

BÉABA

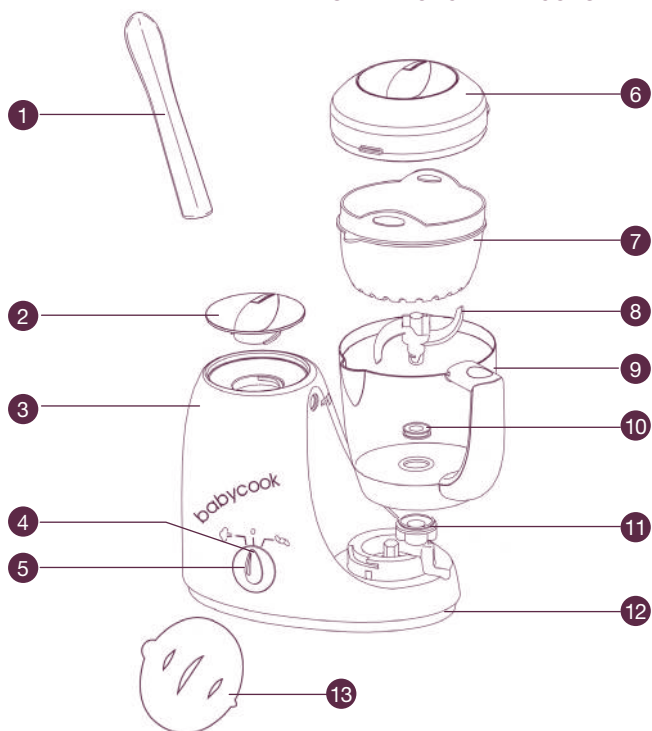
- F** Notice d'utilisation
- EN** Instructions
- D** Gebrauchsanweisung
- NL** Handleiding
- E** Folleto de Instrucciones
- I** Istruzioni per l'uso
- P** Instruções de utilização

- FI** Käyttöohje
- NO** Bruksanvisning
- DK** Brugsanvisning
- SE** Bruksanvisning
- GR** Οδηγίες Χρήσης
- RU** Инструкция



BABYCOOK® original

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LA PRESENTE NOTICE ET LA CONSERVER



- | | |
|--|---|
| 1 Spatule | 8 Couteau de mixage (amovible) |
| 2 Couvercle de cuve (vissage) | 9 Bol cuisson (vissage) Réchauffage/mixage |
| 3 Cuve de chauffage | 10 Joint |
| 4 Bouton de commande : ☞ cuisson ☞ mixage (par impulsions) | 11 Écrou de déverrouillage du couteau sous le fond du bol |
| 5 Témoin de cuisson | 12 Embase |
| 6 Couvercle de bol (vissage) | 13 Opercule de mixage |
| 7 Panier de cuisson réchauffage | |

F Nous vous remercions et vous félicitons pour votre choix : vous avez acquis un appareil aux performances uniques.

Le BABYCOOK a été conçu spécifiquement pour préparer sainement, simplement et rapidement les repas de votre bébé. BABYCOOK cuit, réchauffe et décongèle les aliments à la vapeur, en préservant leurs vitamines et permet leur parfait mixage.

CONSIGNES

- L'appareil se compose d'une embase technique intégrant une cuve de chauffage et son couvercle, puis un bol de cuisson amovible qui reçoit le panier de cuisson, le couteau de mixage, l'opercule de mixage et son couvercle.
- Le verrouillage du couvercle de chaudière se fait dans le sens des aiguilles d'une montre ↻.
- Le verrouillage du couvercle de bol de cuisson se fait dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ↺.
- L'extraction du panier se fait à l'aide de la spatule qui coulisse dans les anses du panier.
- La manipulation du couteau (lame très tranchante) ainsi que la prise en main du bol et de ses accessoires après cuisson se feront toujours avec précaution, l'eau de condensation résiduelle étant très chaude en fin de cuisson.
- **Lorsque l'appareil est neuf, le blocage du bol est plus difficile à obtenir, n'hésitez pas à enclencher le bol en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à obtention du "CLIC", l'appareil est alors enclenché.**
Si le bol n'est pas totalement enclenché, la sécurité du couvercle empêchera toute mise en route de l'appareil.
- Avant la 1^{ère} utilisation : par mesure d'hygiène, lancer 3 cycles de cuisson (eau claire seule - niveau 3) en suivant les instructions ci-dessus. Nettoyer ensuite le bol et les accessoires à l'eau chaude savonneuse.



**ATTENTION ! Ne jamais immerger la base électrique.
Brancher l'appareil sur une prise 220 volts
avec raccordement à la terre.**



CUISSON

Le bol est pourvu de graduations repérées de 1 à 3 dans sa partie basse. Ces niveaux permettent de doser les quantités d'eau à transvaser dans la cuve de chauffage et déterminent les temps de cuisson. (se reporter au guide de cuisson page n° 5).

- Doser l'eau à l'aide du bol de cuisson (en tenant compte des graduations). Toujours mettre de l'eau à température ambiante dans la cuve.
- Transvaser l'eau dans la cuve de chauffage et verrouiller le couvercle de cuve.
- Placer le panier contenant les aliments coupés en dés dans le bol en prenant soin de positionner la languette du panier dans le grand bec verseur du bol et verrouiller à fond le couvercle sur le bol, puis verrouiller l'ensemble sur l'embase.
- Brancher l'appareil et tourner le bouton sur la gauche sur le symbole vapeur (☁).
- A l'extinction du témoin de cuisson, déverrouiller le couvercle du bol par sa poignée. Extraire le panier à l'aide de la spatule et vider, dans le bol, son contenu, dont on aura jeté ou conservé, selon la recette, une partie du bouillon.

MIXAGE

- Placer l'opercule de mixage à l'horizontale dans le bol, veillez à ce que l'opercule repose bien sur les 6 ergots à l'intérieur du bol afin qu'il ne glisse pas dans le fond du bol lors du mixage.
- Verrouiller à fond le couvercle sur le bol, puis verrouiller l'ensemble sur l'embase.
- Brancher l'appareil et tourner le bouton sur la droite sur le symbole de mixage, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée (durée normale d'une impulsion 10 secondes).

RÉCHAUFFAGE

- Les aliments à réchauffer seront préalablement déposés dans un petit pot en verre ou en plastique et placés sans couvercle dans le panier de cuisson.
- Doser 1 mesure d'eau puis procéder comme pour le cycle de cuisson.
- A l'extinction du voyant lumineux, extraire le petit pot à l'aide d'un linge (attention l'eau résiduelle est très chaude en fin de cuisson) et brasser le contenu pour obtenir une température homogène.

DECONGELATION

- Suivre la même méthode que pour le réchauffage, verser 2 doses d'eau au lieu d'une. Et procéder à la cuisson et au mixage comme indiqué précédemment.

NOTA : bien qu'il soit toujours préférable d'utiliser des légumes et des fruits très frais dont l'apport en vitamines est optimal, il est cependant tout à fait possible de cuire avec le **BABYCOOK** légumes et fruits surgelés, préalablement décongelés directement dans le **BABYCOOK** ou au réfrigérateur (ne jamais décongeler des aliments à température ambiante).

ARRET

- A la fin de chaque utilisation, remettre le bouton sur le symbole 0.

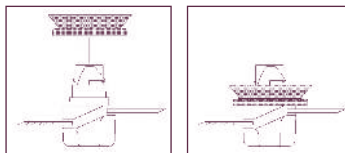
GUIDE DE CUISSON

| Aliments | | Nombre de doses d'eau | | |
|-------------------------|-----------------|----------------------------|-------------|-------------|
| | | 1 | 2 | 3 |
| Légumes | Pommes de terre | Pour le réchauffage | | • |
| | Carottes* | | | • |
| | Navets* | | | • |
| | Haricots verts | | • | |
| | Courgettes | | • | |
| | Poireaux | | | • |
| | Petits pois | | | • |
| | Courge | | | • |
| | Chou-fleur | | | • |
| | Viandes | | Rouges | |
| Blanches | | | • | |
| Poissons | | | • | |
| Fruits | Pommes | | • | |
| | Poires | | • | |
| | Fraises | | • | |
| | Mandarines | | • | |
| | Ananas | | | • |
| Temps de cuisson | | env. 7 min | env. 10 min | env. 15 min |

*couper en petits dés.

ENTRETIEN

- Débrancher toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage.
- Rincer immédiatement à l'eau claire les accessoires en contact avec les aliments pour éviter les germes.
- **Détartrer périodiquement la cuve de chauffage exclusivement avec du vinaigre d'alcool alimentaire.** Dans votre appareil froid non raccordé au secteur, verser un mélange de 100 ml d'eau et 100 ml de vinaigre d'alcool. Laisser reposer une nuit complète puis vider le contenu de la chaudière. Renouveler l'opération si nécessaire jusqu'à élimination complète du calcaire. Raccorder l'appareil au secteur puis pratiquer 2 cycles de chauffe avec uniquement de l'eau claire dans la cuve (3 doses - 150 ml) pour bien la rincer. Nettoyer ensuite le bol et les accessoires à l'eau chaude savonneuse. Ne jamais utiliser de détartrant chimique ou détartrant à cafetière dans la cuve.
- Après nettoyage de la lame, veillez à ce que le joint soit correctement remplacé.
- Les accessoires du Babycook ne conviennent pas à la stérilisation.



Mise en place du joint sur le couteau mixeur

RECOMMANDATIONS

- Votre appareil est destiné à un usage exclusivement domestique.
- Avant chaque utilisation, s'assurer de la bonne mise en place des pièces de l'appareil.
- Ne pas poser l'appareil sur une surface chaude, à proximité d'une flamme ou de projection d'eau.
- Le couteau de mixage doit toujours être placé sur le bol en mode cuisson et en mode mixage. Ne jamais déposer le bol sur l'embase sans qu'il soit pourvu du couteau de mixage.
- Ne pas déplacer l'appareil ou le recouvrir pendant son utilisation.
- Ne jamais immerger la base électrique dans l'eau.
- Ne pas dépasser les niveaux de remplissage d'eau indiqués sur le bol et ne pas ajouter d'eau dans le bol avant le mixage, risque de projections très chaudes lors du mixage.
- Garder le BABYCOOK hors de portée des enfants et verrouiller le couvercle de bol toujours à fond pour que la lame soit inaccessible.
- Utiliser le BABYCOOK sur une surface plane et stable.
- Brancher le BABYCOOK sur une prise 220 Volts + terre. Vérifier que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à votre installation électrique. Dérouler entièrement le cordon d'alimentation. Ne pas utiliser de rallonge électrique. Par mesure de sécurité, si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service après-vente Beaba ou son représentant national agréé afin d'éviter tout danger. Toute erreur de branchement annule la garantie.

- Ne pas faire fonctionner le BABYCOOK sur mode cuisson, sans eau dans la cuve.
- Ne jamais déverrouiller le bol de l'embase avant extinction du voyant lumineux de cuisson et avant refroidissement de l'ensemble.
- Ne jamais ouvrir le couvercle de la cuve avant refroidissement complet de l'appareil.
- Vérifier régulièrement que l'orifice de sortie de vapeur situé sur le bol n'est pas obstrué.
- Ne jamais se pencher sur l'orifice de sortie de vapeur pendant le cycle de cuisson (risques de brûlures).
- Manipuler les pièces chaudes avec beaucoup de précautions.
- **Détartre régulièrement la cuve de chauffage.**
- Mettre exclusivement de l'eau ou du vinaigre blanc (pour le détartrage) dans la cuve de chauffage. Ne jamais mettre d'aliments, de sel ou tout autre élément non conseillé dans la cuve de chauffage.
- Ne jamais laisser d'eau dans la cuve, vidanger l'eau résiduelle de la cuve après utilisation.
- Débranché l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser, pour le nettoyer ou pour toutes manipulations du couteau. Ne pas débrancher en tirant sur le cordon.
- Ne pas utiliser votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, s'adresser toujours directement au service après-vente Beaba ou à son représentant national agréé.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

FICHE TECHNIQUE

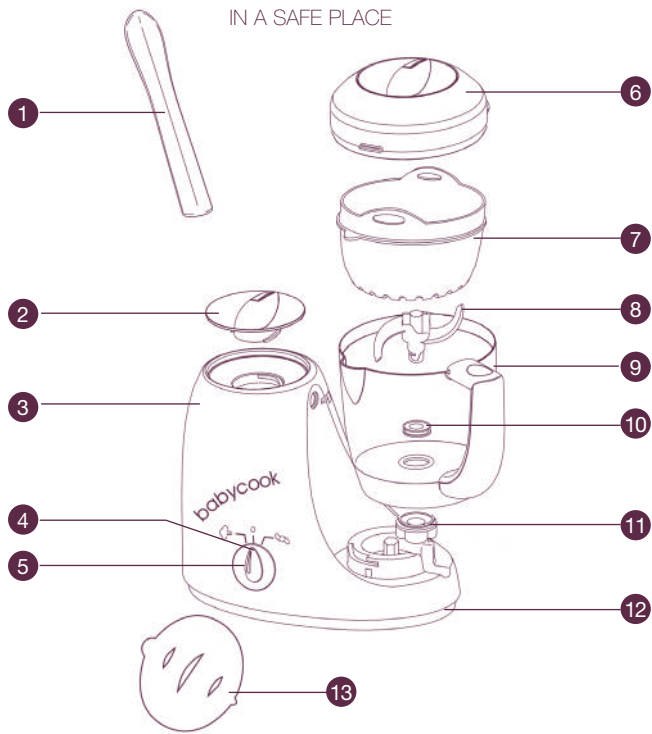
Tension : 220-240 V ~ / 50-60 Hz

Puissance : 380 W (moteur 130 W)



Le logo apposé sur ce produit et représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit ne peut être mis au rebut avec les déchets domestiques normaux. Afin d'éviter d'éventuels dommages au niveau de l'environnement ou de la vie humaine, veuillez séparer ce produit des autres déchets afin de garantir qu'il soit recyclé de manière sûre au niveau environnemental. Pour plus de détails sur les sites de collecte existants, veuillez contacter l'administration locale ou le détaillant auprès duquel vous avez acheté ce produit.

PLEASE READ THIS INSTRUCTION LEAFLET CAREFULLY AND KEEP IT IN A SAFE PLACE



- | | |
|--|---|
| 1 Spatula | 7 Cooking, reheating, defrosting basket |
| 2 Compartment lid | 8 Removable food processor blades: easy to clean |
| 3 Steam heating compartment | 9 Blending bowl |
| 4 Food processor controls: ☰ cooking, reheating, defrosting ☱ blending | 10 Gasket |
| 5 Cooking light | 11 Bolt for detaching blades |
| 6 Bowl lid: security locking system | 12 Base |
| | 13 Cover |