

# i-Cook'in®

Entrez dans l'ère de la cuisine connectée



## MANUEL D'UTILISATION

Guy  
Demarle®

# Sommaire

<b>Manuel d'utilisation</b> .....	5
Conseils et mesures de sécurité .....	5
Environnement d'utilisation ou de travail .....	5
Sécurité électrique .....	5
Sécurité personnelle .....	5
Utilisation et entretien .....	6
<b>Description, accessoires et documentation</b> .....	7
<b>Composition du robot</b> .....	7
<b>Description des accessoires</b> .....	8
<b>Verre doseur</b> .....	8
<b>Couvercle du bol</b> .....	8
<b>Bol</b> .....	8
Pour ouvrir le couvercle du bol .....	8
Pour fermer le couvercle du bol .....	9
Pour placer le bol sur l'unité centrale .....	9
Pour retirer le bol de l'unité centrale .....	9
<b>Support du bol</b> avec bride de fixation des lames .....	10
<b>Lames</b> .....	10
Pour retirer les lames du bol .....	10
Pour placer les lames dans le bol .....	10
<b>Fouet</b> .....	11
Pour installer le fouet .....	11
Pour retirer le fouet .....	11
<b>Spatule</b> .....	11
<b>Goupillon</b> .....	12
<b>Panier inox</b> .....	12
Pour retirer le panier inox du bol .....	12
<b>Cuit-vapeur</b> .....	12
Pour fixer le cuit-vapeur sur le bol .....	13
Pour retirer le cuit-vapeur du bol .....	13
<b>Configuration initiale</b> .....	14
<b>Déverrouillage de la balance</b> .....	14
<b>Branchement de l'appareil</b> .....	14
<b>Mise sous tension de l'appareil</b> .....	14
<b>Configuration des paramètres généraux</b> .....	15
<b>Paramètres de la machine</b> .....	15
<b>Menu général</b> .....	15
<b>Configuration</b> .....	15
<b>Connexion Wi-fi</b> .....	15
Pour configurer votre connexion Wi-fi .....	15

<b>Affichage</b> .....	16
Luminosité de l'écran.....	16
Positionnement des boutons de contrôle.....	16
Couleur de thème.....	16
Date et heure (Wi-fi seulement).....	16
Vidéo de démonstration.....	16
<b>Sons</b> .....	16
<b>Sécurité</b> .....	17
<b>À propos de l'appareil</b> .....	17
<b>Comprendre les icônes</b> .....	18
<b>Écran menu général</b> .....	18
<b>Fonctions principales</b> .....	18
<b>Écran mode recettes</b> .....	19
<b>Écran de la recette</b> .....	19
<b>Écran recette en pas à pas</b> .....	20
<b>Fonctions</b> .....	21
<b>Mode veille</b> .....	21
Pour éteindre l'appareil.....	21
<b>Faire revenir</b> .....	21
<b>Fonction TURBO</b> .....	21
<b>Fonction pétrissage</b> .....	22
<b>Balance</b> .....	22
<b>Départ différé programmé</b> .....	22
<b>Cuisiner avec votre robot</b> .....	23
<b>1 - Le mode manuel</b> .....	23
Utiliser le mode manuel.....	23
Suspendre le robot en mode manuel.....	23
Arrêter le robot en mode manuel.....	23
<b>2 - Le mode recettes</b> .....	24
Utiliser le mode recettes.....	24
Connexion au compte d'utilisateur du Club.....	25
Pause ou arrêt d'une opération en mode recettes.....	25
<b>Le Club Guy Demarle</b> .....	26
<b>Nettoyage</b> .....	27
<b>Garantie</b> .....	28
<b>Garantie constructeur</b> .....	28
<b>Anomalies et réparations</b> .....	29
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	31



# Manuel d'utilisation

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. Il est important de respecter ces instructions afin d'éviter tout incident.

Avant la première utilisation, nettoyer toutes les parties de l'appareil qui pourraient entrer en contact avec les aliments, en procédant tel qu'indiqué dans la section nettoyage.

## 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 l'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.
- Ne pas mettre le câble électrique en contact avec toute source de chaleur.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.
- Ne pas utiliser, ni exposer l'appareil aux intempéries.
- Ne pas ouvrir, désassembler ou modifier une partie de votre robot. Tout désassemblage ou modification pourrait provoquer une forte décharge électrique. Les inspections internes, les modifications et les réparations doivent impérativement être effectuées par notre Service Après Vente. L'ouverture de votre robot ou toute modification interne entraînera la nullité de la garantie.

## 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 les brûlures.
- À chaud, prendre garde aux émissions de vapeur et aux particules d'aliments qui peuvent être projetées lors de l'ouverture du bol.

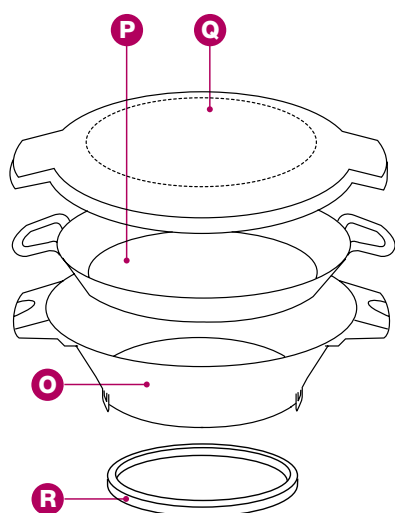
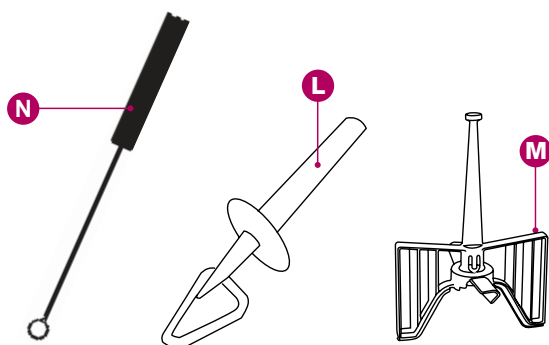
## Utilisation et entretien

- Nettoyer le bol avant la 1ère utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
  - les accessoires ou les consommables assemblés présentent des défauts ou ne sont pas correctement assemblés.
  - le bol est vide,
  - son système de marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas utiliser l'appareil pour mixer une préparation chaude réalisée hors du i-Cook'in.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas dépasser la capacité de pesage de l'appareil.
- Respecter les niveaux MINIMUM et MAXIMUM indiqués dans le bol.
- N'éteindre l'appareil que lorsqu'il est totalement refroidi.
- Ne pas verrouiller la balance après chaque utilisation.
- Débrancher l'appareil du secteur quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique et non pas à une utilisation professionnelle ou industrielle.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Ne pas laisser des personnes non familiarisées avec ce type de produit, ou des enfants, l'utiliser.
- Pour un mixage à chaud des aliments, il est indispensable de retirer le verre doseur et de mettre le panier inox, en position inversée, au dessus du couvercle du bol. Sans cela, il se peut que la vapeur s'accumule dans le bol et soulève légèrement le couvercle permettant aux particules d'aliments/liquides de s'échapper entre le joint de silicone et le haut du bol.
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas ranger l'appareil s'il est encore chaud.
- Ne pas couvrir l'appareil lors de son utilisation.
- Vérifier que les grilles de ventilation de l'appareil ne soient pas bouchées par la poussière, la saleté ou d'autres objets.
- Garder l'appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles soient bien fixées et ne soient pas coincées, qu'il n'y ait pas de pièces cassées ou d'autres raisons qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Pour un fonctionnement correct, maintenir la base du bol et le capteur de température du bol propres.
- Vérifier périodiquement le parfait état d'usage du joint du couvercle.
- Vérifier que le couvercle soit parfaitement fermé avant de mettre en marche l'appareil.
- Ne pas retirer le couvercle tant que le liquide contenu dans le bol est bouillant car vous risqueriez de vous brûler.
- Pendant les opérations de montage et de démontage des accessoires, procéder avec précaution et éviter le contact direct avec le tranchant des lames.
- Toute utilisation inadéquate ou non conforme aux instructions d'utilisation comporte un risque, annule la garantie et annule la responsabilité du fabricant.

# Description, accessoires et documentation

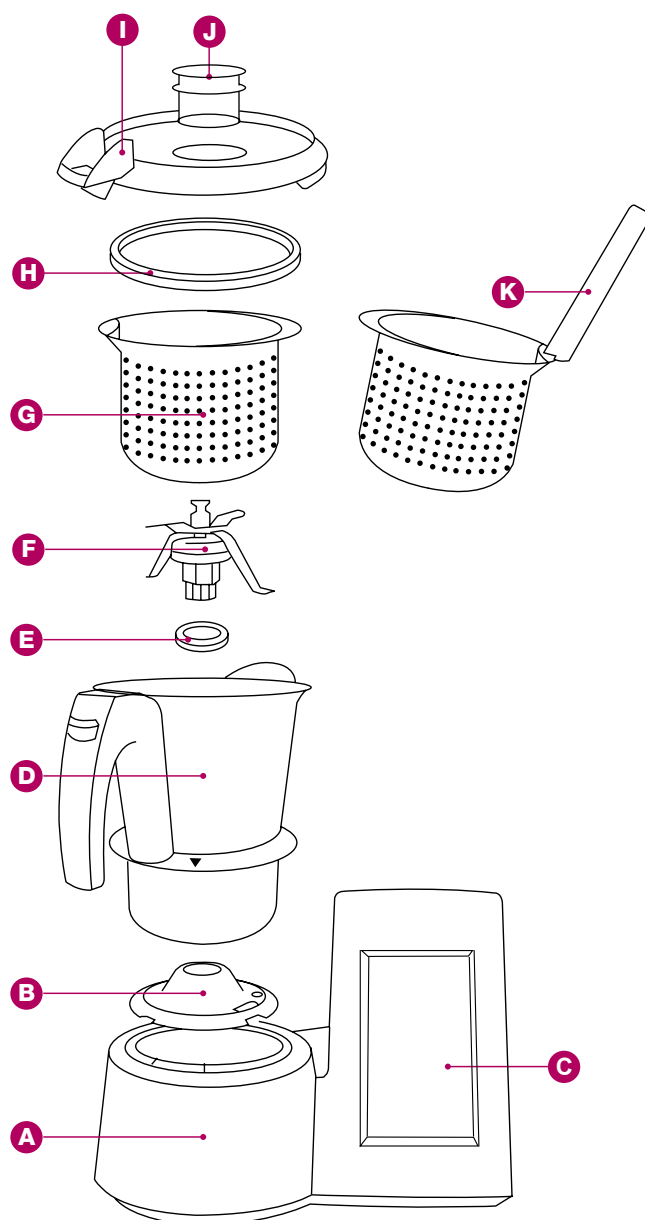
## Composition du robot

- 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

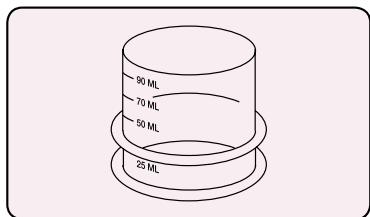
- O** Plateau inox
- P** Plateau vapeur
- Q** Couvercle du cuit-vapeur
- R** Joint jaune du cuit-vapeur



Pour économiser de l'espace, l'appareil a été emballé avec le bol placé dans une position qui n'est pas celle du fonctionnement.

Pour sortir le bol du bloc moteur le prendre par sa poignée, la faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la limite et le soulever.

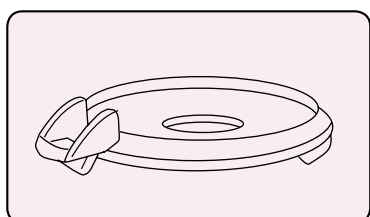
# Description des accessoires



## Verre doseur

Le verre doseur sert à :

- Mesurer la quantité des différents ingrédients grâce à ses graduations. Sa capacité maximale est de 100 ml.
- Éviter les éclaboussures, éviter une déperdition de chaleur pendant la cuisson.
- Ajouter des liquides dans le bol.



## Couvercle du bol

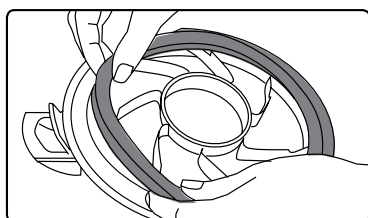
Le couvercle sert à fermer le bol et à activer les capteurs de sécurité. Il dispose d'une rainure sur sa partie avant, qui s'adapte au bec verseur du bol, et d'une languette percée dans la partie arrière qui s'encastre et s'adapte à la rainure de la poignée.

L'orifice du couvercle sert à ajouter les aliments, à introduire la spatule pour mélanger et à positionner le verre doseur.

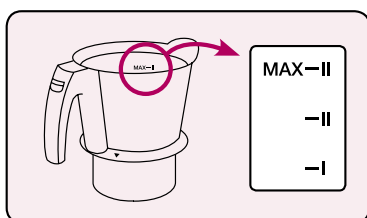
Un joint en silicone placé entre le bol et le couvercle évite le débordement des liquides.

Après avoir monté le joint en silicone, assurez-vous que le côté épais du joint soit en contact avec le couvercle.

**AVERTISSEMENT** : 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.



**IMPORTANT** : Pour éviter tout risque de brûlures et / ou de débordements, n'ouvrez jamais le couvercle du bol quand l'appareil est en marche. Avant d'ouvrir le couvercle du bol, arrêtez l'appareil et attendez quelques secondes jusqu'à ce que les lames soient complètement au repos. Déverrouillez le bol et appuyez sur le bouton poussoir de la poignée.



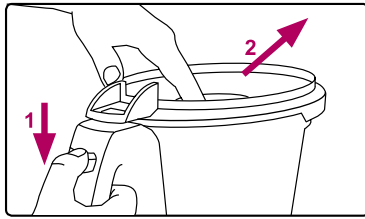
## Bol

Le bol a une capacité maximale de 2 litres comme l'indiquent les graduations échelonnées (1, 1,5 et 2 litres) inscrites à l'intérieur du bol. Le bol est placé sur silent-bloc afin d'absorber les vibrations dues à son fonctionnement.

### Pour ouvrir le couvercle du bol

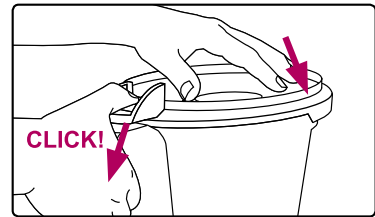
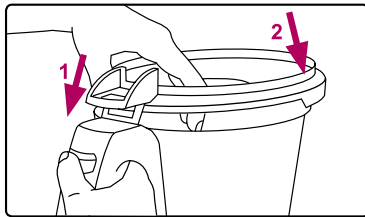
Faites glisser le bouton poussoir de la poignée vers le bas et quand le couvercle s'ouvre, retirez-le.





### Pour fermer le couvercle du bol

Emboîtez la languette arrière dans la rainure de la poignée, rabattez la partie de devant puis poussez le couvercle dans le sens de la flèche jusqu'à ce que vous entendiez un clic qui vous indiquera qu'il est correctement placé.



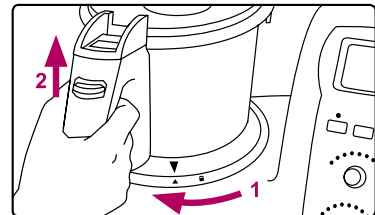
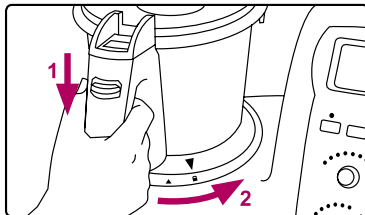
### Pour placer le bol sur l'unité centrale

Prenez le bol par la poignée et placez-le sur le bloc moteur en faisant coïncider les flèches de la jupe du bol et celle du bloc moteur. Tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche de la jupe du bol coïncide avec le cadenas dessiné sur le bloc moteur.



### Pour retirer le bol de l'unité centrale

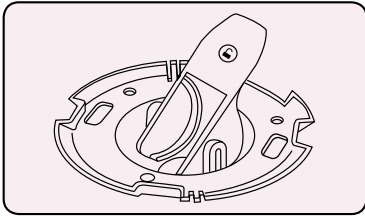
Prenez le bol par la poignée, tournez à fond dans le sens des aiguilles d'une montre (les deux flèches coïncident) et enlevez-le. Ne déverrouillez pas le bol lorsque le robot fonctionne.



**AVERTISSEMENT** : Par mesure de sécurité, on ne peut ni ouvrir ni fermer le couvercle quand le bol est en position fermée.

Ne forcez pas. Un ou plusieurs éléments de sécurité pourraient se casser.

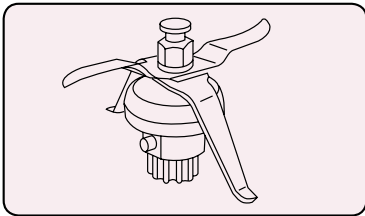
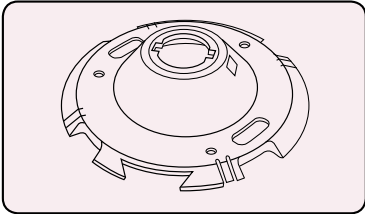
Ne faites pas fonctionner l'appareil si le bol est vide.



## Support du bol avec bride de fixation des lames

Le support du bol sert à :

- bloquer les lames sur le bol,
- fixer le bol au bloc moteur,
- poser le bol quand il est chaud sur une surface de travail résistante à la chaleur.

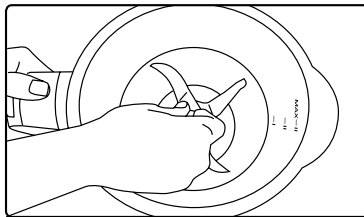
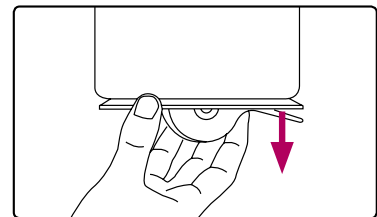
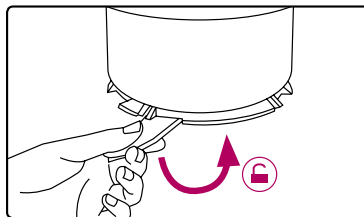


## Lames

Le support de lames est équipé de 2 pivots latéraux qui servent à centrer les lames et à les fixer correctement dans le bol.

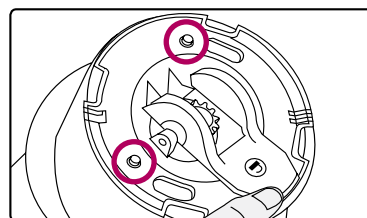
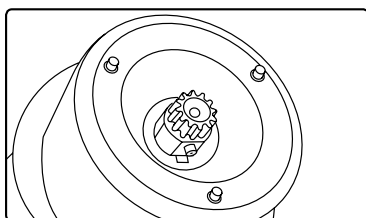
### Pour retirer les lames du bol

1. Faites pivoter à 180° la bride de fixation des lames sur la position ouverte et retirez le support du bol, comme les flèches l'indiquent ci-dessous.
2. Retirez les lames du bol en faisant attention à ne pas vous couper.

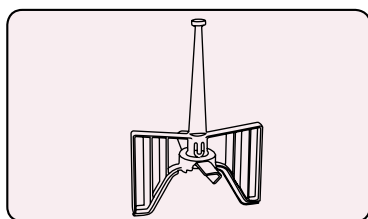


### Pour placer les lames dans le bol

1. Placez les lames dans l'assemblage du bol en faisant attention à ne pas vous couper.
2. Retournez le bol en maintenant les lames dans l'assemblage avec la main.
3. Ajustez le support du bol sur le fond du bol (avec la bride de fixation des lames en position ouverte) avec la lame et les trois pivots de la base du bol.
4. Faites pivoter à 180°C la bride de fixation des lames sur la position fermée en vous assurant qu'elle se referme au maximum.



**ATTENTION** : Les lames doivent toujours être équipées du joint gris en caoutchouc et celui-ci doit toujours être correctement placé. Faites attention en manipulant les lames car elles sont coupantes. Ne laissez jamais les lames tremper dans l'eau, ne les lavez pas au lave-vaisselle, car si l'eau rentre à l'intérieur, leur mécanisme interne pourrait être endommagé.



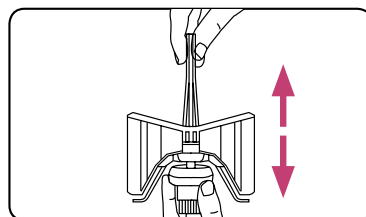
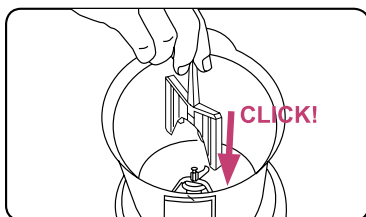
## Fouet

Le fouet sert à :

- faire de la crème chantilly, de la crème, des blancs en neige...
- remuer des aliments sans les broyer,
- éviter que les aliments ne collent dans le bol quand on travaille à chaud.

### Pour installer le fouet

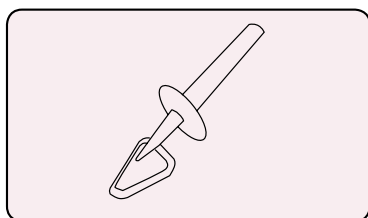
Il s'installe sur les lames, en effectuant une légère pression vers le bas jusqu'à entendre un clic qui indique qu'il est correctement placé.



### Pour retirer le fouet

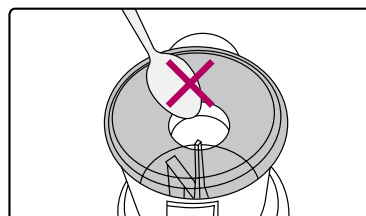
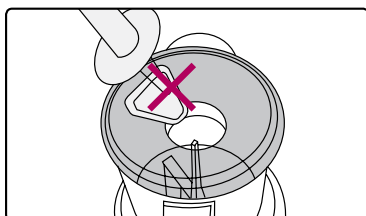
Tirez vers le haut.

**AVERTISSEMENT** : N'utilisez jamais le fouet à une vitesse supérieure à 5. N'introduisez jamais la spatule dans le bol si vous travaillez avec le fouet.

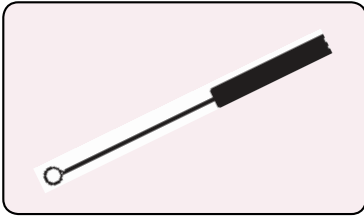


## Spatule

La spatule sert à vider le bol et à mélanger les aliments, de façon à éviter qu'ils ne se collent sur les parois du bol.

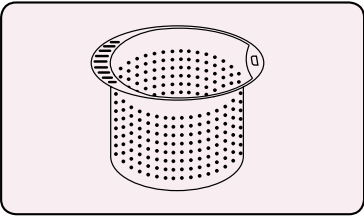


**AVERTISSEMENT** : N'introduisez jamais la spatule par l'orifice du couvercle si vous travaillez avec le fouet placé sur les lames. N'utilisez jamais d'autres ustensiles que la spatule pour mélanger dans le bol. Cela pourrait être dangereux.



## Goupillon

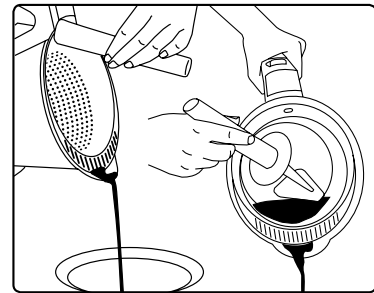
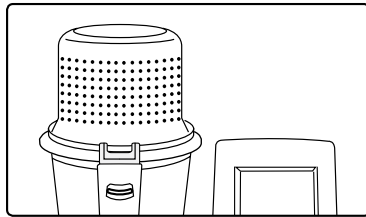
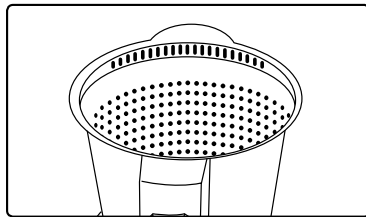
Le goupillon sert à nettoyer les lames et le fouet.



## Panier inox

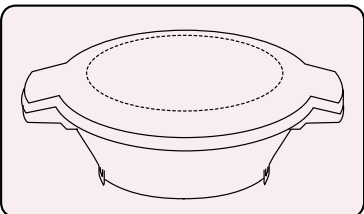
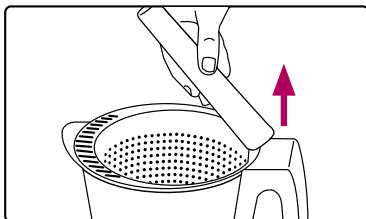
Le panier inox sert à :

- cuisiner des ingrédients qui n'ont pas à être mélangés ni broyés.
- passer, filtrer ou égoutter les aliments.
- laisser échapper la vapeur lors des mixages à chaud lorsqu'il est placé à l'envers sur le couvercle du bol.



## Pour retirer le panier inox du bol

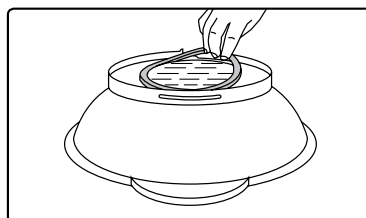
Coincez le manche dans l'encoche prévue à cet effet sur le panier et soulevez-le en faisant un léger levier.



## Cuit-vapeur

Le cuit-vapeur est composé du plateau inox (3,2 l) et du plateau noir (1,8 l).

Le joint jaune se fixe sur le cuit-vapeur. Le côté épais du joint doit être placé en contact avec l'inox du cuit-vapeur. Ne pas intervertir le joint gris du couvercle et le joint jaune du cuit-vapeur.

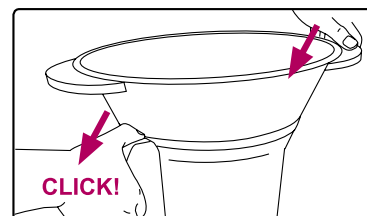
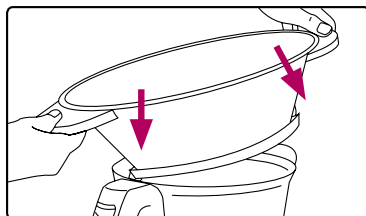


## Pour fixer le cuit-vapeur sur le bol

L'assemblage et le désassemblage doivent toujours être effectués quand le bol est sorti du bloc moteur.

Positionnez le joint sur le plateau inox. Le côté épais du joint doit être placé en contact avec le fond du cuit-vapeur.

Emboîtez la languette du cuit-vapeur dans la rainure du bol et posez la partie de devant sur le bol puis poussez vers le bas jusqu'à entendre un clic qui indiquera qu'il s'est correctement placé.



**AVERTISSEMENT** : Lorsque l'on cuisine à la vapeur, on atteint des températures très élevées. Ne touchez pas les parties métalliques du cuit-vapeur afin d'éviter les brûlures.

Si vous aviez à manipuler les éléments chauds de l'appareil, utilisez un torchon ou un gant.

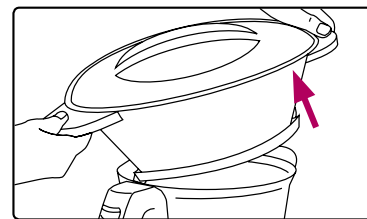
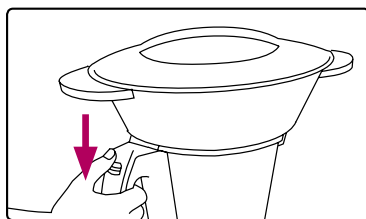
Pour une cuisson optimale, vous ne devez en aucun cas obstruer les orifices du plateau inox.

Utilisez uniquement la vitesse 2 lors d'une cuisson à la vapeur, au-delà vous risqueriez de provoquer des projections d'aliments ou de liquides brûlants.

## Pour retirer le cuit-vapeur du bol

Faites glisser le bouton poussoir de la poignée du bol vers le bas et retirez le cuit-vapeur.

L'ensemble bol + cuit-vapeur se manipule de la même façon que le bol seul.



# Configuration initiale

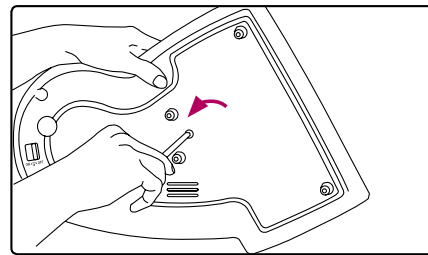
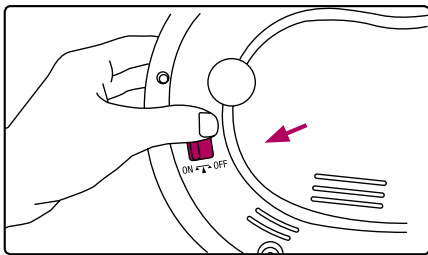
## Déverrouillage de la balance

Sous le bloc moteur se trouve une vis de blocage de la balance. Ce système permet de bloquer la balance pendant le transport et ainsi d'éviter toute panne.

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

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



Avant de déplacer et transporter la machine, il est impératif de bloquer la balance. Pour cela, procédez de façon inverse, c'est-à-dire :

- Faites glisser la languette jaune sur la position « OFF ».
- Serrez à fond la vis signalée par la flèche dans le sens des aiguilles d'une montre.

## Branchement de l'appareil

Posez l'appareil sur une surface plane, stable et adaptée au chaud.

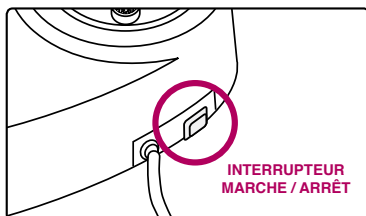
Ne couvrez pas et n'obstruez pas les grilles de ventilation situées à l'arrière de l'appareil.

- Branchez l'appareil sur le secteur.
- Mettez l'appareil en marche, en actionnant l'interrupteur marche / arrêt.

## Mise sous tension de l'appareil

Positionnez l'interrupteur sur «0» situé au dos de l'appareil pour l'arrêter puis débranchez le robot.

Pour allumer de nouveau votre robot, rebranchez-le puis enclenchez l'interrupteur sur position «1».

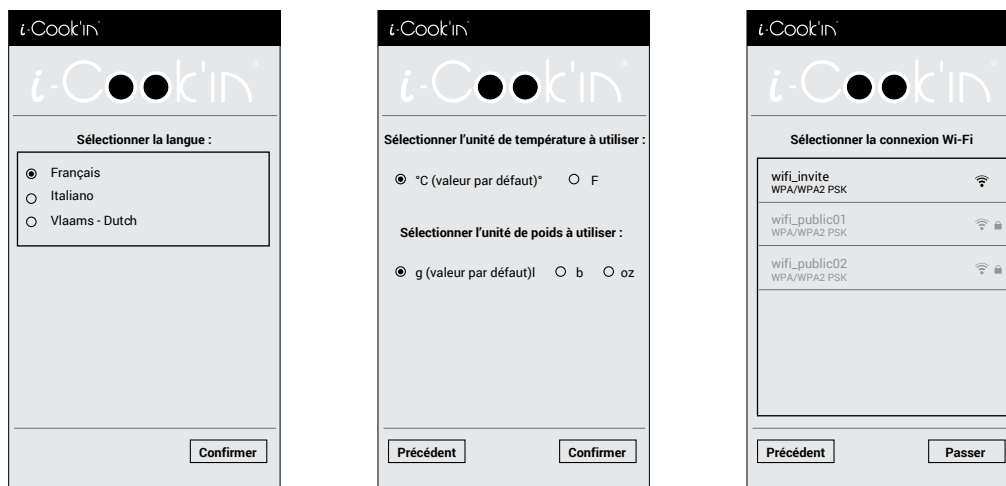


# Configuration des paramètres généraux

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 (g, lb ou oz) et de température (°C ou °F)
- Sélectionnez votre connexion Wi-fi
- Confirmez l'heure locale
- Inscrivez-vous au Club Guy Demarle si votre compte n'est pas encore créé ou connectez-vous directement si vous avez déjà un compte Club. [Suivre les étapes d'inscription page 25.](#)

Sélectionnez les éléments souhaités via l'écran tactile et appuyez sur la touche « Confirmer » pour enregistrer définitivement les modifications.



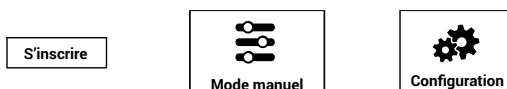
## Paramètres de la machine

### Menu général

Retrouvez les fonctionnalités principales et accédez au Club Guy Demarle, aux nombreuses recettes en pas à pas, préparez vos propres recettes, visionnez des vidéos d'aide, mettez votre appareil en veille ou encore configurez-le selon vos envies.

Visualisez également rapidement l'actualité de Guy Demarle et/ou téléchargez la nouvelle mise à jour de votre robot.

[Retrouvez plus de détails page 17.](#)



## Configuration

### Connexion Wi-fi

#### Pour configurer votre connexion Wi-fi

Votre robot détecte automatiquement les réseaux Wi-fi disponibles, rendez-vous dans configuration > connexion Wi-fi. Choisissez le réseau correspondant à votre accès internet et tapez la clé de sécurité indiquée au dos de votre box internet. Pour faciliter la saisie, cochez la case « Visualiser le mot de passe ».


Patiencez quelques secondes le temps de la mise en connexion. Le message « Connexion Wi-fi établie avec succès » confirme que vous êtes bien connecté au réseau Wi-fi concerné.

**REMARQUE :** Pour accéder aux réseaux Wi-fi disponibles, vérifiez que le bouton situé en haut à droite de votre écran est bien sur la position « On ».

Si le robot ne détecte pas votre connexion Wi-fi, ajoutez directement celle-ci à l'aide du logo « + »

situé en haut à droite de votre écran. Vous devrez alors paramétrer votre connexion en complétant les éléments techniques.

Une fois connecté, vous pouvez vérifier l'état de la connexion en appuyant sur le réseau connecté.

Vous pouvez également voir rapidement si vous êtes connecté en visualisant le pictogramme en haut à droite de l'écran d'accueil .

Les images pouvant apparaître sont :

- ~~Wi-fi~~ : La fonction Wi-fi n'est pas activée.  
Pour activer cette fonctionnalité allez sur : Menu principal > Configuration > Connexion Wi-fi, et déplacez 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.
- **Off line** : L'appareil est connecté au Wi-fi mais le signal est trop faible pour se connecter correctement au cloud.  
Vous pouvez cliquer sur Offline afin que le i-Cook'in teste le Cloud. Cette opération peut prendre quelques minutes et permet de connecter le robot.  
Si ce problème persiste, placez la borne Wi-fi plus proche du robot, ou installez un répéteur de signal Wi-fi. Cette opération peut prendre quelques secondes.
- **On line** : Vous êtes bien connecté au Wi-fi et au cloud Guy Demarle.  
L'heure et la date s'affichent automatiquement, si ce n'est pas le cas rendez-vous dans le menu Configuration > Affichage > Date / Heure (Wi-fi seulement) puis vérifiez que la case « Afficher la date et l'heure » soit bien cochée.

## Affichage

Vous pouvez personnaliser les différents paramètres d'affichage et d'apparence de votre robot.

### Luminosité de l'écran

Il suffit de déplacer le curseur à votre convenance et de confirmer.

### Positionnement des boutons de contrôle

Par défaut, la machine est livrée avec les commandes rotatives. Mais vous pouvez également choisir les boutons horizontaux, les boutons horizontaux avec des boutons, les boutons verticaux ou encore les boutons circulaires.

### Couleur de thème

Le réglage par défaut est le thème gris clair, vous pouvez essayer d'autres options parmi celles qui vous sont proposées et choisir celle que vous préférez.

### Date et heure (Wi-fi seulement)

Le réglage de la date et de l'heure se fait automatiquement via la connexion Wi-fi. Vous pouvez toutefois choisir dans quel format elles seront affichées et si vous souhaitez ou non les afficher sur l'écran principal.

### Vidéo de démonstration

Retrouvez de nombreuses vidéos de présentation pour vous guider dans le paramétrage du robot, son fonctionnement et la réalisation des recettes...

## Sons

Choisissez les sons de vos notifications et configurez :

- Le **volume**,
- Les **sons de fin de programmation** (lorsqu'une étape est terminée),




- Les **sons de notifications** (lorsque l'appareil signale qu'il ne parvient pas à se connecter au Wi-fi...),
- Les **sons du signal d'alarme** (lorsque le bol est mal positionné...).

## Sécurité

Protégez l'appareil avec un code de sécurité pour éviter que vos enfants utilisent le robot sans votre surveillance.

1. Cochez la case « Protéger avec un code de sécurité »
2. Le code de sécurité par défaut correspond aux 5 chiffres du milieu du numéro de série de l'appareil. Par exemple si le numéro de série du robot est « 1234567 », le code de sécurité est « 23456 ».




3. Lorsque vous rallumez le robot après une mise en veille ou un arrêt complet de l'appareil, le message « Appareil verrouillé » apparaît. Saisissez le code de sécurité à l'aide du clavier numérique puis validez à l'aide du bouton Entrée «  ».
4. Un encadré apparaît pour vous confirmer que le code saisi est correct. Appuyez sur la touche « Confirmer » pour continuer.

**REMARQUE** : Ce code ne peut pas être personnalisé pour des raisons de sécurité. Si vous souhaitez retirer le code de sécurité, rendez-vous dans Menu principal > Configuration et Affichage > Sécurité puis décochez la case « Protéger avec un code de sécurité ».

## À propos de l'appareil

Vous y trouverez des informations relatives à la fiche technique du robot.

### Mise à jour du logiciel

Mettez à jour la version du logiciel pour bénéficier d'une meilleure expérience utilisateur. Appuyez sur le bouton play «  » situé à droite de l'écran. Si votre appareil ne dispose pas encore de la dernière version du logiciel disponible, le téléchargement se lance automatiquement. Si le logiciel est à jour, un encadré apparaît pour vous le signaler. La mise à jour ne peut s'effectuer que si vous êtes connecté à votre réseau internet. Lorsqu'une nouvelle version est disponible, un message apparaît sur la page d'accueil de votre robot. Cliquez sur « Continuer » pour lancer son téléchargement. Cette opération peut prendre quelques minutes.

### Mentions légales

Accédez aux mentions légales relatives à votre robot en appuyant sur le bouton play «  ».

### Numéro de série

Retrouvez le numéro de série complet de l'appareil.

### Version Android

Visualisez la version Android utilisée sur l'appareil.

### Version de l'application

Visualisez la version de l'application téléchargée sur l'appareil.

### Version firmware

Il s'agit des informations relatives à l'enveloppe constructeur. N'en tenez pas compte.

### Rétablir les valeurs par défaut

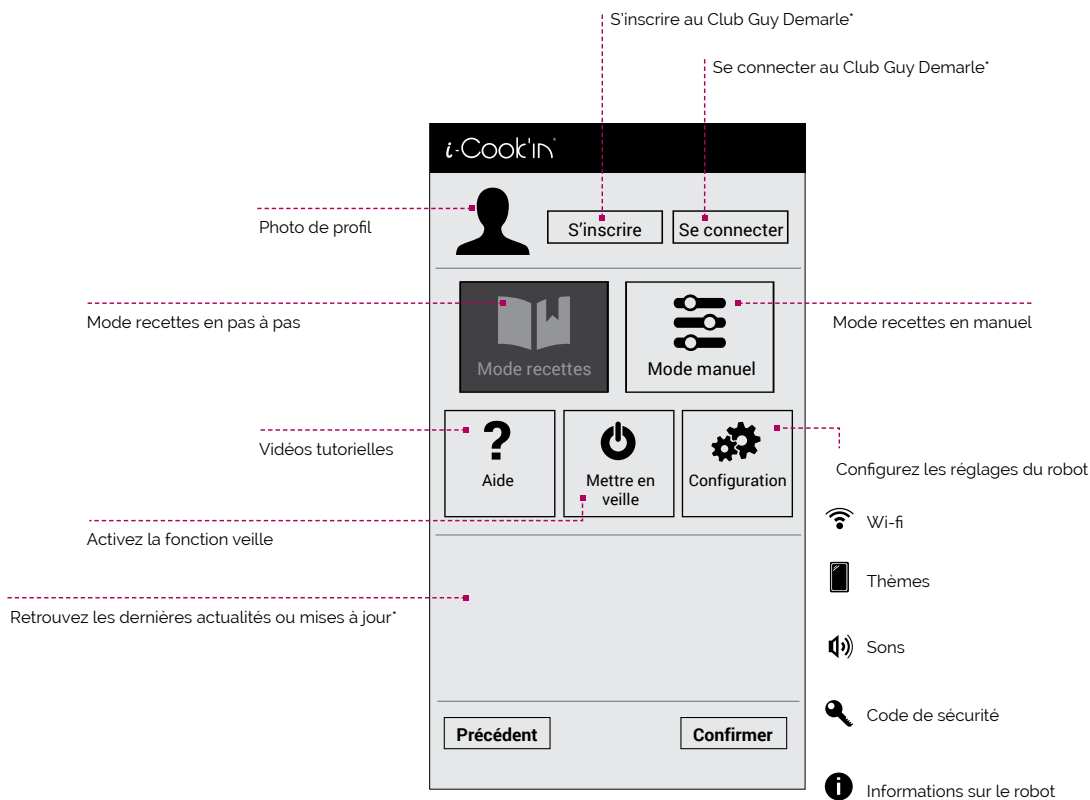
Rétablissez le thème et les sons par défaut de l'appareil.

## Rétablir les réglages d'usine

Utilisez la fonction « rétablir les réglages d'usine » pour revenir aux réglages d'origine du fabricant. Veuillez noter que vos réglages personnels seront effacés. Il sera alors nécessaire de paramétrer à nouveau l'ensemble de votre robot (langue, unités de mesure, ...).

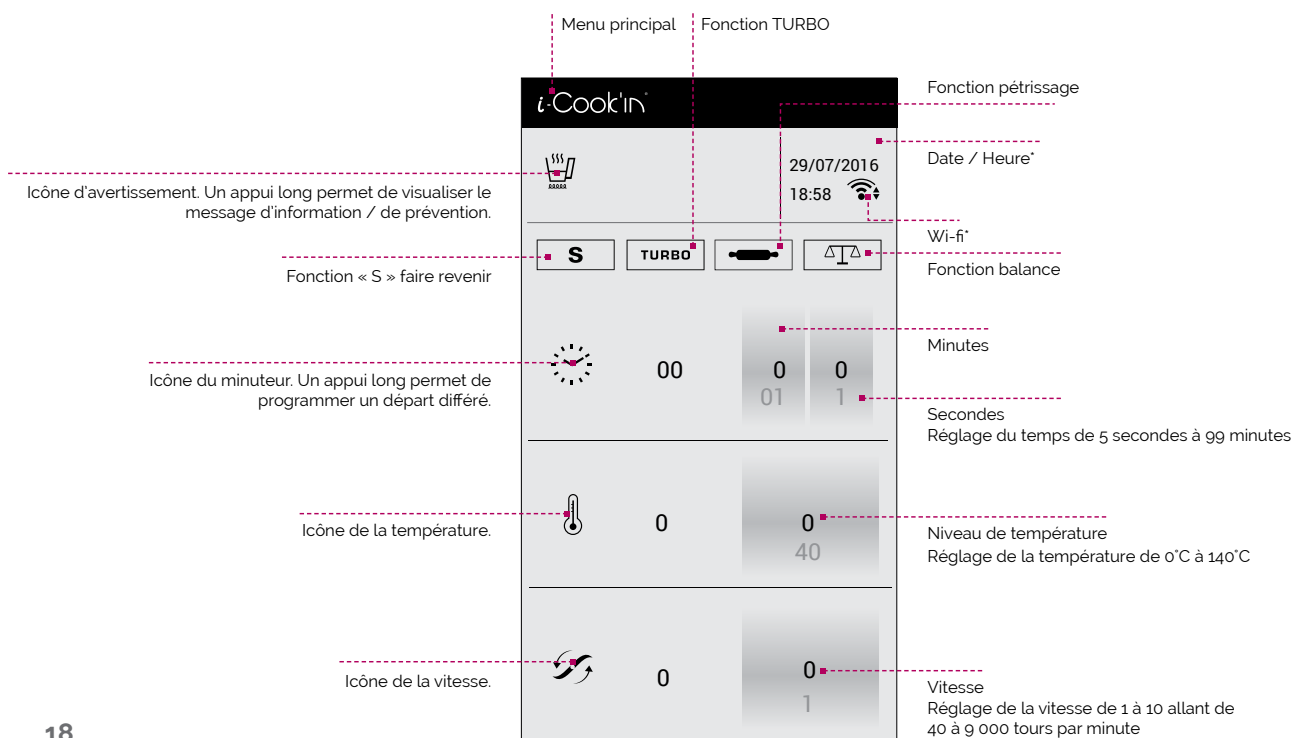
# Comprendre les icônes

## Écran menu général



(\*) Uniquement disponible en Wi-fi.

## Fonctions principales



(\*) Uniquement disponible en Wi-fi.

# Écran mode recettes

Ces icônes vous permettent d'accéder à :

- \* ♥ Recettes favorites\*
- \* 👤 Mes recettes\*
- 🔍 Rechercher
- ✓ Recettes de Guy Demarle
- 🔿 Filtres
- 📄 Dernières recettes consultées

Catégorie	Nombre de recettes
Accompagnements	144
Apéritifs	138
Boissons	114
Boulangerie	249
Cakes et quiches	17
Desserts	1088
Entrées	161
Glaces et sorbets	39
Plats	464
Pâtes	9

Secteur de recettes

Nombre de recettes accessibles par catégorie

Accédez à la recette

(\*uniquement disponible en monde connecté (Wi-fi + cloud))

🔍 Lorsque vous effectuez une recherche, elle s'effectue en prenant en compte uniquement les ingrédients apparaissant dans le titre de la recette.

# Écran de la recette

Retour

Informations de base

Nombre de personnes

Ingrédients

Ajouter à mes favoris\*

Recette en pas à pas

Commentaires\*

🕒 Temps de préparation: 15 Minutes

💰 Prix: Bon marché

👤 Difficulté: Facile

—  
Auteur : Guy Demarle

(\*uniquement disponible en monde connecté (Wi-fi + cloud))

# Écran recette en pas à pas

The screenshot shows the i-Cook'n app interface. At the top, there's a header with the app name and a close button. Below that is a navigation bar with icons for home, profile, checkmarks, funnel, search, and list. The date and time (29/07/2016, 18:58) and a Wi-Fi signal icon are also visible. A secondary bar contains icons for a pan, a hand holding a knife, a play button, a speech bubble, a heart, and a fork and knife. The main content area is titled 'Lasagne' and has a sub-header 'Préparation Lasagne'. The instructions are: 'First, soak in water the lasagna sheets, and meanwhile prepare the bolognese sauce.' Three steps are listed with red dashed lines pointing to them from the left:

- Étape 1:** 20 Lasagna sheets
- Étape 2:** Warm-up the oil for 1 minute 250°F, speed S. (0 .11 lb Olive oil, 02' 30", 120°C, S)
- Étape 3:** Put the onion in the jar and lightly fry for 6 minutes 250°F speed S. (0 .331 lb Onion, 06' 00", 250°F, S)

**ATTENTION :** Assurez-vous que le bol soit bien verrouillé pour accéder au déroulé de l'étape en toute sécurité.

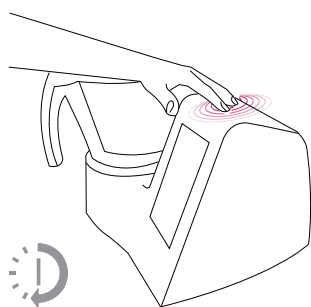
# Fonctions

## Mode veille

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

Les fonctions sont alors désactivées afin de consommer un minimum d'énergie : 0,5 Watt. Vous pouvez également activer la fonction en appuyant sur le bouton « Mettre en veille » puis accepter ou annuler la mise en veille.

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



### s **Faire revenir**

Cette fonction est disponible à tout moment, à chaud comme à froid. Elle permet de faire revenir vos aliments. Les lames tournent par intermittence de 100 à 500 tours par minute.

Pour l'activer, appuyez sur l'icône « S » et pour la stopper appuyez à nouveau dessus. Il vous est également possible de lancer cette fonction avec un compte à rebours. Pour cela, programmez le minuteur et appuyez sur l'icône « S ». Quand le programme demandé est terminé, un signal sonore vous avertit.

### TURBO

## Fonction TURBO

La fonction TURBO est rapide et puissante. Elle est idéale pour broyer des aliments durs ou en grandes quantités. Il est impossible d'activer la fonction TURBO pour les vitesses 1, 2 et 3. La vitesse de rotation des lames est identique à la vitesse 10 (9 000 tours/min). Appuyez sur l'icône TURBO pour activer la fonction TURBO.

- **Travail à froid** : la fonction TURBO s'arrête lorsque l'on arrête d'appuyer ou au bout de 10 secondes.
- **Travail à chaud** : par mesure de sécurité, la vitesse TURBO augmente de manière progressive et fonctionne seulement pendant 10 secondes, même si l'on maintient la touche appuyée.

**ATTENTION** : Ne jamais dépasser la quantité maximale de 2 litres dans le bol car vous risqueriez de vous brûler.



## Fonction pétrissage

Cette fonction vous permet de pétrir vos pâtes simplement et efficacement.

Pour l'activer, appuyez sur l'icône pétrissage et pour la stopper appuyez à nouveau dessus. Il vous est également possible de lancer cette fonction avec un compte à rebours. Pour cela, programmez le minuteur et appuyez sur l'icône pétrissage. Quand le programme demandé est terminé, un signal sonore vous avertit.

- Il n'est pas recommandé d'activer cette fonction si le bol est à une température supérieure à 60°C.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser le fouet avec cette fonction.



## Balance

Appuyez sur l'icône de la balance pour activer la fonction.

Le symbole « balance » apparaît sur l'écran, la balance se met à zéro.

Elle permet de peser directement les ingrédients dans le bol par paliers de 5 g.

- Placez dans le bol le premier ingrédient à peser et vérifiez le poids. Le message «Valeur stable» s'affiche pour indiquer que la balance est bien stabilisée et que le poids estimé est juste.
- Appuyez sur la touche TARE pour remettre la balance à zéro.
- Recommencez l'opération pour peser les ingrédients suivants.


Si le poids maximum cumulé (2 kg) a été dépassé, le message de surcharge apparaît.

Si l'on retire des ingrédients du bol après les avoir pesés, un message de poids négatif apparaît.

Les fonctions S, TURBO, Pétrissage et Balance peuvent être utilisées sans minuteur.

Il suffit d'appuyer en continu (appui long) sur la touche TURBO pour lancer l'action concernée et de relâcher pour l'interrompre. Un appui court suffit pour accéder aux fonctions Balance, S, et Pétrissage. Pour arrêter les fonctions S et Pétrissage, appuyez de nouveau sur les boutons correspondants.

## Départ différé programmé

Pour programmer un départ différé, appuyez quelques secondes en continu sur le bouton de réglage du temps «  ».

- Un encadré apparaît pour vous permettre de régler l'heure de démarrage de votre robot. Appuyez sur la touche « Confirmer » pour valider.
- Réglez ensuite le temps de travail, 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. Un encadré signalant le traitement d'une opération retardée apparaît à l'écran et le compte à rebours est enclenché.

Lorsque vous êtes connecté, vous pouvez choisir l'heure exacte du démarrage lorsque que si vous n'êtes pas connecté vous pouvez choisir de lancer le démarrage entre 1 h et 8 h.

Le départ différé peut être annulé en appuyant sur le bouton « Annuler ».

**REMARQUE** : Si votre programmation est prévue à 18h30, votre robot se mettra en marche entre 18h30 et 18h31 et non pas à 18h30 pile.

**REMARQUE** : Après 30 minutes sans activité, votre robot se mettra en veille. Une minute avant l'heure de départ, votre robot quittera automatiquement sa veille pour ensuite activer son départ programmé.

# Cuisiner avec votre robot

Vous pouvez réaliser de nombreuses recettes avec votre robot et ce de 2 façons différentes : en **mode manuel** ou en **mode recettes**.

## 1 - Le mode manuel

Ce mode vous permet de réaliser vos propres recettes en programmant vous-même les actions du robot et ainsi utiliser les nombreuses fonctionnalités du robot : cuire à l'eau, à la vapeur, mijoter, faire revenir, moudre, concasser, mixer, hacher, pétrir, émulsionner, fouetter et peser.

### Utiliser le mode manuel

- Placez vos ingrédients dans le bol.
- À l'aide des boutons de réglages, réglez le temps (minutes et secondes).
- Sélectionnez la température si besoin. Attention, il n'est pas possible de sélectionner une température sans avoir précédemment réglé le minuteur.
- Programmez la vitesse afin de démarrer le robot.

**AVERTISSEMENT** : À chaud, la vitesse maximale que l'on peut sélectionner est 5. Utilisez la vitesse «S» uniquement pour colorer puisqu'elle tourne par intermittence.

N'activez pas la fonction de mise en température lorsque le bol est vide. Quand le programme demandé est terminé, un signal sonore vous avertit. L'appareil arrête de chauffer et les lames se mettent à tourner à vitesse 2 pour éviter que les aliments ne collent ou ne brûlent.

### Suspendre le robot 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.



### Arrêter le robot en mode manuel

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

**AVERTISSEMENT** : Avant d'ouvrir le couvercle du bol, arrêtez l'appareil et attendez quelques secondes jusqu'à ce que les lames soient complètement au repos.

N'ouvrez jamais le couvercle du bol quand l'appareil est en marche, pour éviter tout risque de débordement et / ou de brûlures.

**REMARQUES** : Lorsque le bol ou le couvercle sont mal positionnés, un pictogramme apparaît sur l'écran de contrôle et un signal sonore est émis.



Lors du travail à chaud ou après avoir travaillé à chaud, l'écran digital affiche le pictogramme d'information pour signaler que le bol et le capteur de température sont chauds.

Pour réaliser une préparation froide après une préparation chaude, il est nécessaire de refroidir le bol et le capteur de température. Pour cela, remplissez le bol d'eau froide pour le rincer et attendez que le pictogramme d'information s'éteigne.

## 2 - Le 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 au Wi-fi 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 (connecté au Wi-fi) et au cloud (base de données du Club).

### Utiliser le mode recettes

Lorsque vous êtes dans le mode recettes, choisissez une catégorie pour accéder à la liste des recettes correspondantes puis « sélectionnez » la recette qui vous inspire.

-  Vous accédez alors aux informations de base de la recette avec le titre, le temps de préparation, le prix, le niveau de difficulté, le nom de l'auteur et la photo de la recette.
-  Le bouton ingrédients (2<sup>ème</sup> bouton) vous permet de découvrir la liste des ingrédients nécessaires à la réalisation de la recette. Les unités apparaissent sous forme d'abréviations. Il est possible de « choisir » un ingrédient pour obtenir plus de précisions.
-  Le bouton play (3<sup>ème</sup> bouton) vous permet d'accéder au listing des différentes étapes de la recette en pas-à-pas.

Sélectionnez le bouton play « ► », puis appuyez sur la première étape de la recette : une pop-up détaillée indiquant le déroulé de la recette, les accessoires et les ingrédients à utiliser apparaît.

**ATTENTION** : Pour lancer une étape dans le mode de recettes, il faut obligatoirement que votre bol soit verrouillé. Dans le cas contraire, l'écran tactile se bloque pour des raisons de sécurité.

Pesez et ajoutez un à un les ingrédients demandés puis validez à la fin en appuyant sur le bouton « Confirmer ».

**ATTENTION** : Mes informations préprogrammées sur les réglages de l'étape s'affichent : Vitesse, Température et Temps. Vous avez la possibilité de modifier ces données ou de lancer l'action telle quelle grâce au bouton « Confirmer ».

Vous pouvez également modifier les quantités d'ingrédients à votre convenance, tout en respectant les limites de la capacité du bol afin d'éviter tout débordement ou brûlures éventuelles.

**REMARQUE** : Vitesses progressives et impulsions TURBO.

Dans le cadre des recettes en pas à pas, il est possible d'activer la vitesse de façon progressive. Sélectionnez une vitesse de départ et une vitesse de fin. La progression de la vitesse se fait alors sur le temps total de l'étape de façon croissante.

Les impulsions TURBO s'appliquent uniquement dans les recettes disponibles en pas à pas dans le robot et sont programmables depuis la saisie des recettes sur le Club.

Les lames tournent environ 3 secondes avant de diminuer progressivement pour enfin se stopper - Il s'agit d'1 impulsion. 2T correspond à 2 impulsions, 3T correspond à 3 impulsions... Une fois l'étape terminée, passez directement au déroulé de l'étape suivante et ajoutez de nouveau les aliments demandés.

**REMARQUE** : Lorsque vous êtes connecté à votre réseau Wi-fi + au cloud + 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 et celles de Guy Demarle.

En on line, c'est-à-dire quand vous êtes connecté au réseau Wi-fi et au cloud, vous



pouvez envoyer vers votre robot toutes les recettes Cook'in ou i-Cook'in se trouvant sur le Club Guy Demarle. Pour ce faire, connectez-vous à votre compte utilisateur du Club sur le robot et sur votre ordinateur, tablette ou mobile.

### Connexion au compte d'utilisateur du Club :

- Si vous avez déjà un compte : Cliquez sur la case «Se connecter» et saisissez les mêmes identifiants que ceux que vous utilisez pour vous connecter sur le site du Club.
- Si vous n'avez pas encore de compte : Cliquez sur la case «S'inscrire» puis saisissez votre pseudo (nom d'utilisateur), votre adresse mail et votre mot de passe. Vous avez également la possibilité de créer votre compte directement sur le site du Club.

Choisissez une recette i-Cook'in ou Cook'in puis cliquez sur « Envoyer vers mon i-Cook'in ». Une fenêtre signalant que vous avez reçu une recette apparaît sur votre robot. Cliquez sur « Confirmer » pour la réaliser en pas à pas.

En offline, c'est-à-dire lorsque vous n'êtes pas connecté au réseau Wi-fi et à votre profil, le mode recettes vous donne accès à la centaine de recettes en pas à pas, préenregistrées sur l'appareil et classées par catégories.

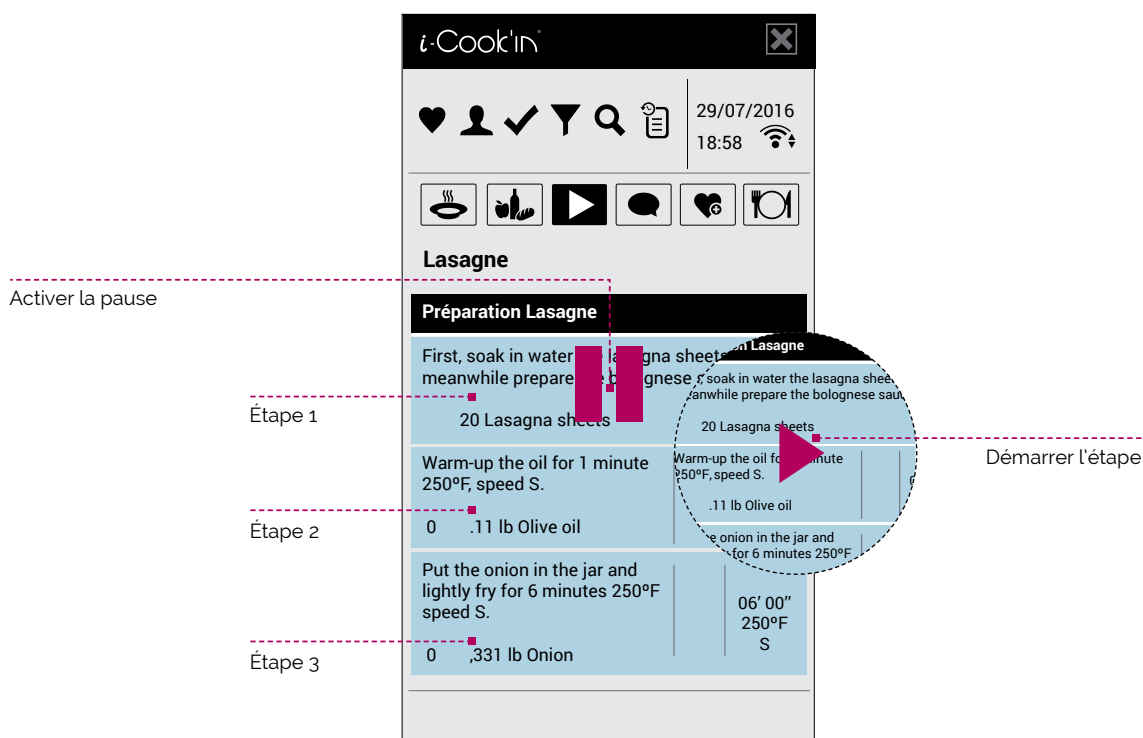
Les recettes enregistrées sur le Club Guy Demarle et envoyées sur le robot ne restent pas en mémoire dans l'appareil. Elles ne sont consultables qu'en mode connecté.

**REMARQUE :** Lorsque vous êtes connecté à votre compte sur votre robot, vous avez la possibilité de changer de compte utilisateur. Appuyez sur le picto puis «Accepter» pour vous déconnecter.

### Pause ou 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.



# Le Club Guy Demarle

Ce site héberge la plus grande communauté de passionnés de cuisine.

Vous pourrez y 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 ! Réalisez vos menus de la semaine, vos listes de courses...

Réveillez le chef qui sommeille en vous : rejoignez-nous, régalez-vous !

[www.club.guydemarle.com](http://www.club.guydemarle.com)



**100%  
CUISINE !  
100%  
UTILE !**

Le Club Guy Demarle, c'est déjà 35 000 passionnés inscrits, un site accessible partout sur votre ordinateur, votre tablette ou votre smartphone et surtout un vrai réseau gourmand et inspirant qui n'attend plus que vous !



## Un espace plein de bonnes choses !



### Toutes vos recettes centralisées :

Vos grands classiques comme vos dernières trouvailles... plus besoin de chercher, désormais tout est là, classé selon vos envies.



### Encore plus d'idées gourmandes :

Accédez simplement et gratuitement à toutes les recettes de la communauté : celles des membres, de nos Conseillers, de nos chefs...



### Votre allié au quotidien :

Création de menus hebdomadaires, liste de courses en 1 clic, utilisation des produits du réfrigérateur... le Club Guy Demarle est résolument connecté à votre quotidien.



### Un vrai repaire de passionnés :

On s'échange petits trucs et grandes astuces, on apprend, on découvre, on se perfectionne et surtout on profite pleinement de sa passion entre amis !

# Nettoyage

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de commencer le nettoyage.

Il est recommandé de nettoyer l'appareil après chaque usage, en retirant tous les résidus d'aliments.

- Nettoyez l'appareil en le frottant avec une éponge humide imprégnée de quelques gouttes de détergent puis séchez-les.
- N'utilisez pas de dissolvants, de produits à pH acide ou basique, ni de produits abrasifs.
- Ne laissez pas pénétrer de l'eau ni aucun autre liquide par les ouvertures de ventilation afin d'éviter d'endommager les parties intérieures de l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, et ne le passez pas sous le robinet.
- Tenez les lames avec précaution car elles sont coupantes.
- Nettoyez les joints régulièrement.

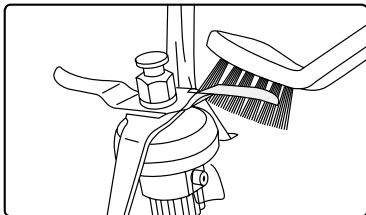
Quand on nettoie le couvercle il est recommandé de démonter le joint afin de les nettoyer séparément.

Tous les accessoires, EXCEPTÉS LES LAMES et les JOINTS, peuvent se laver dans le lave-vaisselle. Ils peuvent aussi être nettoyés avec de l'eau savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'une brosse non abrasive.

Nettoyez le bol à l'eau chaude à l'aide d'un détergent doux si nécessaire.

Il est possible de nettoyer l'intérieur du bol et les lames, en remplissant d'eau le bol jusqu'à la moitié et en appuyant sur la touche TURBO.

Nettoyez les lames sous le robinet, avec le goupillon fourni, de manière à ce que le contact avec l'eau se fasse uniquement sur le côté supérieur des lames. Retirez le joint des lames afin de vérifier qu'il ne reste aucun résidu.



**IMPORTANT :** Ne plongez jamais les lames dans l'eau, et ne les lavez pas au lave-vaisselle. Retirez les lames du bol avant de mettre celle-ci au lave-vaisselle.

## Garantie

Pour pouvoir bénéficier de la garantie du i-Cook'in, le Client doit impérativement conserver le bon de garantie du produit et de s'en munir pour contacter le Service Après-vente de Guy Demarle, qui lui indiquera la marche à suivre pour retourner le produit.

Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine du robot, composé du carton extérieur, du carton intérieur, des cales en polystyrène et des mousses dans lesquels il vous a été livré afin de nous retourner le robot. En effet, l'appareil voyage à vos risques et périls. En cas de dommage occasionné lors du transport, les réparations vous incomberont.

La garantie est une garantie constructeur. i-Cook'in est garanti 2 ans contre tout défaut de fabrication et bénéficie en outre de la garantie légale relative aux vices cachés et de conformité.

Si vous souscrivez à une extension de garantie, la durée totale de la garantie porte alors sur 5 ans.

La garantie se limite au remplacement de la pièce ou de l'article défectueux. La réparation, l'échange ou le remplacement ne modifient pas la date initiale de garantie.

La garantie ne couvre pas l'utilisation anormale ou non conforme des produits, les pannes liées aux accessoires (câble d'alimentation), les accessoires et pièces d'usures (lames), les défauts et leurs conséquences dus à un réparateur non agréé par le vendeur ou dus à une utilisation non conforme à l'usage auquel le produit est destiné. La garantie n'est pas assurée lorsque les conditions de stockage, d'installation, d'utilisation et d'entretien normales ne sont pas respectées.

Les frais de port en retour sont pris en charge par Guy Demarle dans le cadre de la garantie. Aucun prêt de matériel ne s'effectue pendant la durée de réparation du matériel défectueux.

La garantie ne couvre pas :

- l'usure normale du matériel
- l'utilisation anormale ou non-conforme
- les détériorations dues à des chutes, chocs, mauvaises manipulations, défauts d'entretien
- les avaries consécutives à une influence extérieure (l'incendie, la foudre, l'eau, le sable, la corrosion par le sel, le fait d'une source d'énergie inadaptée, l'utilisation non conforme aux prescriptions du constructeur, ainsi que tout autre cas de force majeure)
- les dégâts qui seraient dus à une intervention sur le matériel du fait du client ou d'un tiers.

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure et accessoires :

- Les accessoires : verre doseur, goupillon, manche du panier, cordon secteur.
- Les pièces d'usure : lames, joints, fouet, spatule, support fixation des lames.

Les lames de votre robot i-Cook'in constituent une pièce d'usure et doivent être remplacées lorsqu'elles sont usées, selon les préconisations du constructeur.

La garantie ne couvre pas les matériels qui n'auraient pas été stockés, installés, utilisés ou entretenus selon les recommandations du constructeur.

## Garantie constructeur

Si le non fonctionnement ou une panne de la machine surviennent, contactez le Service Après-Vente de Guy Demarle qui vous indiquera la marche à suivre pour retourner le produit.

Aucun retour ne sera accepté sans l'accord préalable du Service Après-Vente de Guy Demarle, cet accord étant matérialisé, par l'envoi au Client d'une étiquette de retour Colissimo prépayée.

Lorsque vous rencontrez un problème lié à l'un des accessoires, contactez également le Service Après Vente puis retournez-nous uniquement l'accessoire endommagé (bol seul sans les lames, lames seules, support du bol...), précisez le numéro de garantie de votre i-Cook'in, votre nom ainsi que le code de votre Conseiller.

Pour plus d'informations, contactez le Service Après-Vente Guy Demarle au 03 20 12 11 26 pour la France ou le 078 150 172 pour la Belgique.  
Du lundi au vendredi de 8 h 00 à 20 h 00 et le samedi de 8 h 00 à 17 h 00.

## Anomalies et réparations




Les systèmes électroniques de sécurité intégrés à l'intérieur de l'appareil ont été conçus de façon à protéger l'appareil et l'utilisateur en cas de surcharge ou de mauvaise utilisation. Des messages d'alertes ou d'erreurs peuvent alors apparaître sur l'écran ou des signaux sonores se déclencher.









Lors de la première utilisation, il se peut qu'une odeur se dégage de votre appareil. Cela est tout à fait normal, il s'agit des odeurs dues aux résidus de fabrication.



Il se peut également que le ventilateur du moteur se mette en marche même après l'arrêt de l'appareil. Cela est tout à fait normal, le ventilateur permet de réguler la température et d'éviter ainsi une surchauffe du moteur.


Lors de l'utilisation de l'appareil, il se peut que vous entendiez des cliquetis provenant du bol. Cela est tout à fait normal. La base du bol est fabriquée à partir de plusieurs matériaux dont les propriétés sont propres à chacun. Par conséquent ceux-ci réagissent différemment aux changements de température. Les bruits que vous êtes susceptible d'entendre proviennent tout simplement de la dilatation de ces matériaux.

En cas de panne, si les solutions proposées dans le tableau ne résolvent pas les anomalies, appeler le Service Après-Vente Guy Demarle. Si le branchement au secteur est endommagé, il doit être remplacé. Procédez alors comme en cas de panne.

	<p>Le Wi-fi n'est pas activé. Pour activer cette fonctionnalité allez sur : Menu principal &gt; Configuration &gt; Connexion Wi-fi, et déplacez le bouton sur « On ».</p>
<p><b>No Wi-Fi</b></p>	<p>La machine n'est connectée à aucun réseau Wi-fi. Pour vous connecter, allez sur : Menu principal &gt; Configuration &gt; Connexion Wi-fi, sélectionnez le réseau Wi-fi auquel vous souhaitez être connecté, puis entrez, si nécessaire, la clé de sécurité.»</p>
<p><b>Offline</b> et/ou <b>No Cloud</b></p> 	<p>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 l'appareil, ou installer un répéteur de signal Wi-fi. Cette opération peut prendre quelques secondes. Si le robot ne détecte pas votre connexion Wi-fi, ajoutez directement celle-ci à l'aide du logo « + » situé en haut à droite de votre écran. Attention, cette méthode de configuration est plus technique. Vous pouvez également éteindre et allumer votre box et/ou votre i-Cook'in pour permettre au robot de capter un meilleur signal.</p>
<p><b>Le panneau de commande ne s'allume pas.</b></p>	<p>L'appareil n'est pas branché ou est en veille. Assurez-vous que le câble d'alimentation est branché et que le bouton d'alimentation est sur ON. Vérifiez que l'appareil n'est pas en veille en touchant légèrement le boîtier supérieur du robot situé au-dessus de l'écran tactile.</p>
<p><b>ERREUR 1</b></p> 	<p>Erreur interne sur le capteur de température du bol. SOLUTION : Arrêtez l'appareil puis débranchez et rebranchez-le. Si l'erreur persiste, notez le numéro de l'erreur et contactez le Service Après-Vente.»</p>

<p><b>ERREUR 2</b></p> 	<p>Erreur interne du capteur de température du moteur. SOLUTION : Arrêtez l'appareil puis débranchez et rebranchez-le. Si l'erreur persiste, notez le numéro de l'erreur et contactez le Service Après-Vente.</p>
<p><b>ERREUR 3</b></p> 	<p>Erreur interne du capteur de vitesse du moteur. SOLUTION : Arrêtez l'appareil puis débranchez et rebranchez-le. Si l'erreur persiste, notez le numéro de l'erreur et contactez le Service Après-Vente.»</p>
<p><b>ERREUR 5</b></p> 	<p>Possible surchauffe du moteur. SOLUTION : Laissez refroidir l'appareil 1 heure, puis réessayez. Si l'erreur persiste, notez le numéro de l'erreur et contactez le Service Après-Vente.»</p>
<p><b>ERREUR 6</b></p> 	<p>Erreur interne du dispositif d'induction. SOLUTION : Arrêtez l'appareil puis débranchez et rebranchez-le. Si l'erreur persiste, notez le numéro de l'erreur et contactez le Service Après-Vente.»</p>
<p><b>ERREUR 7</b></p> 	<p>Erreur interne du dispositif d'induction. SOLUTION : Arrêtez l'appareil puis débranchez et rebranchez-le. Si l'erreur persiste, notez le numéro de l'erreur et contactez le Service Après-Vente.»</p>
<p><b>ERREUR 8</b></p> 	<p>Possible surchauffe du dispositif d'induction. SOLUTION : Laissez refroidir l'appareil 1 heure, puis réessayez. Si l'erreur persiste, notez le numéro de l'erreur et contactez le Service Après-Vente.»</p>
<p><b>ERREUR 9</b></p> 	<p>Possible surchauffe de la bobine d'induction. SOLUTION : Retirez le bol du bloc moteur puis laissez refroidir l'appareil 1 heure, puis réessayez. Si l'erreur persiste, notez le numéro de l'erreur et contactez le Service Après-Vente.»</p>
<p><b>ERREUR 11</b></p> 	<p>Le bol et/ou le couvercle se sont ouverts. SOLUTION : Placez correctement le bol et/ou le couvercle. Éteignez puis rallumer le robot si nécessaire. Si l'erreur persiste, notez le numéro de l'erreur et contactez le Service Après-Vente.</p>

	<p><b>Surcharge : le poids maximum de pesée a été dépassé (2 kg).</b></p> <p>Videz le bol. Appuyez sur la touche balance pour remettre à zéro.</p>
	<p><b>Le bol et le capteur de température sont chauds</b></p> <p>Le bol et le capteur de température sont chauds (&lt; 60°C). Manipulez le bol à l'aide de la poignée afin de ne pas vous brûler.</p>

	<p><b>Le couvercle du bol est mal positionné</b></p> <p>Vérifiez que le couvercle et le bol soient bien assemblés.</p>
---	--

<p><b>La balance ne pèse pas ou une erreur se produit quand on pèse.</b></p>	<p>Vérifiez que la balance ne soit pas bloquée. Vérifiez que le bol est bien placé et n'appuie pas ou ne frôle nulle part.</p>
<p><b>Le robot ne se met pas en marche.</b></p>	<p>Vérifiez qu'il soit branché au courant électrique. Vérifiez que l'interrupteur général soit sur la position "ON". Vérifiez que le couvercle et le bol soient bien assemblés. Vérifiez que la fonction STBY (standby) n'est pas activée.</p>
<p><b>Le robot ne chauffe pas.</b></p>	<p>Vérifiez que les étapes suivantes soient sélectionnées dans cet ordre :</p> <p>1° Temps. 2° Température. 3° Vitesse.</p>
<p><b>Le robot chauffe trop.</b></p>	<p>Vérifiez que la température sélectionnée soit correcte. Vérifiez que le capteur de température soit propre et en contact avec le bol.</p>
<p><b>Le robot ne fonctionne pas sur des vitesses supérieures à 5.</b></p>	<p>Il a travaillé à chaud et le bol ou le capteur de température sont très chauds. Faites refroidir le bol sous le robinet, assemblez-le au bloc moteur puis attendez un moment que le capteur de température refroidisse.</p>

## 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.

### 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).

**- Mémo**

Service Après-Vente (\* prix d'un appel local)

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 Grand Public S.A.S.

157 bis, avenue de la Marne

59700 MARCQ-EN-BARCEUL

[www.guydemarle.com](http://www.guydemarle.com)

Service Après-Vente : 03 20 12 11 26 pour la France ou 078 150 782 pour la Belgique

[www.cookin-guydemarle.com](http://www.cookin-guydemarle.com)