

BEABA

N° Azur 0 810 88 62 32

PRIX APPEL LOCAL

121, voie Romaine - B.P. 80 107 - Groissiat
01116 Oyonnax cedex - FRANCE

www.beaba.com

sav@beaba.com

BEABA

Notice d'utilisation

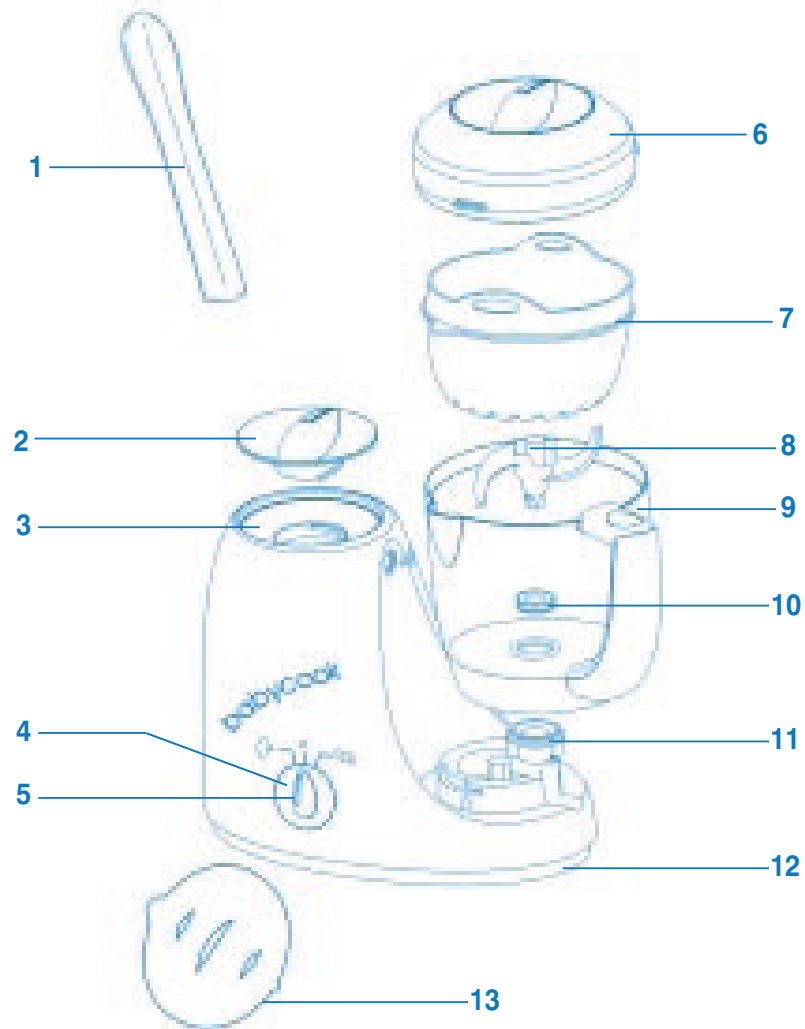
GB Instructions
DE Gebrauchsanweisung
NL Handleiding
ES Folleto de Instrucciones
IT Istruzioni per l'uso
PT Instruções de utilização

SE Bruksanvisning
NO Bruksanvisning
FI Käyttöohje
DK Brugsanvisning
GR Οδηγίες Χρήσης

**SYSTÈME
BREVETÉ**
patented product



BABYCOOK™



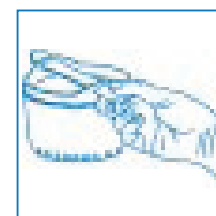
- | | |
|---|---|
| <p>1. Spatule</p> <p>2. Couvercle de cuve (vissage ↻)</p> <p>3. Cuve de chauffage</p> <p>4. Bouton de commande :</p> <p> ↻ cuisson</p> <p> ↻ mixage (par impulsions)</p> <p>5. Témoin de cuisson</p> <p>6. Couvercle de bol (vissage ↻)</p> | <p>7. Panier de cuisson réchauffage</p> <p>8.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

FR 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, veuillez 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 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



- 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.

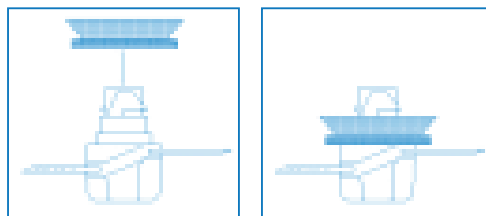
GUIDE DE CUISSON

Aliments	Nombre de doses d'eau		
	1	2	3
Légumes Pommes de terre			•
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 replacé.
- 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.
- **Détartrer 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

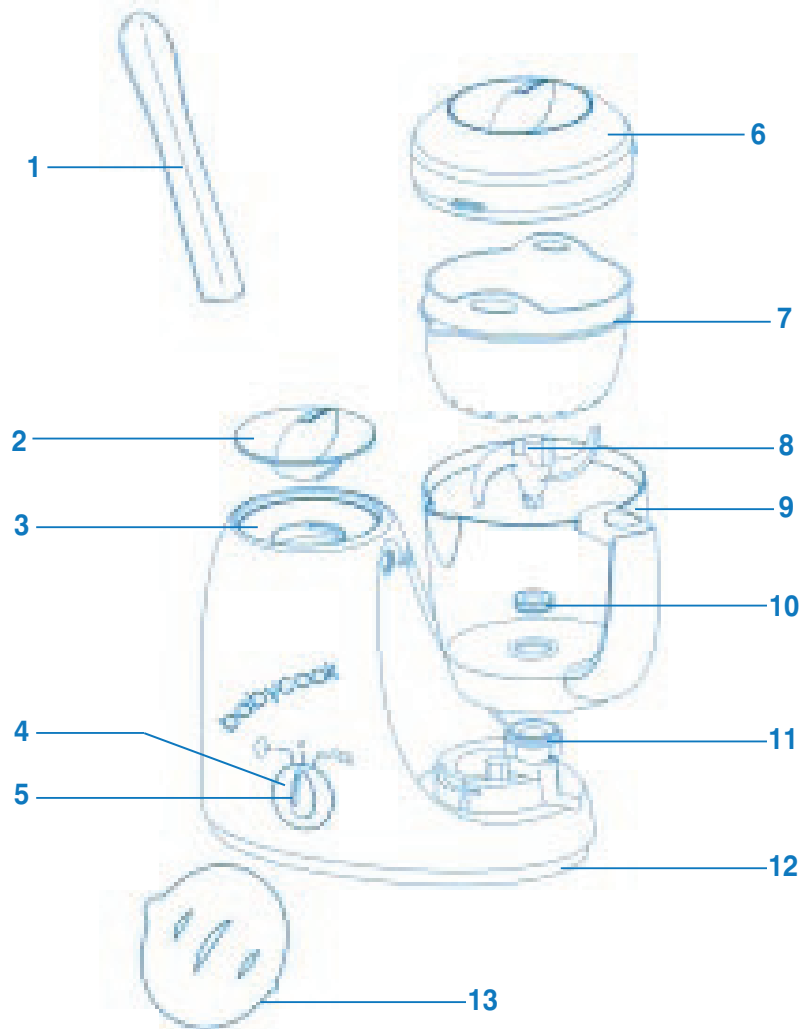
Tension : 220-240 V ~ / 50-60 Hz

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.

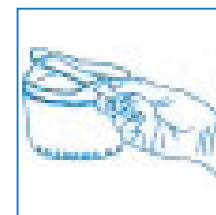
“ We thank and congratulate you on your choice - you have purchased an appliance that has unique performance features. **BABYCOOK** has been specifically designed to prepare healthy meals for your baby, simply and rapidly. **BABYCOOK** cooks, reheats and defrosts food by steaming, which locks in the vitamins and ensures they are thoroughly blended.”



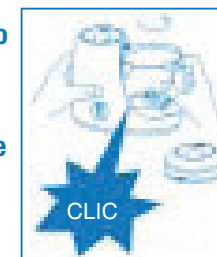
- | | |
|---|--|
| 1. Spatula | 7. Cooking, reheating, defrosting basket |
| 2. Compartment lid | 8. Removable food processor blades:
easy to clean |
| 3. Steam heating compartment | 9. Blending bowl |
| 4. Food processor controls:
⇒ cooking, reheating, defrosting
⇒ blending | 10. Gasket |
| 5. Cooking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

HOW TO USE

- The appliance consists of a technical pedestal unit that incorporates a lidded heating reservoir, a removable food preparation bowl that takes the cook basket insert, the blending blade, the mixing cover and lid.
- To lock the heating unit turn it clockwise.
- The preparation bowl lid locks by turning it anti-clockwise.
- The basket must be lifted out using the spatula slotted through the basket handles.
- Care should always be taken when handling the cutter (very sharp blades) and also when taking hold of the bowl and its accessories after cooking, the residual condensed water is very hot at the end of cooking time.



- **When the appliance is brand new, it is harder to lock the bowl, make sure you latch the bowl by turning it anti-clockwise until you hear it "CLICK", the appliance is then fully engaged.**



If the bowl is not fully engaged, the safety device on the appliance lid will prevent it working.

- **Before using for the first time: for reasons of hygiene, complete 3 cooking cycles (water only - level 3) following the instructions above. Then clean the bowl and accessories with warm soapy water.**




WARNING

Never immerse the electrical pedestal unit in water.


Plug the BABYCOOK into a 220 V earthed socket

COOKING

The lower part of the bowl is marked with a 1- 3 measuring scale. These mark lines are for measuring how much water to pour into the heating reservoir and so set the cooking time. (Refer to the cooking guide, page No.11)

- Pour the right amount of water into the cooking bowl (using the mark lines).
Always pour water at room temperature into the reservoir.
- Pour the water into the heating reservoir and lock the reservoir lid.
- Place the basket with its content of diced food in the bowl making sure that the basket tab lines up with the large pouring lip of the bowl, lock the cover tightly onto the bowl, then lock the whole unit onto the pedestal.
- Plug the appliance into the mains and turn the button to the left towards the steam symbol .
- When the cooking indicator light goes out, unlock the bowl lid by turning its knob. Lift out the basket using the spatula and pour the contents into the bowl. Depending on the recipe you will either pour away or keep part of the cooking liquor.

BLENDING

- Place the mixing cover on the jug horizontally and ensure that it is lying on the six lugs inside the jug so that it does not slip down when mixing.
- Lock the lid tightly onto the bowl, then lock the whole unit onto the pedestal.
- Plug the appliance into the mains and turn the button to the right towards the blender symbol , until you get the right consistency (pulse action normally lasts 10 seconds).

REHEATING

- Food that needs reheating must first be put into in a small glass or polycarbonate jar and placed uncovered in the cooking basket.
- Pour in 1 measure of water then proceed as for the cooking cycle.
- When the indicator light goes out, lift out the jar using a cloth, (warning - any water left over at the end of the cooking time is very hot) then mix the contents so that the temperature is even.

DEFROSTING

- Follow the same method as for reheating, but pour in 2 measures of water instead of 1. Proceed with cooking and mixing as explained earlier.

NOTE : Naturally it is best to use very fresh fruit and vegetables because they offer the highest vitamin content, but of course you can use your BABYCOOK to cook deep-frozen fruit and vegetables that have been defrosted either directly in the BABYCOOK or in the refrigerator (never defrost food at room temperature).

OFF

- Turn the button back to the 0 symbol every time after use.

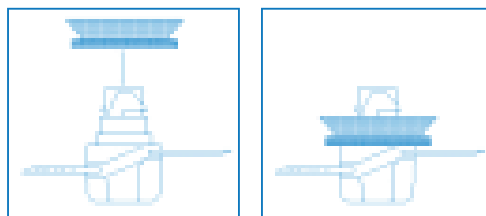
COOKING GUIDE

Food	Measures of water			
	1	2	3	
Vegetables Potatoes	For reheating		•	
Carrots*			•	
Turnips*			•	
Runner beans			•	
Courgettes			•	
Leeks				•
Peas				•
Pumpkin				•
Cauliflower				•
Meat Red				•
Poultry				•
Fish				•
Fruit Apples			•	
Pears			•	
Strawberries		•		
Mandarin oranges		•		
Pineapple			•	
Cooking time	approx. 7 minutes	approx. 10 minutes	approx. 15 minutes	

* All food should be diced.

CLEANING

- Always unplug the appliance before you start cleaning it.
- Immediately rinse the accessories that have come into contact with the food under running water to prevent germs forming.
- **Descal the heating reservoir regularly using white vinegar only.** Ensuring the device is cold and not connected to the mains, pour a mixture of 100ml of water and 100ml of white vinegar into the heating reservoir. Leave for the night and then empty. Repeat the operation if necessary until all the lime has been removed. Connect the device to the mains and then complete two heating cycles using water only in the heating reservoir (3 measures - 150 ml) in order to rinse it well. Then clean the bowl and accessories with warm, soapy water. Never use a chemical descaler or a coffee machine descaler in the heating reservoir.
- After you have cleaned the blade, make sure that the gasket is properly back in place.
- Babycook accessories are not suited to sterilisation.



Placing the gasket on the blender cutter

RECOMMENDATIONS

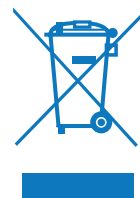
- Your device is designed for domestic use only.
- Before use, always ensure that all the different parts of the device have been installed properly.
- Do not place the device on a hot surface, near a naked flame or a source of water.
- The mixing blade must always be placed in the jug in cooking mode and mixing mode. Never put the bowl on the pedestal without the blender cutter in place.
- Do not move the appliance or put a cover over it while in use.
- Never immerse the electrical pedestal unit in water.
- Do not fill the bowl above the mark lines and do not add water to the jug before mixing. There is a risk of very hot liquid being splashed when mixing.
- Keep the BABYCOOK out of children's reach and always lock the bowl lid fully so that the blade is inaccessible.
- Use the BABYCOOK on a flat surface and stable.
- Plug the Babycook into an earthed 220V socket. Check that the power supply for your device is suited to your electrical installation. Unwind the power supply lead. Do not use an extension lead. As a safety measure and in order to avoid accidents, if the power cable is damaged, have it replaced by the Beaba after-sales service or by its certified national representative. Any connecting errors cancel the guarantee.

- Do not run the BABYCOOK in cooking mode when the reservoir is dry.
- Never unlock the jug from the base until the cooking light has been switched off and before the device has cooled completely.
- Never open the reservoir lid until the device has cooled completely.
- Regularly check that the steam outlet hole on the bowl is not blocked.
- Never lean over the steam outlet hole during the cooking cycle (risk of scalding).
- Handle hot parts with great care.
- **Regularly de-scale the heating reservoir.**
- Use only water or white vinegar (for descaling) in the heating reservoir. Never put food, salt or any other non-recommended elements in the heating reservoir.
- Never leave water in the reservoir. Empty any leftover water after each use.
- Unplug the device when you have finished using it, when you are cleaning it, or when you are handling the blade. Do not unplug by pulling on the lead.
- Do not use your device if it is not working properly or if it is damaged. In this event, contact Beaba's after-sales service directly or its certified national representative.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

TECHNICAL DATA

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

Power: 380 W (130 W motor)



The logo on this product featuring a crossed out wheeie bin indicates that the product must not be disposed of with your other household waste. In order to prevent damage to the environment or human health, please separate the product from other waste in order to ensure that it is recycled in a manner that is safe for the environment. For further information about existing collection sites, please contact your local city office or the shop where you purchased the product.