara den här bruksanvisning för framtida behov.

Vårt team finns till hands om du har frågor. Vi är glada över ditt köp och vill att du ska få ut så mycket som möjligt av det. Vi guidar dig gärna steg för steg om du behöver hjälp med att montera apparaten eller med de olika funktionerna.

Hurra för isiga läckerheter!

Vi vill gärna höra om dina recept på godsaker! Dela funderingar, recept och foton med oss.

      @gourmia

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

Läs alla anvisningar innan du använder den här elektriska apparaten.

Följ alltid de här grundläggande säkerhetsföreskrifterna:

1. Den här apparaten kan användas av barn över 8 år om de övervakas eller har fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna.
2. Rengöring och underhåll **FÅR INTE** utföras av barn under 8 år utan övervakning.
3. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år.
4. Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller har fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna.
5. Barn bör övervakas så att de **INTE** leker med apparaten.
6. Barn får **ALDRIG** använda uppvärmningsstationen eller röra vid värmeplattan eller uppvärmningskoppen.
7. Kontrollera att den spänning som anges på apparaten motsvarar den lokala spänningen innan du ansluter apparaten till ett vägguttag.
8. Kontrollera **ALLTID** att kontakten är ordentligt isatt i vägguttaget.
9. För att undvika fara bör skadad elsladd bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceombud eller en likvärdigt kvalificerad person.
10. Använd **INTE** apparaten om elsladden eller kontakten är skadad, eller om apparaten har ett funktionsfel eller har skadats på något sätt. Lämna tillbaka apparaten till närmaste auktoriserade serviceverkstad för undersökning, reparation eller justering.
11. Använd **INTE** förlängningsladd med den här apparaten.
12. Låt **INTE** elsladden hänga över kanten på ett bord eller en arbetsbänk och låt den inte komma i kontakt med heta ytor.
13. Sänk **INTE** ned elsladden, kontakten eller apparaten i vatten eller annan vätska eftersom det kan orsaka elektrisk stöt.
14. Anslut **INTE** apparaten och använd **INTE** kontrollpanelen om dina händer är våta.
15. **VARNING:** Se till att elsladden inte sitter i kläm eller skadas när du ställer upp apparaten.
16. **VARNING:** Koppla **INTE** in flera bärbara eluttag eller bärbara nätaggregat på baksidan av apparaten.
17. Anslut **ALDRIG** apparaten till en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem eftersom det kan leda till farliga situationer. När du ska koppla bort apparaten ska du först stänga av den och sedan ta dra ut kontakten från vägguttaget.
18. Använd **ALLTID** apparaten på torrt och plant underlag.
19. Placera **INTE** apparaten mot en vägg eller mot andra apparater. Se till att det finns minst 10 cm

fritt utrymme bakom, på sidorna och ovanför apparaten. Placera **INTE** föremål ovanpå apparaten.

20. Fyll **INTE** behållarna mer än till maxgränsen.
21. Använd **INTE** apparaten med en tom behållare.
22. Värm **INTE** behållare eller tillbehör som medföljer apparaten i mikrovågsugn.
23. Håll **INTE** varm vätska i påfyllnadsöppningen. Det kan leda till att tryck och ånga bildas, vilket medför risk för brännskador.
24. Apparaten kan inte bearbeta fasta och torra ingredienser. Fasta eller stora bitar av ingredienser, till exempel is och fryst frukt, måste mosas eller göras flytande innan de hälls i påfyllnadsöppningen. Använd **INTE** den här apparaten för att krossa eller mala livsmedel eller is.
25. Använd **ALDRIG** apparaten utan att först stänga locken. Försök **INTE** åsidosätta låsmekanismen. Se till att fryscylindern och locket har monterats korrekt före du använder apparaten.
26. Håll **ALLTID** händer och redskap borta från apparaten när den är igång för att minska risken för allvarliga skador på personer eller apparaten.
27. Montera apparaten enligt anvisningarna för att undvika farlig instabilitet.
28. Förvara **INTE** explosiva ämnen, till exempel sprayburkar med brandfarligt drivmedel, i eller i närheten av apparaten.
29. Värmeplattan och uppvärmningskoppen blir heta! Var försiktig när du hanterar uppvärmningskoppen. Rör **INTE** vid heta ytor. Låt **INTE** barn komma i närheten av uppvärmningsstationen när den används.
30. Värmeplattan och uppvärmningskoppen förblir heta även efter användningen. Låt dem svalna helt innan du rör vid dem.
31. Håll **INTE** i toppingbehållaren, struthållaren eller någon annan utskjutande eller borttagbar del när du lyfter apparaten.
32. Använd **INTE** apparaten för något annat ändamål än det som beskrivs i den här bruksanvisningen. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador. Felaktig användning kan leda till personskador.
33. Lämna **INTE** apparaten oövervakad när den är ansluten till ett eluttag.
34. Använd **INTE** apparaten utomhus.

SPARA DEN HÄR BRUKSANVISNINGEN

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

WARNING: Håll ventilationsöppningarna i apparatens hölje och inbyggda struktur fria från hinder.

WARNING: Använd **INTE** andra mekaniska anordningar eller metoder för att påskynda avfrostning än de metoder som rekommenderas av tillverkaren.

WARNING: Skada **INTE** kylaggregatet. Den här varningen gäller endast för apparater med kylaggregat som användaren kan komma åt.

WARNING: Använd **INTE** elektriska apparater inuti apparatens utrymmen för livsmedel om de inte är av den typ som rekommenderas av tillverkaren.



Brännbart material. Kan spricka vid upphettning. (Markeras med en eldsymbol på vit bakgrund omgiven av en röd romb.)



Brandfarligt material. (Markeras med en eldsymbol på gul bakgrund omgiven av en svart triangel.)



Endast för inomhus- och hemmabruk.

FARA – risk för brand eller explosion. Brandfarligt köldmedium används. Använd inte mekaniska verktyg för avfrostning av kylaggregatet. Punktera inte kylmedierören.

WARNING – Risk för brand eller explosion på grund av punktering av kylmedierör. Följ hanteringsanvisningarna noga. Brandfarligt köldmedium används.

FARA – risk för brand eller explosion. Brandfarligt köldmedium används. Får endast repareras av utbildad servicepersonal. Använd endast reservdelar som godkänts av tillverkaren. All reparationsutrustning som används måste vara utformad för brandfarliga köldmedier. Följ tillverkarens reparationsanvisningar. Punktera inte kylmedierören.

FÖRSIKTIGHET – Risk för brand eller explosion. Kasta bort kylaggregatet på lämpligt sätt enligt tillämpliga statliga eller lokala föreskrifter. Brandfarligt köldmedium används.

WARNING: Risk för brand eller explosion.

Den här apparaten innehåller lättantändligt köldmedium och isolationsmedel (cyklopentan).

Utsätt **inte** apparaten för öppen eld eller tändkällor.

Apparaten får endast kastas bort på auktoriserade avfallscentraler utrustade för hantering av farliga material.

Om de här anvisningarna inte följs kan det leda till brand, explosion eller miljöriser.

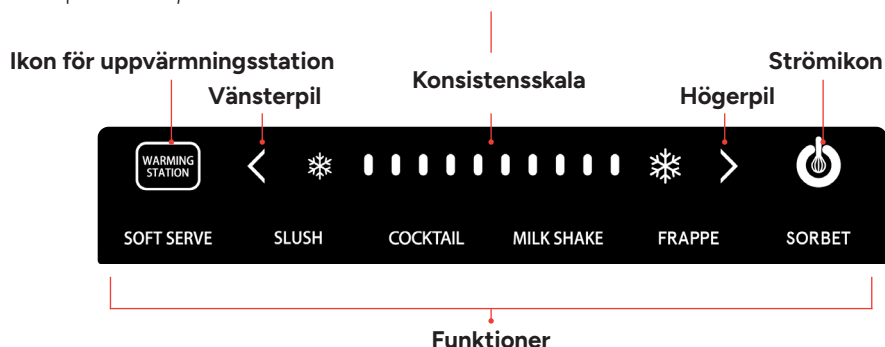
SPARA DEN HÄR BRUKSANVISNINGEN

Lär känna din glassmaskin



Kontrollpanel

Den här produkten har 6 förprogrammerade *funktioner* för att ge olika frysta läckerheter en perfekt konsistens. När en *funktion* väljs tänds standardinställningen på konsistensskalan. **När du använder en funktion första gången rekommenderar vi att du provar standardinställningen utan justeringar.** Smaka på resultatet när cykeln har körts klart. Om du vill ha tjockare konsistens trycker du på *högerpilen*. Om du vill ha tunnare konsistens trycker du på *vänsterpilen*.



Före första användningen

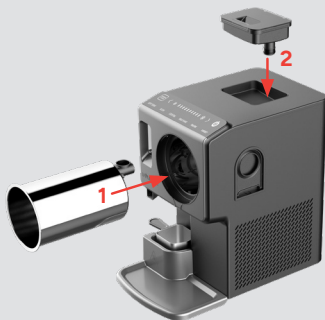
1. Ta bort allt förpackningsmaterial från apparaten.
2. Tvätta *påfyllnadsöppningen*, alla delar av *toppingbehållaren* och *locket* i varmt vatten och diskmedel eller i diskmaskin. Torka ordentligt.
3. Kör sköljcykeln för att rengöra *blandaren* och *frysacylindern*. Se detaljerade anvisningar i avsnittet **Kör sköljcykeln** på sidan 62.

VIKTIGT:

Den här apparaten har en kompressor som måste stå upprätt för att fungera korrekt. Se till att apparaten har stått upprätt i minst 2 timmar innan du använder den. Vi rekommenderar att du förvarar apparaten upprätt när du ställer undan den.

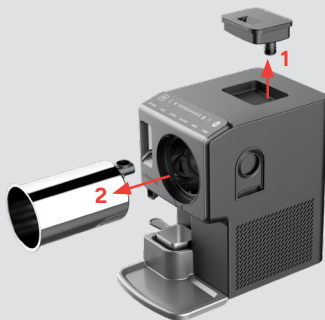
Ordningsföljd för montering och nedmontering av fryscylinder och påfyllnadsöppning

Montering:



1. Börja med att skjuta in fryscylindern.
2. Montera sedan påfyllnadsöppningen.

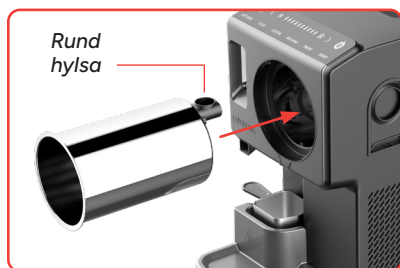
Nedmontering:



Vänta 10 minuter, tills fryscylindern har tinat, innan du demonterar apparaten.

1. Lyft ut påfyllnadsöppningen.
2. Skjut ut fryscylindern.

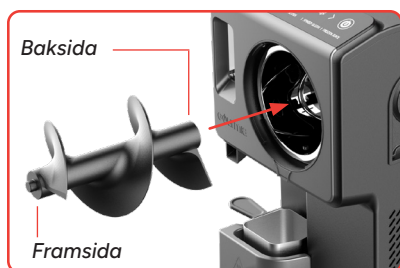
Montera din glassmaskin



1. Håll fryscylindern med den runda hylsan vänd uppåt och skjut in den mot apparatens baksida.



2. För in påfyllningsöppningen i enhetens överdel med den runda bulten vänd nedåt.



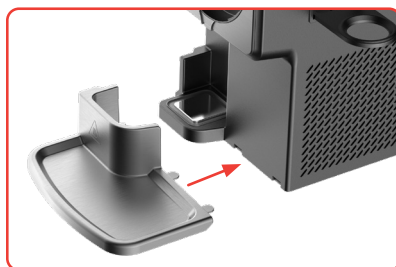
3. Håll blandaren med baksidan mot apparaten och skjut in den genom fryscylindern tills den sitter på plats.



4. Placera locket så att upplåst-pilen är i linje med nedåtpilen på apparatens framsida.



5. Vrid locket medurs tills att låst-pilen är i linje med nedåtpilen och locket är låst.



6. Skjut in den löstagbara droppbrickan längst ner på apparaten.

Obs! Apparaten fungerar inte om locket inte är i rätt läge.

Använd din glassmaskin

Följande allmänna anvisningar gäller för alla funktioner:

1. Ställ apparaten på ett stabilt och plant underlag.
2. Anslut apparaten till ett eluttag.
3. Tryck på *strömikonen*.
4. Gör i ordning blandningen.

WARNING: Apparaten kan inte bearbeta fasta och torra ingredienser.

Fasta eller stora bitar av ingredienser, till exempel is och fryst frukt, måste mosas eller göras flytande innan de hålls i *påfyllnadsöppningen*. Använd inte den här apparaten för att krossa eller mala livsmedel eller is.

5. Lyft *påfyllnadsöppningens lock* och häll i de blandade ingredienserna genom öppningen.

Obs! På locket finns en linje som visar maximal mängd. Överfyll **INTE**.

6. Tryck på en *funktion*. Frysningen startar.

Obs! *Konsistensskalan* tänds med standardinställningen. Om du vill justera konsistensen trycker du på *högerpilen* eller *vänsterpilen*. Mer information finns i avsnittet **Konsistensskala** på sidan 55.

Obs! Du kan justera konsistensen under cykelns gång.

7. När den valda konsistensen har uppnåtts lyser *konsistensskalan* på motsvarande nivå med fast blått sken. Ett pip anger att din frysta läckerhet är klar och att kallhållningsfunktionen har aktiverats. Se **Kallhållningsfunktion** nedan. Placera en strut eller skål under *serveringsspaken* och dra den försiktigt nedåt.

Obs! Om du vill använda större strutar eller skålar kan du ta bort *droppbrickan*.

8. När allt innehåll i *frysylindern* är slut stänger du av apparaten genom att trycka på *strömikonen*.

Kallhållningsfunktion:

Kallhållningsfunktionen startar automatiskt när din frysta läckerhet är klar och fortsätter att köras i 3 timmar.

- Kallhållningsfunktionen kan avaktiveras genom att stänga av apparaten.
- Efter 3 timmar stängs apparaten av automatiskt.
- Du kan justera konsistensen när som helst medan kallhållningsfunktionen är igång.

Obs! För bästa konsistens bör du inte köra kallhållningsfunktionen i mer än 1 timme när du tillagar glass.

Använd uppvärmningsstationen

Uppvärmningsstationen är till för att hålla förvärmda toppingar varma, inte för matlagning eller för att laga till toppingar.

1. Värm toppingen och håll den i *uppvärmningskoppen*.
2. Tryck på *ikonen* för *uppvärmningsstationen*. Ikonen lyser röd när uppvärmningsstationen är igång.
3. Placera *uppvärmningskoppen* på *värmeplattan* i *uppvärmningsstationen*.

WARNING: Värmeplattan och *uppvärmningskoppen* blir heta! Var försiktig när du hanterar *uppvärmningskoppen*. Rör **INTE** vid heta ytor! Låt **INTE** barn komma i närheten av *uppvärmningsstationen* när den används.

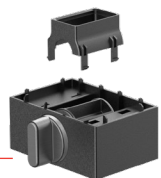
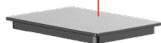
Förslag på varma toppingar:

Förslag på varma toppingar är bland annat varm chokladsås, varm kolasås och fruktsåser som jordgubbs-, blåbärs- och hallonsås.

Använd toppingbehållaren

1. Ta av locket från *toppingbehållaren* och fyll den med valfri *topping*.
2. För in *toppingbehållaren* i det avsedda facket på apparatens vänstra sida.
3. Håll en strut eller skål under *toppingluckan* och vrid på *vredet*.

Lock för
toppingbehållare

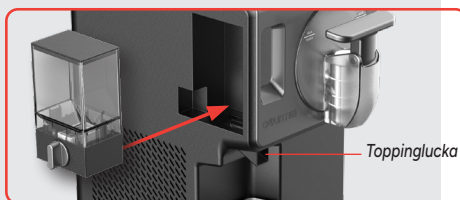


Vred

Obs! *Toppingbehållaren* kan tas isär för rengöring.

Obs! Vissa toppingar kan vara för grova och måste hackas i mindre bitar innan du använder *toppingbehållaren*. Använd **INTE** chokladchips och godis i full storlek.

Obs!
Töm



toppingbehållaren innan du ställer undan apparaten.

Förslag på toppingar:

Förslag på toppingar är bland annat chokladfyllda karameller, minichokladchips, strössel och hackade nötter.

Riktlinjer för socker och alkohol

Om en slushie inte innehåller tillräckligt med socker eller innehåller för mycket alkohol när du använder *funktionerna* **SLUSH** eller **COCKTAIL** kommer den inte frysas ordentligt. För att få den perfekta slushien varje gång ska du se till att den innehåller minst 4 % socker och högst 16 % av en dryck med hög alkoholhalt (35 %).

Sockerguide:

Se till att ha minst 8 g socker för varje 2,5 dl slushie.

Tips för sockerfri slushie:

Vanliga sockeralternativ fungerar inte så bra i frusna drycker. Om du vill laga till en sockerfri frusen dryck föreslår vi att du köper flytande allulos som kristalliseras på ett liknande sätt som socker i frysta desserter.

Alkoholguide:

Ett recept där du tillsätter alkohol och använder *funktionen* **COCKTAIL** bör innehålla minst 2,8 % alkohol. Om blandningen innehåller mer än 33 % alkohol kommer den inte att frysa.

Exempel: Ett recept på totalt 7 dl ska innehålla högst 2,5 dl alkohol.

De flesta typer av öl och vin ligger under den här gränsen. Vissa starkviner kan överskrida gränsen. Om din blandning överskrider gränsen kan du späda ut den med en alkoholfri dryck, till exempel juice, vatten, mineralvatten eller läsk.

Varningar på konsistensskalan

Varning för låg sockerhalt/

Varning om att motorn kört fast:

Om de tre strecken längst till vänster på *konsistensskalan* blinkar betyder det att sockerhalten är för låg. Tillsätt mer flytande sötningsmedel och tryck på en *funktion* för att starta om apparaten.



Varning för hög alkoholhalt/tom behållare:

Om de tre strecken längst till höger på *konsistensskalan* blinkar betyder det att alkoholhalten är för hög eller att apparaten körs med tom behållare. Tillsätt mer vätska och tryck på en *funktion* för att starta om apparaten.



Obs! Överfyll **INTE**. Om blandningen når upp till eller över till maxgränsen ska du tömma ut en del av blandningen med hjälp av serveringsspaken innan du tillsätter mer vätska.

Recept

Frystiden kan variera beroende på ingredienser och omgivande temperatur. Följande frystider är en startpunkt. Justera efter behov för att få önskad konsistens. **Obs!** För bästa resultat ska ingredienserna kylas i förväg.

Funktion	Recept	Ingredienser	Frystid	Portioner
SOFT SERVE	Mjukglass, vanilj	• 5 dl helmjölk • 2,5 dl vispgrädde • 2 dl socker • 1 msk vaniljextrakt • ⅛ tesked grovt salt eller ⅙ tesked (1 nypa) havs- eller bordssalt	35 minuter	1 l 8 små strutar
SLUSH:	Slushie på färsk juice	• 1 l färskpressad juice (apelsin, tranbär, granatäpple, druvor, citron, etc.)	20 minuter	4 portioner
COCTAIL:	Frosé	• 5 dl rosé vin • 2,5 dl frysta jordgubbar, tinade och mixade • 0,3 dl citronsaft • 2 msk socker	28 minuter	4 portioner
MILK SHAKE:	Milkshake, vanilj	• 6 dl helmjölk • 1 dl vispgrädde • 1 dl strösocker • 1 msk vaniljextrakt	18 minuter	4 portioner
FRAPPE:	Kaffefrappé	• 2,5 dl kaffegrädde (eller 1 dl vispgrädde och 1 dl helmjölk) • 5 dl svart kaffe • 0,7 dl strösocker • 1 tsb vaniljextrakt	18 minuter	4 portioner
SORBET:	Fruktsorbet	• 1 l fryst frukt, tinad och silad (vattenmelon, mango, ananas, hallon, etc.) • 0,5 dl socker (eller mer om du vill) • 0,5 dl vatten (eller juice från tinad frukt) • 1 msk citron- eller limejuice Mixa alla ingredienserna. Sila om du vill.	30 minuter	1 l

VIKTIGT: Blanda alla ingredienser före användning.

Mer information finns i avsnittet **Använd din glassmaskin** på sidan 58 i bruksanvisningen.

QR-kod för att ladda ner receptbok

Få fler recept. Skanna QR-koden för att ladda ner receptboken för GSI1030.



Skanna för
att ladda ner



Rengöring och underhåll

VARNING:

Sänk **ALDRIG** ner elsladden, elkontakten eller glassmaskinen i vatten eller annan vätska.

Kör sköljcykeln:

Sköljcykeln rengör enhetens inre delar. Följ anvisningarna nedan för att köra sköljcykeln.

1. Vänta i 30 minuter efter att du har använt apparaten så att sköljvattnet inte fryser.
2. Håll varmt vatten eller varmt vatten blandat med diskmedel i påfyllnadsöppningen.
3. Tryck på och håll in funktionen **Sorbet**. Lampan för funktionen **Sorbet** blinkar och strecken på konsistensskalan rör sig fram och tillbaka i ett mönster.
4. Du kan när som helst trycka på funktionen **Sorbet** för att stoppa sköljcykeln. Sköljcykeln körs i 5 minuter om den inte stoppas manuellt.

Rengöring:

1. **Enhet och kontrollpanel:** Torka försiktigt av med en fuktig trasa och låt torka. Använd aldrig slipande rengöringsmedel och sänk aldrig ner apparaten i vatten.
2. **Toppinglucka:** Ta ut *toppingbehållaren* rengör insidan av *toppingluckan* med en smal, fuktad flaskborste eller med en fuktig trasa. Låt *toppingluckan* lufttorka efter rengöringen innan du ställer undan apparaten eller använder den igen.
3. **Alla löstagbara delar kan diskas i diskmaskin i övre diskkorgen** eller tvättas för hand i varmt vatten med diskmedel.

Obs! För att ta bort *frysacylindern* ska du först vänta i 10 minuter tills den har tinat. Ta sedan bort *påfyllnadsöppningen* och därefter *frysacylindern*.

Felsökning

Problem	Lösning
Drycken eller desserten kommer inte ut när du drar i serveringsspaken.	Orsak: Blandningen är för tjock. Tillsätt lite vätska i blandningen och sänk konsistensnivån.
De tre strecken längst till höger på konsistensskalan blinkar.	Möjlig orsak 1: Apparaten körs tom. Lösning: Tillsätt mer av blandningen. Tryck på en funktion för att starta om apparaten.
	Möjlig orsak 2: Blandningen har för hög alkoholhalt. Lösning: Tillsätt mer vätska för att späda ut blandningen och sänka alkoholhalten. Tryck på en funktion för att starta om apparaten. Obs! Kontrollera att du inte fyllt på över maxgränsen innan du tillsätter fler ingredienser. Om du fyllt på för mycket kan du tömma ut en del av blandningen med hjälp av serveringsspaken. Överfyll INTE .
De tre strecken längst till höger på konsistensskalan blinkar.	Orsak: Varning om låg sockerhalt/om att motorn kört fast. Tillsätt mer flytande sötningsmedel. Tryck på en funktion för att starta om apparaten.
Locket stängs inte ordentligt.	Orsak: Fryscylindern är inte ordentligt insatt i apparaten. Låt fryscylindern sitta kvar i apparaten. För in och fäst blandaren. Vrid och vicka på blandaren tills fryscylindern satts in ordentligt.
Enheten stannar och återgår till standby-läge.	Orsak: Motorn har kört fast. Möjlig lösning 1: Tillsätt mer flytande sötningsmedel och låt de frysta ingredienserna tina i 10 minuter. Tryck på en funktion för att starta om apparaten. Möjlig lösning 2: Töm apparaten. Kontrollera att det inte finns någon fast bit som blockerar blandaren och att alla delar monterats rätt.
Det går inte att servera toppingar.	Orsak: Toppingbehållaren eller toppingluckan är igensatt. Rengör toppingbehållaren och/eller toppingluckan för att ta bort bitar som är för stora eller har smält.
Frysfunktionen startar inte, men lamporna är tända.	Orsak: Locket är inte ordentligt påsatt. Vrid locket moturs för att ta bort det och sätt sedan tillbaka och lås det.

Tillverkad i Kina

Costco Wholesale UK Ltd /
Costco Online UK Ltd
Hartspring Lane
Watford, Herts
WD25 8JS
United Kingdom
01923 213113
www.costco.co.uk

Costco France
1 avenue de Bréhat
91140 Villebon-sur-Yvette
France
01 80 45 01 10
www.costco.fr

Costco Wholesale Sweden AB
Box 614
114 11 Stockholm
Sweden
www.costco.se

Costco Wholesale Iceland ehf.
Kauptún 3-7, 210 Gardabaer
Iceland
www.costco.is

Costco Wholesale Spain S.L.U.
Polígono Empresarial Los
Gavilanes
C/ Agustín de Betancourt, 17
28906 Getafe (Madrid) España
NIF: B86509460
900 111 155
www.costco.es

Gourmia®

Vi vill gärna höra av dig!

info@gourmia.com

