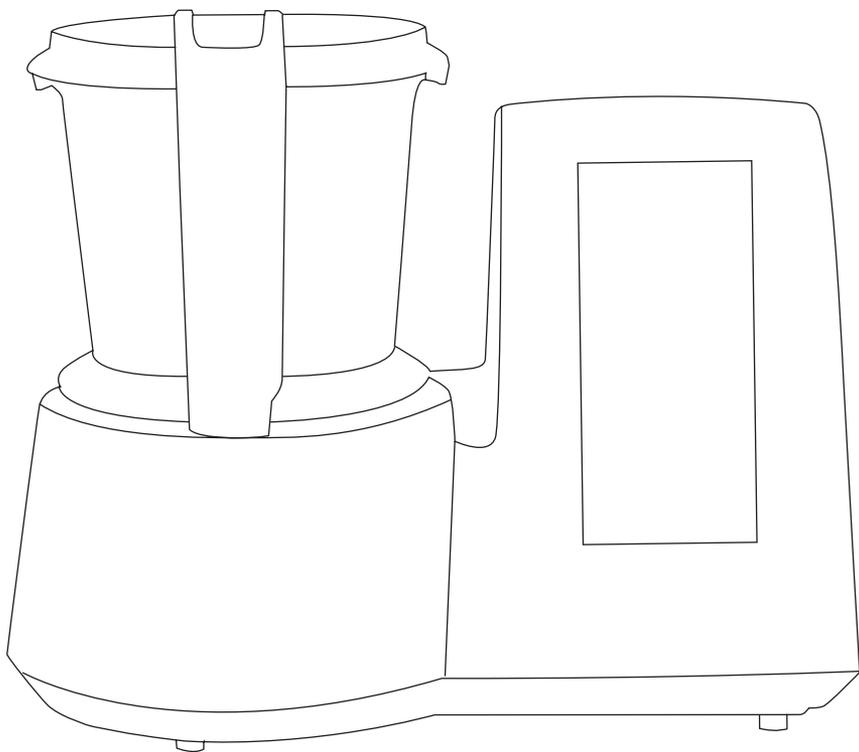


i-Cook'in®







Cher client, vous venez de faire l'acquisition du i-Cook'in de Guy Demarle et nous vous en remercions.

Nous espérons que vous en serez pleinement satisfait.

Conseils et mesures de sécurité

Lire attentivement cette notice d'utilisation avant de mettre l'appareil en marche et la conserver pour toute consultation ultérieure.

Se référer à la notice présente sur le site icookin.guydemarle.com pour tout complément d'information.

Avant la première utilisation, nettoyer toutes les parties de l'appareil qui pourraient entrer en contact avec les aliments.

Environnement d'utilisation ou de travail

- Cet appareil chauffant par induction, éviter de poser des objets métalliques (couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles) contre la base de celui-ci, ils pourraient chauffer.
- Il est également recommandé aux personnes porteuses de stimulateurs cardiaques (pacemaker) de ne pas utiliser i-Cook'in.
- Il est recommandé de tenir les enfants éloignés du i-Cook'in durant son fonctionnement.
- Poser l'appareil sur une surface plane, stable et adaptée au chaud.
- Tenir l'appareil éloigné de toute autre source de chaleur et des éclaboussures d'eau.

Sécurité électrique

- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise sont endommagés.
- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage de l'appareil correspond à celui du secteur.
- Brancher l'appareil directement sur une prise murale de 16 ampères avec prise de terre. Ne pas utiliser d'intermédiaires comme une multiprise ou un adaptateur de prise.
- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se casse, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.

- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il y a des signes visibles de dommages.
- Ne pas enrouler le câble électrique.
- Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Éviter de laisser le câble électrique en contact avec toute source de chaleur.
- Utiliser l'appareil avec une longueur de câble suffisante pour éviter les risques d'incidents.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.
- Ne pas utiliser, ni exposer l'appareil aux intempéries.

Sécurité personnelle

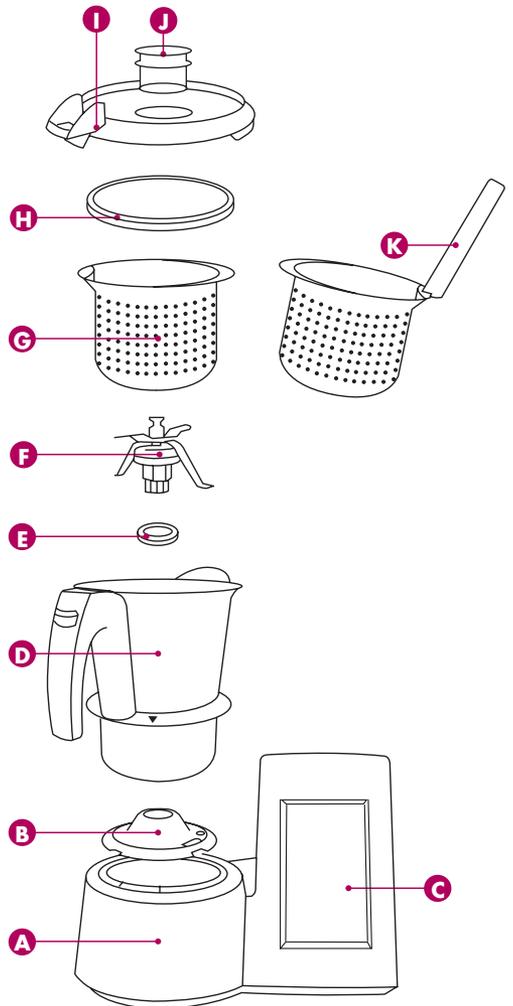
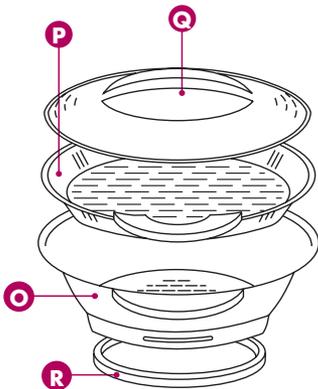
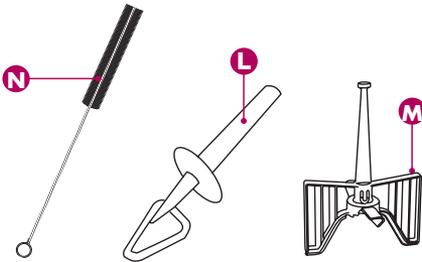
- Prendre les précautions nécessaires pour éviter de mettre en marche involontairement l'appareil.
- Ne pas toucher les parties métalliques, les parties mobiles ou le corps de l'appareil lorsqu'il est en marche, afin d'éviter des brûlures.
- À chaud, prendre garde aux émissions de vapeur et aux particules d'aliments qui peuvent être projetées lors de l'ouverture du bol.
- Ne jamais utiliser le couvercle si le joint n'est pas correctement installé. Le côté épais du joint doit être placé en contact avec le fond du couvercle.
- Pour éviter tout risque de brûlures/débordements, ne pas dépasser la quantité maximale de 2 litres dans le bol et ne jamais ouvrir le couvercle quand l'appareil est en marche. Avant d'ouvrir le couvercle, arrêter l'appareil et attendre quelques secondes jusqu'à ce que les lames soient complètement au repos.

Présentation de l'appareil avant la première utilisation

- A** Bloc moteur
- B** Support de fixation des lames
- C** Écran tactile de commande
- D** Bol
- E** Joint des lames
- F** Lames
- G** Panier inox
- H** Joint du couvercle
- I** Couvercle du bol
- J** Verre doseur
- K** Manche du panier inox
- L** Spatule
- M** Fouet
- N** Goupillon

Accessoires du cuit-vapeur

- O** Plateau inox
- P** Plateau vapeur
- Q** Couvercle du cuit-vapeur
- R** Joint jaune du cuit-vapeur



Branchement de l'appareil

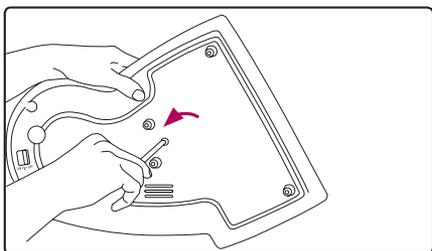
Branchez la prise située au dos de l'appareil. Mettez le robot en marche en actionnant l'interrupteur marche/arrêt (1/0).

Déverrouillage de la balance

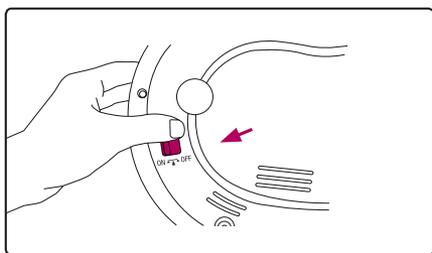


Attention : Il est obligatoire de débloquer la balance avant d'utiliser l'appareil. Pour cela, procédez impérativement dans cet ordre :

1. Desserrez la vis signalée par la flèche, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée.



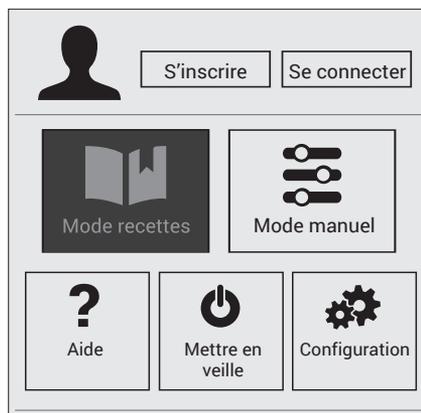
2. Faites glisser la languette jaune sur la position « ON ».



Cette manipulation est à réaliser une seule fois lors de l'activation de votre robot. Après ces deux étapes, il est important de ne pas revisser la vis pour ne pas verrouiller à nouveau la balance. Cependant, il est impératif de bloquer la balance si vous devez transporter la machine.

Configuration des paramètres généraux

1. Lors de la première mise sous tension, vous accédez aux étapes de réglages qui vous guident dans la configuration des paramètres essentiels :
 - Choisissez votre langue
 - Choisissez vos unités de poids et de température
 - Sélectionnez votre connexion Wi-Fi
 - Confirmez l'heure locale
 - Inscrivez-vous ou connectez-vous au Club Guy Demarle
2. Sélectionnez les éléments souhaités via l'écran tactile et appuyez sur la touche « Confirmer » pour enregistrer définitivement les modifications.



Menu d'accueil

- **Un accès au Club :**
 - S'inscrire :** enregistrez-vous en tant que nouvel utilisateur du Club Guy Demarle
 - Se connecter :** accédez à votre compte utilisateur
- **Deux modes d'utilisation :**
 - Mode recettes :** recettes en pas à pas
 - Mode manuel :** utilisation traditionnelle

• Paramètres :

Aide : Vidéos d'aide

Mettre en veille Configuration :

- Connexion Wi-Fi :
sélectionnez le réseau Wi-Fi et entrez la clé de sécurité
- Affichage :
personnalisez l'apparence du i-Cook'in
- Sons :
choisissez les sons des notifications
- Sécurité :
protéger l'appareil avec un code de sécurité pour éviter les utilisations non autorisées de la machine (protection des enfants).
- À propos de l'appareil :
informations relatives à la fiche technique de la machine et accès à l'option « Mise à jour du logiciel » permettant d'actualiser la version de l'application utilisée sur l'appareil.

Les icônes



Bol non verrouillé ou couvercle mal fermé



Bol chaud



No cloud : l'appareil ne peut pas se connecter au cloud

27/05/2015
15:04

Date et heure



Indicateur Wi-Fi On / Off

Les fonctions principales



Fonction faire revenir



Fonction TURBO



Fonction pétrissage



Balance



Minuteur / réglage du temps : de 5 secondes à 99 minutes



Réglage de la température de 0°C à 140°C



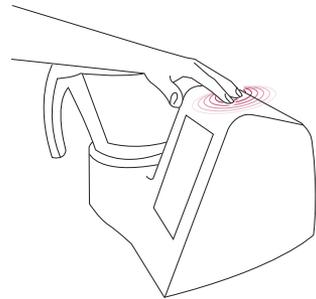
Réglage de la vitesse : de 1 à 10

Utilisation

Mode veille

Si le i-Cook'in est branché mais inutilisé, il se met automatiquement en veille au bout de 30 minutes.

Pour quitter le mode veille et réactiver l'appareil, touchez légèrement le boîtier supérieur du robot situé au-dessus de l'écran tactile.



Mode manuel

Ce mode vous permet de réaliser vos propres recettes grâce aux nombreuses fonctionnalités du robot : cuire à l'eau, à la vapeur, mijoter, faire revenir, mouliner, concasser, mixer, hacher, pétrir, émulsionner, fouetter et peser.

Réglages des paramètres

1. Pesez vos ingrédients à l'aide du bouton « Tare » disponible avec la fonction Balance.
 2. À l'aide des boutons de contrôle de l'écran tactile, sélectionnez d'abord :
 - le temps désiré (jusqu'à 99 minutes sans interruption)
 - si besoin, la température (de 40°C à 140°C)
 - puis la vitesse (de 1 à 10)
 3. Pour lancer les fonctions S et Pétrissage, un simple clic suffit.
- Pour les stopper, appuyez à nouveau brièvement sur les touches correspondantes.

Ces 2 fonctions peuvent s'utiliser avec le minuteur. Quand le programme demandé est terminé, un signal sonore vous avertit. Si vous souhaitez lancer ces opérations sans compte à rebours, réglez directement la vitesse de votre choix. Le robot démarrera automatiquement et ne s'arrêtera qu'avec votre intervention.

- Pour utiliser la fonction TURBO, appuyez en continu sur la touche TURBO pour activer la fonction TURBO et relâcher pour l'interrompre. La fonction TURBO fonctionne par tranche de 10 secondes.

Pause/arrêt d'une opération en mode manuel

Pour mettre en pause une opération en cours et garder en mémoire la température et le temps programmés, appuyez sur le logo vitesse . Pour relancer l'opération, sélectionnez à nouveau la vitesse souhaitée.

Pour stopper une opération en cours et remettre tous les paramètres (temps, température et vitesse) à zéro, appuyez sur le logo minuteur .

Départ différé

- Appuyez quelques secondes en continu sur le bouton de réglage du temps pour régler l'heure de démarrage de votre robot :
 - En mode connecté, choisissez l'heure exacte du démarrage.
 - En mode non connecté, choisissez de lancer l'opération entre 1h et 8h suivant le paramétrage de l'opération.
- Appuyez sur la touche « Confirmer » pour valider.
- Réglez ensuite le temps, la température et la vitesse souhaités pour réaliser votre recette. Un logo minuteur clignotant  en haut à gauche de votre écran vous indique que votre demande a bien été prise en compte.

Mode recettes

Le mode recettes contient plus de 100 recettes Guy Demarle programmées et intégrées dans la mémoire du robot. Celles-ci sont accessibles à tout moment, que vous soyez connecté ou non. Les paramètres des recettes en pas à pas (temps,

température, vitesse) sont déjà programmés. Vous restez toutefois libre de les modifier avant le lancement de chacune des étapes composant la recette. Ce mode vous permet également de consulter toutes les recettes du Club Guy Demarle en mode connecté.

En mode connecté (Wi-Fi + cloud)

En vous connectant à votre réseau Wi-Fi, au cloud et à votre compte utilisateur du Club Guy Demarle, vous accédez à un univers sans limite où vous pouvez consulter vos propres recettes en pas-à-pas mais aussi celles de la communauté. Rendez-vous sur www.club.guydemarle.com pour classer vos recettes favorites et filtrez vos recherches de recettes par catégorie, prix, temps, difficulté etc... Créez aussi vos propres recettes programmées et envoyez-les sur votre robot !

Attention : les recettes enregistrées sur le Club Guy Demarle et envoyées sur le robot ne restent pas en mémoire dans l'appareil. Elles ne sont consultables qu'en mode connecté.

En mode non connecté

- Utilisez l'appareil en mode manuel ou en mode recettes en choisissant la recette que vous aimez parmi les recettes disponibles en pas à pas.
- Appuyez sur le logo ingrédients et vérifiez quels ingrédients sont nécessaires pour réaliser la recette.
- Cliquez sur le logo play et suivez les différentes étapes de la recette en vous laissant guider par le robot.

Pause/arrêt d'une opération en mode recettes

Pour mettre en pause une opération en cours, cliquez sur le logo pause qui apparaît sur l'étape concernée. Pour poursuivre l'opération, cliquez sur le logo play de l'étape à relancer.

Pour arrêter complètement la recette programmée et revenir à la liste des recettes disponibles, cliquez sur la croix située en haut à droite de l'écran.

Connexion

i-Cook'in est un robot connecté multifonctions.

Wi-Fi

La fonction Wi-Fi n'est pas activé.
Pour activer cette fonctionnalité allez sur : Menu principal > Configuration > Connexion Wi-Fi, et déplacer le bouton sur "On".

No Wi-Fi La machine n'est connectée à aucun réseau Wi-Fi.

Pour se connecter, allez sur : Menu principal > Configuration > Connexion Wi-Fi, sélectionnez le réseau Wi-Fi auquel vous souhaitez être connecté, puis entrez, si nécessaire, la clé de sécurité.

Offline L'appareil est connecté au Wi-Fi mais le signal est trop faible pour se connecter correctement au cloud.
Si ce problème persiste, placez la borne Wi-Fi plus proche de la machine, ou installez un répéteur de signal Wi-Fi.
Cette opération peut prendre quelques secondes.

Online La date et l'heure apparaissent en haut à droite de l'écran.
Vous êtes donc bien connecté au Wi-Fi et au cloud Guy Demarle.

Personnalisation

Pour personnaliser votre i-Cook'in, rendez-vous dans le Menu Configuration -> Affichage et choisissez :

- la couleur du thème de votre écran
- les sons de notifications
- le design des boutons de contrôle
- les informations relatives aux recettes.

Écologie et recyclage du produit

Les matériaux de i-Cook'in intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, il faut le remettre, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets habilité pour la collecte sélective de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Caractéristiques techniques

- Capacité maximale du bol : 2 litres.
- Poids maximal en une seule pesée : 2 kg
- Résolution : 5 g
- Exactitude : 5 g
- Puissance totale absorbée 1600 Watts
- Système de cuisson par induction
- Alimentation secteur 220-240 V

Cet appareil est conforme à la Directive de 2006/95/EC de basse tension ainsi qu'à la directive 2004/108/EC de compatibilité électromagnétique.

Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Service Après-Vente :

du lundi au vendredi de 8h à 20h et le samedi de 8h à 17h

03 20 12 11 26 pour la France

078 150 172 pour la Belgique

N° de garantie : _____

Code client : _____

N° de série : _____

Date d'achat : _____

**Guy
Demarle**

Guy Demarle Grand Public S.A.S
157 bis, avenue de la Marne
59700 MARCQ-EN-BARŒUL
www.guydemarle.com
icookin.guydemarle.com