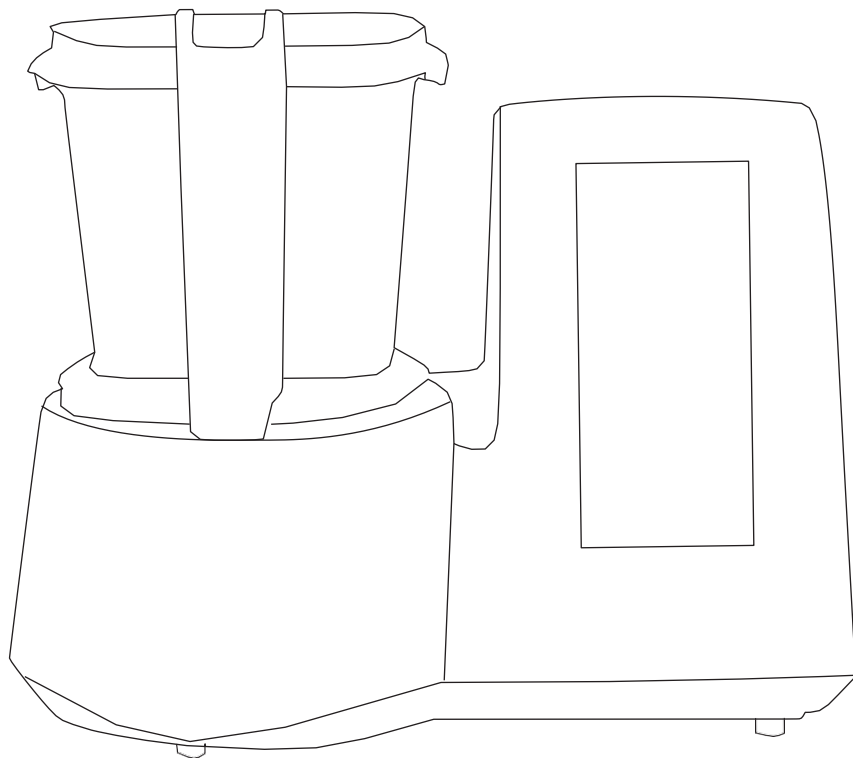


i-cook'in



GUY DEMARLE



Gentile cliente, grazie per aver acquistato il robot da cucina e cottura i-Cook'in della Guy Demarle.

Siamo certi che sarete pienamente soddisfatti.

Suggerimenti e misure di sicurezza

Si prega di leggere questo manuale prima di utilizzare l'i-Cook'in e conservarlo per riferimenti futuri.

Potete fare riferimento alle istruzioni su www.guydemarleperte.com per ulteriori informazioni

Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti del robot che possono venire a contatto con i prodotti alimentari.

Ambiente operativo o di lavoro

- Questo robot riscalda per induzione. Non collocare sul piano di lavoro oggetti metallici come coltelli, forchetti, cucchiari e coperchi poiché potrebbero scaldarsi.
- Assicurarsi che nelle immediate vicinanze non vi siano persone con pacemaker.
- Si raccomanda di tenere i bambini lontano dal robot durante il funzionamento.
- Collocare il robot su un piano piano, stabile e idoneo a sopportare alte temperature, lontano da altre fonti di calore e da possibili schizzi d'acqua.

Sicurezza elettrica

- Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.
- Prima del collegamento alla rete elettrica, assicurarsi che la tensione del robot corrisponda a quella del Paese.
- Collegare il robot ad una base provvista di presa a terra in grado di sopportare almeno 16 ampere.
- Non usare una ciabatta o un adattatore.
- Se si rompe uno dei componenti dell'i-Cook'in, disinserire la spina per evitare il rischio di scossa elettrica.

- Non utilizzare l'i-Cook'in se è caduto o se ci sono danni visibili.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione.
- Non usare mai il cavo elettrico per sollevare, trasportare o scollegare.
- Evitare che il cavo elettrico sia a contatto con fonti di calore.
- Estrarre il cavo per la lunghezza necessaria, evitando situazioni di possibile caduta dell'i-Cook'in.
- Non toccare la presa di connessione con le mani bagnate.
- Non usare o esporre l'i-Cook'in all'intemperie.

Sicurezza personale

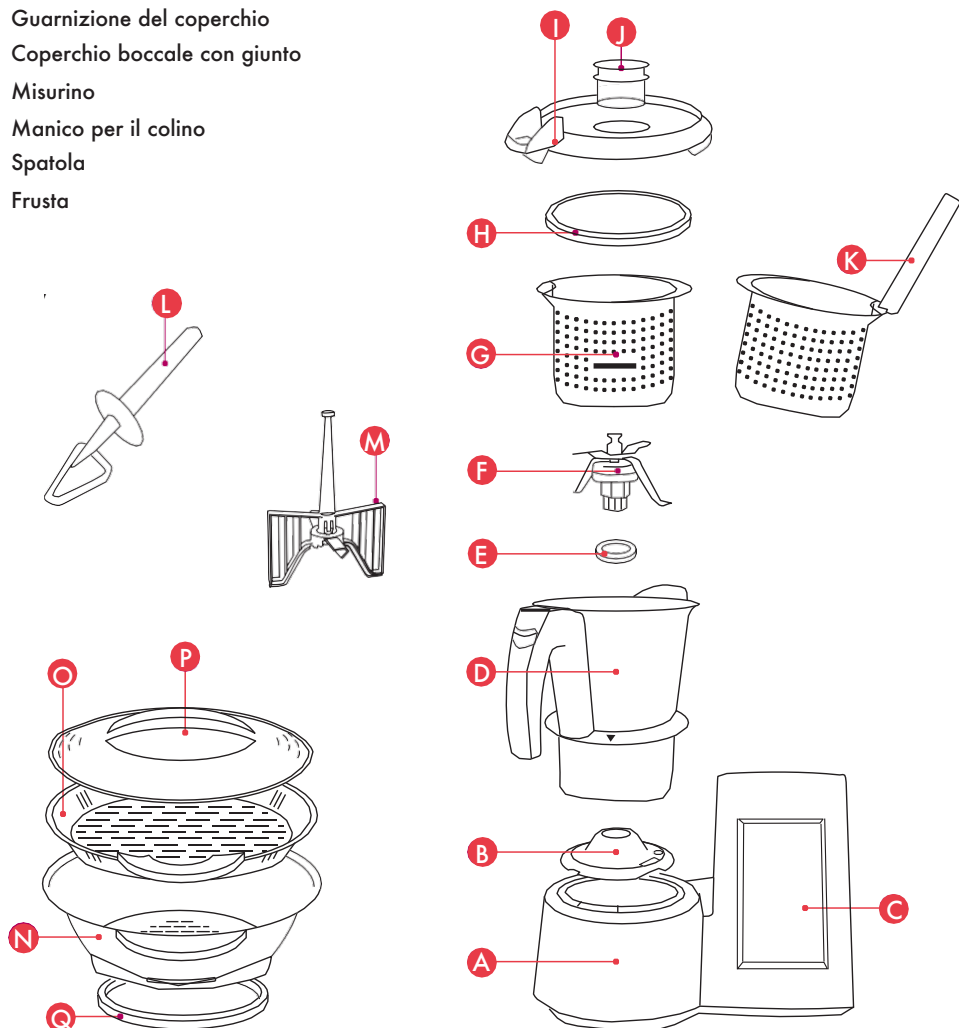
- Adattare le misure di sicurezza necessarie per evitare l'accensione involontaria dell'i-Cook'in
- Non toccare le parti metalliche, parti o corpo dell'i-Cook'in mentre è in funzione, per evitare scottature
- Nel caldo, attenzione alle emissioni di vapori e particelle di cibo che possono essere proiettati in apertura della ciotola.
- Non usare mai il coperchio se il sigillo è installato correttamente. Il lato più spesso della guarnizione deve essere posto a contatto con il coperchio inferiore.
- Per ridurre il rischio di ustione/fuoriuscita, non superare la capienza massima di 2 litri nel boccale e non aprire mai il coperchio quando l'i-Cook'in è in funzione. Prima di aprire il coperchio, spegnere l'i-Cook'in e attendere qualche secondo fino a quando le lame sono completamente a riposo.

Presentazione dell'i-Cook'in

- A** Corpo centrale / Blocco motore
- B** Ghiera supporto lame
- C** Touch screen
- D** Boccale
- E** Guarnizione delle lame
- F** Gruppo lame
- G** Colino
- H** Guarnizione del coperchio
- I** Coperchio boccale con giunto
- J** Misurino
- K** Manico per il colino
- L** Spatola
- M** Frusta

Accessori del gruppo vapore

- N** Cestello in acciaio inox
- O** Vassoio gruppo vapore
- P** Coperchio gruppo vapore
- Q** Guarnizione gruppo vapore



Gli accessori possono essere acquistati direttamente sul sito della
Guy Demarle www.guydemarleperte.com/accessori_icookin

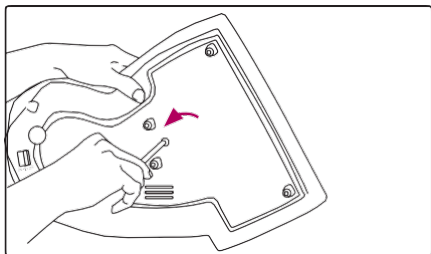
Prima dell'uso

Sbloccare la sicurezza di trasporto

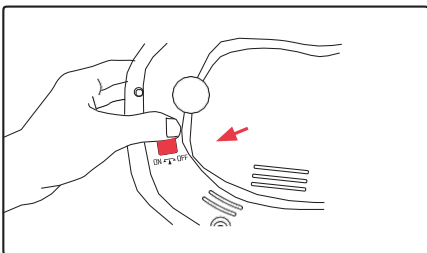


Attenzione è obbligatorio sbloccare la sicurezza di trasporto prima di utilizzare l'i-Cook'in. È imperativo procedere nel seguente ordine

1. Allentare la vite segnalata con al freccia nella direzione opposta in senso orario fino ad arrivare in linea con la base dell'i-Cook'in



2. Spostare la chiavetta gialla fino alla posizione «ON»



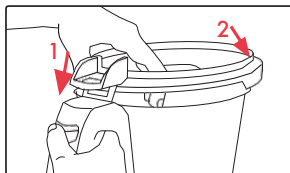
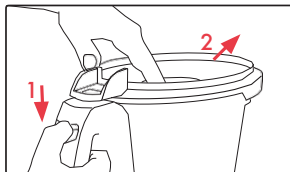
Questa operazione deve essere eseguita solo una volta per attivare l'i-Cook'in. Dopo questi due passaggi, è importante non stringere la vite per non perdere l'equilibrio della bilancia.

Tutta via è imperativo spostare la chiavetta gialla sulla posizione «OFF» se avete bisogno di trasportare l'i-Cook'in.

Aprire e chiudere il boccale

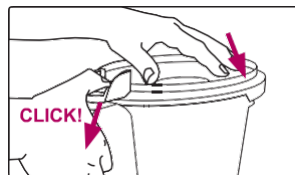
Per togliere il coperchio dal boccale:

Abbassare il pulsante di rilascio sul manico, non appena il coperchio si sarà sganciato, rimuoverlo non appena tirato via.



Per inserire il coperchio sul boccale:

Incastrare la linguetta posteriore nella scanalatura del manico, abbassare la parte anteriore e spingere il coperchio con la mano ed il pollice nel senso della freccia fino a sentire due click che indica la posizione corretta.



Collegare i-Cook'in:

Collegare la presa che si trova sul retro dell'i-Cook'in, accendere il robot premendo l'interruttore ON/OFF (I/O).

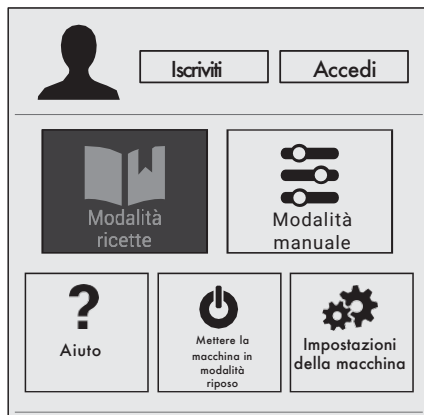
Configurazione dei parametri generali:

Per la prima accensione, si accede alle impostazioni con passi che guidano l'utente attraverso i parametri essenziali e necessari per la configurazione.

Selezionare gli elementi desiderati tramite il touch screen e premere il tasto «Confermare» per salvare le modifiche definitivamente:

- Scegliere la tua lingua
- Scegliere le unità di peso e di temperatura
- Selezionare il tuo collegamento Wi-F
- Confermare l'ora locale
- Iscriverti o collegarti al Club Guy Demarle

Menu principale



• L'accesso al Club:

Iscriviti: registrati come nuovo utente del Club Guy Demarle

Accedi: per accedere al tuo account

• Due modalità di utilizzo:

Modalità Ricette: ricette passo dopo passo

Modalità Manuale: utilizzo tradizionale

• Altri menu:

Aiuto: video spiegazioni

Mettere la macchina in modalità riposo

Configurazione:

• Collegamento Wi-Fi:

selezionare il Wi-Fi e inserire la password

• Display:

personalizzare l'aspetto i-Cook'in.

• Audio:

scegliere i suoni delle notifiche

• Sicurezza:

proteggere il dispositivo con un codice di sicurezza per impedire l'uso non autorizzato del robot (protezione bambini)

Le icone



Boccale sbloccato o coperchio chiuso impropriamente (Vedere a destra)



Boccale caldo



No Cloud: l'i-Cook'in non si può collegare alla Cloud

27/05/2015
15:04

Giorno e ora



Indicatore WI-FI ON/OFF

Funzioni principali



Funzione Spadellare



Funzione Turbo



Funzione Impasto



Bilancia Digitale



Impostazione tempo o timer da 5 secondi a 99 minuti



Scelta della temperatura da 0°C a 140°C

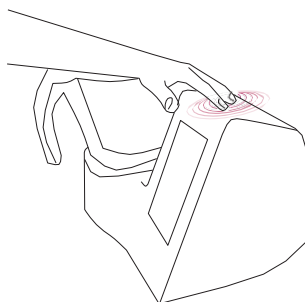


Scelta della velocità da 1 a 10

Utilizzo

Modalità di riposo


Se l'i-Cook'in è collegato ma non in uso, va automaticamente in standby dopo 30 minuti. Per uscire dalla modalità standby e riattivare l'i-Cook'in toccare leggermente la parte superiore dell'i-Cook'in che si trova sopra il touch screen





Modalità manuale

Questa modalità consente di effettuare le tue ricette utilizzando le numerose funzione dell'i-Cook'in: cucinare con acqua, a vapore, cuocere a fuoco lento, soffriggere, emulsionare, frullare, montare, mescolare, impastare, tritare, spezzettare, macinare, grattugiare e pesare.


Cucinare in modo manuale

1. Pesare gli ingredienti con il pulsante la bilancia e la funziona «Tara» si attiva per azzerare la bilancia e poi inserire gli ingredienti.
2. Con i pulsanti di controllo sul touchscreen, selezionare prima:
 - Il tempo desiderato (fino a 99 minuti senza interruzioni)
 - Se necessario la temperatura (40 °C a 140 °C)
 - Poi la velocità (da 1 a 10)
3. Per avviare la funzione «S» e la funzione «Impastare», basta solo un click. Per interrompere, premere di nuovo i tasti corrispondenti.
4. Per utilizzare la funzione TURBO, premere continuamente sul pulsante TURBO e rilasciare per mettere in pausa. La funzione TURBO si ferma automaticamente dopo 10 sec.
5. Tutte le funzioni dell'i-Cook'in, tranne la funzione TURBO, possono essere usate con il timer. Quando il tempo programmato è completato, l'i-Cook'in si ferma e un segnale acustico ti avvertirà.
6. Si può impostare direttamente la velocità senza timer. Per fermare l'i-Cook'in, basta cliccare il logo  timer, oppure spingere di nuovo «S» oppure la funzione «impasto».
7. Per la cottura a temperatura la programmazione del tempo con il timer è imperativa, altrimenti la temperatura non si attiva.

Pausa/modalità di arresto di funzionamento manuale

Per mettere in pausa un'operazione e mantenere in memoria sia il tempo che la temperatura programmata, premere il logo  velocità. Per riavviare l'operazione, selezionare la velocità desiderata. Per fermare un'operazione in corso e settare tutti i parametri (tempo, temperatura, e velocità) a zero, premere il logo  Timer.

Partenza programmata

1. Premere per pochi secondi continuamente sul logo  Timer e regolare il tempo di inizio robot:
 - In modalità online, selezionare l'ora esatta di inizio
 - In modalità offline, scegliere di avviare l'operazione tra 1 e 8 ore seguendo con tutte le impostazioni di funzionamento.
2. Premere il tasto «conferma»
3. Quindi impostare il tempo, la temperatura, e la velocità per effettuare la ricetta desiderata. Il logo del timer in alto a sinistra dello schermo che lampeggia indica che la richiesta è stata presa in considerazione.

Modalità Ricette

La modalità ricette contiene più di 230 ricette programmate dalla Guy Demarle nella memoria dell'i-Cook'in. Esse sono accessibili in qualsiasi momento, sia che si è in modalità online che offline. I parametri delle ricette passo dopo passo (tempo, temperatura, velocità) sono già stati programmati. Siete liberi di modificarli prima di lanciare la ricetta e ad ogni passo della ricetta. Questa modalità permette anche di approfittare di tutte le ricette del Club Guy Demarle in modalità online.

In modalità connessa (Wi-Fi+ Cloud)



Collegandosi alla rete Wi-Fi, alla cloud ed al tuo account come utente del Club Guy Demarle, si apre un universo senza limite dove è possibile approfittare di tutte le ricette della community.

Visita www.club.guydemarle.com/it per trovare le tue ricette preferite e filtrare la ricerca ricette per categoria, prezzo, tempo, difficoltà ecc. Potrai anche creare le tue ricette programmate ed inviarle al tuo i-Cook'in!





Attenzione : le ricette registrate sul Club Guy Demarle ed inviate all'i-Cook'in non rimangono in memoria nell'i-Cook'in. Esse vengono visualizzate soltanto in modalità online.


Senza connessione

1. Utilizzare l'i-Cook'in in modalità manuale o modalità ricette sezionando la ricetta che ti piace tra quelle disponibili nella memoria dell'i-Cook'in.
2. Premere il tasto degli ingredienti  e verifica quali ingredienti sono necessari per realizzare la ricetta.
3. Cliccare sull'icona «play»  e seguire i diversi passi della ricetta guidata dall'i-Cook'in.

Mettere in Pausa/Fermare una ricetta in modalità Ricette

Per mettere in pausa o fermare una operazione in modalità ricette, cliccare sul tasto pausa  nel passo della ricetta.

Per riprendere l'operazione, cliccare sul tasto play  nel passo della ricetta.

Per interrompere la ricetta programmata e tornare alla lista ricetta disponibile, cliccare sulla croce  in cima a destra dello schermo.

Connessione

i-Cook'in è un robot multifunzione collegato.



La funzione Wi-Fi non è abilitata. Per attivare questa funzione vai: Menu principale > Impostazioni della macchina > Collegamento Wi-Fi, e spostare il tasto su «On».

No Wi-Fi L'i-Cook'in non è collegato ad una rete Wi-Fi. Per collegarsi, vai a Menu principale > Impostazioni della Macchina > Collegamento Wi-Fi. Seleziona la rete wireless dove desideri collegarti e inserire, se necessario, la password.

Offline

L'i-Cook'in è collegato alla rete Wi-Fi, ma il segnale è troppo debole per connettersi alla Cloud. Se il problema persiste, posizionare il terminale Wi-Fi più vicino all'i-Cook'in, o installare un ripetitore di segnale Wi-Fi.

Online

La data e l'orario appaiono in alto a destra dello schermo. Quindi l'i-Cook'in è ben collegato al Wi-Fi e alla cloud Guy Demarle

Personalizzazione

Per personalizzare il tuo i-Cook'in, andare sul Menu principale, scegliere Impostazioni della Macchina, e:

- Con «Display» si può scegliere il tema di colore dello schermo, il design dei pulsanti, le informazioni desiderate sulle ricette ecc.
- Con «Audio» si può scegliere il volume e la tipologia del suono delle notifiche ecc.
- Con «Sicurezza» si può scegliere un codice di protezione.
- Con «Informazioni sulla Macchina» si possono vedere le informazioni ed aggiornare il Sistema Operativo

Ecologia e Riciclaggio prodotto

I materiali dell'i-Cook'in sono compresi nella classificazione dei programmi del riciclaggio.



Questo simbolo significa che se si desidera eliminare il prodotto, una volta che non è più utilizzabile si deve smaltire seguendo il metodo appropriato, presso un gestore autorizzato di rifiuti per la raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettroniche (RAEE)

Caratteristiche tecniche

- Capacità massima del boccale: 2 litri
- Peso massimo di una sola pesata: 2 kg
- Risoluzione: 5 g
- Esattezza: 5g
- Potenza massima : 1600 Watts
- Sistema di cottura ad induzione
- Alimentazione 220-240 V

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva 2006/95 CE e la direttiva sulla bassa tensione 2004/108/ CE sulla compatibilità elettromagnetica

Questo dispositivo è conforme alle disposizioni del regolamento 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 Ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Assistenza Tecnica:

Rivolgersi sul modulo di richiesta all'interno del sito www.guydemarleperte.com/assistenza, oppure scrivere in privato sui social Facebook o Instagram @GuyDemarleItalia

Numero di Proposta d'Ordine: _____

Data di acquisto: _____

Numero di serie: _____



Guy Demarle Italia S.R.L.
Foro Buonaparte, 67
20121 Milano (Italia)
www.club.guydemarle.com/.it
www.guydemarleperte.com