



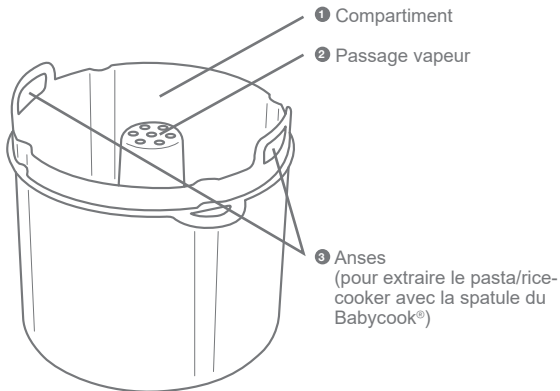
## PASTA / RICE-COOKER BABYCOOK EXPRESS®

- FR** Notice d'utilisation
- EN** Instructions
- NL** Handleiding
- DE** Gebrauchsanweisung
- ES** Folleto de Instrucciones
- IT** Istruzioni per l'uso
- RU** Инструкция
- AR** تعليمات الاستخدام
- CN** 使用说明书
- CT** 使用說明書



FR

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.

## FONCTIONNEMENT

- Verser 170 ml d'eau dans la cuve du Babycook®.
- Mettre l'eau et les féculents dans le compartiment ❶ (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 sur une prise de courant adaptée. Un Bip retenti et le bouton s'allume en vert et s'éteint.
- Tourner le bouton sur (☞) pour lancer le cycle de cuisson éco. L'appareil Bip 1 fois, le bouton s'allume en blanc.
- A la fin de la cuisson, l'appareil Bip 1 fois, le bouton clignote en vert. Pour l'arrêter, retourner le bouton à (O). Déverrouiller le couvercle et extraire le pasta/rice-cooker à l'aide de la spatule. Vider le contenu du pasta/rice-cooker dans un plat.

## CONSEILS

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

## GUIDE DE CUISON

| Aliments                                         | Volume d'eau dans la cuve | Temps de cuisson indicatif | Volume d'eau dans le pasta / rice-cooker | Volume d'aliments dans le pasta / rice-cooker |
|--------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Riz basmati                                      | 170 ml                    | 24 mn. environ             | 120 ml                                   | 80 g                                          |
| Petites pâtes                                    | 170 ml                    | 24 mn. environ             | 150 ml                                   | 80 g                                          |
| Contenance totale 850 ml, soit 250 g de riz cru. |                           |                            |                                          |                                               |

**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 BÉABA® (150 g)**

### **SEMOULE VANILLÉE AU LAIT**

#### **INGRÉDIENTS**

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

- Versez 170 ml d'eau dans la cuve du Babycook®.
- Versez la semoule et le sucre dans le pasta/rice-cooker.
- 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 lancez un cycle de cuisson éco .
- A la fin du temps de cuisson, déverrouillez et extrayez le couvercle et extraire le pasta/rice-cooker à l'aide de la spatule.
- Videz l'eau du bol et versez le contenu du pasta/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 CANTONNAIS

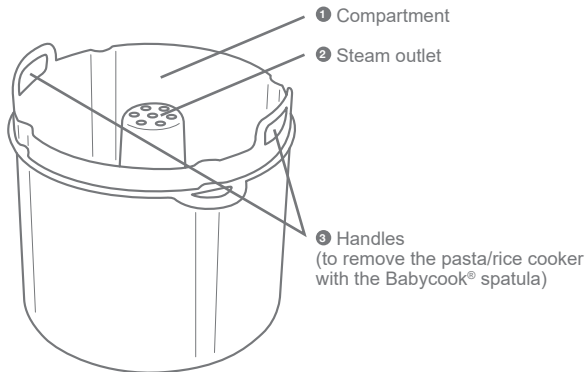
### INGRÉDIENTS

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

- Versez 170 ml d'eau dans la cuve du Babycook®.
- Versez le riz dans le pasta/rice-cooker.
- Versez 150 ml d'eau dans le pasta/rice-cooker avec 1 pincée de sel.
- Ajoutez les petits pois.
- Fermez le Babycook® et lancez un cycle de cuisson éco .
- Pendant ce temps, battez l'oeuf 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, déverrouillez et extrayez le pasta/rice-cooker à l'aide de la spatule.
- Videz l'eau du bol et versez le contenu du pasta/rice-cooker dedans.
- Mélangez délicatement l'omelette et le jambon avec le riz.
- Servez.

EN

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



### RECOMMENDATIONS BEFORE USE

- Always clean the product before using for the first time.
- Clean with warm soapy water or in the dishwasher.
- Before using, always examine the product. Discard it as soon as you notice the first signs of wear or fragility.

## OPERATING INSTRUCTIONS

- Pour 170 ml of water into the Babycook®'s water tank.
- Put the water and the starchy food in the compartment ❶ and mix. (see table below)
- Put the pasta/rice cooker in the Babycook®'s bowl taking care to place the basket's tab in the bowl's spout.
- Lock the bowl on the appliance and close the bowl's lid.
- Connect the appliance to a power socket. You will hear a beep and the green button goes out.
- Turn the button to  to start the eco cooking cycle. The appliance beeps once and the button turns white.
- At the end of the cooking cycle, the appliance beeps once and the button flashes green. To stop it, turn the button to (O). Unlock the lid and remove the pasta/rice cooker using the spatula. Empty the contents of the pasta/rice cooker into a dish.

## ADVICE

- Before cooking, rinse the rice well.
- For optimum use, refer to the instructions for the Babycook®.

## COOKING GUIDE

| Food                                                | Water Volume in the tank | Suggested cooking time | Volume of water in the pasta /rice cooker | Volume of food in the pasta /rice cooker |
|-----------------------------------------------------|--------------------------|------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------|
| Basmati rice                                        | 170 ml                   | about 24 mins          | 120 ml                                    | 80 g                                     |
| Small pasta                                         | 170 ml                   | about 24 mins          | 150 ml                                    | 80 g                                     |
| Total contents 350 ml, i.e. 250 g of uncooked rice. |                          |                        |                                           |                                          |

**CAUTION:**  
this information may vary according to the type of food and personal taste.

## **BABYCOOK® RICE-COOKER RECIPES**

**Quantities for 1 BÉABA® Baby portion (150 g)**

### **VANILLA MILK SEMOLINA**

#### **INGREDIENTS**

- 60 g medium semolina
- 20 g brown sugar
- a little semi-skimmed milk
- ½ vanilla pod

- Pour 170 ml of water into the Babycook®'s water tank.
- Put the semolina and sugar in the pasta/rice-cooker.
- Scrape the half vanilla pod with the tip of a knife to collect the seeds. Dilute the vanilla seeds in the milk then pour over the semolina-sugar mixture. Mix gently.
- Close the Babycook® and run an eco cooking cycle .
- At the end of the cooking time, unlock and remove the lid and remove the pasta/rice cooker using the spatula.
- Empty the water from the bowl and pour the contents of the pasta/ rice-cooker into it.
- Mix for 2 mins to remove any lumps.
- Leave to cool.
- Serve with a small biscuit.

Depending on the age of the child, you can add about a dozen raisins to the semolina before cooking.

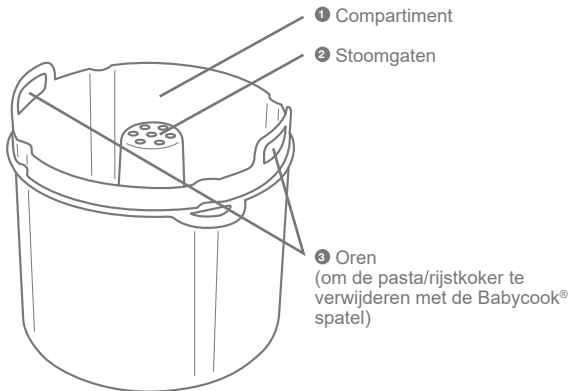
## CANTONESE RICE

### INGREDIENTS

- 60 g organic basmati rice
  - About ten frozen peas
  - ½ slice ham
  - 1 egg
- 
- Pour 170 ml of water into the Babycook®'s water tank.
  - Pour the rice into the pasta/rice-cooker.
  - Pour 150 ml of water into the pasta/rice cooker along with 1 pinch of salt.
  - Add the peas.
  - Close the Babycook® and run an eco cooking cycle .
  - During this time, beat the egg and prepare an omelette.
  - Cut the omelette into very thin strips. Cut the ham the same way.
  - At the end of the cooking time, unlock and remove the pasta/rice-cooker using the spatula.
  - Empty the water from bowl and pour the contents of the pasta/rice-cooker into it.
  - Gently mix the omelette and ham together with the rice.
  - Serve

NL

LEES VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK, VOOR DE VEILIGHEID VAN HET KIND EN OM HYGIËNISISCHE REDENEN, DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR HET ZORGVULDIG.



### AANBEVELINGEN VÓÓR HET GEBRUIK

- Het product altijd reinigen vóór het eerste gebruik.
- Reinig het met warm water en afwasmiddel of in de vaatwasser.
- Controleer en bekijk het product vóór elk gebruik. Gooi het weg zodra u beschadigingen of slijtplekken kunt waarnemen

## WERKING

- Giet 170 ml water in het reservoir van de Babycook®.
- Breng het water en de zetmeelproducten in het compartiment ❶ (zie tabel hieronder) aan en meng.
- Zet de pasta/rijstkoker in de kom van de Babycook® en zorg ervoor dat het lipje van het mandje in de schenktuit van de kom rust.
- Vergrendel de kom op het apparaat en sluit de deksel van de kom.
- Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact. Het apparaat piept en de knop licht op in het groen en dooft.
- Druk op de knop  om de eco kookcycclus op te starten. Het apparaat piept 1 maal, het witte lampje van de knop licht op.
- Aan het einde van de bereidingstijd piept het apparaat 1 maal, het groene lampje van de knop licht op. Draai, om het apparaat uit te schakelen, de knop op (O). Ontgrendel de deksel en verwijder de pasta/rijstkoker met behulp van de spatel. Leeg de inhoud van de pasta/rijstkoker op een bord.

## TIPS

- Spoel de rijst vóór het koken zorgvuldig schoon.
- Raadpleeg, voor een optimaal gebruik, de handleiding van de Babycook®.

## KOOKGIDS

| Etenswaren                                          | Hoeveelheid water in het reservoir | Indicatieve Bereidingstijd | Hoeveelheid water in de pasta/rijstkoker | Hoeveelheid etenswaren in de pasta/rijstkoker |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Basmatirijst</b>                                 | 170 ml                             | Circa 24 min               | 120 ml                                   | 80 g                                          |
| <b>Kleine pasta</b>                                 | 170 ml                             | Circa 24 min               | 150 ml                                   | 80 g                                          |
| Totale inhoud 850 ml, ofwel 250 g ongekookte rijst. |                                    |                            |                                          |                                               |

## OPGELET:

**Deze informatie kan variëren naargelang het type voedingswaren en ieders persoonlijke smaak.**

# RECEPTEN BABYCOOK® RIJSTKOKER

## Hoeveelheden voor 1 Baby portion BÉABA® bewaarpotje (150 g)

### VANILLE GRIESMEELPAP

#### INGREDIËNTEN

- 60 g griesmeel met middelgrote korrel
- 20 g bruine suiker
- een kleine hoeveelheid halfvolle melk
- ½ vanillestokje

- Giet 170 ml water in het reservoir van de Babycook®.
- Doe het griesmeel en de suiker in de pasta/rijstkoker.
- Schraap het halve vanillestokje met een mespunt om het vanillemerg los te halen. Los het vanillemerg op in de melk en giet het over het met de suiker vermengde griesmeel. Meng voorzichtig.
- Sluit de Babycook® en start een eco kookcyclus op .
- Ontgrendel en verwijder de deksel na het verstrijken van de bereidingstijd en verwijder de pasta/rijstkoker met behulp van de spatel.
- Giet het water uit de kom en giet de inhoud van de pasta/rijstkoker in de kom.
- Mix 2 min. om klontjes te verwijderen.
- Laat afkoelen.
- Serveer met een koekje van het type lange vinger.

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

## NASI

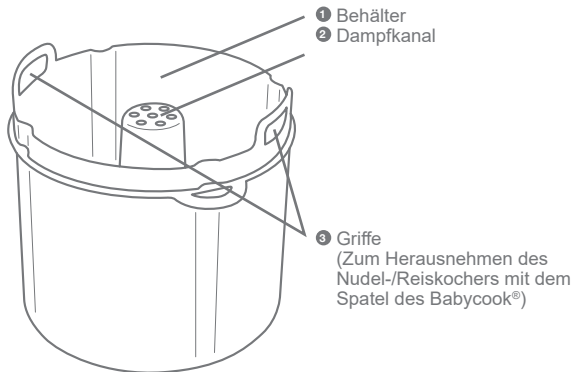
### INGREDIËNTEN

- 60 g Basmatirijst
- een tiental diepvrieserwtjes
- 1/2 plak gekookte ham
- 1 ei

- Giet 170 ml water in het reservoir van de Babycook®.
- Doe de rijst in de pasta/rijstkoker.
- Giet 150 ml water met 1 snufje zout in de pasta/rijstkoker.
- Voeg de erwtjes toe.
- Sluit de Babycook® en start een eco kookcyclus op .
- Klop ondertussen het ei en bak er een omelet van.
- Snij de omelet in dunne reepjes. Snij de ham eveneens in dunne reepjes.
- Ontgrendel en verwijder de deksel na het verstrijken van de kooktijd en verwijder de pasta/rijstkoker met behulp van de spatel.
- Giet het water uit de kom en giet de inhoud van de pasta/rijstkoker in de kom.
- Meng de rijst voorzichtig met de omelet en de ham.
- Serveer.

DE

FÜR DIE SICHERHEIT DES KINDES UND FÜR DIE HYGIENE SOLLTEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN UND SIE SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN.



### EMPFEHLUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

- Das Gerät vor dem ersten Gebrauch stets reinigen.
- Mit warmer Seifenlauge oder in der Spülmaschine reinigen.
- Das Gerät vor jedem Gebrauch überprüfen. Sobald es erste Anzeichen von Verschleiß oder Zerbrechlichkeit aufweist, sollte es entsorgt werden.

## BETRIEB

- 170 ml Wasser in den Behälter des Babycook® einfüllen.
- Das Wasser und die Nahrungsmittel in die Kammer einfüllen ❶ (siehe Tabelle unten), dann mischen.
- Den Nudel-/Reiskocher in die Schüssel des Babycook® einsetzen; dabei darauf achten, dass Sie die Lasche des Korbs in dem Ausgießer der Schüssel positionieren.
- Die Schüssel auf dem Gerät einrasten lassen, dann den Deckel der Schüssel fest schließen.
- Das Gerät an eine geeignete Steckdose anschließen. Es ertönt ein Tonsignal, und der Schalter leuchtet grün auf und erlischt.
- Den Schalter auf  drehen, um den Energiespar-Garzyklus zu starten. Es ertönt ein einmaliges Tonsignal, und der Schalter leuchtet weiß auf.
- Wenn der Garzyklus beendet ist, ertönt ein einmaliges Tonsignal, und der Schalter blinkt grün. Zum Ausschalten den Schalter auf (O) zurückstellen. Den Deckel entriegeln und den Nudel-/Reiskocher mit dem Spatel herausnehmen. Den Inhalt des Nudel-/Reiskochers in eine Schale entleeren.

## EMPFEHLUNGEN

- Den Reis vor dem Garen sorgfältig waschen.
- Für einen optimalen Betrieb siehe Bedienungsanleitung des Babycook®.

## FÜLLMENGEN UND GARZEITEN

| Nahrungs-mittel                                    | Wasserfüllmenge im Wasserbehälter | Annähernde Garzeit | Wasserfüllmenge im Nudel-/Reiskocher | Füllmenge der Nahrungsmittel im Nudel-/Reiskocher |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Basmati-Reis                                       | 170 ml                            | ca. 24 Min.        | 120 ml                               | 80 g                                              |
| Kleine Nudeln                                      | 170 ml                            | ca. 24 Min.        | 150 ml                               | 80 g                                              |
| Gesamtfüllmenge 850 ml, das sind 250 g roher Reis. |                                   |                    |                                      |                                                   |

## ACHTUNG:

**Diese Informationen können je nach der Art der Nahrungsmittel und deren Geschmack variieren.**

## REZEPTE FÜR DEN BABYCOOK®-REISKOCHER

Mengen für 1 BÉABA®-Babyportion (150 g)

### VANILLE-GRIESSBREI MIT MILCH

#### ZUTATEN

- 60 g Hartweizengrieß (mittel)
- 20 g brauner Zucker
- ein wenig teilentrahmte Milch
- ½ Vanilleschote

- 170 ml Wasser in den Behälter des Babycook® einfüllen.
- Den Hartweizengrieß und den Zucker in den Nudel-/Reiskocher einfüllen.
- Die halbe Vanilleschote mit einer Messerspitze abschaben, um die Körner zu gewinnen. Die Vanillekörner in der Milch auflösen, dann auf das Grieß-Zucker-Gemisch gießen. Fein vermischen.
- Den Babycook® schließen und einen Energiespar-Garzyklus starten .
- Wenn der Garzyklus beendet ist, den Deckel entriegeln und abnehmen und den Nudel-/Reiskocher mit dem Spatel herausnehmen.
- Das Wasser aus der Schüssel entleeren und den Inhalt des Nudel-/Reiskochers in die Schüssel einfüllen.
- 2 Min. lang umrühren, um die Klumpen zu entfernen.
- Den Brei abkühlen lassen, bis er lauwarm ist.
- Mit einem kleinen Plätzchen, wie Löffelbiscuit, servieren.

Je nach dem Alter des Kindes können Sie vor dem Kochen ein Dutzend Rosinen zu dem Grieß hinzugeben.

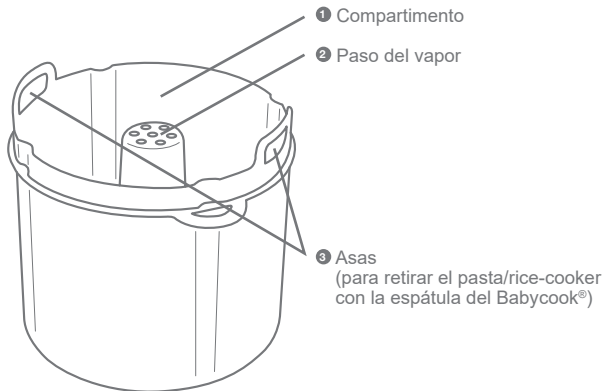
## GEBRATENER REIS

### ZUTATEN

- 60 g Bio-Basmatireis
  - ein Dutzend tiefgekühlte Erbsen
  - ½ Scheibe gekochter Schinken
  - 1 Ei
- 
- 170 ml Wasser in den Behälter des Babycook® einfüllen.
  - Den Reis in den Nudel-/Reiskocher einfüllen.
  - 150 ml Wasser mit einer Prise Salz in den Nudel-/Reiskocher einfüllen.
  - Die Erbsen hinzugeben.
  - Den Babycook® schließen und einen Energiespar-Garzyklus starten .
  - Während dieser Zeit das Ei schlagen und als Omelett garen.
  - Das Omelett in sehr feine Streifen schneiden. Den Schinken ebenso schneiden.
  - Wenn der Garzyklus beendet ist, den Deckel entriegeln und abnehmen und den Nudel-/Reiskocher mit dem Spatel herausnehmen.
  - Das Wasser aus der Schüssel entleeren und den Inhalt des Nudel-/Reiskochers in die Schüssel einfüllen.
  - Das Omelett und den Schinken fein mit dem Reis vermischen.
  - Und jetzt können Sie ihn servieren!

**ES**

**POR LA SEGURIDAD DE SU HIJO Y POR RAZONES DE HIGIENE,  
LEA ATENTAMENTE ESTE PROSPECTO ANTES DE USARLO POR  
PRIMERA VEZ Y GUÁRDELO.**



### **RECOMENDACIONES ANTES DEL USO**

- Limpie siempre el producto antes del primer uso.
- Limpie con agua caliente y jabón o en el lavavajillas.
- Antes de cada uso, examine el producto. Descártelo frente al primer signo de deterioro o fragilidad.

## FUNCIONAMIENTO

- Vierta 170 ml de agua en el recipiente del Babycook®.
- Ponga el agua y las féculas en el compartimento inferior ❶ y mezcle. (véase tabla)
- Ponga el pasta/rice cooker en el bol del Babycook®, teniendo cuidado de colocar la lengüeta de la cesta en el pico del bol.
- Enganche el bol al aparato y cierre la tapa del bol.
- Conecte el aparato a una toma de corriente adecuada. Suena un pitido, el botón se ilumina en verde y se apaga.
- Gire el mando a ❷ para iniciar el ciclo de cocción eco. El aparato emite un pitido y el botón se ilumina en blanco.
- Al final del proceso de cocción, el aparato emite un pitido y el botón parpadea en verde. Para detenerlo, vuelva a girar el mando a (O). Desbloquee la tapa y retire el pasta/rice cooker con la espátula. Vacíe el contenido de la pasta/rice-cooker en una fuente.

## CONSEJOS

- Antes de la cocción, enjuague bien el arroz.
- Para un uso óptimo, consulte las instrucciones del Babycook®.

## GUÍA DE COCCIÓN

| Comida                                         | Volumen de agua en el recipiente | Tiempo de cocción indicativo | Volumen de agua en el pasta/rice cooker | Volumen de comida en el pasta/rice cooker |
|------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------|
| Arroz basmati                                  | 170 ml                           | 24 min. aprox.               | 120 ml                                  | 80 g                                      |
| Pasta pequeña                                  | 170 ml                           | 24 min. aprox.               | 150 ml                                  | 80 g                                      |
| Capacidad total 850 ml o 250 g de arroz crudo. |                                  |                              |                                         |                                           |

### ATENCIÓN:

**esta información puede variar en función de la naturaleza de los alimentos, y de los gustos individuales.**

## **RECETAS BABYCOOK® RICE-COOKER**

### **Cantidades para 1 ración de bebé BÉABA® (150 g)**

#### **SÉMOLA CON VAINILLA Y LECHE**

##### **INGREDIENTES**

- 60 g de sémola mediana
- 20 g de azúcar moreno
- un poco de leche semidesnatada
- ½ vaina de vainilla

- Vierta 170 ml de agua en el recipiente del Babycook®.
- Vierta la sémola y el azúcar en el pasta/rice-cooker.
- Raspe la mitad de la vaina de vainilla con la punta de un cuchillo para eliminar las semillas. Diluya las semillas de vainilla en la leche y vierta sobre la mezcla de sémola y azúcar. Mezcle suavemente.
- Cierre el Babycook® e inicie un ciclo de cocción eco .
- Al final del tiempo de cocción, desbloquee y retire la tapa y retire el pasta/rice cooker con la espátula.
- Vacíe el agua del bol y viértalo en el contenido del pasta/rice cooker.
- Mezcle durante 2 minutos para eliminar los grumos.
- Deje enfriar.
- Sirva con un pequeño bizcocho.

Dependiendo de la edad de su hijo, puede añadir una decena de pasas a la sémola antes de la cocción.

## ARROZ CANTONÉS

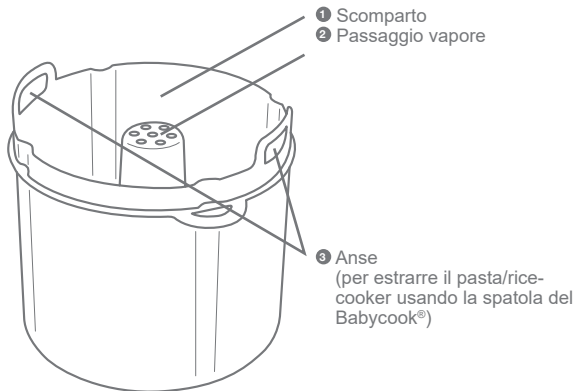
### INGREDIENTES

- 60 g de arroz basmati ecológico
- una docena de guisantes congelados
- ½ loncha de jamón blanco
- 1 huevo

- Vierta 170 ml de agua en el recipiente del Babycook®.
- Vierta el arroz en el pasta/rice-cooker
- Vierta 150 ml de agua en el pasta/rice-cooker con 1 pizca de sal.
- Añada los guisantes.
- Cierre el Babycook® e inicie un ciclo de cocción eco .
- Mientras tanto, bata el huevo y cocínelo en forma de tortilla.
- Corte la tortilla en tiras muy finas. Corte el jamón de la misma manera.
- Al final del tiempo de cocción, desbloquee y retire el pasta/rice-cooker con la espátula.
- Vacíe el agua del bol y vierta el contenido del pasta/rice-cooker.
- Mezcle suavemente la tortilla y el jamón con el arroz.
- Sirva.

IT

PER LA SICUREZZA DEL BAMBINO E PER PRECAUZIONE IGIENICA, LEGGERE ATTENTAMENTE LE PRESENTI ISTRUZIONI AL PRIMO UTILIZZO E CONSERVARLE GELOSAMENTE.



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

- Lavare sempre il prodotto al primo utilizzo.
- Lavare con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Prima di ogni utilizzo, controllare il prodotto. Gettarlo ai primi segni di deterioramento o di fragilità.

## FUNZIONAMENTO

- Versare 170 ml d'acqua nella vaschetta del Babycook®.
- Mettere l'acqua e i farinacei nello scomparto seguito ❶ (vedi tabella qui di), poi mescolare.
- Mettere il pasta/rice-cooker nel bicchiere del Babycook® avendo cura di posizionare la linguetta del cestello nel beccuccio versatore del bicchiere.
- Bloccare il bicchiere sull'apparecchio, poi chiudere il coperchio del bicchiere.
- Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente adatta.  
L'apparecchio emette un Bip e il pulsante diventa verde e si spegne.
- Ruotare il pulsante su  per avviare il ciclo di cottura eco.  
L'apparecchio emette 1 Bip e il pulsante diventa bianco.
- Al termine della cottura, l'apparecchio emette 1 Bip, il pulsante lampeggia di verde. Per spegnerlo, ruotare il pulsante su (O).  
Sbloccare il coperchio ed estrarre il pasta/rice-cooker usando la spatola. Vuotare il contenuto del pasta/rice-cooker in un piatto.

## CONSIGLI

- Prima della cottura sciacquare accuratamente il riso.
- Per un utilizzo ottimale, fare riferimento alle Istruzioni del Babycook®.

## GUIDE DE CUISSON

| Alimenti                                          | Volume d'acqua nella vaschetta | Tempo di cottura indicativo | Volume d'acqua nel pasta/rice-cooker | Volume di alimenti nel pasta/rice-cooker |
|---------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------|
| Riso basmati                                      | 170 ml                         | 24 min. circa               | 120 ml                               | 80 g                                     |
| Pastina                                           | 170 ml                         | 24 min. circa               | 150 ml                               | 80 g                                     |
| Capienza totale 850 ml, ossia 250 g di riso crudo |                                |                             |                                      |                                          |

**ATTENZIONE:**  
queste informazioni possono variare in funzione del tipo di alimenti e dei gusti individuali.

## **RICETTE BABYCOOK® RICE-COOKER** **Quantità per 1 Baby porzione BÉABA® (150 g)**

### **SEMOLA VANIGLIATA AL LATTE**

#### **INGREDIENTI**

- 60 g di semola media
- 20 g di zucchero di canna
- un pò di latte parzialmente scremato
- ½ baccello di vaniglia

- Versare 170 ml d'acqua nella vaschetta del Babycook®.
- Versare la semola e lo zucchero nel pasta/rice-cooker.
- Raschiare il mezzo baccello di vaniglia con la punta di un coltello per recuperare i semi. Sciogliere i semi di vaniglia nel latte, poi versare sulla miscela di semola-zucchero. Mescolare delicatamente.
- Chiudere il Babycook® e avviare un ciclo di cottura eco .
- Al termine della cottura, sbloccare e togliere il coperchio ed estrarre il pasta/rice-cooker usando la spatola.
- Svuotare l'acqua dal bicchiere e versarvi dentro il contenuto del pasta/rice-cooker.
- Frullare per 2 min per eliminare i grumi.
- Lasciare intiepidire.
- Servire con un biscottino tipo savoiardo.

Secondo l'età del vostro bambino, potete aggiungere una decina di chicchi d'uva passa alla semola, prima della cottura.

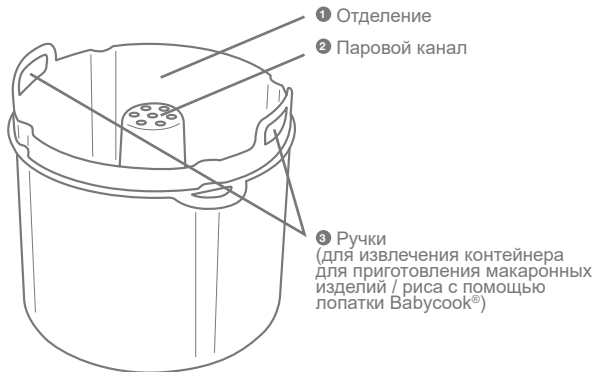
## RISO ALLA CANTONESE

### INGREDIENTI

- 60 g di riso basmati bio
  - una decina di piselli surgelati
  - ½ fetta di prosciutto cotto
  - 1 uovo
- 
- Versare 170 ml d'acqua nella vaschetta del Babycook®.
  - Versare il riso nel pasta/rice-cooker.
  - Versare 150 ml d'acqua nel pasta/rice-cooker con 1 pizzico di sale.
  - Aggiungere i piselli.
  - Chiudere il Babycook® ed avviare un ciclo di cottura eco .
  - Nel frattempo, sbattere l'uovo e farlo cuocere a omelette.
  - Tagliare l'omelette a strisce molto sottili. Tagliare il prosciutto allo stesso modo.
  - Al termine della cottura, sbloccare ed estrarre il pasta/rice-cooker, usando la spatola.
  - Svuotare l'acqua dal bicchiere e versarvi dentro il contenuto del pasta/rice-cooker.
  - Mescolare delicatamente l'omelette e il prosciutto insieme al riso.
  - Servire.

**RU**

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



### **РЕКОМЕНДАЦИИ ОТНОСИТЕЛЬНО ПОДГОТОВКИ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**

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

## ПРИНЦИП РАБОТЫ

- Налейте 170 мл воды в емкость Babycook®.
- Наполните показанное ниже отделение ❶ водой и крупами, после чего размешайте. (см. Таблицу)
- Поместите контейнер для приготовления макаронных изделий / риса в чашу Babycook® так, чтобы выступ контейнера совпал с носиком чаши.
- Зафиксируйте чашу на устройстве, а затем закройте крышку чаши.
- Включите устройство в подходящую розетку. Раздастся звуковой сигнал, и регулятор подсветится зеленым цветом, после чего погаснет.
- Поверните регулятор в положение , включить экологичный цикл приготовления пищи. Раздастся однократный звуковой сигнал, регулятор подсветится белым цветом.
- В конце процесса приготовления раздастся однократный звуковой сигнал, а регулятор подсветится зеленым цветом. Чтобы остановить устройство, верните регулятор в положение (O). Откройте крышку и извлеките контейнер для приготовления макаронных изделий / риса с помощью лопатки. Переместите содержимое контейнера для приготовления макаронных изделий / риса в тарелку.

## РЕКОМЕНДАЦИИ

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

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

| Продукты питания          | Объем воды в емкости | Приблизительное время приготовления | Объем воды в контейнере для приготовления макаронных изделий/риса | Объем продуктов в контейнере для приготовления макаронных изделий/риса |
|---------------------------|----------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Рис басмати               | 170 мл               | Приблизительно 24 мин               | 120 мл                                                            | 80 г.                                                                  |
| Мелкие макаронные изделия | 170 мл               | Приблизительно 24 мин               | 150 мл                                                            | 80 г.                                                                  |

Общий объем 850 мл, то есть 250 г сырого риса.

### ВНИМАНИЕ!

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

**РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В КОНТЕЙНЕРЕ ДЛЯ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА BABYCOOK®**  
Количество рассчитано для 1 мерного контейнера Baby  
portion BÉABA® (150 г)

**МАННАЯ КРУПА С ВАНИЛЬЮ И МОЛОКОМ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ**

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

- Налейте 170 мл воды в емкость Babycook®.
- Добавьте манную крупу и сахар в контейнер для приготовления макаронных изделий / риса.
- 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 Babycook® и запустите экологичный цикл приготовления пищи .
- По окончании приготовления откройте крышку и извлеките контейнер для приготовления макаронных изделий / риса с помощью лопатки.
- Слейте воду из чаши и вылейте туда содержимое контейнера для приготовления макаронных изделий / риса.
- 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 немного изюма.

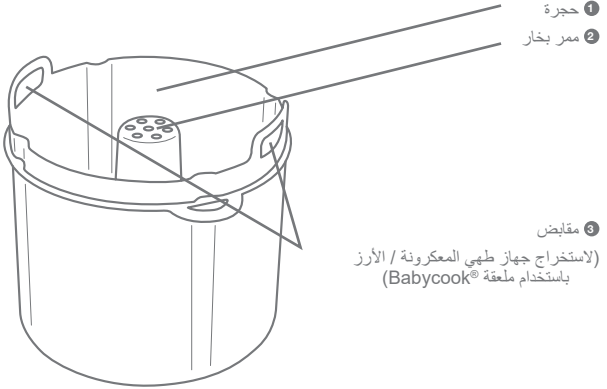
## КАНТОНСКИЙ РИС

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 60 г риса басмати био.
- Горсть замороженного зеленого горошка (ок. 10 горошин).
- ½ вареного окорока.
- 1 яйцо
- Налейте 170 мл воды в емкость Babuscook®.
- Добавьте рис в контейнер для приготовления макаронных изделий / риса.
- Налейте 150 мл воды в контейнер для приготовления макаронных изделий / риса и добавьте 1 щепотку соли.
- Добавьте горошек.
- Закройте Babuscook® и запустите экологичный цикл приготовления пищи .
- В это время взбейте яйцо и приготовьте омлет.
- Порежьте получившийся омлет очень тонкими кусками. Нарезьте окорок таким же образом.
- По окончании приготовления откройте крышку и извлеките контейнер для приготовления макаронных изделий / риса с помощью лопатки.
- Слейте воду из чаши и вылейте туда содержимое контейнера для приготовления макаронных изделий / риса.
- Аккуратно размешайте омлет и говядину с рисом.
- Подавайте.

AR

من أجل سلامة الطفل وتدابير النظافة الشخصية، يرجى قراءة هذه التعليمات بعناية قبل الاستخدام الأول والاحتفاظ بها بعناية.



#### توصيات قبل الاستخدام

- نظّف دائمًا المنتج قبل استخدامه لأول مرة.
- نظّفه بالماء الساخن مع الصابون أو في غسالة الأطباق.
- افحص المنتج قبل كل استخدام. قم برميّه بعيدًا عند ظهور أولى علامات التدهور أو الهشاشة.

## التشغيل

- صب ١٧٠ مل من الماء في خزان طهي® Babycook.
- ضع الماء والنشويات في الحجرة ❶ (انظر الجدول أدناه)، ثم قم بالخلط.
- ضع جهاز طهي المعكرونة / الأرز في وعاء® Babycook، مع الحرص على وضع لسان السلة في فوهة الوعاء.
- قم بقفّل وعاء الجهاز ثم أغلق غطاء الوعاء.
- قم بتوصيل الجهاز بمأخذ طاقة مناسب. تصدر إشارة صوتية (بيب) ويضيء الزر باللون الأخضر وينطفئ.
- أدر المقبض إلى  لبدء دورة الطهي بالوضع الاقتصادي. يصدر الجهاز إشارة صوتية (بيب) مرة واحدة، ويضيء الزر باللون الأبيض.
- في نهاية الطهي، يصدر الجهاز إشارة صوتية (بيب) مرة واحدة، ويومض الزر باللون الأخضر لإيقافه، أعد الزر إلى (O). افتح الغطاء وأزل جهاز طهي المعكرونة / الأرز باستخدام المعلقة. أفرغ محتويات جهاز طهي المعكرونة / الأرز في طبق.

## نصائح

- اشطف الأرز جيداً قبل الطهي.
- للاستخدام الأمثل، راجع تعليمات® Babycook.

## دليل الطهي

| المواد الغذائية                          | حجم الماء في الخزان | مدة الطهي دلالي | حجم الماء في جهاز طهي المعكرونة / الأرز | حجم المواد الغذائية في جهاز طهي المعكرونة / الأرز |
|------------------------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------|
| أرز بسمتي                                | ١٧٠ مل              | حوالي ٢٤ دقيقة  | ١٢٠ مل                                  | ٨٠ غ                                              |
| معكرونة صغيرة                            | ١٧٠ مل              | حوالي ٢٤ دقيقة  | ١٥٠ مل                                  | ٨٠ غ                                              |
| السعة الكلية ٨٥٠ مل أي ٢٥٠ غرام أرز خام. |                     |                 |                                         |                                                   |

حذاري: قد تختلف هذه المعلومات حسب طبيعة المواد الغذائية والأذواق الفردية.

## وصفات جهاز طهي الأرز® BABYCOOK كميات لحصة طفل رضيع واحدة® BÉABA (١٥٠ غ)

### سميد فانيلا بالحليب

مكونات

- ٦٠ غ سميد متوسط
- ٢٠ غرام سكر بني
- القليل من الحليب شبه منزوع الدسم
- 1/2 فانيلا

- صب ١٧٠ مل من الماء في خزان طهي® Babycook.
  - صب السميد والسكر في جهاز طهي المعكرونة / الأرز.
  - اكشط نصف قرن فانيلا برأس السكين لاستعادة البذور. خفّف بذور الفانيلا في الحليب ثم اسكب فوق خليط السميد مع السكر. قم بالخلط بلطف.
  - أغلق® Babycook وقم بتشغيل دورة طهي بوضع اقتصادي. (E)
  - في نهاية وقت الطهي، افتح الغطاء واستخرج الغطاء واستخرج جهاز طهي المعكرونة / الأرز باستخدام الملعقة.
  - أفرغ الماء من الوعاء واسكب فيه محتويات جهاز طهي المعكرونة / الأرز.
  - امزج لمدة دقيقتين لإزالة التكتلات.
  - اتركها تخف حرارتها.
  - قفّمها مع قطعة صغيرة من البسكويت من نوع أصابع الست.
- يمكنك، حسب عمر طفلك، إضافة حوالي عشرة حبات من الزبيب إلى السميد قبل الطهي.

## الأرز الكانتوني

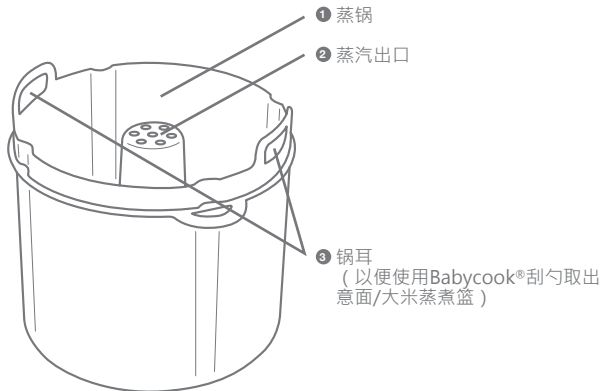
### مكونات

- ٦٠ غرام أرز بسمتي عضوي
- عشر حبات من البازلاء المجمدة
- نصف شريحة لحم خنزير أبيض
- بيضة واحدة (١)

- صب ١٧٠ مل من الماء في خزان طهي Babycook®.
- صب الأرز في جهاز طهي المعكرونة / الأرز.
- صب ١٥٠ مل من الماء في جهاز طهي المعكرونة / الأرز مع رشّة ملح.
- أضف البازلاء.
- أغلق Babycook® وقم بتشغيل دورة طهي بوضع اقتصادي (⏻).
- أثناء هذا الوقت، اخفق البيض واطبخه على شكل عجة البيض.
- قطع الأومليت إلى شرائح رقيقة جدًا. قطع لحم الخنزير بنفس الطريقة.
- في نهاية وقت الطهي، افتح واستخرج المعكرونة / وعاء الطهي باستخدام المعلقة.
- أفرغ الماء من الوعاء واسكب فيه محتويات جهاز طهي المعكرونة / الأرز.
- اخلط العجة ولحم الخنزير مع الأرز برفق.
- قَتمه للأكل.

CN

为了儿童的安全及卫生措施的需要，第一次使用前请认真阅读本说明并妥善保管。



### 使用前的建议

- 第一次使用前始终记得对本产品进行清洗。
- 请使用热肥皂水清洗或放入洗碗机中清洗。
- 每次使用前注意检查本产品。一旦出现损坏或破裂痕迹，请立即丢弃。

## 使用

- 将170毫升的水倒入Babycook®的水箱中。
- 在蒸锅中倒入水和淀粉性食材①（参见下表），然后它们混合。
- 将意面/大米蒸煮篮放入Babycook®搅拌杯中，确保蒸煮篮的簧片正好位于搅拌杯的倾液嘴中。
- 将搅拌杯锁定在设备上，然后关闭搅拌杯的杯盖。
- 将本设备的插头插入相应的电源插座中。发出一声嘟嘟声后，按钮点亮并变为绿色，然后熄灭。
- 转动按钮至  标志处，以启动节能蒸煮模式（Eco cooking mode）。设备发出一声嘟嘟声，按钮点亮并变为白色。
- 蒸煮结束后，设备发出一声嘟嘟声，按钮变为绿色并开始闪烁。如需停止闪烁，请将按钮转回至（O）。打开搅拌杯杯盖，借助刮勺将意面/大米蒸煮篮取出。将意面/大米蒸煮篮中的食物倒入盘中。

## 使用建议

- 蒸煮前请仔细冲洗大米。
- 为了达到最佳使用效果，请参阅Babycook®婴儿辅食机的说明书。

## 蒸煮指南

| 食材                | 水箱内的水量 | 烹制时间<br>(仅供参考) | 大米蒸煮篮内<br>的水量 | 大米蒸煮篮内<br>食材的体积 |
|-------------------|--------|----------------|---------------|-----------------|
| 印度香米              | 170毫升  | 约24分钟          | 120毫升         | 80克             |
| 小面团               | 170毫升  | 约24分钟          | 150毫升         | 80克             |
| 总容量850毫升，即250克生米。 |        |                |               |                 |

### 请注意：

以上提供的信息可能依据食材性质、个人口味的原因而发生变化。

**BABYCOOK® 大米蒸煮篮食谱**  
**份量适合一个BÉABA®婴儿食品储存罐 ( 150克 )**

**香草味粗粒小麦粉牛奶布丁**

**配料**

- 60克普通粗粒小麦粉
- 20克红糖
- 少量部分脱脂牛奶
- 半根香草荚

- 将170毫升的水倒入Babycook®的水箱中。
- 将粗粒小麦粉和红糖倒入意面/大米蒸煮篮中。
- 用刀把挂一挂半根香草荚以便收集香草籽。用牛奶稀释香草籽，然后倒入粗粒小麦粉和红糖的混合物中。细致地进行搅拌。
- 盖好Babycook®婴儿辅食机并启动节能蒸煮模式 .
- 蒸煮结束时，解锁并取下杯盖，借助刮勺将意面/大米蒸煮篮取出。
- 把水槽中的水完全倒出并将意面/大米蒸煮篮的全部食材倒入其中。
- 搅拌两分钟以消除凝结块。
- 让其冷却。
- 搭配手指饼干食用。

根据您的孩子的年龄，蒸煮前您可在粗粒小麦粉中加入十来颗葡萄干。

## 炒饭

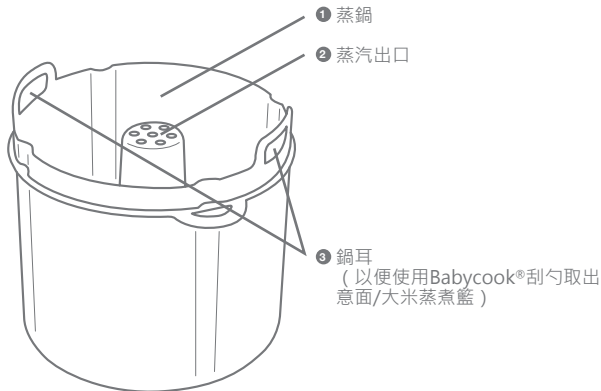
### 配料

- 60克有机印度香米
- 十来颗速冻豌豆
- 半片熟火腿
- 一个鸡蛋

- 将170毫升的水倒入Babycook®的水箱中。
- 将米倒入意面/大米蒸煮篮中。
- 将150毫升水和一撮盐倒入意面/大米蒸煮篮中。
- 加入豌豆。
- 盖好Babycook®婴儿辅食机并启动节能蒸煮模式 .
- 在此期间，打鸡蛋并摊一个鸡蛋饼。
- 将鸡蛋饼分成多个十分细长的小鸡蛋条。按照相同的方式切割火腿片。
- 蒸煮结束时，打开意面/大米蒸煮篮并借助刮勺将其取出。
- 把水槽中的水完全倒出并将意面/大米蒸煮篮的全部食材倒入其中。
- 细致地混合大米和鸡蛋饼及火腿之后就可以享用了。

CT

為了兒童的安全及衛生措施的需要，第一次使用前請認真閱讀本說明並妥善保管。



### 使用前的建議

- 第一次使用前始終記得對本產品進行清洗。
- 請使用熱肥皂水清洗或放入洗碗機中清洗。
- 每次使用前注意檢查本產品。一旦出現損壞或破裂痕跡，請立即丟棄。

## 使用

- 將170毫升的水倒入Babycook®的水箱中。
- 在蒸鍋中倒入水和澱粉性食材❶（參見下表），然後它們混合。
- 將意面/大米蒸煮籃放入Babycook®攪拌杯中，確保蒸煮籃的簧片正好位於攪拌杯的傾液嘴中。
- 將攪拌杯鎖定在設備上，然後關閉攪拌杯的杯蓋。
- 將本設備的插頭插入相應的電源插座中。發出一聲嘟嘟聲後，按鈕點亮並變為綠色，然後熄滅。
- 轉動按鈕至🕒標誌處，以啟動節能蒸煮模式（Eco cooking mode）。設備發出一聲嘟嘟聲，按鈕點亮並變為白色。
- 蒸煮結束後，設備發出一聲嘟嘟聲，按鈕變為綠色並開始閃爍。如需停止閃爍，請將按鈕轉回至（O）。打開攪拌杯杯蓋，借助刮勺將意面/大米蒸煮籃取出。將意面/大米蒸煮籃中的食物倒入盤中。

## 使用建議

- 蒸煮前請仔細沖洗大米。
- 為了達到最佳使用效果，請參閱Babycook®嬰兒輔食機的說明書。

## 蒸煮指南

| 食材                | 水箱內的水量 | 烹製時間<br>(僅供參考) | 大米蒸煮籃內<br>的水量 | 大米蒸煮籃內<br>食材的體積 |
|-------------------|--------|----------------|---------------|-----------------|
| 印度香米              | 170毫升  | 約24分鐘          | 120毫升         | 80克             |
| 小面團               | 170毫升  | 約24分鐘          | 150毫升         | 80克             |
| 總容量850毫升，即250克生米。 |        |                |               |                 |

### 請注意：

以上提供的信息可能依據食材性質、個人口味的原因而發生變化。

**BABYCOOK® 大米蒸煮籃食譜**  
**份量適合一個BÉABA®嬰兒食品儲存罐 ( 150克 )**

**香草味粗粒小麥粉牛奶布丁**

**配料**

- 60克普通粗粒小麥粉
- 20克紅糖
- 少量部分脫脂牛奶
- 半根香草莢

- 將170毫升的水倒入Babycook®的水箱中。
- 將粗粒小麥粉和紅糖倒入意面/大米蒸煮籃中。
- 用刀把掛一掛半根香草莢以便收集香草籽。用牛奶稀釋香草籽，然後倒入粗粒小麥粉和紅糖的混合物中。細致地進行攪拌。
- 蓋好Babycook®嬰兒輔食機並啟動節能蒸煮模式 .
- 蒸煮結束時，解鎖並取下杯蓋，借助刮勺將意面/大米蒸煮籃取出。
- 把水槽中的水完全倒出並將意面/大米蒸煮籃的全部食材倒入其中。
- 攪拌兩分鐘以消除凝結塊。
- 讓其冷卻。
- 搭配手指餅乾食用。

根據您孩子的年齡，蒸煮前您可在粗粒小麥粉中加入十來顆葡萄乾。

## 炒飯

### 配料

- 60克有機印度香米
- 十來顆速凍豌豆
- 半片熟火腿
- 一個雞蛋

- 將170毫升的水倒入Babycook®的水箱中。
- 將米倒入意面/大米蒸煮籃中。
- 將150毫升水和一撮鹽倒入意面/大米蒸煮籃中。
- 加入豌豆。
- 蓋好Babycook®嬰兒輔食機並啟動節能蒸煮模式 .
- 在此期間，打雞蛋並攤一個雞蛋餅。
- 將雞蛋餅分成多個十分細長的小雞蛋條。按照相同的方式切割火腿片。
- 蒸煮結束時，打開意面/大米蒸煮籃並借助刮勺將其取出。
- 把水槽中的水完全倒出並將意面/大米蒸煮籃的全部食材倒入其中。
- 細致地混合大米和雞蛋餅及火腿之後就可以享用了。

[illegible]

## This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

**BÉABA**  
**37 rue de Liège**  
**75008 Paris – France**

**MADE IN CHINA**

**www.beaba.com**

11/22

**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.