

# Avertissements importants pour la sécurité fr

## INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi le robot de cuisine Chicco De'Longhi & Me! Cet appareil électroménager a été créé pour la préparation des aliments pour enfants, à partir de leur sevrage.

L'emploi de l'appareil est exclusivement réservé aux personnes adultes. Prenez votre temps pour lire ces instructions d'emploi; vous éviterez ainsi d'endommager l'appareil.

## Déclaration CE de conformité :

Par la présente, De Longhi S.p.A. déclare que cet appareil, dénommé Baby Meal™, marque Chicco™ De Longhi™ mod. **KCP815**, est conforme aux attributs essentiels et aux autres dispositions définies par les directives 2004/108/CE (compatibilité électromagnétique) et 2006/95/CE (sécurité électrique). Une copie complète de la déclaration CE peut être demandée à **De' Longhi Appliances via Seitz, 47 - 31100 - Treviso - Italie.**

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Modèle :** KCP815

**Tension :** 220-240 Vca

**Fréquence :** 50 Hz

**Puissance moteur :** 150 W

**Puissance résistance :** 800 W

**Puissance moteur + résistance :** 850 W

## Fabriqué en Chine

*Cet appareil est garanti contre les défauts de fabrication pendant deux ans à compter de la date d'achat (date indiquée sur le ticket de caisse ou autre document faisant foi) ou pendant la durée prévue par la norme applicable dans le pays d'achat.*

*La garantie ne couvre pas les pièces sujettes à une usure normale.*

*De Longhi S.p.A. se réserve le droit de modifier à tout moment et sans préavis les descriptions de ce manuel d'instructions.*

*La reproduction, la transcription ainsi que la traduction dans une autre langue, même partielle, de ce manuel, sont strictement interdites sans l'autorisation préalable écrite de la part d'ARTSANA S.p.A. ou de De Longhi S.p.A. En cas de doutes au sujet de l'interprétation du contenu de ce manuel d'instructions, contactez le revendeur ou ARTSANA S.p.A. ou De Longhi S.p.A.*

## LÉGENDE DES SYMBOLES PRÉSENTS SUR L'APPAREIL

Les avertissements importants portent ces symboles. Il est absolument nécessaire de les respecter.



Appareil certifié et approuvé par IMQ



Appareil conforme aux attributs essentiels des directives CE applicables



**Danger !**

Le non-respect de ce symbole peut être ou est la cause d'électrocutions, avec danger de mort.



**Attention !**

Le non-respect de ce symbole peut être ou est la cause de lésions ou de dégâts matériels.



**Attention ! Surfaces chaudes**

Surfaces chaudes : le non-respect de ce symbole peut être ou est la cause de brûlures étant donné que les surfaces sont très chaudes.



**ATTENTION ! Vapeur bouillante**

La cuisson produit de la vapeur à haute température. Faire attention durant l'ouverture du couvercle pour éviter les brûlures à cause des bouffées de vapeur.



Lire le manuel d'emploi



**Attention ! Surfaces chaudes**

Surfaces chaudes : le non-respect de ce symbole peut être ou est la cause de brûlures étant donné que les surfaces sont très chaudes.



Ne pas jeter cet appareil comme un déchet urbain normal. Se conformer aux indications des lois en vigueur concernant la collecte différenciée.



**Nota Bene :**

Ce symbole fournit des conseils et des informations importantes pour l'utilisateur.



**Mode d'emploi :**

Ce symbole indique le manuel d'emploi

## Lettres et chiffres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende présentée dans la description de l'appareil (page 6).



**Fonction cuisson**



**Fonction cuisson à la vapeur**



**Fonction cuisson à l'eau**

# Avertissements importants pour la sécurité



## Nota Bene:

**Lire attentivement les instructions suivantes et les conserver pour toute consultation ultérieure.**

- L'inobservation de ces instructions peut causer des lésions ou endommager l'appareil.  
Le fabricant ne répond pas des éventuels dommages dérivant du non-respect de ces instructions.



## Attention !

- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Éloignez les enfants de l'appareil. Interdisez l'emploi de l'appareil aux personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante ou les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le sachet en plastique contenant l'appareil ne doit pas être laissé à la portée des enfants car il représente une source potentielle de danger.
- Cet appareil est destiné à un emploi exclusivement domestique. Il ne peut être utilisé dans des pièces servant de cuisine au personnel de magasins, bureaux et autres endroits de travail, agritourismes, hôtels, motels et autres structures de réception, chambres d'hôtes.
- L'appareil doit être destiné exclusivement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre emploi doit être considéré comme impropre et donc dangereux. Le fabricant ne pourra être considéré comme responsable des éventuels dommages pouvant dériver d'un usage impropre, erroné et irresponsable et/ou de réparations effectuées par du personnel non qualifié.
- Il est interdit de faire fonctionner l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- NE PAS mettre l'appareil en marche lorsqu'il est vide.
- NE PAS enlever le couvercle lorsque l'eau bout.
- Si le récipient est rempli au-delà de son niveau MAXIMUM (1,5 l), l'eau bouillante risque de déborder.
- Pour éviter de se blesser ou d'endommager l'appareil, ne pas mettre les mains ou des ustensiles de cuisine dans le récipient lorsque l'appareil est en marche.
- Il est possible d'utiliser la spatule (P) lorsque l'appareil est éteint.
- Vérifiez que mains, cheveux, vêtements et ustensiles de cuisine sont hors du récipient avant de mettre l'appareil en marche. **Les lames peuvent couper : maniez-les avec précaution en particulier lorsque vous les re-**

**tirez du récipient, vous videz ce dernier ou lorsque vous le nettoyez.**

- **Ne jamais actionner la fonction Pulse ou sélectionner une vitesse de rotation de la lame supérieure à 3 si le bouchon (A) est enlevé ou s'il n'est pas correctement fixé sur le compartiment de chargement (D) du couvercle (C), car les aliments pourraient s'échapper et, s'ils sont chauds, causer des brûlures.**



## Danger de brûlures !

- Pour éviter de vous brûler après avoir réchauffé/cuit des aliments, contrôlez leur température avant de les consommer, surtout lorsque vous les donnez aux enfants.
- Lorsque l'appareil est en marche, la surface extérieure peut atteindre une température élevée.
- Utilisez l'appareil avec le couvercle inséré.



## Danger !

- Ne plongez pas la base de l'appareil dans de l'eau.
- Ne mettez pas l'appareil en marche lorsque le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés afin d'éviter toute possibilité d'électrocution. Si le cordon d'alimentation est abîmé, le faire remplacer par le fabricant ou par le service après-vente et de toute manière par une personne possédant une qualification similaire de manière à éviter tout risque.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez l'appareil du secteur en retirant la fiche de la prise de courant.
- Branchez l'appareil à une prise d'accès aisé.
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- N'utilisez plus l'appareil en cas de fuites de liquides. Dans ce cas, éteignez-le immédiatement et retirez la fiche de la prise de courant.
- Ne laissez pas l'appareil inutilement allumé car il représente une source potentielle de danger.
- **Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.**
- N'utilisez pas l'appareil avec les pieds nus ou mouillés.
- Ne touchez pas l'appareil s'il tombe accidentellement dans de l'eau. Sortez-le de l'eau uniquement après l'avoir débranché et remettez-le au service après-vente.
- Ne retirez pas la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon d'alimentation.
- N'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel etc.).
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'ap-

# Description de l'appareil fr

pareil, faites remplacer la prise par une autre de type approprié par du personnel qualifié. L'emploi d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est déconseillé.

- S'il est nécessaire de les utiliser, n'employez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en faisant attention à ne pas dépasser la limite de puissance indiquée sur l'adaptateur et/ou la rallonge.
- Ne placez pas l'appareil trop près ou sur des surfaces chaudes, cuisinières à gaz, plaques électriques, surfaces délicates.
- Les modèles équipés de mise à la terre doivent être reliés à une installation efficace de mise à la terre, comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur.



**NE PLONGEZ JAMAIS** la base de l'appareil dans de l'eau; le récipient, le couvercle et les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

**Les matériaux et les objets devant entrer en contact avec les aliments sont conformes aux dispositions du règlement européen 1935/2004.**



**Avertissements pour l'élimination correcte de l'appareil conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC.**

À la fin de sa durée de vie utile, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets domestiques. Il peut être remis aux centres de collecte différenciée prédisposés par les administrations municipales ou bien aux revendeurs qui fournissent ce service. Éliminer séparément un électroménager permet d'éviter les éventuelles répercussions négatives sur l'environnement et sur la santé dues à une élimination inadéquate et permet de récupérer les matériaux qui le composent afin d'obtenir une économie d'énergie et de ressources importante. Pour souligner l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, l'appareil porte l'indication de poubelle mobile barrée. L'élimination abusive de l'appareil de la part de l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL ET DU PANNEAU DE COMMANDES

- A** Bouchon
- B** Orifices échappement de la vapeur
- C** Couvercle
- D** Orifice introduction
- E** Poignée couvercle
- F** Panier cuisson à la vapeur

- G** Récipient
- H** Base appareil
- I** Interrupteur général
- L** Bol doseur
- M** Lame multifonctions (pour hacher/homogénéiser)
- N** Pale de mélange
- O** Protection lames
- P** Spatule
- 1.** AFFICHEUR
- 2.** BOUTON CUISSON TRADITIONNELLE
- 3.** BOUTON CUISSON À LA VAPEUR
- 4.** BOUTON CUISSON À L'EAU
- 5.** BOUTON + augmentation temps
- 6.** BOUTON – diminution temps
- 7.** BOUTON MODE (sélection mode de cuisson :  
S, SS, SSS, - WARM, MILK, CREAM)
- 8.** BOUTON "START/STOP"
- 9.** MANETTE sélection vitesse lames

## AVANT L'EMPLOI

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez soigneusement tous les accessoires, en faisant attention aux lames (elles sont très coupantes) ; nettoyez la base de l'appareil avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface sèche et plane. Ne branchez pas l'appareil à la prise de courant tant que les accessoires n'ont pas été correctement montés.
- Vérifiez que la tension de réseau correspond à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil puis introduisez la fiche dans la prise de courant.

## MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL



*Nota Bene :*

- avant de mettre la fiche dans la prise de courant, vérifiez que l'interrupteur principal (I), situé sur le côté de l'appareil, est en pos. **O**.
- Appuyez sur l'interrupteur principal I/O.
- À la mise en marche, les trois touches fonctions s'allument puis s'éteignent et l'écran affiche des tirets "-- --" fixes.

## MODE D'EMPLOI



*Nota Bene:*

- Pour se déplacer d'une fonction à l'autre, il suffit d'appuyer sur le bouton de la fonction désirée.
- Pour passer à la fonction mixeur, appuyer à nouveau sur le bouton de la fonction active à ce moment puis appuyer sur

le bouton START/STOP (8).

- Quelle que soit la fonction active, en appuyant 1 fois sur le bouton START/STOP (8), l'appareil s'arrête (PAUSE) ; en appuyant à nouveau sur le bouton, l'appareil se remet en marche. En maintenant le bouton START/STOP (8) appuyé pendant 2 secondes environ, l'appareil efface la fonction active à ce moment.
- Si l'on ouvre le couvercle pendant le fonctionnement, l'appareil se met en STAND-BY et l'indication **OPEN** apparaît. Pour remettre l'appareil en marche, refermer le couvercle.

## FUNCTION CUISSON TRADITIONNELLE



Les vitesses programmables sont 1, 2 et 3. Les autres sont inhibées.

Cette fonction permet de cuire de manière traditionnelle en modulant la puissance et en mélangeant uniformément. De plus, les trois fonctions exclusives "WARM", "MILK" et "CREAM" permettent de réchauffer les aliments, le lait et de préparer des crèmes. Selon le type d'aliment à cuire, appliquez la lame multifonctions (M) (indiquée pour hacher et homogénéiser les aliments) ou la pale de mélange (N) (indiquée pour mélanger).

- Après avoir mis les aliments que vous désirez cuire dans le récipient (G), placez ce dernier correctement dans son logement situé dans la base de l'appareil (H), puis mettez le couvercle (C) et fermez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement (fig. 1).
- Appuyez sur l'interrupteur principal I/O (I) (fig. 2).

### Cuisson manuelle

- Appuyez 1 fois sur le bouton cuisson (2) (fig. 3). Par défaut, l'afficheur visualise "0:00" et la puissance  $\mathcal{S}$ . Si vous désirez sélectionner une autre puissance, appuyez sur la touche "MODE" (7) (fig. 3) afin de sélectionner la fonction désirée.
- Si vous voulez programmer le temps de cuisson, appuyez sur les boutons "+" et "-". Si vous ne désirez pas programmer le temps de cuisson, l'afficheur visualise le temps de fonctionnement (maximum 60 minutes).
- Appuyez sur le bouton "START/STOP" (8) pour commencer la cuisson (fig. 4). L'afficheur montre le compte à rebours.
- Placez la manette de sélection de la vitesse (9) sur la position mélange lent (1-3) (fig. 4). Il est possible, à tout moment, de régler la puissance en appuyant sur la touche "MODE". En cas de cuissons longues, après 30 minutes la pale commencera à mélanger par intermittence. La fin de la cuisson est signalée par l'indication **End** sur

l'afficheur et par un signal sonore.

**À la fin de chaque fonction, pour enlever le récipient (G), éteignez l'appareil au moyen de la touche spéciale et retirez le couvercle (C).**



Faites attention à ne pas vous brûler lorsque vous ouvrez le couvercle et/ou retirez le récipient !!



**Cet appareil n'est pas indiqué pour frire ; par conséquent, n'utilisez pas des quantités d'huile supérieures à 50 g.**



Si l'eau vient à manquer, l'appareil interrompt le fonctionnement et émet un signal sonore. L'afficheur montre **H2O** et le voyant rouge s'allume.

### Cuissons prédéfinies

- Appuyez 1 fois sur le bouton cuisson (2). Appuyez sur le bouton "MODE" (7) jusqu'à l'affichage de la fonction désirée : "WARM", "MILK" ou "CREAM" (fig. 5-7).

### Fonction "WARM"

Cette fonction est indiquée pour réchauffer les aliments à une température constante de 37°C environ.

Nous recommandons d'appliquer la pale de mélange (N).

Appuyez sur le bouton start/stop (8) pour lancer le chauffage ; la pale commencera à mélanger.

Lorsque la température est atteinte, l'appareil émet un signal sonore et maintient la température atteinte pendant 30 minutes maximum. À la fin des 30 minutes, l'afficheur montre **End**. **Avec cette fonction, la manette (9) et les boutons + et - sont invalidés.**

**À la fin de chaque fonction, pour enlever le récipient (G), éteignez l'appareil au moyen de la touche spéciale et retirez le couvercle (C).**



Faites attention à ne pas vous brûler lorsque vous ouvrez le couvercle et/ou retirez le récipient !!



Avant de donner l'aliment réchauffé à votre enfant, vérifiez toujours qu'il n'est pas trop chaud (il ne doit pas avoir une température supérieure à 37°C).



Si l'eau vient à manquer, l'appareil interrompt le fonctionnement et émet un signal sonore. L'afficheur montre **H2O** et le voyant rouge s'allume.

### Fonction "MILK"

Cette fonction est indiquée pour réchauffer le lait à une température constante de 80°C environ.

Nous recommandons d'appliquer la pale de mélange (N).

Appuyez sur le bouton start/stop (8) pour lancer la fonction; la pale commence à mélanger. Lorsque la température est atteinte, l'appareil émet un signal sonore et maintient la température atteinte pendant 30 minutes maximum. À la fin des 30 minutes, l'afficheur montre **END**.

**Avec cette fonction, la manette (9) et les boutons + et - sont invalidés. À la fin de chaque fonction, pour enlever le récipient (G), éteignez l'appareil au moyen de la touche spéciale et retirez le couvercle (C).**



Faites attention à ne pas vous brûler lorsque vous ouvrez le couvercle et/ou retirez le récipient !!



Si l'eau vient à manquer, l'appareil interrompt le fonctionnement et émet un signal sonore. L'afficheur montre **H2O** et le voyant rouge s'allume.

### Fonction "CREAM"

Cette fonction est indiquée pour préparer la crème pâtissière, les flans, la sauce béchamel etc.

Nous recommandons d'appliquer la pale de mélange (N).

Programmez le temps de cuisson selon la recette au moyen des touches "+" et "-". Si vous ne voulez pas programmer le temps de cuisson, l'afficheur visualise le temps de fonctionnement (maximum 30 minutes).

Appuyez sur le bouton start/stop (8) pour lancer la fonction. Positionnez la manette (9) sur la position mélange lent (1-3) (fig.4). La fin de la cuisson est signalée par l'indication sur l'afficheur et par l'émission d'un signal sonore.

**À la fin de chaque fonction, pour enlever le récipient (G), éteignez l'appareil au moyen de la touche spéciale et retirez le couvercle (C).**



Faites attention à ne pas vous brûler lorsque vous ouvrez le couvercle et/ou retirez le récipient !!



Si l'eau vient à manquer, l'appareil interrompt le fonctionnement et émet un signal sonore. L'afficheur montre **H2O** et le voyant rouge s'allume.



*Nota Bene*

- En positionnant la manette sur la position "0", les lames s'arrêtent.
- Si le bouton "START/STOP" (8) n'est pas appuyé dans les 2 minutes

qui suivent la programmation, l'appareil se met en stand-by.

- L'appareil est équipé d'un orifice de logement du bouchon (D) qui sert à verser quelques gouttes d'arôme/essence ou d'assaisonnement sans avoir besoin d'ouvrir le couvercle.



*Nota Bene*

- Si vous ouvrez le couvercle pendant une fonction, l'appareil se met en STAND-BY et l'indication **END** apparaît. Pour remettre l'appareil en marche, refermez le couvercle.



### FONCTION CUISSON À LA VAPEUR

La fonction de cuisson à la vapeur permet de cuire les aliments en conservant leur apport en protéines et toutes leurs vitamines. Procédez comme suit :

- Versez l'eau dans le récipient (G) jusqu'à atteindre le niveau vapeur marqué à l'intérieur dudit récipient (fig. 8) et introduisez-le dans le logement prévu à cet effet.
- Mettez dans le récipient le panier pour la cuisson à la vapeur (F) (fig. 9) avec les aliments à cuire.
- Mettez le couvercle et fermez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement (fig. 1).
- Appuyez sur l'interrupteur principal I/O (I).
- Appuyez sur le bouton vapeur (3). Par défaut, l'afficheur montre 0:00. Si l'on désire programmer le temps de cuisson, appuyez sur les boutons "+" et "-". Dans le cas contraire, l'afficheur visualise le temps de fonctionnement (maximum 30 minutes).
- Appuyez sur le bouton "START/STOP" (8) pour lancer la cuisson à la vapeur (fig. 10). Les chiffres sur l'afficheur clignotent jusqu'à l'atteinte de l'ébullition (environ 100°C). L'atteinte des 100°C est signalée par un signal sonore. Le compte à rebours s'affiche sur l'écran ou bien le temps de fonctionnement.



La fin du temps programmé est signalée par l'indication **END** sur l'afficheur et par l'émission d'un signal sonore. Le procédé de cuisson à la vapeur est complété.

**À la fin de chaque fonction, pour enlever le récipient (G), éteignez l'appareil au moyen de la touche spéciale et retirez le couvercle (C).**



Faites attention à ne pas vous brûler lorsque vous ouvrez le couvercle et/ou retirez le récipient !!



Si l'eau vient à manquer, l'appareil interrompt le fonctionnement et émet un signal sonore. L'afficheur montre **H2O** et le voyant rouge s'allume.

INGRÉDIENTS	TEMPS DE CUISSON
FRUITS pommes/poires	15min
VIANDE poulet/dinde/lapin veau/bœuf	25min 30min
POISSON merlan/colin/ sole/thon	25/30min
ŒUFS DURS 1 œuf 4 œufs	15min 20min
VERDURA (100 gr) sépinars/blettes/tomates courgettes fenouil/petits pois pommes de terre carottes/haricots verts courge/chou-fleur	15min 20min 25min 30min

### FONCTION CUISSON À L'EAU



Cette fonction permet de cuire les aliments à l'eau. Elle est idéale pour la préparation des aliments homogénéisés.

- Après avoir mis l'eau et les aliments que l'on veut cuire à l'eau dans le récipient (G), insérez ce dernier dans son logement prévu dans la base de l'appareil (H) puis mettez le couvercle (C) et fermez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement (fig. 1).
- Appuyez sur l'interrupteur principal I/O (I).
- Appuyez sur le bouton cuisson à l'eau (4) (fig. 11). Par défaut, l'afficheur visualise 0:00. Pour programmer le temps désiré, appuyez sur les boutons +/- (5-6) (fig. 11). Si vous ne désirez pas programmer le temps de cuisson à l'eau, l'afficheur visualise le temps de fonctionnement de 30 minutes maximum.
- Appuyez sur le bouton START/STOP (8) (fig. 11) pour commencer la cuisson à l'eau. Les chiffres sur l'afficheur clignotent jusqu'à l'atteinte de la température d'ébullition (environ 100°C). L'atteinte des 100°C est signalée par un signal sonore. Le compte à rebours s'affiche sur l'écran ou bien le temps de fonctionnement. La fin du temps programmé est signalée par

l'indication **End** sur l'afficheur et par l'émission d'un signal sonore. À la fin de la cuisson, si vous désirez homogénéiser les aliments, consultez le chapitre correspondant.

**À la fin de chaque fonction, pour enlever le récipient (G), éteignez l'appareil au moyen de la touche spéciale et retirez le couvercle (C).**



Faites attention à ne pas vous brûler lorsque vous ouvrez le couvercle et/ou retirez le récipient !!



Si l'eau vient à manquer, l'appareil interrompt le fonctionnement et émet un signal sonore. L'afficheur montre **H2O** et le voyant  rouge s'allume.

### FONCTION MIXEUR



**Ne jamais actionner la fonction Pulse ou sélectionner une vitesse de rotation de la lame supérieure à 3 si le bouchon (A) est enlevé ou s'il n'est pas correctement fixé sur le compartiment de chargement (D) du couvercle (C), car les aliments pourraient s'échapper et, s'ils sont chauds, causer des brûlures.**

La fonction mixeur permet de hacher et de mixer les aliments crus et cuits.

Procédez comme suit :

- Après avoir monté les lames et introduit les aliments que vous voulez mixer dans le récipient, placez ce dernier dans son logement prévu sur la base de l'appareil puis mettez le couvercle (C) et fermez-le en le tournant jusqu'à son enclenchement.
- Appuyez sur l'interrupteur principal I/O (I).
- Appuyez sur le bouton "START/STOP" (8) (fig. 12).  
Si vous désirez programmer le temps de fonctionnement (maximum 2 min.), agissez sur les boutons +/- (5-6) jusqu'à afficher sur l'écran le temps désiré. Pour commencer à mixer les aliments, il suffit de tourner la manette (9) jusqu'à la vitesse désirée (4 vitesse min. – 8 vitesse max.).  
Une fois le temps programmé écoulé, les lames s'arrêtent et l'afficheur montre l'indication **End** ; l'appareil émet un signal sonore. Si vous ne désirez pas programmer le temps de mixage, l'afficheur montre le temps de fonctionnement (maximum 2 minutes). Il est cependant possible d'interrompre le fonctionnement à tout moment en remettant la manette sur le 0. L'appareil reste en stand-by ; maintenir la touche START/STOP appuyée pendant 2 secondes pour réinitialiser la fonction.

 Il est déconseillé d'utiliser cet appareil pour hacher des aliments particulièrement durs (par exemple lorsqu'ils sont encore surgelés) car les lames pourraient s'endommager irréparablement.

**À la fin de chaque fonction, pour enlever le récipient (G), éteignez l'appareil au moyen de la touche spéciale et retirez le couvercle (C).**

  Faites attention à ne pas vous brûler lorsque vous ouvrez le couvercle et/ou retirez le récipient !!

### COMMENT HOMOGENEISER

L'appareil permet d'homogénéiser tous les aliments habituellement utilisés pour le sevrage des enfants : fruits, légumes, viande, poisson, riz etc.

Grâce au design spécial de ses lames, les aliments homogénéisés préparés avec le Baby Pappa contiennent une très faible quantité de bulles d'air, qui sont la cause des coliques chez les enfants.

Au moyen du doseur spécial (L), mettez l'eau et les aliments que vous désirez homogénéiser dans le récipient (G) puis mettez-le dans son logement dans la base de l'appareil (H).

Mettez le couvercle (C) et fermez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement (fig. 1). Après avoir effectué la "fonction cuisson à l'eau" (voir page 9), procédez selon les indications de la "fonction mixeur" pendant 20 secondes environ (voir page 9).

Pour retirer le repas de bébé du récipient (G), utilisez la spatule (P) fournie.

**À la fin de chaque fonction, pour enlever le récipient (G), éteignez l'appareil au moyen de la touche spéciale et retirez le couvercle (C).**

  Faites attention à ne pas vous brûler lorsque vous ouvrez le couvercle et/ou retirez le récipient !!

### FONCTION "PULSE"

La fonction "PULSE" permet de mieux contrôler les fonctionnements de courte durée. Cette fonction ne peut être activée qu'à l'intérieur des fonctions cuisson manuelle et mixeur.

L'appareil fonctionne tant que la manette (9) est maintenue sur la position "PULSE" (fig. 13).

L'appareil fonctionne à la vitesse prédéterminée.

### FONCTION DÉCONGÉLATION

La fonction décongélation permet de décongeler et de réchauffer les repas de bébé préparés à l'avance. Si présente, retirez du récipient (G) la lame multifonctions (M) ou la pale de mélange (N) ; versez l'eau dans le récipient (G) jusqu'au niveau indiqué par le symbole VAPEUR  , si présents, retirez le couvercle et les éventuelles étiquettes du petit pot contenant l'aliment à décongeler/réchauffer (Attention : le pot doit être en verre ou en plastique thermorésistant ou autre matériel approprié à réchauffer les aliments jusqu'à 100°C ; les dimensions maximum du pot sont les suivantes : diamètre 60 mm, hauteur 90 mm). Placez le petit pot sur le fond du récipient (G) et programmez la fonction cuisson à l'eau selon les instructions indiquées dans le paragraphe correspondant de ce manuel. Pour décongeler/réchauffer un aliment homogénéisé de 80 g environ, programmez un temps de 15/20 minutes ; en cas d'un repas homogénéisé complet (environ 200-260 g), programmez 25-30 minutes environ.

 Une fois le cycle de décongélation/chauffe terminé, extrayez le pot en utilisant des gants à four ou une manique, en faisant extrêmement attention car il pourrait être très chaud.

 pour des raisons hygiéniques et biologiques, ne jamais réchauffer les aliments plus d'une fois ni pendant une période de temps supérieure à une heure.

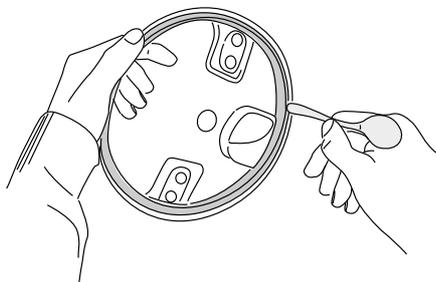
Avant de donner l'aliment réchauffé à l'enfant, vérifiez qu'il n'est pas trop chaud (température non supérieure à 37°C).

### NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Vérifier que la fiche a été enlevée de la prise de courant et que l'interrupteur est en position 0.
- Ouvrir et enlever le couvercle puis retirer le récipient et le bouchon pour les laver à l'eau tiède et savonneuse. Rincer et essuyer soigneusement.
- Si nécessaire, éliminer les résidus d'ingrédients en utilisant la spatule (P) fournie. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Pour faciliter les opérations de nettoyage, démonter tous les jours les lames. Laver le tout et essuyer soigneusement puis procéder au remontage.  
Attention : les lames sont très tranchantes. Lorsqu'elles ne se trouvent pas dans l'appareil, les protéger avec les capuchons spéciaux de protection et les ranger dans un lieu sûr, hors de la portée des enfants.
- Pour éviter l'éventuelle oxydation des lames, tout de suite après chaque utilisation, les nettoyer à fond et les essuyer soigneusement. Il est déconseillé de laver les lames au lave-vaisselle car la présence de sels et d'humidité peut provo-

quer des phénomènes d'oxydation. Nettoyer le corps moteur et le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon humide ou d'une petite éponge. Sécher complètement avec un chiffon doux.

- Enrouler le cordon d'alimentation sur la base du corps moteur.
- Pour faciliter le nettoyage du couvercle, retirer le joint en le tirant légèrement ou en utilisant un ustensile non pointu pour l'extraire de son siège : pour ne pas endommager le joint, procéder en introduisant l'ustensile dans le bord extérieur (voir figure).



**i** **!** Après les opérations de nettoyage, de l'eau pourrait s'être déposée sur les poignées. Les nettoyer et les essuyer pour éviter la formation de moisissures.

**!** NE JAMAIS PLONGER la base de l'appareil dans l'eau. Le récipient, le couvercle et les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

### CONSEILS

- Ne jamais dépasser les quantités indiquées à l'intérieur du récipient.
- Respecter les temps conseillés dans le livre de recettes.

### SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS ...

PROBLÈME	CAUSE/REMÈDE
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le couvercle n'est pas correctement fermé.</li> <li>• La fiche n'est pas bien insérée dans la prise.</li> </ul>
L'afficheur visualise <b>E r r 1</b> suivi par l'émission d'un signal sonore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le remettre au service après-vente.</li> </ul>
L'afficheur visualise <b>E r r 2</b> suivi par l'émission d'un signal sonore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Récipient trop chaud/utilisation d'une trop grande quantité d'huile. Éteindre l'appareil et laisser le récipient refroidir.</li> </ul>
L'afficheur visualise <b>E r r 3</b> suivi par l'émission d'un signal sonore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lames bloquées. Éteindre l'appareil et laisser la base refroidir (enlever les lames).</li> </ul>
L'afficheur visualise <b>E r r 4</b> suivi par l'émission d'un signal sonore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le remettre au service après-vente.</li> </ul>
L'afficheur visualise <b>H2O</b> et l'icône 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Absence d'eau.</li> <li>• Utilisation incorrecte d'huile en fonction Ebullition et en fonction Vapeur.</li> <li>• Utilisation uniaquement d'huile en fonction cuisson. Éteindre l'appareil et l'utiliser correctement.</li> </ul>
L'afficheur visualise <b>OPEN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le récipient n'est pas dans son logement ou est mal positionné.</li> <li>• Le couvercle n'est pas correctement fermé.</li> </ul>