

# BÉABA

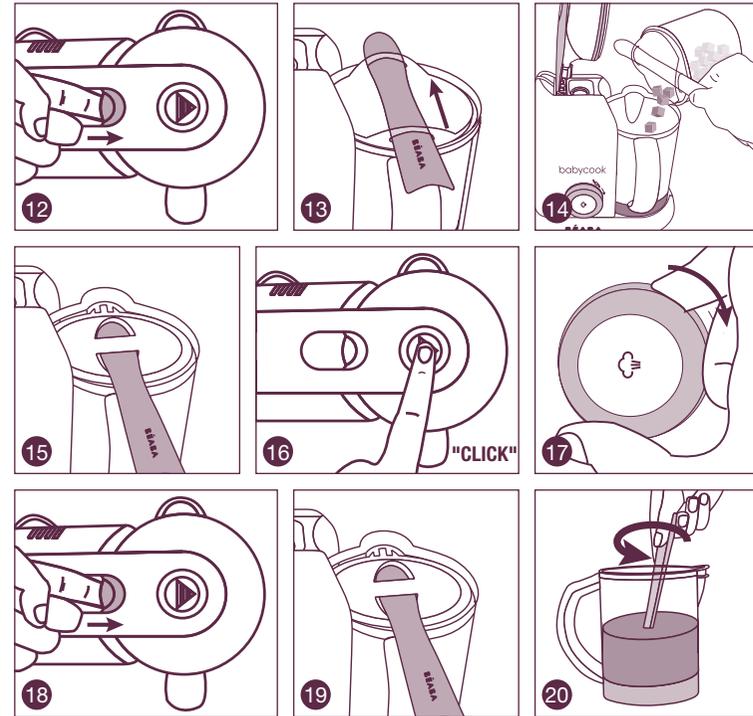
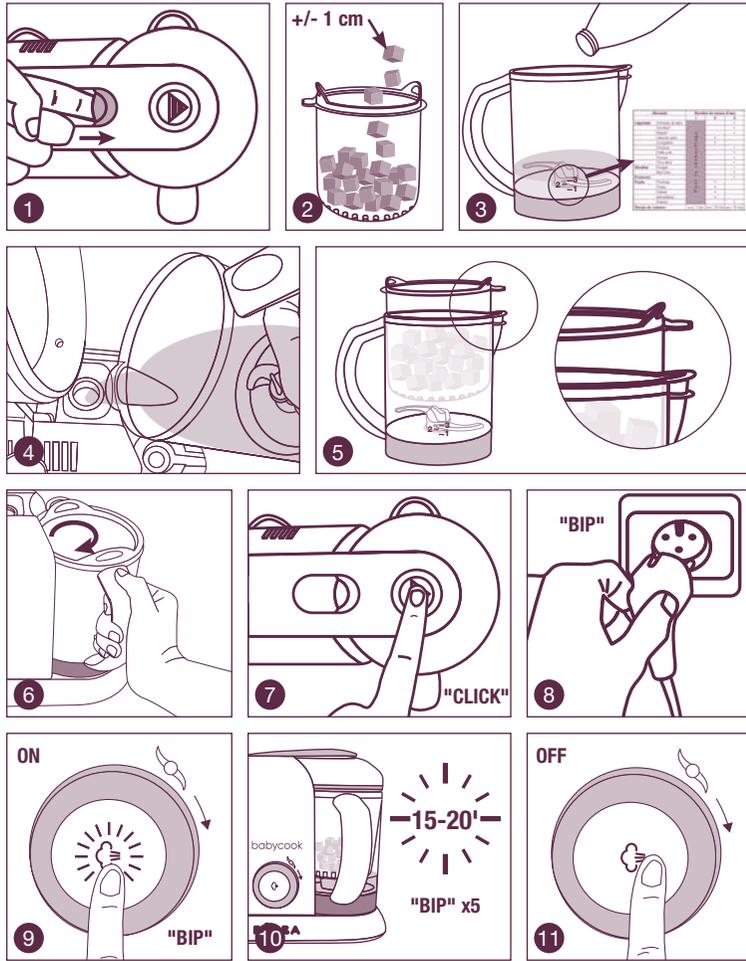
- F** Notice d'utilisation
- EN** Instructions
- D** Gebrauchsanweisung
- NL** Handleiding
- E** Folleto de Instrucciones
- I** Istruzioni per l'uso
- P** Instruções de utilização
- FI** Käyttöohje
- NO** Bruksanvisning
- DK** Brugsanvisning
- SE** Bruksanvisning
- GR** Οδηγίες Χρήσης
- RU** Инструкция



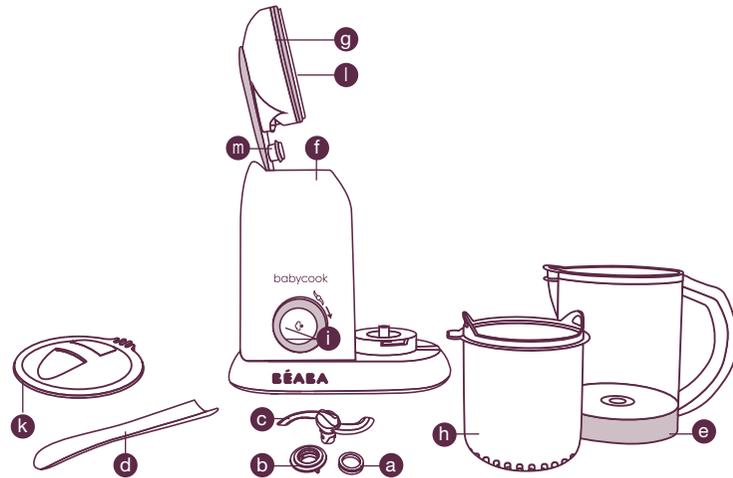
BABYCOOK® Solo

SYSTÈME  
BREVETÉ  
patented product

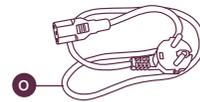
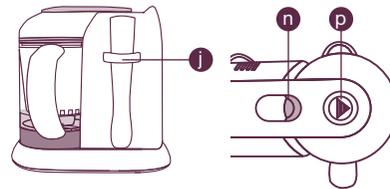
<b>F</b> Notice d'utilisation	4-9	<b>FI</b> Käyttöohje	46-51
<b>EN</b> Instructions	10-15	<b>NO</b> Bruksanvisning	52-57
<b>D</b> Gebrauchsanweisung	16-21	<b>DK</b> Brugsanvisning	58-63
<b>NL</b> Handleiding	22-27	<b>SE</b> Bruksanvisning	64-69
<b>E</b> Folleto de Instrucciones	28-33	<b>GR</b> Οδηγίες Χρήσης	70-75
<b>I</b> Istruzioni per l'uso	34-39	<b>RU</b> Инструкция	76-81
<b>P</b> Instruções de utilização	40-45		



VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LA PRESENTE NOTICE ET LA CONSERVER



- a Joint de couteau (x1)
- b Ecrou de déverrouillage du couteau sous le fond du bol (x1)
- c Couteau de mixage (x1)
- d Spatule (x1)
- e Bol (x1)
- f Cuve de chauffage (x1)
- g Couvercle de bol (amovible) (x1)
- h Panier de cuisson/réchauffage (x1)
- i Bouton de commande  
⇒ cuisson (x1)  
⇒ mixage (par impulsions) (x1)
- j Support de rangement spatule (x1)
- k Opercule de mixage / filtre à smoothie (x1)
- l Joint de couvercle (x1)
- m Bras de verrouillage (x1)
- n Loquet de déverrouillage du bol (x1)
- o Cordon électrique (x1)
- p Zone anti-chaleur (x1)

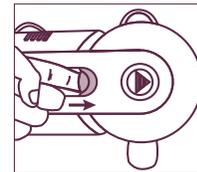


**F** Nous vous remercions et vous félicitons pour votre choix : vous avez acquis un appareil aux performances uniques.

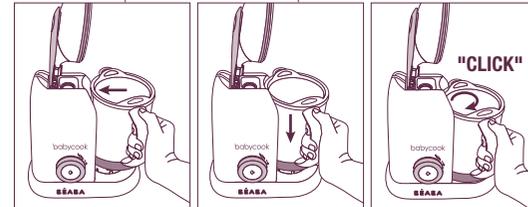
Le BABYCOOK® Solo a été conçu spécifiquement pour préparer sainement, simplement et rapidement les repas de votre bébé. BABYCOOK® Solo cuit, réchauffe et décongèle les aliments à la vapeur en préservant leurs vitamines et assure un mixage parfait.

### CONSIGNES

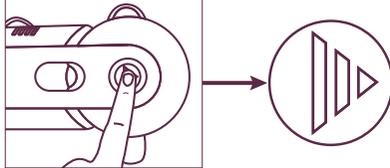
- Brancher le cordon électrique sous la base de l'appareil.
- Par mesure d'hygiène avant la 1<sup>ère</sup> utilisation, lancer 3 cycles de cuisson (eau claire seule - niveau 3). Se référer au paragraphe de cuisson. Nettoyer ensuite le bol et les accessoires à l'eau chaude savonneuse.
- L'appareil se compose d'1 cuve de chauffage, 1 bol de cuisson amovible qui reçoit 1 panier de cuisson, 1 couteau de mixage, 1 couvercle et 1 opercule de mixage.
- L'accès au bol et à la cuve se fait en poussant le loquet sur le dessus du couvercle. Lors de l'ouverture, retenir le bras de verrouillage à l'aide de la zone anti-chaleur.



- Le verrouillage du bol sur l'appareil se fait en couissant le bol sur la paroi de la cuve puis en le faisant pivoter vers l'intérieur.



- Le verrouillage du couvercle de bol de cuisson se fait en appuyant sur la zone anti-chaaleur placée sur le dessus du bras de verrouillage. **Pour éviter tout risque de brûlure en fin de cuisson, ne pas verrouiller le couvercle à l'aide de la paume de votre main.** Si le bol n'est pas totalement enclenché, la sécurité du couvercle et du bol empêchera toute mise en route de l'appareil.



- L'extraction du panier se fait à l'aide de la spatule qui coulisse dans les anses du panier, logo Béaba sur le dessus.



- La spatule se range à l'arrière de l'appareil



**ATTENTION ! La manipulation du couteau (lames très tranchantes) 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.**

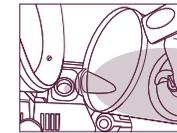


**Ne jamais immerger la base électrique.  
Brancher l'appareil sur une prise 220-240V.**

## CUISSON

Le bol est pourvu de graduations repérées de 1 à 3 sur le côté gauche. 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 9).

- Ouvrir le couvercle du bol
- Couper les aliments en dés d'environ 1 cm x 1 cm et les placer dans le panier. Pour garantir une cuisson homogène, il est conseillé de ne pas surcharger le panier.
- Doser l'eau à l'aide du bol de cuisson (en tenant compte des graduations 1-2-3). Toujours mettre de l'eau à température ambiante et sans aucun additif (sel, sucre...).
- Transvaser l'eau dans la cuve de chauffage en plaçant le bec verseur du bol sur l'angle supérieur de la paroi.
- Placer le panier dans le bol en prenant soin de positionner la languette du panier dans le bec verseur du bol.
7. Verrouiller le bol sur l'appareil puis fermer le couvercle du bol.
- 8-9. Brancher l'appareil et appuyer sur le symbole vapeur du bouton. Un témoin lumineux ainsi qu'un signal sonore indique le démarrage de la cuisson.
- 10-11. A la fin de la cuisson, un signal sonore s'enclenche et le symbole vapeur du bouton clignote. Pour l'arrêter, appuyer sur ce bouton.



## MIXAGE

- 12-13. Déverrouiller le couvercle et extraire le panier à l'aide de la spatule. Selon la recette, le jus de cuisson peut être jeté ou conservé.
14. Verser vos aliments dans le bol et le positionner sur l'appareil.
15. Placer l'opercule de mixage à l'horizontale dans le bol à l'aide de la spatule Béaba. Veiller 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.
16. Verrouiller le couvercle du bol
17. Brancher l'appareil et tourner le bouton sur la droite par impulsion de 5 secondes maximum, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
- 18-19. Ouvrir le couvercle et retirer l'opercule de mixage à l'aide de la spatule Béaba.

**NOTA :** pour la préparation de smoothies, couper les fruits en morceaux en prenant soin de retirer les noyaux, les verser dans le bol puis suivre la procédure de mixage. verser votre préparation tout en maintenant l'opercule de mixage.

## RECHAUFFAGE ET DECONGELATION

- Les aliments à réchauffer ou décongeler seront préalablement déposés dans un récipient adapté placé sans couvercle dans le panier de cuisson.
- Doser 1 à 3 mesures d'eau suivant la quantité à réchauffer puis procéder comme pour le cycle de cuisson.
- Lorsque le signal sonore s'enclenche en fin de cycle, extraire le récipient à l'aide d'un linge (**attention l'eau résiduelle est très chaude en fin de cuisson**) et brasser le contenu à l'aide de la spatule Béaba pour obtenir une température homogène.

**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 tout à fait possible de cuire des légumes et fruits surgelés, préalablement décongelés directement dans le bol du BABYCOOK® Solo ou au réfrigérateur (ne jamais décongeler des aliments à température ambiante).

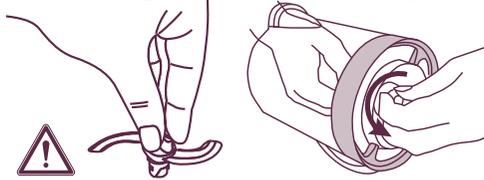
## DETARTRAGE

- Lorsque le bouton vapeur de l'appareil devient rouge, il est nécessaire de détartre la cuve.
- **La cuve de chauffage se détartre exclusivement avec du vinaigre d'alcool alimentaire ou du produit d'entretien pour Babycook.** Dans votre appareil froid non raccordé au secteur, verser un mélange de 110 ml d'eau et 110 ml de vinaigre d'alcool ou 110 ml d'eau et 110 ml de produit d'entretien pour Babycook. 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 (niveau 3 = 200 ml) pour bien la rincer. Avant le 2<sup>e</sup> cycle de chauffe, appuyer quelques secondes sur le bouton vapeur pour réinitialiser le compteur de cycles. Le bouton vapeur devient alors blanc. 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.**

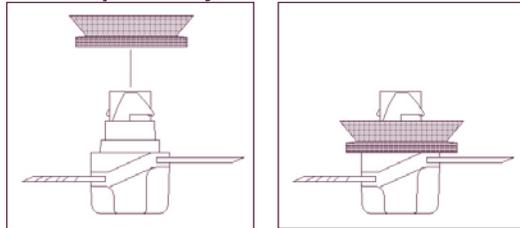
## ENTRETIEN

- Débrancher toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage.
- Rincer immédiatement à l'eau savonneuse les accessoires en contact avec les aliments pour éviter les germes.
- Après nettoyage du couteau de mixage, veiller à ce que le joint soit correctement remplacé.
- Les accessoires du Babycook ne conviennent pas à la stérilisation.
- Le bol ainsi que son couvercle, le panier, l'opercule de mixage et le couteau de mixage conviennent au lave-vaisselle. L'utilisation prolongée du lave-vaisselle provoque un vieillissement accéléré des éléments.

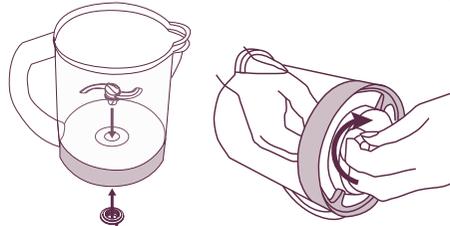
### Déverrouillage du couteau de mixage



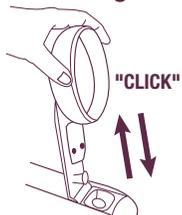
### Mise en place du joint sur le couteau de mixage



### Repositionnement du couteau de mixage

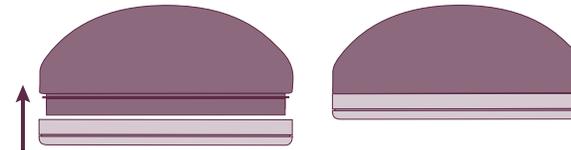


### Verrouillage/déverrouillage du couvercle de bol



Ne pas verrouiller/ déverrouiller le couvercle sur le bras de verrouillage fermé.

### Placement du joint de bol :



Partie plate sur le haut.

### RECOMMANDATIONS

- Votre appareil est destiné à un usage exclusivement domestique.
- Garder le BABYCOOK® Solo hors de portée des enfants et verrouiller toujours le couvercle du bol pour que les lames soient inaccessibles.
- 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.
- Utiliser le BABYCOOK® Solo sur une surface plane et stable.
- Avant chaque utilisation, s'assurer de la bonne mise en place des pièces de l'appareil.
- Ne pas poser l'appareil ou les accessoires sur une surface chaude, à proximité d'une flamme ou de projection d'eau.
- Ne pas poser l'appareil sur une plaque de cuisson.
- Ne pas mettre le bol au micro-ondes.
- 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 pas transporter l'appareil à l'aide de la poignée du bol.
- 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 chaude dans le bol avant le mixage, risque de projections très chaudes lors du mixage.

- Brancher le BABYCOOK® Solo sur une prise 220-240 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 Béaba ou son représentant national agréé afin d'éviter tout danger. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne pas faire fonctionner le BABYCOOK® Solo sur mode cuisson sans eau dans la cuve.
- Ne jamais ouvrir le couvercle du bol avant la fin du cycle de cuisson, risque de brûlures.
- Vérifier régulièrement que l'orifice de sortie de vapeur n'est pas obstrué.
- **Manipuler les pièces chaudes avec beaucoup de précautions. Faire attention à la vapeur brûlante s'échappant du bol lors de la cuisson.**
- Toujours vérifier la température des aliments avant de servir.
- En cas de non utilisation du couvercle de mixage, de la nourriture peut s'introduire dans la cuve. Toujours s'assurer que celle-ci est vide avant de lancer un nouveau cycle.
- **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.
- Débrancher 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 Béaba ou à son représentant national agréé.
- Après une période prolongée d'inactivités, l'appareil s'éteint automatiquement.

#### FICHE TECHNIQUE

Tension : 220-240V ~ 50Hz. Puissance : 400 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.

Dysfonctionnements	Solutions possibles
La cuisson vapeur ou le mixage ne fonctionne pas	- Vérifier que le bol est verrouillé sur la base et que le couvercle est bien positionné sur le bol - Raccorder le Babycook au réseau électrique 220V - Vérifier que le cordon est correctement branché sous la base de l'appareil
Le bol fuit	- Vérifier que le joint du couvercle est bien positionné (se reporter au paragraphe sur la mise en place du joint sur le couvercle)
Le couvercle ne ferme plus	- Vérifier que le couvercle est correctement enclenché sur le bras de verrouillage - Vérifier que le panier est correctement placé dans le bol
Il y a une fuite d'eau sous le bol	- Vérifier le montage du joint sur le couteau (se référer au paragraphe Entretien page 6) - Vérifier l'état du joint de couteau et le remplacer si nécessaire
Mes fruits et légumes ne sont pas cuits en fin de cycle	Remplir de nouveau le bol d'eau au niveau 1, 2 ou 3 selon le programme choisi et verser l'eau dans la cuve
Le chauffage est insuffisant ou les aliments pas assez cuits	Procéder à un détartrage de la cuve du Babycook uniquement avec de l'eau et du vinaigre blanc (se reporter au paragraphe Détartrage page 6)

## GUIDE DE CUISSON

Aliments	Nombre de doses d'eau		
	1	2	3
<b>Légumes</b> Pommes de terre	<b>Pour le réchauffage</b>		•
Carottes*			•
Navets*			•
Haricots verts		•	
Courgettes			•
Poireaux			•
Petits pois			•
Courge			•
Chou-fleur			•
<b>Viandes</b> Rouges			•
Blanches			•
<b>Poissons</b>			•
<b>Fruits</b> Pommes		•	
Poires		•	
Fraises	•		
Mandarines	•		
Ananas		•	
<b>Temps de cuisson</b>	env. 9 min	env. 15 min	env. 20 min

\*couper en petits dés.