

# BEABA

## Robot multifonction

# BABYCOOK NEO

# EUCALYPTUS

## MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>

# BÉABA®

BABYCOOK®



[www.beaba.com](http://www.beaba.com)

# BABYCOOK®

**FR** Notice d'utilisation

**EN** Instructions

**NL** Handleiding

**DE** Gebrauchsanweisung

**ES** Folleto de Instrucciones

**IT** Istruzioni per l'uso

**RU** Инструкция по эксплуатации

**PT** Instruções de utilização

**NO** Bruksanvisning

**DK** Bruksanvisning

**RO** Instrucțiuni

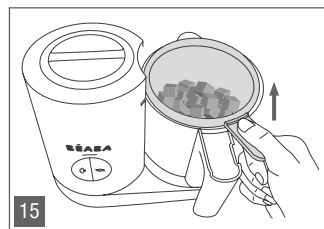
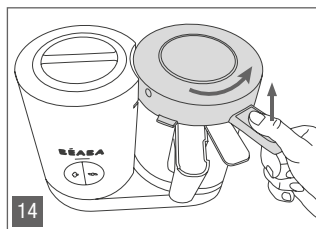
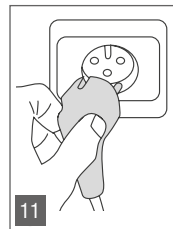
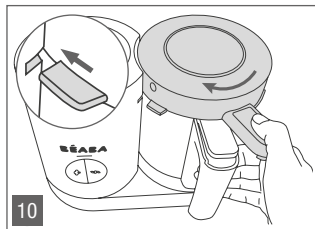
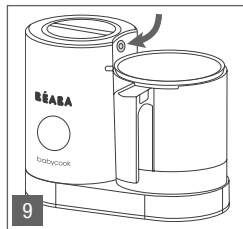
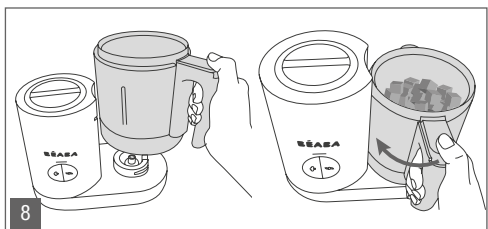
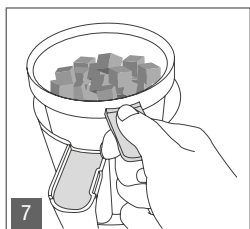
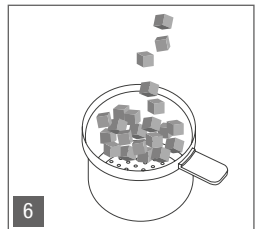
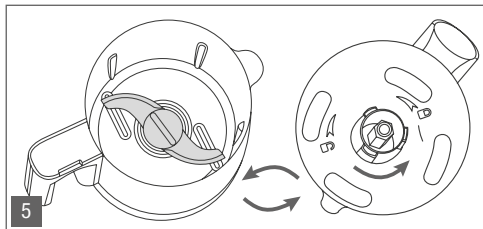
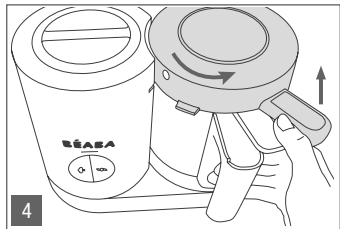
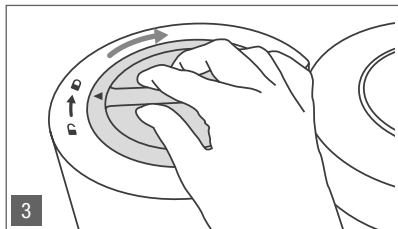
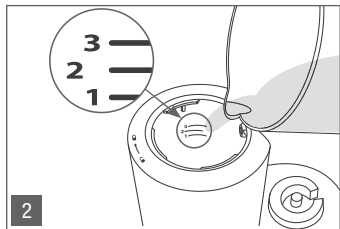
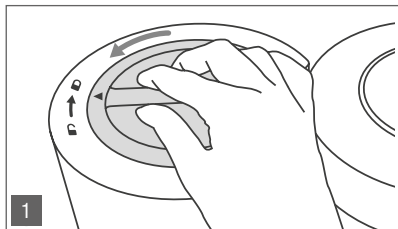
**PL** Instrukcja obsługi

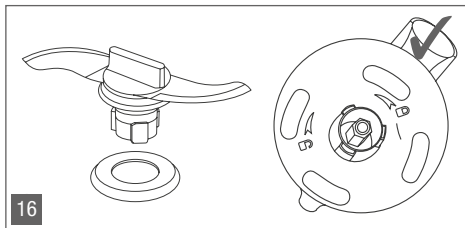
**GR** Οδηγίες Χρήσης

**TR** Kullanım kılavuzu

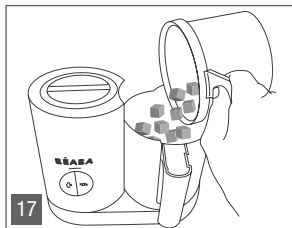
**CZ** Návod k použití

A

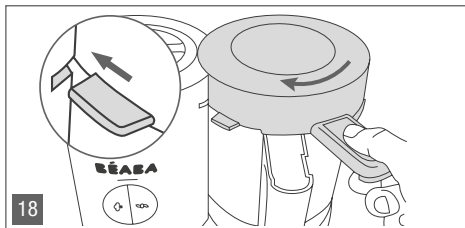


**B**

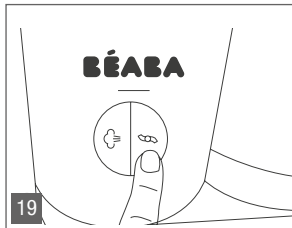
16



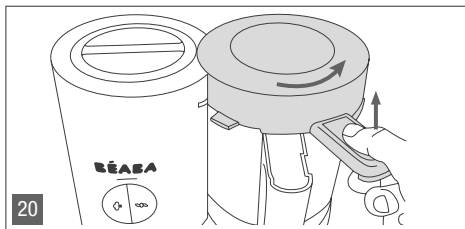
17



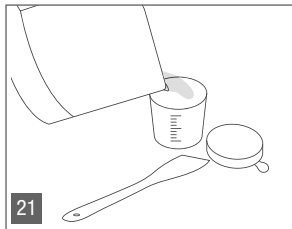
18



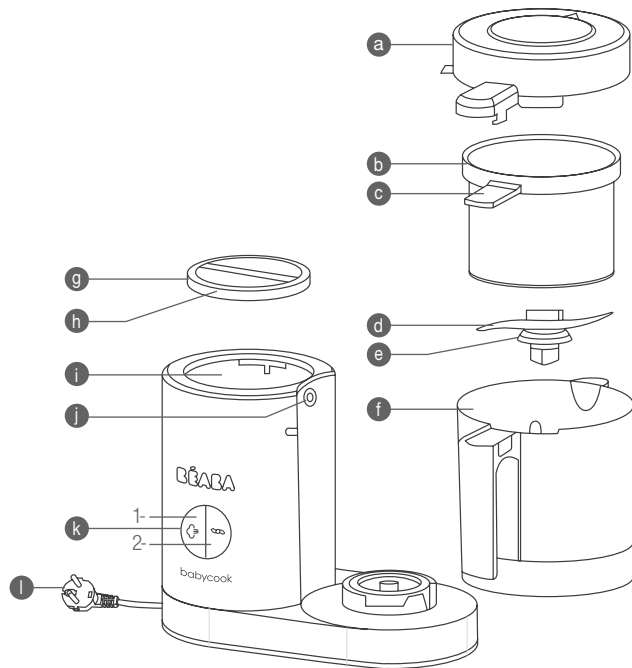
19



20



21



- a** Couvercle de bol amovible
- b** Panier de cuisson / réchauffage en inox
- c** Poignée du panier de cuisson
- d** Couteau de mixage en inox
- e** Joint couteau de mixage
- f** Bol de mixage en verre
- g** Couvercle de la cuve de chauffe
- h** Joint du couvercle de la cuve de chauffe
- i** Cuve de chauffe en inox
- j** Joint / sortie vapeur
- k** Bouton de commande
  - 1- Cuisson
  - 2- Mixage
- l** Cordon électrique

## LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CETTE NOTICE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE CET APPAREIL

### CONSIGNES DE SECURITE / IMPORTANT :

- Un mauvais usage de l'appareil peut entraîner des risques de blessures : respectez scrupuleusement les consignes de cette notice.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, si ils/elles sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leurs ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que: coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux, autres environnements professionnels, fermes, utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, environnements du type chambres d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **ATTENTION, RISQUE DE BRULURE** - Cet appareil génère une vapeur d'eau très chaude (100°C/212°F) pour cuire les aliments.
- Soyez prudent si un liquide chaud est versé dans l'appareil car il peut être éjecté en raison d'un **dégagement de vapeur d'eau soudain**.
- Ne vous approchez pas de l'appareil pendant la cuisson.
- N'ouvrez pas le couvercle tant que le cycle de cuisson n'est pas terminé (risque de projection d'eau chaude).
- **ATTENTION, RISQUE DE COUPURE** - Les lames du couteau (d) sont extrêmement tranchantes.
- Respectez rigoureusement les instructions de démontage de la lame (entretien)
- Soyez vigilant(e) lorsque vous videz le bol

### RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE :

- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- Débranchez l'appareil avant chaque montage, démontage ou nettoyage.
- Débranchez l'appareil si vous le laissez sans surveillance
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé\*.
- Débranchez l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement\*
- Débranchez l'appareil s'il a été endommagé (chute, casse,...)\*.

\* contactez immédiatement le Service Après-Vente

### VIGILANCE / ENFANTS :

- Placez l'appareil et son cordon électrique hors de portée des enfants.
- Refermez systématiquement le couvercle du bol (risque de coupure avec les lames).
- Le nettoyage de l'appareil ne doit pas être effectué par un enfant.
- L'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par un enfant.
- Ne laissez pas un enfant jouer avec l'appareil.

Le BABYCOOK® a été conçu pour préparer sainement, simplement et rapidement les repas de votre bébé. Il cuit, réchauffe et décongèle les aliments à la vapeur en préservant leurs vitamines et assure un mixage parfait. Cette nouvelle génération de Babycook a été développée pendant plus de 2 ans par les équipes d'ingénieurs de Béaba afin d'apporter toujours plus de praticité, d'efficacité et de sécurité aux jeunes parents.

## CONSIGNES D'UTILISATION

Nettoyage avant la première utilisation :

- Rincer les accessoires (bol, cuve, panier de cuisson et les 2 couvercles)
- Lancer un cycle de cuisson (niveau 3) avec uniquement de l'eau dans la cuve (sans aliments dans le panier ou le bol)
- Rincer et laver les accessoires à l'eau chaude.
- Bien se laver les mains avant de manipuler les produits et nourriture destinés à votre bébé.

## ⚠ ATTENTION

- Toujours utiliser l'appareil sur une surface solide et plane.
- Ne pas poser l'appareil proche d'une source de chaleur, plaque de cuissons...
- Ne pas transporter l'appareil à l'aide de la poignée du bol.
- Ne pas lancer de cycle de cuisson sans eau dans la cuve.
- Ne pas mettre le bol « f » du Babycook au four ni au four micro-onde.

## CYCLE DE CUISSON ( Voir P.1 **A** )

1. Déverrouiller le couvercle de la cuve de chauffage. **1**
2. La cuve de chauffe (i) est pourvue de graduations repérées de 1 à 3 qui permettent de doser les quantités d'eau à verser et déterminent ainsi le temps de cuisson. **2** Se reporter au guide de cuisson (p 6).
3. Verser la quantité d'eau nécessaire dans la cuve à l'aide du bol ou de tout autre récipient. **2**
4. Fermer le couvercle de la cuve **3**
5. Déverrouiller le couvercle pour accéder au bol. **4**
6. Vérifier que le couteau est correctement installé dans le fond du bol avec son joint. **5** **ATTENTION AUX RISQUES DE COUPURE LORS DES MANIPULATIONS DES LAMES TRANCHANTES.**
7. Couper les aliments en dés d'environ 1cm x 1cm et les placer dans le panier. Pour garantir une cuisson homogène, il est conseillé de ne pas surcharger le panier. **6**
8. Placer le panier dans le bol en prenant soin de positionner la poignée du panier dans l'encoche du bol. **7**
9. Verrouiller le bol sur l'appareil **8**
10. Vérifier que le joint de sortie vapeur « j » n'est pas obstrué. **9**
11. Fermer le couvercle du bol en alignant la poignée du couvercle avec celle du bol. **10**
12. Brancher l'appareil sur une prise de courant adaptée. Un Bip retenti et les boutons de commande s'allument puis s'éteignent. **11**

13. Appuyer sur le bouton (☺) pour lancer le cycle de cuisson. **12** L'appareil Bip 1 fois, le symbole vapeur s'allume.
14. A la fin de la cuisson, l'appareil Bip 5 fois, le symbole vapeur du bouton clignote jusqu'à avoir appuyé sur le bouton. **13**
15. Déverrouiller le couvercle du bol en le saisissant par sa poignée. **14** **ATTENTION RISQUE DE BRULURE**
16. Retirer le panier à l'aide de sa poignée. **15**
17. Réserver si vous le souhaitez le jus de cuisson situé dans le fond du bol pour l'intégrer à la préparation et ainsi adapter la texture ou faciliter le mixage.

## RECOMMANDATIONS

- Ne pas arrêter la cuisson en cours de cycle pour éviter de laisser de l'eau dans la cuve de chauffe.
- Ne verser que de l'eau propre à la consommation et sans résidus alimentaires ou autres.
- Toujours vérifier la température des aliments avant de servir.
- Il est recommandé de ne pas chauffer la nourriture pendant une période trop longue.

## CYCLE DE MIXAGE ( Voir P.2 **B** )

Vérifier que le couteau est correctement installé dans le fond du bol avec son joint. **16** **ATTENTION AUX RISQUES DE COUPURE LORS DES MANIPULATIONS DES LAMES TRANCHANTES.**

18. Après vérification de la cuisson, verser les aliments du panier dans le bol. **17** Selon la consistance souhaitée, ajouter une partie du jus de cuisson avant de lancer le cycle.
19. Fermer le couvercle du bol en alignant la poignée du couvercle avec celle du bol. **18**
20. Brancher l'appareil et appuyer sur le bouton (☺) par impulsion de 12 secondes maximum (arrêt auto) jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. **19**
21. Ouvrir le bol en poussant vers la droite la poignée du couvercle. **20**
22. Mélanger si besoin la préparation avec une spatule en évitant de toucher les lames et refaire une impulsion de mixage si nécessaire.
23. Verser la préparation dans un petit pot ou une assiette. **21**

## RECOMMANDATIONS

- Ne pas vider la préparation avec un ustensile susceptible d'abimer le couteau et de détériorer l'ustensile.
- Par mesure d'hygiène essuyer la cuve avec un linge propre après chaque utilisation du Babycook.

## RECHAUFFAGE ET DECONGELATION

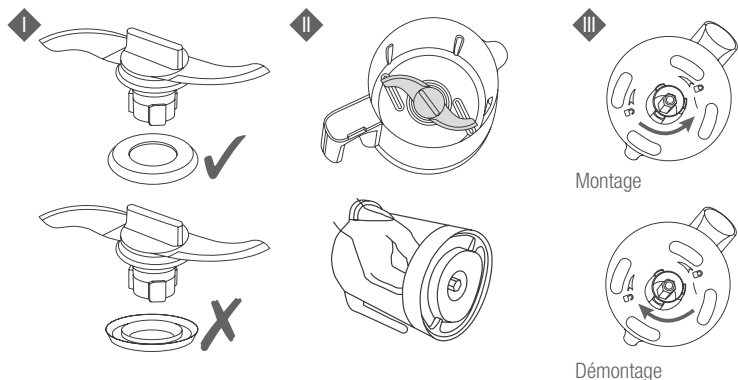
- Les aliments à réchauffer ou décongeler seront préalablement déposés dans un récipient adapté placé sans couvercle dans le panier de cuisson. Le récipient ne doit pas obstruer la sortie de vapeur « j »
- Doser 1 à 3 mesures d'eau dans la cuve suivant la quantité à réchauffer puis procéder comme pour le cycle de cuisson.

- Lorsque le signal sonore retenti 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 d'une spatule pour obtenir une température homogène.
- Toujours bien vérifier la température avant de donner à manger à l'enfant.

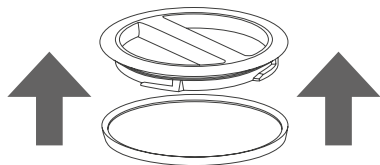
**NOTA** : Bien qu'il soit toujours préférable d'utiliser des légumes et des fruits frais dont l'apport en vitamines est optimal, il est tout à fait possible de cuire des légumes et fruits surgelés, préalablement décongelés directement dans le bol du BABYCOOK® ou au réfrigérateur (ne jamais décongeler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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débrancher toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage.
- Il est recommandé de laver à la main les parties démontables : bol, panier, couvercles, joints, couteau... Ces éléments passent également au lave-vaisselle. L'utilisation prolongée du lave-vaisselle peut provoquer un vieillissement accéléré des éléments.
- Pour nettoyer le couteau et son joint, suivre les instructions de démontage et remontage :



Pour démonter le couvercle et le joint du couvercle :



Nettoyer le corps de l'appareil avec une éponge humide et du produit pour vaisselle.

Ne jamais introduire de nourriture ou de jus de fruits dans la cuve, cela endommagerait la cuve inox. Si vous utilisez le bol pour remplir la cuve d'eau, assurez-vous qu'il soit parfaitement propre sans résidus de nourriture ou de jus à l'intérieur.

Lavez et rincez fréquemment la cuve. Certaines qualités d'eau et certains usages peuvent accentuer le dépôt de calcaire dans la cuve. Une cuve mal entretenue peut détériorer de manière significative l'inox.

## DETARTRAGE

- Conseillé tous les 50 cycles de cuisson environ.
- Utiliser exclusivement du vinaigre d'alcool alimentaire ou de produit d'entretien BEABA pour Babycook.
- Ne jamais utiliser de détartrant chimique ou détartrant à cafetière dans la cuve.

1. Débrancher votre appareil, le détartrage se fait à froid sans cycle de chauffe.
2. Verser un mélange de 100 ml d'eau et 100 ml de vinaigre d'alcool ou du produit d'entretien BEABA pour Babycook dans la cuve.
3. Laisser reposer une nuit complète avec le couvercle ouvert.
4. Vider le contenu de la cuve en retournant le produit.
5. Rincer à l'eau claire la cuve au moins 2 fois en vidant à chaque fois son contenu.
6. Remettre le couvercle.
7. Lancer 2 cycles de chauffe avec de l'eau claire dans la cuve (niveau 1 = 110 ml) sans nourriture
8. Bien rincer le bol à l'eau claire avant nouvelle utilisation.
9. En fonction de la nature de l'eau du robinet, vous pouvez avoir à détartrer votre appareil plus fréquemment.





## QUESTIONS / REPONSES.

Un tableau à jour et détaillé est présent sur le site internet de BÉABA

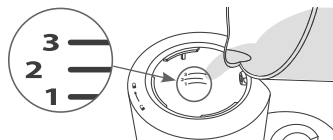
Le produit ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez vous que l'appareil est bien relié au réseau électrique.</li> <li>Vérifier que le bol est verrouillé sur la base <b>8</b> et que le couvercle est bien verrouillé <b>10</b>.</li> </ul>
Le bol fuit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier que le couvercle est correctement positionné. <b>10</b></li> <li>Vérifier que le panier de cuisson (ou le Rice Cooker) est correctement placé dans le bol <b>7</b>.</li> <li>Vérifier le montage du joint sur le couteau (se référer au paragraphe NETTOYAGE ET ENTRETIEN).</li> <li>Vérifier l'état du joint du couteau et le remplacer si nécessaire.</li> <li>Vérifier le bon verrouillage de la lame <b>5</b>.</li> </ul>
Mes fruits et légumes ne sont pas cuits en fin de cycle	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il n'y a plus d'eau dans la cuve :                     <ul style="list-style-type: none"> <li>La quantité d'eau initiale était trop faible. Remplir de nouveau la cuve avec 110 ml d'eau (niveau 1) et relancer un cycle.</li> <li>Les performances de chauffe diminuent : lancer un ou plusieurs cycles de détartrage (se référer au paragraphe DETARTRAGE).</li> </ul> </li> <li>Il reste de l'eau dans la cuve : le cycle de cuisson s'est interrompu :                     <ul style="list-style-type: none"> <li>Relancer un cycle en vous assurant que le couvercle ainsi que le bol soient bien verrouillés <b>8</b> et <b>10</b>.</li> <li>Sinon appeler le SAV</li> </ul> </li> </ul>
Le Babycook siffle au départ du cycle de chauffe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le circuit de vapeur est peut être bouché <b>10</b>.</li> <li>Arrêter immédiatement le cycle en appuyant sur le bouton (≡).</li> <li>Ne pas ouvrir le couvercle et attendre que l'appareil ne fasse plus de vapeur, qu'il n'y ait plus de sifflement (environ 10 mn).</li> <li>Ouvrir le couvercle de la cuve et du bol.</li> <li>Vérifier que le trou du couvercle du bol <b>a</b> et le joint <b>j</b> ne sont pas bouchés.</li> <li>Sinon, les déboucher.</li> </ul>

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Tension / Puissance : Se référer à la plaque signalétique qui se trouve sous l'appareil.

Température d'usage : 10 à 40°C.

## GUIDE DE CUISSON



	Aliments	Niveau / Volume d'eau		
		1	2	3
		110 ml	130 ml	150 ml
<b>CUISSON</b>	<b>Légumes*</b>			
	Pommes de terre**			•
	Carottes*			•
	Navets*			•
	Haricots verts			•
	Courgettes		•	
	Poireaux		•	
	Petits pois			•
	Courge*		•	
	Chou-fleur			•
	<b>Viandes rouges</b>			•
	<b>Viandes blanches</b>			•
	<b>Poissons</b>			•
	<b>Fruits</b>			
	Pommes	•		
	Poires		•	
	Fraises	•		
	Abricots		•	
	Ananas			•
	<b>Féculents</b>			
Riz***			•	
Pâtes ***			•	
<b>RÉCHAUFFAGE</b>	<b>Petit pot</b> (temps à adapter selon la quantité)	•	•	
<b>DÉCONGÉLATION</b>	<b>Petit pot</b>			•
	<b>Temps de cuisson ou de chauffe **</b>	env. 13 min	env. 18 min	env. 24 min

\* Coupés en petits dés 1 cm x 1 cm.

\*\* Temps de cuisson approximatif pour un panier plein (env. 600gr).


\*\*\* Utilisez le panier Pasta Rice Cooker vendu séparément.

Pour la fonction réchauffage, la température de départ peut aussi influencer le temps de chauffe.

Pour la fonction décongélation, en fonction de la quantité un deuxième cycle peut être utile.

**BÉABA**  
121, voie Romaine  
CS 97002 - Groisiat  
01117 Oyonnax cedex  
FRANCE

**MADE IN FRANCE**

 **N° Vert 0 800 32 39 76**

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

**sav@beaba.com**



03/18

**N'OUBLIEZ PAS DE  
TÉLÉCHARGER ...**

**L'APPLI  
QUI REND  
HAPPY !**

**BÉABA® & MOI**



- DES RECETTES VARIÉES  
ET PERSONNALISÉES À VOTRE ENFANT
- DES CONSEILS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES  
POUR CHAQUE RECETTE
- LE SAVOIR-FAIRE DES PROFESSIONNELS  
ET LE PARTAGE DES RECETTES ENTRE PARENTS
- DES PROPOSITIONS DE MENUS ÉQUILIBRÉS  
ET LA LISTE DE COURSES ASSOCIÉES
- VARIED RECIPES AND PERSONALIZED TO YOUR CHILD
- ADVICE AND NUTRITIONAL INFORMATION  
FOR EACH RECIPE
- PROFESSIONAL'S KNOW-HOW  
AND PARENTS SHARE RECIPES
- MENU SUGGESTIONS AND RELEVANT SHOPPING LIST

Téléchargez l'application Béaba & Moi / Download the app Béaba & Me

 Available on the  
**App Store**

 GET IT ON  
**Google play**

**BÉABA® C'EST AUSSI :**



le repas



la maison



les sorties

**www.beaba.com**

