

NOTICE D'UTILISATION
INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
HANDLEIDING
FOLLETO DE INSTRUCCIONES
ISTRUZIONI PER L'USO
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

BEABA

N°Vert 0 800 323976

31, cours de Verdun
01102 Oyonnax cedex - FRANCE
Tél. +33 (0)4 74 73 15 63 - Fax : +33 (0)4 74 73 15 67
<http://www.beaba.com>

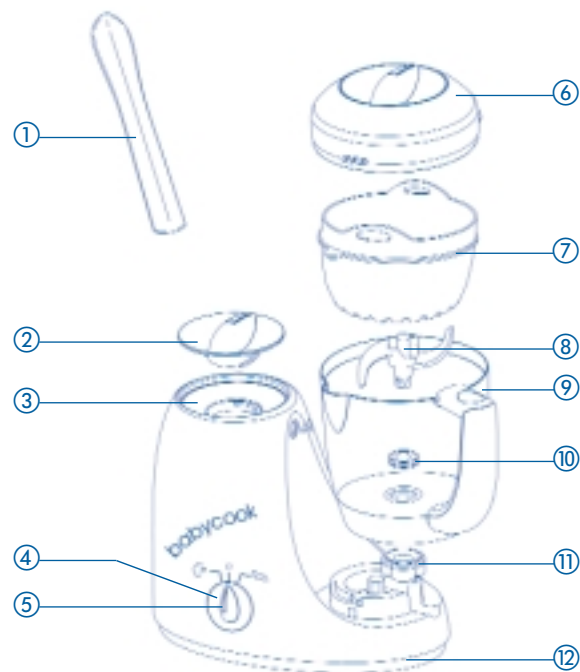


AA0265

Babycook

BEABA

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LA PRESENTE NOTICE ET LA CONSERVER



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

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

F

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 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.



ATTENTION


Ne jamais immerger la base électrique.

Brancher l'appareil sur une prise 220 volts avec raccordement à la terre.


MODE D'EMPLOI

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)
- 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

- 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 polycarbonate 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

F

- Suivre la même méthode que pour le réchauffage, verser 2 doses d'eau au lieu d'une.

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.

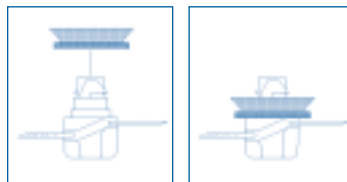
GUIDE DE CUISSON

Aliments	Nombre de doses d'eau		
	1	2	3
Légumes Pommes de terre			•
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.
- **Détartre périodiquement la cuve de chauffage** : verser 3 doses de vinaigre, d'alcool de préférence, dans la cuve de chauffage. Pratiquer un cycle de cuisson et rincer soigneusement. Refaites ensuite 2 cycles de chauffe avec uniquement de l'eau (3 doses) dans la cuve pour bien la rincer.
- Après nettoyage de la lame, veillez à ce que le joint soit correctement remplacé.



Mise en place du joint sur le couteau mixeur

RECOMMANDATIONS

- 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.
- 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.
- Brancher le BABYCOOK sur une prise 230 Volts + terre
- Ne pas faire fonctionner le BABYCOOK sur mode cuisson, sans eau dans la cuve
- Ne pas dépasser les niveaux de remplissage d'eau indiqués sur le bol
- 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.**

FICHE TECHNIQUE

Tension : 220-240 V ~ / 50-60 Hz
Puissance : 350 W (moteur 120 W)

F

GARANTIE

En dehors de la garantie légale prévue par le code civil (art.1641 et suivants) sur les vices cachés, due en tout état de cause, la Société BEABA garantit ce produit exclusivement dans le cadre d'un usage domestique, contre tout défaut de fabrication ou vice de matière. La durée de garantie est de 1 an partant de la date d'achat. Pendant cette période, le produit sera soit réparé, soit remplacé gratuitement.

La garantie n'est valable que si le produit est accompagné d'un justificatif d'achat. Elle ne couvre pas les détériorations consécutives à une utilisation du produit non conforme à son mode d'emploi, à un choc ou à une chute.

La Société BEABA ne saurait être tenue pour responsable des dégâts matériels ou des accidents de personne consécutifs à une installation non conforme aux dispositions légales ou réglementaires.

L'application de la garantie ne saurait donner droit à dommages et intérêts.

Nous nous réservons le droit d'apporter à nos produits toute modification technique, de forme ou de couleur, que nous jugerions utiles.

Ce document n'a de valeur contractuelle que dans ses stipulations de garantie.

ATTENTION

→ **Pour toute réclamation, veuillez indiquer le numéro inscrit sur l'étiquette placée sous le produit (à conserver).**

→ **Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par notre service-après-vente.**

Tél France métropolitaine **N° Vert 0 800 32 39 76**