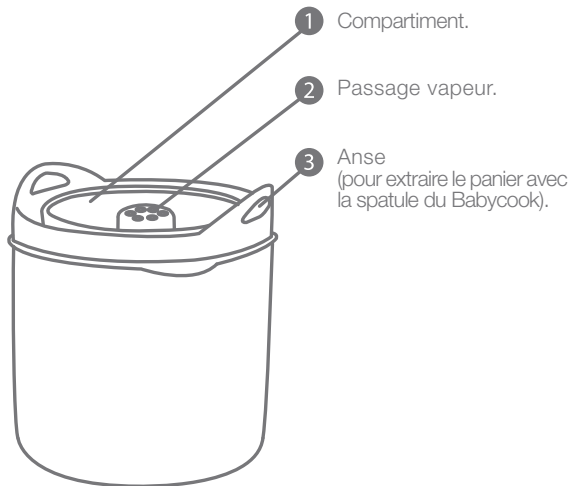


# BÉABA®

- F** Notice d'utilisation
- EN** Instructions
- NL** Handleiding
- D** Gebrauchsanweisung
- E** Folleto de Instrucciones
- I** Istruzioni per l'uso
- RU** Инструкция по применению



POUR LA SECURITE DE L'ENFANT ET PAR MESURE D'HYGIENE,  
VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LA PRESENTE NOTICE AVANT  
LA PREMIERE UTILISATION ET LA CONSERVER PRECIEUSEMENT.



### RECOMMANDATIONS AVANT UTILISATION

- Toujours nettoyer le produit avant la première utilisation.
- Nettoyer à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Avant chaque utilisation, examiner le produit. Le jeter dès les premiers signes de détérioration ou de fragilité.

**F****FONCTIONNEMENT**

- Mettre l'eau dans la cuve du Babycook à l'aide du bol doseur du Babycook.
- Mettre l'eau et les féculents dans le compartiment sans dépasser le niveau Max (voir tableau ci-dessous), puis mélanger.
- Placer le pasta/rice-cooker dans le bol du Babycook en prenant soin de positionner la languette du panier dans le bec verseur du bol. Verrouiller le bol sur l'appareil puis fermer le couvercle du bol.
- 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.
- A la fin du temps de cuisson (voir tableau ci-dessous), un signal sonore s'enclenche et le symbole vapeur du bouton clignote. Pour l'arrêter, appuyer sur ce bouton. Déverrouiller le couvercle et extraire le panier à l'aide de la spatule. Vider le contenu du panier dans un plat.

**CONSEILS**

- Avant la cuisson rincer soigneusement le riz.
- Pour une utilisation optimale, se référer à la notice du Babycook.

**GUIDE DE CUISSON**

| Aliments      | Nombre de doses d'eau dans la cuve | Temps de cuisson indicatif | Volume d'eau dans le Rice-cooker | Volume d'aliments dans le Rice-cooker |
|---------------|------------------------------------|----------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| Riz basmati   | 3                                  | 20 mn. environ             | 180 ml                           | 120 g                                 |
| Petites pâtes | 3                                  | 20 mn. environ             | 150 ml                           | 120 g                                 |

**ATTENTION : ces informations peuvent varier en fonction de la nature des aliments, et des goûts de chacun.**





**RECETTES BABYCOOK RICE-COOKER**  
**Quantités pour 1 Baby portion BEABA (150 g)**

**SEMOULE VANILLÉE AU LAIT**

Temps de cuisson : 11 min

**INGRÉDIENTS**

- 60 g de semoule moyenne
- 20 g de sucre roux
- un peu de lait demi-écrémé
- ½ gousse de vanille

- 
- À l'aide du bol doseur, mesurez 3 doses d'eau et versez-les dans la cuve du Babycook.
  - Versez la semoule et le sucre dans le Rice-cooker.
  - À l'aide du bol doseur, mesurez 3 doses de lait demi-écrémé.
  - Grattez la demi-gousse de vanille avec la pointe d'un couteau pour récupérer les graines. Diluez les graines de vanille dans le lait puis versez sur le mélange semoule-sucre. Mélangez délicatement.
  - Fermez le Babycook et mettez à cuire pendant 11 min.
  - A la fin du temps de cuisson, déverrouiller le couvercle et extraire le panier à l'aide de la spatule.
  - Jetez l'eau du bol doseur et versez le contenu du Rice-cooker dedans.
  - Mixez 2 min pour enlever les grumeaux.
  - Laissez tiédir.
  - Servez avec un petit biscuit type boudoir.
- 

Vous pouvez, selon l'âge de votre enfant, ajouter une dizaine de raisins secs à la semoule avant la cuisson.

## RIZ CANTONAIS

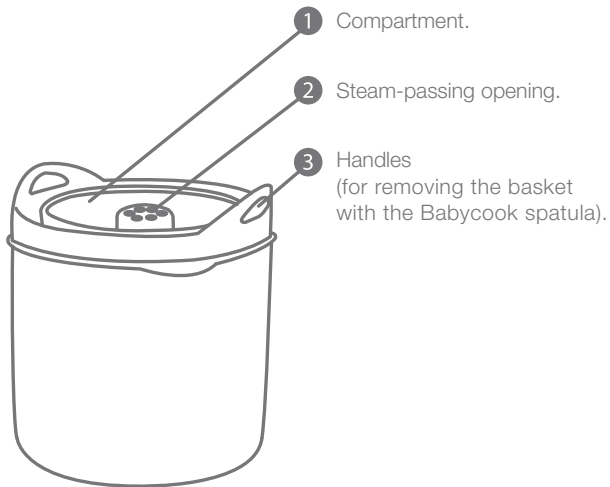
Temps de cuisson : 17-18 min

### INGRÉDIENTS

- 60 g de riz basmati bio
- une dizaine de petit pois surgelés
- ½ tranche de jambon blanc
- 1 œuf

- À l'aide du bol doseur, mesurez 3 doses d'eau et versez-les dans la cuve du Babycook.
- Versez le riz dans le Rice-cooker.
- À l'aide du bol doseur, mesurez 2 doses d'eau. Versez-les dans le Rice-cooker avec 1 pincée de sel.
- Ajoutez les petits pois.
- Fermez le Babycook et mettez à cuire pendant 17-18 min.
- Pendant ce temps, battez l'œuf et faites-le cuire en omelette.
- Coupez l'omelette en lanières très fines. Taillez le jambon de la même manière.
- A la fin du temps de cuisson, déverrouiller le couvercle et extraire le panier à l'aide de la spatule.
- Jetez l'eau du bol doseur et versez le contenu du rice-cooker dedans. Mélangez délicatement l'omelette et le jambon avec le riz.
- Servez.

FOR THE SAFETY OF YOUR CHILD AND FOR HYGIENE REASONS, PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE PRODUCT FOR THE FIRST TIME AND KEEP THEM IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.



### RECOMMENDATIONS BEFORE USING

- Always clean the product before using it for the first time.
- Wash with warm, soapy water or in the dishwasher.
- Before each use, examine the product and throw it away at the first sign of deterioration or fragility.

## EN OPERATING

- Pour water into the steam heating compartment using the measuring bowl of the Babycook (level 3).
- Pour water and starchy foods into the compartment without exceeding the “Max” mark (see table below), then mix.
- Place the rice-cooker in the Babycook bowl, making sure that the basket tab lines up with the pouring spout of the bowl.
- Lock the jug onto the device and close the lid of the jug.
- Plug in the device and press the steam button (☁). A light and a sound signal shows when the cooking cycle starts.
- When cooking is complete, a sound signal is heard and the steam symbol on the button flashes. To stop it, press this button. Release the lid and remove the basket using the spatula. Put the contents into a dish.

## RECOMMENDATIONS

- Before cooking, rinse the rice carefully.
- For optimal use please refer to the Babycook user manual.

## COOKING GUIDE

| Food         | Measures of water | Recommended cooking time | Volume of water into the rice-cooker | Volume of food into the rice-cooker |
|--------------|-------------------|--------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Basmati rice | 3                 | about 20 mins            | 180 ml                               | 120 g                               |
| Small pasta  | 3                 | about 20 mins            | 150 ml                               | 120 g                               |

**Note that information may vary depending on type of food as well as personal taste.**





**BABYCOOK RICE-COOKER RECIPES**  
**Quantities for 1 Beaba Baby portion (150 g)**

**VANILLA MILK SEMOLINA**

Cooking time: 11 min

**INGRÉDIENTS**

- 60 g of medium grain semolina
- 20g of brown sugar
- Semi-skimmed milk
- ½ vanilla pod

- 
- Use the measuring bowl to measure out 3 doses of water and pour them into the Babycook's steam heating compartment.
  - Pour the semolina and sugar into the rice-cooker.
  - Use the measuring bowl to measure out 3 doses of semi-skimmed milk.
  - Split the vanilla bean and scrape out the seeds with tip of a knife and add them to the milk and pour into the semolina-sugar mixture. Mix carefully.
  - Lock the Babycook and cook for 11 min.
  - Once the cooking cycle has finished, release the lid and remove the basket using the spatula.
  - Throw away the cooking juice and transfer the contents of the rice-cooker into the blender and pulse for 2 minutes to remove any lumps. Bring to room temperature.
  - Serve with a biscuit like small sponge finger.
- 

Depending your baby's age, you may add about ten raisins to the semolina before cooking cycle.



## CANTONESE RICE

Cooking time: 17-18 min

### INGREDIENTS

- 60 g organic Basmati rice
- About ten frozen peas
- ½ slice of cooked ham
- 1 egg

- Use the measuring bowl to measure out 3 doses of water and pour into the Babycook's steam heating compartment.
- Pour the rice into the rice-cooker.
- Use the measuring bowl to measure out 2 doses of water. Pour water, along with a pinch of salt directly into the rice-cooker. Add the peas.
- Lock the Babycook and cook for 17-18 min.
- In the meantime, whisk the egg and prepare an omelette.
- Cut omelette and ham into very thin strips.
- Once the cooking cycle has finished, release the lid and remove the basket using the spatula.
- Throw away the cooking juice and transfer the contents of the rice-cooker into the blender. Add omelette and ham strips into the bowl, and pulse once.
- Serve.

LEES VOOR DE VEILIGHEID VAN UW KIND EN UIT HYGIËNISCHE OVERWEGINGEN DEZE HANDLEIDING VOOR HET EERSTE GEBRUIK AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR DE HANDLEIDING ZORGVULDIG.



### AANWIJZINGEN VÓÓR GEBRUIK

- Reinig het product altijd vóór het eerste gebruik.
- Reinig met warm zeepsop of in de vaatwasmachine.
- Controleer het product voor elk gebruik. Werp het product onmiddellijk weg zodra het slijtage, defecten of tekenen van materiaalvermoeidheid vertoont.

## NL WERKING

- Giet, met behulp van de Babycook kom water in het reservoir.
- Breng het water en de zetmeelproducten in de binnenmand aan zonder de Max. streep te overschrijden (zie onderstaande tabel), en meng.
- Breng de rijstkoker in de kom van de Babycook aan en plaats de lip van de mand hierbij in de schenktuit van de kom. Vergrendel de kom op het apparaat en draai de deksel op de kom vast.
- Sluit het apparaat aan en druk op het stoomsymbool van de knop. Het oplichten van een controlelampje en het geluidssignaal duiden op de start van het kookproces.
- Na het koken geeft het apparaat een geluidssignaal af en knippert het stoomsymbool van de knop (☁). Druk op de knop om het apparaat uit te schakelen. Ontgrendel de deksel en verwijder het mandje met behulp van de spatel, en leeg de inhoud van de mand op een bord of een schotel


## TIPS

- Spoel de rijst voor het koken zorgvuldig af.
- Raadpleeg voor een optimaal gebruik de handleiding van de Babycook.

## KOOKTABEL

| Etenswaren    | Aantal doses water in het reservoir | Kooktijd     | Hoeveelheid water in de rijstkoker | Hoeveelheid etenswaren in de rijstkoker |
|---------------|-------------------------------------|--------------|------------------------------------|---|
| Basmati rijst | 3                                   | Circa 20 min | 180 ml                             | 120 g                                   |
| Kleine pasta  | 3                                   | Circa 20 min | 150 ml                             | 120 g                                   |

**Let op, deze informatie wordt slechts als richtlijn gegeven en kan verschillen naar gelang de aard van de etenswaren en uw smaak.**



## RECEPTEN VOOR DE BABYCOOK RIJSTKOKER

### Hoeveelheden voor 1 Beaba Baby portion (150 g)

#### VANILLE GRIESMEELPAP

Kooktijd: 11 Min.

#### INGREDIËNTEN

- 60 g griesmeel met middelgrove korrel
- 20 g bruine suiker
- Een kleine hoeveelheid halfvolle melk
- ½ vanillestokje

- 
- Meet, met behulp van de doseerkom, 3 doses water af en giet deze in het reservoir van de Babycook.
  - Breng het griesmeel en de suiker in de rijstkoker aan.
  - Meet, met behulp van de doseerkom, 3 doses halfvolle melk af.
  - Krap het halve vanillestokje met de punt van een mes om de zaden los te maken.
  - Meng de zaden met de melk en giet dit over het griesmeel-suiker mengsel.
  - Roer het mengsel voorzichtig door.
  - Sluit de Babycook en laat het mengsel gedurende 11 minuten koken.
  - Aan het einde van de kooktijd, Ontgrendel de deksel en verwijder het mandje met behulp van de spatel.
  - Werp het water uit de doseerkom weg en giet de inhoud van de rijstkoker in de kom. Mix 2 min om de klontjes te verwijderen. Laat de pap afkoelen.
  - Dien de griesmeelpap lauw op met een lange vinger.
- 

U kunt, naar gelang de leeftijd van uw kindje, vóór het koken een tiental rozijnen aan de griesmeel toevoegen.

## KINDERNASI

Kooktijd: 17-18 Min.

### INGREDIËNTEN

- 60 g biologische basmati rijst
- Een tiental diepvries erwtes
- ½ plak ham
- 1 Ei

- Meet, met behulp van de doseerom, 3 doses water af en giet deze in het reservoir van de Babycook.
- Breng de rijst in de rijstkoker aan.
- Meet, met behulp van de doseerom, 2 doses water af.
- Giet deze in de rijstkoker met een snufje zout.
- Voeg de erwtes toe.
- Sluit de Babycook en laat het geheel gedurende 17-18 min koken.
- Klop ondertussen het ei los en bak er een omelet van.
- Snij de omelet in dunne reepjes.
- Snij de ham eveneens in dunne reepjes.
- Aan het einde van de kooktijd, Ontgrendel de deksel en verwijder het mandje met behulp van de spatel.
- Werp het water uit de doseerom weg en breng de inhoud van de rijstkoker in de doseerom aan.
- Meng de omeleten hamreepjes voorzichtig met de rijst.
- Dien de nasi op.

BITTE LESEN SIE FÜR DIE SICHERHEIT DES KINDES UND AUS HYGIENEGRÜNDEN DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DER ERSTEN VERWENDUNG AUFMERKSAM DURCH UND BEWAHREN SIE SIE SORGFÄLTIG AUF.



### EMPFEHLUNGEN VOR DER VERWENDUNG

- Reinigen Sie das Produkt immer vor der ersten Verwendung.
- Reinigen Sie es mit heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
- Überprüfen Sie das Produkt vor jeder Verwendung. Werfen Sie es bei den ersten Anzeichen einer Beschädigung oder Sprödigkeit weg.

## D FUNKTIONSWEISE

- Geben Sie mit Hilfe der Schüssel des Babycook Wasser in den Behälter (Füllstand 3).
- Geben Sie das Wasser und die stärkehaltigen Lebensmittel in das mittlere Fach, ohne die maximale Füllhöhe zu überschreiten (siehe nachstehende Tabelle), mischen Sie sie dann.
- Stellen Sie den Reiskocher in die Schüssel des Babycook und achten Sie dabei darauf, die Lasche des Korbs im Ausgießer der Schüssel zu plazieren. Verriegeln Sie die Schüssel auf dem Gerät, schließen Sie dann den Deckel des Garbehälters. Stecken Sie das Gerät an und drücken Sie auf das Dampfsymbol des Knopfes (☁). Eine Kontrollleuchte sowie ein Tonsignal zeigen den Garbeginn an.
- Nach dem Garen erklingt ein Tonsignal und das Dampfsymbol des Knopfes blinkt. Drücken Sie auf diesen Knopf, um es auszuschalten.
- Entriegeln Sie den Deckel und entfernen Sie den Korb mit Hilfe des Spatels, und leeren Sie den Inhalt des Korbs in einen Teller.

## TIPPS

- Spülen Sie den Reis vor dem Kochen sorgfältig ab.
- Beziehen Sie sich für eine optimale Nutzung auf die Bedienungsanleitung des Babycook.

## KOCHLEITFADEN

| Nahrungsmittel | Anzahl der Wassereinheiten im Behälter | Ungefähre Kochzeit | Wasservolumen im Reiskocher | Nahrungsmittelvolumen im Reiskocher |
|----------------|--|--------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| Basmati-Reis   | 3                                      | etwa 20 Min.       | 180 ml                      | 120 g                               |
| Kleine Nudeln  | 3                                      | etwa 20 Min.       | 150 ml                      | 120 g                               |

**Achtung: Diese Daten können je nach Art der Nahrungsmittel und Geschmack eines jeden variieren.**



## REZEPTE FÜR DEN BABYCOOK REISKOCHER Menge für 1 Beaba-Baby-Portion (150 g)

### MILCH-GRIESSBREI MIT VANILLEGESCHMACK

Kochzeit 11 Min.

#### ZUTATEN

- 60 g mittlerer Grieß
- 20 g Rohrzucker
- Etwas fettarme Milch
- ½ Vanilleschote

- Messen Sie mit Hilfe des Dosierers 3 Einheiten Wasser ab und schütten Sie Sie in den Behälter des Babycook.
- Schütten Sie den Grieß und den Zucker in den Reiskocher.
- Messen Sie mit Hilfe des Dosierers 3 Einheiten fettarme Milch ab.
- Kratzen Sie die halbe Vanilleschote mit der Messerspitze aus, um die Körner zu erhalten. Geben Sie die Vanillekörner in die Milch, schütten Sie diese dann in die Grieß-Zucker-Mischung.
- Mischen Sie alles vorsichtig.
- Schließen Sie den Babycook und lassen Sie ihn 11 Min. kochen.
- Entriegeln Sie Nach dem kochen den Deckel und entfernen Sie den Korb mit Hilfe des Spatels.
- Nehmen Sie den Reiskocher vom Dosierer.
- Schütten Sie das Wasser des Dosierers weg und geben Sie den Inhalt des Reiskochers hinein. Mixen Sie 2 Min., um die Klümpchen zu entfernen. Lassen Sie alles abkühlen.
- Servieren Sie ihn mit einem kleinen Keks wie z.B. einem Löffelbiscuit.

Je nach Alter des Kindes können Sie vor dem Kochen ein paar Rosinen in den Grieß geben.





## KANTONESISCHER REIS

Kochzeit 17-18 Min.

### ZUTATEN

- 60 g Bio-Basmati-Reis
- Etwa zehn gefrorene kleine Erbsen
- ½ Scheibe Kochschinken
- 1 Ei

- Messen Sie mit Hilfe des Dosierers 3 Einheiten Wasser ab und schütten Sie sie in den Behälter des Babycook.
- Schütten Sie den Reis in den Reiskocher.
- Messen Sie mit Hilfe des Dosierers 2 Einheiten Wasser ab.
- Schütten Sie sie mit 1 Prise Salz in den Reiskocher.
- Geben Sie die kleinen Erbsen hinzu.
- Schließen Sie den Babycook und lassen Sie ihn 17-18 Min. kochen.
- Mixen Sie während dieser Zeit das Ei und backen Sie ein Omelett daraus.
- Schneiden Sie das Omelett in sehr feine Streifen.
- Teilen Sie den Schinken auf dieselbe Art.
- Entriegeln Sie Nach dem kochen den Deckel und entfernen Sie den Korb mit Hilfe des Spatels.
- Nehmen Sie den Reiskocher vom Dosiere.
- Schütten Sie das Wasser des Dosierers weg und geben Sie den Inhalt des Reiskochers hinein.
- Mischen Sie das Omelett und den Schinken vorsichtig mit dem Reis.

PARA MAYOR SEGURIDAD DEL NIÑO Y COMO MEDIDA DE HIGIENE, LEA ATENTAMENTE LAS PRESENTES INSTRUCCIONES ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ Y GUÁRDELAS CON CUIDADO.



### RECOMENDACIONES ANTES DE USARLA

- Limpie siempre el producto antes de la primera utilización.
- Lávela con agua caliente y jabón o en el lava-vajillas.
- Antes de cada utilización, examine el producto. Téilo en cuanto detecte los primeros signos de deterioro o fragilidad.

## **E** FUNCIONAMIENTO

- Ponga el agua en el depósito usando el bol del Babycook (nivel 3).
- Ponga el agua y los feculentos en el compartimento central sin superar el nivel máximo (véase tabla más adelante) y mézclelos.
- Introduzca la arrocera en la jarra del Babycook teniendo cuidado de colocar la lengüeta de la arrocera en el hueco del pico vertedor de la jarra. Enganchar la jarra sobre el aparato y cerrar la tapadera de la jarra.
- Enchufar el aparato y pulsar el símbolo vapor del botón. Un piloto luminoso y una señal sonora indican el inicio de la cocción.
- Al final de la cocción suena una señal sonora y el símbolo vapor del botón parpadea (☁). Para pararlo pulsar el botón. Desbloquear la tapadera y sacar el recipiente de cocción con ayuda de la espátula. Vaciar el contenido en un plato.

## RECOMENDACIONES

- Antes de cocerlo, moje con cuidado el arroz.
- Para una utilización óptima, siga las instrucciones del Babycook.

## GUÍA DE COCCIÓN

| Alimentos     | Número de dosis de agua en el depósito | Tiempo de cocción orientativo | Volumen de agua en la arrocera | Volúmenes de alimentos en la arrocera |
|---------------|--|-------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| Arroz basmati | 3                                      | aproximadamente 20 min        | 180 ml                         | 120 g                                 |
| Pasta menuda  | 3                                      | aproximadamente 20 min        | 150 ml                         | 120 g                                 |

**Atención, esta información puede variar en función de la naturaleza de los alimentos y del sabor de cada uno.**





**RECETAS ARROCERA BABYCOOK**  
**Cantidades para 1 Baby porción Beaba (150 g)**

**SÉMOLA DE VAINILLA CON LECHE**

Tiempo de cocción: 11 min

**INGREDIENTES**

- 60 g de sémola media
- 20 g de azúcar moreno
- Un poco de leche semidesnatada
- ½ rama de vainilla

- 
- Mida 3 dosis de agua con el bol dosificador y échelas en el depósito del Babycook.
  - Eche la sémola y el azúcar en la arrocera.
  - Mida 3 dosis de leche semidesnatada con la jarra/dosificador.
  - Rasque la media rama de vainilla con la punta de un cuchillo para recuperar las semillas. Diluya las semillas de vainilla en la leche y échelo sobre la mezcla sémola-azúcar. Mezcle con cuidado.
  - Cierre el Babycook y póngalo a cocer ( tiempo de cocción 11 min. aproximadamente).
  - Tras la cocción, desbloquear la tapadera y sacar el recipiente de cocción con ayuda de la espátula.
  - Tire el agua de la jarra/dosificador y eche dentro el contenido de la arrocera.
  - Bátalo 2 min para deshacer los grumos.
  - Déjelo enfriar.
  - Sírvalo con una galletita tipo pasta de té.
- 

Dependiendo de la edad de su hijo, puede añadir a la sémola una docena de uvas pasas antes de cocerla.

## ARROZ CANTONÉS

Tiempo de cocción: 17-18 min

### INGREDIENTES

- 60 g de arroz basmati bio
- Una decena de guisantes congelados
- ½ loncha de jamón blanco
- 1 huevo

- Mida 3 dosis de agua con la jarra/dosificador y échelas en el depósito del Babycook.
- Eche el arroz en la arrocera.
- Mida 2 dosis de agua con la jarra/ dosificador y échelas en la arrocera con una pizca de sal.
- Añada los guisantes.
- Cierre el Babycook y póngalo en marcha, (tiempo de cocción 17-18 min.aproximadamente).
- Mientras tanto, bata el huevo y haga una tortilla a la francesa.
- Corte la tortilla en tiras muy finas.
- Corte el jamón de la misma manera.
- Tras la cocción, desbloquear la tapadera y sacar el recipiente de cocción con ayuda de la espátula.
- Tire el agua del bol dosificador y eche dentro el contenido de la arrocera.
- Mezcle con cuidado la tortilla y el jamón con el arroz.
- Sírvalo.

PER LA SICUREZZA DEL BAMBINO E PER PRECAUZIONE IGIENICA, LEGGERE ATTENTAMENTE IL PRESENTE FOGLIO ILLUSTRATIVO AL PRIMO UTILIZZO E CONSERVARLO PER I SUCCESSIVI UTILIZZI.



### **RACCOMANDAZIONI PRIMA DELL'UTILIZZO**

- Lavare sempre il rice-cooker al primo utilizzo.
- Lavare con acqua e sapone saponata o in lavastoviglie.
- Prima di ogni utilizzo verificare l'integrità del prodotto. Gettarlo ai primi segni di deterioramento o di fragilità.

## **I** FUNZIONAMENTO

- Mettere dell'acqua nella vaschetta con l'aiuto del contenitore del Babycook (livello 3).
- Mettere l'acqua e i farinacei nello scomparto centrale senza oltrepassare il livello Maxi (vedi tabella seguente), poi mescolare.
- Sistemare il rice-cooker nel contenitore del Babycook avendo cura di posizionare la linguetta del cestello nell' beccuccio versatore del contenitore e bloccare il bicchiere sull'apparecchio, poi chiudere il coperchio del bicchiere.
- Collegare l'apparecchio e premere sul simbolo vapore del pulsante (☁). Un segnale luminoso e un segnale acustico indicano l'inizio della cottura.
- Al termine della cottura, si attiva un segnale acustico e il simbolo vapore del pulsante lampeggia. Per fermarlo, premere il pulsante. Sbloccare il coperchio ed estrarre il cestello usando la spatola e vuotare il contenuto del cestello in un piatto.

## **CONSIGLI**

- Prima della cottura sciacquare accuratamente il riso.
- Per un utilizzo ottimale, riferirsi al foglio istruzioni del Babycook.

## **GUIDA PER LA COTTURA**

| <b>Alimenti</b>     | <b>Numero di dosi d'acqua nella vaschetta</b> | <b>Tempo di cottura indicativo</b> | <b>Volume d'acqua nel rice-cooker</b> | <b>Volumi d'alimenti nel rice-cooker</b> |
|---------------------|---|------------------------------------|---------------------------------------|--|
| <b>Riso basmati</b> | 3   | 20 min circa                       | 180 ml                                | 120 g                                    |
| <b>Pastina</b>      | 3   | 20 min circa                       | 150 ml                                | 120 g                                    |

**Attenzione: queste indicazioni possono essere variate in funzione del tipo di alimenti e dei gusti individuali.**





**RICETTE BABYCOOK RICE-COOKER**  
**Quantità per 1 Baby porzione Beaba (150 g)**

**SEMOLA VANIGLIATA AL LATTE**

Tempo di cottura : 11 min

**INGREDIENTI**

- 60 g di semola media
- 20 g di zucchero grezzo
- Un po' di latte parzialmente scremato
- ½ baccello di vaniglia

- 
- Con l'aiuto del contenitore dosatore, misurate 3 dosi d'acqua e versatele nella vaschetta del Babycook.
  - Versate la semola e lo zucchero nel rice-cooker.
  - Con l'aiuto del contenitore dosatore, misurate 3 dosi di latte parzialmente scremato.
  - Raschiate il mezzo baccello di vaniglia con la punta di un coltello per recuperare i grani. Diluite i grani di vaniglia nel latte, poi versate sulla miscela di semola e zucchero. Mescolate delicatamente.
  - Chiudete il Babycook e mettete a cuocere per 11 min.
  - Al termine della cottura, sbloccare il coperchio ed estrarre il cestello usando la spatola.
  - Gettate l'acqua dal contenitore dosatore e versatevi dentro il contenuto del rice-cooker. Frullate per 2 min per eliminare i grumi.
  - Lasciate raffreddare.
  - Servite con un biscottino tipo savoiardo.
- 

A seconda dell'età del vostro bambino, potrete aggiungere una decina di chicchi d'uva passa alla semola, prima della cottura.



## RISO ALLA CANTONESE

Tempo di cottura: 17-18 min

### INGREDIENTI

- 60 g di riso basmati bio
- Una decina di pisellini surgelati
- ½ fetta di prosciutto cotto
- 1 uovo

- Con l'aiuto del contenitore dosatore, misurate 3 dosi d'acqua e versatele nella vaschetta del Babycook.
- Versate il riso nel rice-cooker.
- Con l'aiuto del contenitore dosatore, misurate 2 dosi d'acqua.
- Versatele nel rice-cooker con un pizzico di sale.
- Aggiungete i pisellini.
- Chiudete il Babycook e mettete a cuocere per 17-18 min.
- Nel frattempo, sbattete l'uovo e fatelo cuocere a omelette.
- Tagliate l'omelette a striscioline molto sottili.
- Tagliate il prosciutto allo stesso modo.
- Al termine della cottura, sbloccare il coperchio ed estrarre il cestello usando la spatola.
- Gettate l'acqua dal contenitore dosatore e versatevi dentro il contenuto del rice-cooker.
- Mescolate delicatamente l'omelette e il prosciutto con il riso.
- Servite.

ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ РЕБЕНКА И СОБЛЮДЕНИЯ НОРМ ГИГИЕНЫ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ И СОХРАНИТЕ ЕЕ.



### РЕКОМЕНДАЦИИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Обязательно промойте изделие перед первым использованием.
- Промывайте теплым мыльным раствором или средством для мытья посуды.
- Осматривайте изделие перед каждым использованием. Утилизируйте изделие при первых признаках повреждения или поломки.

## RU РАБОТА УСТРОЙСТВА

- Налейте воду в емкость BABYCOOK® с помощью мерной чаши BABYCOOK®.
- Наполните центральное отделение водой и крупами таким образом, чтобы не превысить отметку максимального уровня (Max), представленную в таблице ниже, после чего размешайте.
- Поместите контейнер Pasta/Rice-cooker в чашу BABYCOOK® таким образом, чтобы язычок контейнера соприкасался с носиком чаши. Закройте до упора чаши на устройстве, а затем закройте крышку самой чаши.
- Подключите устройство к сети и нажмите значок пара на кнопке. Световой индикатор и звуковой сигнал укажут на запуск приготовления.
- По истечении срока приготовления (см. таблицу ниже) раздастся звуковой сигнал и на кнопке замигает значок пара. Чтобы отключить его, нажмите эту кнопку. Откройте крышку и извлеките контейнер с помощью лопатки. Переместите содержимое контейнера в тарелку.

## СОВЕТЫ

- Перед приготовлением тщательно промойте рис.
- Для обеспечения оптимального использования изучите инструкцию к BABYCOOK®.

## Таблица приготовления

| Продукты           | Уровень воды | Приблизительное время приготовления | Объем воды для добавления в корзину для варки риса/макарон | Объем продуктов для добавления в корзину для варки риса/макарон |
|--------------------|--------------|-------------------------------------|--|---|
| Рис басмати        | 3            | Приблизительно 20 мин.              | 180 ml   | 120 g   |
| Маленькие макароны | 3            | Приблизительно 20 мин.              | 150 ml   | 120 g   |

**ВНИМАНИЕ!** Эта информация может различаться в зависимости от типа продуктов питания и вкусовых предпочтений.

**РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В КОНТЕЙНЕРЕ  
BABYCOOK RICE-COOKER**  
Количество рассчитано для 1 мерного контейнера  
Baby portion BEABA (150 г)

**МАННАЯ КРУПА С ВАНИЛЬЮ И МОЛОКОМ**

Время приготовления: 11 мин.

**ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 60 г манной крупы среднего помола.
- 20 г тростникового сахара.
- Немного полубезжирного молока.
- ½ стручка ванили.

- Отмерьте с помощью мерной чаши 3 порции воды и вылейте ее в емкость Babuscook.
- Добавьте манную крупу и сахар в контейнер Rice-cooker.
- Отмерьте с помощью мерной чаши 3 порции полубезжирного молока.
- Извлеките зерна из половины стручка ванили кончиком ножа. Размешайте зерна ванили в молоке и вылейте полученную смесь в контейнер с манной крупой и сахаром. Аккуратно размешайте.
- Закройте Babuscook и варите смесь в течение 11 мин.
- По окончании приготовления аккуратно открутите крышку Babuscook (будьте осторожны, чтобы не обжечься) и извлеките контейнер Rice-cooker из мерной чаши.
- Слейте воду из мерной чаши и вылейте туда содержимое контейнера Rice-cooker.
- Перемешивайте в течение 2 мин, чтобы удалить комки.
- Дождитесь остывания.
- Подавайте с бисквитными палочками, посыпанными сахаром (с печеньем Будуар).

В зависимости от возраста вашего ребенка вы можете перед варкой добавить в манную крупу десяток изюмин.

## КАНТОНСКИЙ РИС

Время приготовления: 17–18 мин.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 60 г риса басмати био.
- Десяток быстрозамороженных горошин.
- ½ вареного говяжьего огузка.
- 1 яйцо.

- Отмерьте с помощью мерной чашки 3 порции воды и вылейте ее в емкость Babuscook.
- Добавьте рис в контейнер Rice-cooker.
- Отмерьте с помощью мерной чашки 2 порции воды. Вылейте в контейнер Rice-cooker и добавьте 1 щепотку соли.
- Добавьте горошины.
- Закройте Babuscook и варите смесь в течение 17–18 мин.
- За это время взбейте яйца и поджарьте омлет.
- Порежьте получившийся омлет очень тонкими кусками. Нарежьте говядину таким же образом.
- По окончании приготовления аккуратно открутите крышку Babuscook (будьте осторожны, чтобы не обжечься) и извлеките контейнер Rice-cooker из мерной чашки.
- Слейте воду из мерной чашки и вылейте туда содержимое контейнера Rice-cooker. Аккуратно размешайте омлет и говядину с рисом.
- Подавайте.





**BÉABA**

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

**MADE IN CHINA**

**► N°Azur 0 810 88 62 32**  
PRIX APPEL LOCAL

**sav@beaba.com**

**www.beaba.com**



1015

**Pour activer votre garantie,**  
télécharger l'application  
Béaba & Moi sur App Store ou  
Google play.



**To activate your guarantee,**  
download the Béaba & Me  
application on App Store or  
Google play.