



User Manual | GSI1020

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



ENGLISH

FRENCH

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	10
Using the Warming Station	11
Using the Toppings Dispenser	11
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
Warranty and Service	16

Model: GSI1020 | © 2025 Gourmia | 1.0

The Steelstone Group Brooklyn, NY | Gourmia.com

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



Congratulations on the purchase of your 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.

For household use only.

The following basic precautions should always be followed:

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

14. **DO NOT** place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 4 inches of free space on the back and sides and 4 inches of free space above the appliance. **DO NOT** place anything on top of the appliance.
15. **DO NOT** fill containers past the max fill indicators.
16. **DO NOT** operate the appliance with an empty container.
17. **DO NOT** microwave the containers or accessories provided with this appliance.
18. **DO NOT** pour hot liquid into the fill port. Doing so may result in pressure buildup and steam exposure that can pose a risk of burns.
19. 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!
20. **NEVER** operate the appliance without lids in place. **DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the freezing cylinder and lid are properly installed before operation.
21. **ALWAYS** Keep hands and utensils away from this appliance while mixing to reduce the risk of severe personal injury or damage to the unit.
22. **WARNING: DO NOT** use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
23. **WARNING: DO NOT** damage the refrigerant circuit.
24. **WARNING:** To avoid a hazard due to instability of the appliance, it must be assembled in accordance with the instructions.
25. **WARNING: DO NOT** store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in or near this appliance.
26. **WARNING:** 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.
27. **DO NOT** carry this unit by the dispenser, the cone holder, or any other extending or removable part.
28. **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.
29. **DO NOT** leave the appliance unattended when plugged in.
30. **DO NOT** use outdoors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

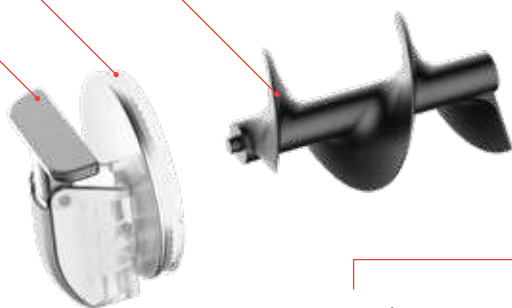
Know Your Ice Cream Maker

Freezing Cylinder

Auger

Lid

Lever



Removable Drip Tray

Control Panel

Warming Station Icon

Left Arrow

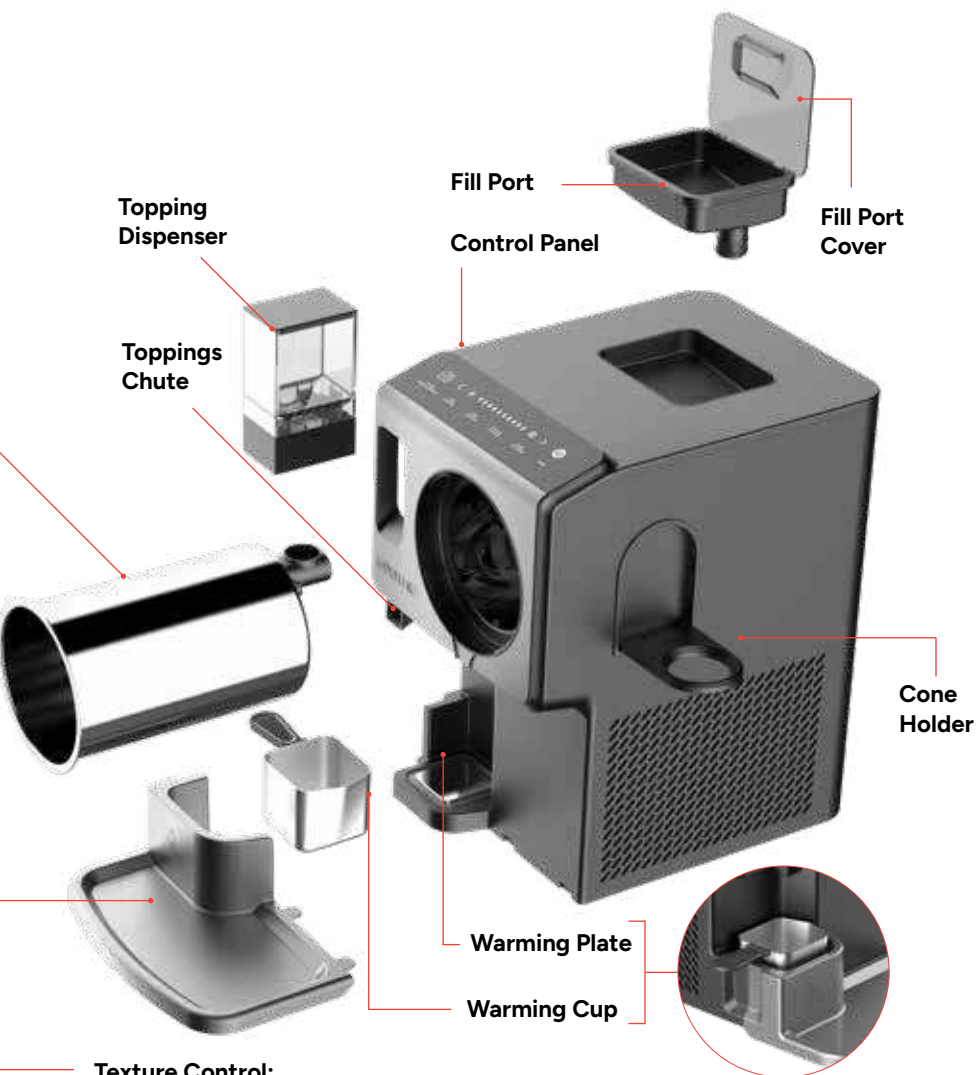
Texture
Control Bars

Right Arrow

Power Icon



Functions



Texture Control:

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

Order of Assembling and Disassembling the Freezing Cylinder and Fill Port

To Assemble:



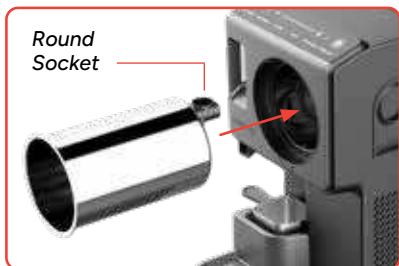
1. First slide in the *freezing cylinder*.
2. Then insert the *fill port*.

To Disassemble:

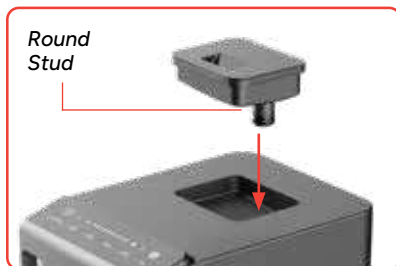


- Before disassembly, wait 10 minutes for the cylinder to defrost.
1. Lift out the *fill port*.
 2. Slide out the *freezing cylinder*.

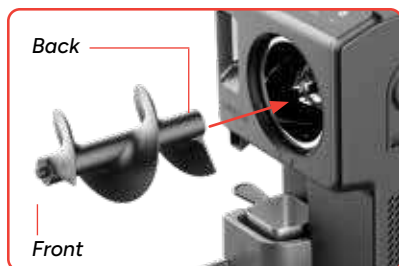
Assembling Your Ice Cream Maker



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.



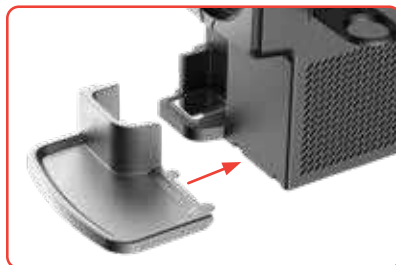
3. Hold the *auger* with its back toward the unit and slide the *auger* through the *freezing cylinder* into its position.



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 Warm 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.

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

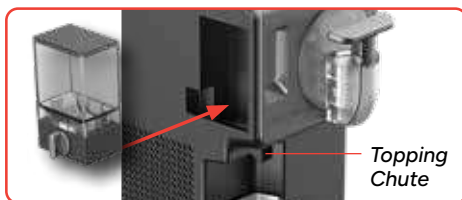
Topping
Dispenser Lid



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

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% alcohol.

Sugar Guide:

For every 8 ounces, ensure a minimum of 8 grams / 2 tablespoons 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 **Spiked** function, your mixture must include between 2.8% and 16% alcohol.

Texture Control Bar Alerts

Low Sugar 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.

Motor Jam Alert:

All the ten *texture control bars* flashing is an alert that the motor is jammed. Dispense the mixture, ensure nothing is blocking the motor, and that all parts are assembled correctly.



Recipes

Function	Ingredients
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 • $\frac{1}{6}$ teaspoon (equal to 1 pinch) Morton's, sea, or table salt Mix all ingredients together.
SLUSH: Fresh Juice Slush	• 3 cups fresh juice (Orange, cranberry, pomegranate, grape, lemonade, etc.)
SPIKED: Frosé	• 2 cups rose wine • 1 cup frozen strawberries, thawed and pureed in a blender or food processor • $\frac{1}{8}$ cup lemon juice • 2 tablespoons sugar Mix all ingredients together.
MILK SHAKE: Vanilla Milkshake	• $2\frac{1}{2}$ cups whole milk • $\frac{1}{2}$ cup heavy cream • $\frac{1}{2}$ cup granulated sugar • 1 tablespoon vanilla extract Mix all ingredients together.
FRAPPE: Coffee Frappé	• 1 cup half & half (or 1 cup heavy cream and 1 cup whole milk) • 2 cups black coffee • $\frac{1}{3}$ cup granulated sugar • 1 teaspoon vanilla extract Mix all ingredients together.
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 and strain if desired.

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 GSI1020 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. *Base 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 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 bars</i> 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 bars</i> are flashing.	Cause: Low sugar alert. Add more liquefied sweetener and tap the <i>function</i> to restart.
All ten <i>texture control bars</i> are flashing.	Cause: The motor is stuck. Dispense the mixture, ensure nothing is blocking the motor, 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.

Warranty and Service

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

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

Only valid within the United States.

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



We'd love to hear from you!

info@gourmia.com | 888.552.0033

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

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

Languages: English, Spanish, French





Manuel d'utilisation | GS1020

**Machine automatique à crème glacée et à
boissons glacées**

ANGLAIS

FRANÇAIS

Table des matières

Mesures de sécurité importantes	20
Découvrir la machine à crème glacée	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 crème glacée	25
Utilisation de la machine à crème glacée	26
Fonction Maintien au froid	26
Utilisation de la station de réchauffage	27
Utilisation du distributeur de garnitures	27
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 : GSI1020 | © 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 à crème glacée de Gourmia!

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

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

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

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

Profitez bien de vos friandises glacées!

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

      @gourmia

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Pour usage domestique uniquement.

Les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées :

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

14. **NE PAS** placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laisser au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés de l'appareil et 10 cm au-dessus. **NE RIEN** placer sur l'appareil.
15. **NE PAS** remplir les conteneurs au-delà des indicateurs de remplissage maximal.
16. **NE PAS** utiliser l'appareil avec un conteneur vide.
17. **NE PAS** mettre au micro-ondes les conteneurs ou accessoires fournis avec cet appareil.
18. **NE PAS** verser de liquide chaud dans l'orifice de remplissage. Cela pourrait entraîner une accumulation de pression et une exposition à la vapeur, ce qui pourrait présenter un risque de brûlures.
19. 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 mouder des aliments ou de la glace!
20. **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.
21. **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.
22. **AVERTISSEMENT : NE PAS** utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens que ceux recommandés par le fabricant pour accélérer le processus de dégivrage.
23. **AVERTISSEMENT : NE PAS** endommager le circuit de réfrigérant.
24. **AVERTISSEMENT :** Pour éviter tout risque d'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être assemblé conformément aux instructions.
25. **AVERTISSEMENT : NE PAS** stocker de substances explosives telles que des aérosols contenant un propergol inflammable dans ou à proximité de cet appareil.
26. **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.
27. **NE PAS** transporter cet appareil en le tenant par le distributeur, le porte-cône ou toute autre pièce extensible ou amovible.
28. **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.
29. **NE PAS** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
30. **NE PAS** l'utiliser à l'extérieur.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

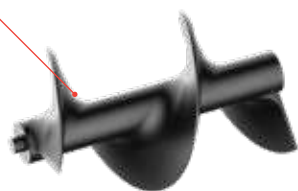
Découvrir la machine à crème glacée

Cylindre de congélation

Vis sans fin

Couvercle

Levier



Ramasse-gouttes amovible

Panneau de commande

Icône de la station de réchauffage

Flèche vers la gauche

Barres de contrôle de la texture

Icône d'alimentation
Flèche vers la droite



Fonctions



Contrôle de la texture :

Ce produit offre 6 *fonctions* préprogrammées pour obtenir la consistance idéale pour chaque friandise glacée. Lorsqu'une *fonction* est sélectionnée, le paramètre par défaut s'allume sur les barres de contrôle de la texture.

Quand une *fonction* est utilisée pour la première fois, nous recommandons d'essayer le réglage par défaut sans faire de réglages supplémentaires. Une fois le cycle terminé, goûter pour voir si la texture obtenue convient. Pour rendre la texture plus épaisse, appuyer sur la *flèche vers la droite*; pour la rendre plus fine, appuyer sur la *flèche vers la gauche*.

Avant la première utilisation

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

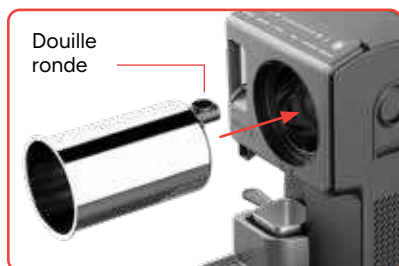
Pour démonter :



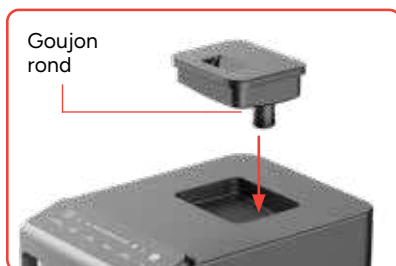
Avant le démontage, attendre 10 minutes que le cylindre se dégivre.

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

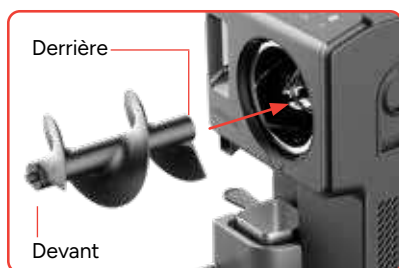
Assemblage de la machine à crème glacée



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



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



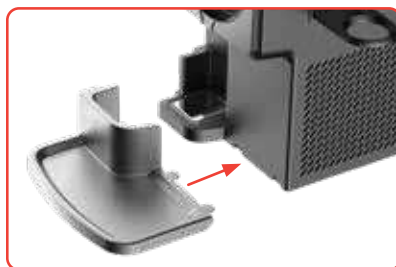
3. Maintenir la *vis sans fin* dos tourné vers l'appareil et faire glisser la *vis sans fin* dans le *cylindre de congélation* jusqu'à sa position.



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



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 crème glacée

Les instructions générales suivantes s'appliquent à chaque fonction :

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

AVERTISSEMENT : Cet appareil ne peut pas préparer d'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 mouliner 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** remplir au-delà de cette ligne.

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 cône ou la tasse sous le levier et tirer doucement le levier vers le bas.

Remarque : Pour utiliser des cônes ou des tasses plus grands, le ramasse-gouttes peut être retiré.

8. Une fois que tout le contenu du cylindre de congélation a été distribué, éteindre l'appareil en appuyant sur l'icône d'alimentation.

Fonction Maintien au froid :

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

- La fonction Maintien au chaud 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.

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

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

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

Suggestions de garnitures :

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

Directives concernant le sucre et l'alcool

S'il n'y a pas assez de sucre ou trop d'alcool, la barbotine ne glacera pas correctement. Pour obtenir la barbotine parfaite à chaque fois, s'assurer que le mélange contient au moins 4 % de sucre et pas plus de 16 % d'alcool.

Guide pour le sucre :

Pour chaque 225 g de mélange, s'assurer d'avoir un minimum de 8 g/2 cuillères à soupe de sucre.

Astuce pour une barbotine sans sucre :

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

Guide pour l'alcool :

Quand la fonction **Spiked (Boissons alcoolisées)** est utilisée, le mélange doit contenir entre 2,8 % et 16 % d'alcool.

Alertes concernant la barre de contrôle de texture

Alerte de faible teneur en sucre :

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.

Alerte de bourrage moteur :

Le clignotement des dix *barres de contrôle de la texture* indique que le moteur est bloqué. Vider le mélange, s'assurer que rien ne bloque le moteur et que toutes les pièces sont correctement assemblées.



Recettes

Fonction	Ingrédients
CRÈME GLACÉE : Crème glacée à la vanille	• 2 tasses de lait entier • 1 tasse de crème épaisse • $\frac{3}{4}$ tasse de sucre • 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille • $\frac{1}{8}$ cuillère à café de sel casher Diamond Crystal ou • $\frac{1}{6}$ cuillère à café (égale à 1 pincée) de sel Morton, de mer ou de table Mélanger tous les ingrédients ensemble.
BARBOTINE : Barbotine au jus frais	• 3 tasses de jus frais (orange, canneberge, grenade, raisin, limonade, etc.)
BOISSON ALCOOLISÉE : Rosé glacé	• 2 tasses de vin rosé • 1 tasse de fraises congelées, décongelées et réduites en purée dans un mélangeur ou un robot culinaire • $\frac{1}{8}$ tasse de jus de citron • 2 cuillères à soupe de sucre Mélanger tous les ingrédients ensemble.
LAIT FRAPPÉ : Lait frappé à la vanille	• 2 $\frac{1}{2}$ tasses de lait entier • $\frac{1}{2}$ tasse de crème épaisse • $\frac{1}{2}$ tasse de sucre granulé • 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille Mélanger tous les ingrédients ensemble.
CAFÉ FRAPPÉ : Café frappé	• 1 tasse de crème à café (ou 1 tasse de crème épaisse et 1 tasse de lait entier) • 2 tasses de café noir • $\frac{1}{3}$ tasse de sucre granulé • 1 cuillère à café d'extrait de vanille Mélanger tous les ingrédients ensemble.
SORBET : Sorbet aux fruits	• 4 tasses de fruits congelés, décongelés et égouttés (pastèque, mangues, ananas, framboises, etc.) • $\frac{1}{4}$ tasse de sucre (ou plus au goût) • $\frac{1}{4}$ tasse d'eau (ou du jus des fruits décongelés) • 1 cuillère à soupe 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 et les passer si voulu.

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

Code QR pour télécharger le livre de recettes

Pour plus de recettes, numérisez le code QR et téléchargez le livre de recettes GSI1020



Numériser
pour
télécharger



Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT :

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

Exécution du cycle de rinçage :

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

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

Nettoyage :

1. Base et panneau de commande : Essuyer délicatement l'appareil avec un chiffon humide et le sécher. Ne jamais utiliser de produits abrasifs et ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
2. Goulotte pour garnitures : retirer le distributeur de garnitures et accéder à l'ouverture de la goulotte pour garnitures à l'aide d'un pinceau fin et humide ou d'un chiffon humide. Laisser la goulotte pour garnitures exposée à l'air après le nettoyage et la laisser sécher avant de ranger ou de réutiliser l'appareil.
3. **TOUTES** les pièces amovibles vont au 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 <i>barres de contrôle de la texture</i> 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 <i>barres de contrôle de la texture</i> de gauche clignotent.	Cause : Alerte de faible teneur en sucre. Ajouter plus d'édulcorant liquide et appuyer sur la <i>fonction</i> pour redémarrer.
Les dix <i>barres de contrôle de la texture</i> clignotent.	Cause : Le moteur est bloqué. Vider le mélange, s'assurer que rien ne bloque le moteur et que toutes les pièces sont correctement assemblées.
Les garnitures ne se déversent pas.	Cause : Le <i>distributeur de garnitures</i> ou la <i>goulotte pour garnitures</i> sont obstrués. Nettoyer le <i>distributeur de garnitures</i> et/ou la <i>goulotte pour garnitures</i> pour éliminer les grosses particules ou les particules fondues.
La fonction de congélation ne démarre pas, mais les voyants sont allumés.	Cause : Le <i>couvercle</i> n'est pas correctement placé. Tourner le <i>couvercle</i> dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer et le remettre en position verrouillée.

Garantie et service

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

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

Valable uniquement aux États-Unis.

Enregistrez votre produit sur www.gourmia.com/warranty



Nous voulons savoir ce que vous en pensez!

info@gourmia.com | 888.552.0033

Du lundi au jeudi de 9 h à 18 h HNE

Le vendredi de 9 h à 15 h HNE

Langues : Anglais, espagnol, français

