BÉABA®

PASTA/ RICE-COOKER
BABYCOOK® NÉO

FR Notice d’utilisation

EN Instructions

NL Handleiding

DE Gebrauchsanweisung

ES Folleto de Instrucciones

IT Istruzioni per l’uso

RU Инструкция поэксплуатации

PT Instruçoes de utilizaçã

NO Bruksanvisning

DK Bruksanvisning

RO Instrucţiuni

PL Instrukcja obsługi

GR Οδηγίες Χρήσης

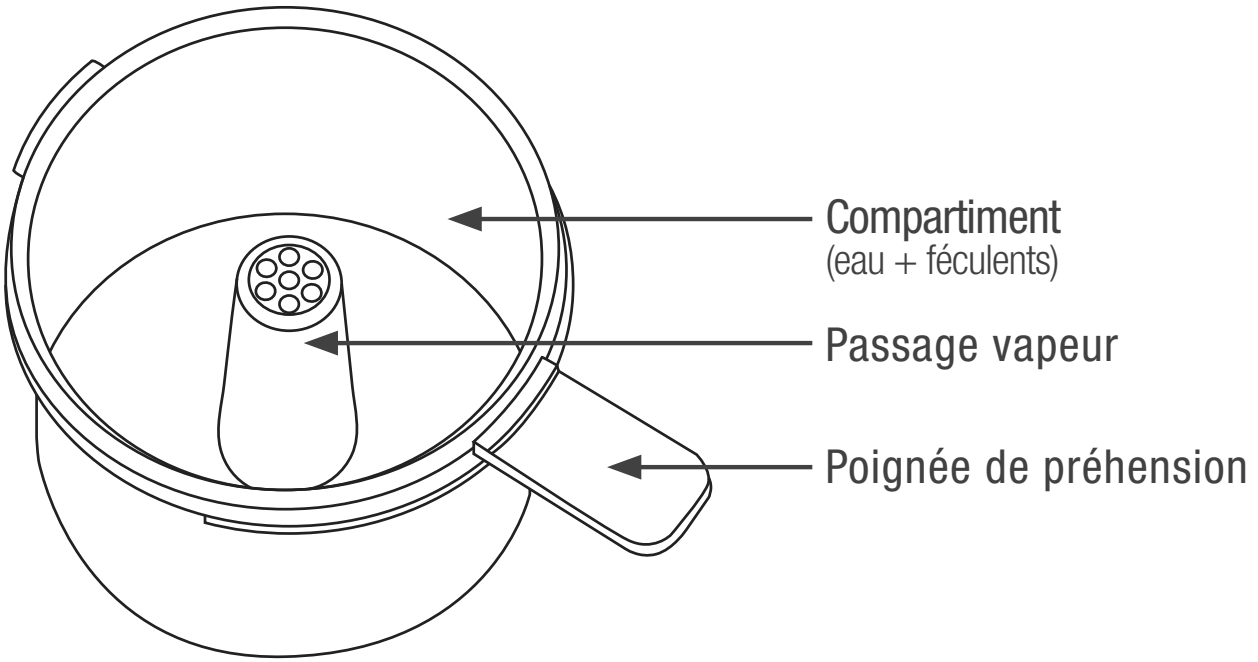
TR Kullanım kılavuzu

CZ Návod k použití

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 l'eau dans la cuve du Babycook jusqu'au niveau 3.
- Mettre l'eau et les féculents dans le Rice-cooker (voir tableau ci-dessous), puis mélanger.
- Placer le Pasta/rice-cooker dans le bol du Babycook en prenant soin de positionner la poignée du Rice-cooker sur celle 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 poignée.
- Vider le contenu du panier dans un plat.

CONSEILS

- Pour une utilisation optimale, se référer à la notice du Babycook NEO.

GUIDE DE CUISSON

Aliments	Niveau d'eau dans la cuve	Temps de cuisson indicatif	Volume d'eau dans le rice-cooker	Volume d'aliments dans le rice-cooker	Commentaires
Riz	3	24 min env.	180 ml	120 gr	Rincer le riz avant la cuisson
Petites pates	3	24 min env.	180 ml	120 gr	Etoiles, alphabet…
Semoule	3	24 min env.	180 ml	120 gr	
Lentilles	1er cycle : 3 2e cycle : 1	24 min + 13 min	180 ml	120 g	Faire tremper quelques heures avant la cuisson

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

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

SEMOULE VANILLÉE AU LAIT

Temps de cuisson : 24 min

INGRÉDIENTS

- 60 g de semoule moyenne
- 20 g de sucre roux
- Lait demi-écrémé (200 ml)
- ½ gousse de vanille

- Verser l'eau dans la cuve du Babycook jusqu'au niveau 3.
- Mettre la semoule et le sucre dans le Rice-cooker.
- Gratter la demi-gousse de vanille avec la pointe d'un couteau pour récupérer les graines. Diluer les graines de vanille dans le lait. Verser le lait demi-écrémé sur le mélange semoule-sucre puis mélanger délicatement.
- Fermer le Babycook et faites cuire pendant 24 min.
- A la fin du temps de cuisson, déverrouiller le couvercle et extraire le panier à l'aide de la poignée.
- Vider l'eau du bol et versez le contenu du Rice-cooker dedans.
- Mixer quelques secondes pour enlever les grumeaux.
- Laisser tiédir.
- Servir avec un petit biscuit type boudoir.

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

RIZ CANTONAIS

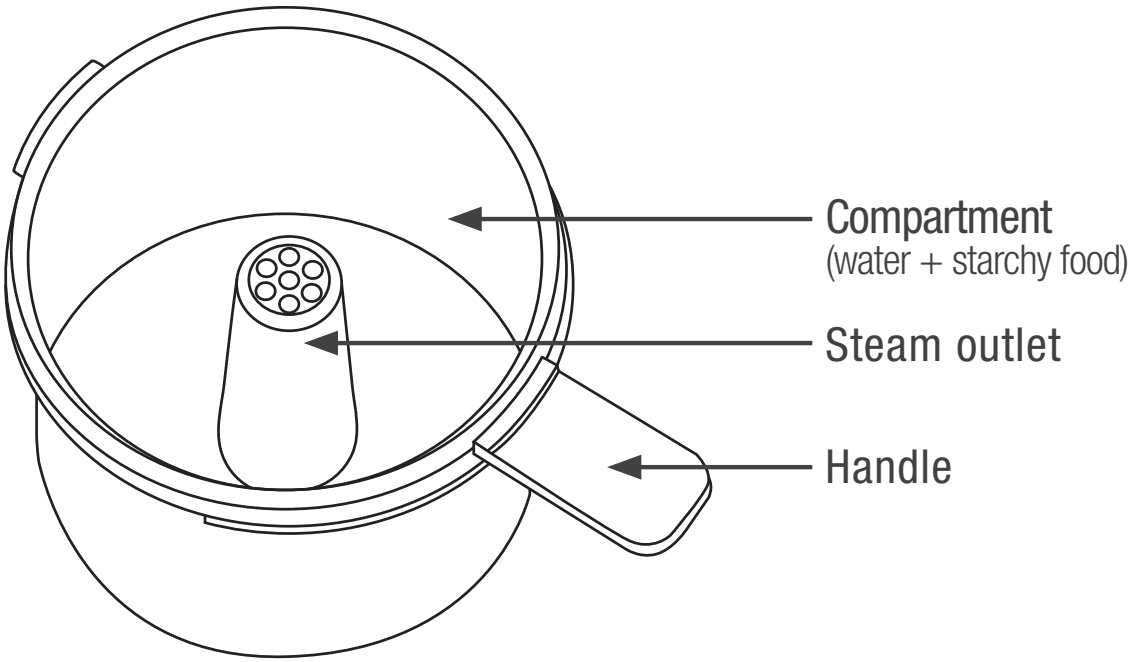
Temps de cuisson : 24 min

INGRÉDIENTS

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

- Verser l'eau dans la cuve du Babycook jusqu'au niveau 3.
- Mettre le riz et l'eau (100 ml) dans le Rice-cooker avec une pincée de sel.
- Ajouter les petits pois.
- Fermer le Babycook et faite cuire pendant 24 min.
- Pendant ce temps, batter l'oeuf et faites-le cuire en omelette.
- Couper l'omelette en lanières très fines. Tailler 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 poignée.
- Vider l'eau du bol et verser le contenu du rice-cooker dedans.
- Mélanger délicatement l'omelette et le jambon avec le riz.
- Servir.

EN 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.



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 water into the reservoir of the Babycook up to level 3.
- Put the water and the starchy food in the Rice-cooker (see table below) and mix.
- Put the Pasta/rice-cooker in the bowl of the Babycook, taking care to place the Rice-cooker's handle over that of the bowl.
- Lock the bowl on the appliance and close the bowl's lid.

- Plug in the appliance and press the steam symbol of the button (). A light indicator and a sound signal indicates the start of cooking.
- At the end of the cooking time (see table below), a sound signal is heard and the steam symbol of the button flashes. To stop it, press this button.
- Unlock the lid and remove the basket using the handle.
- Empty the contents of the basket into a dish.

ADVICE

- For optimum use, refer to the instructions for the Babycook NEO.

COOKING GUIDE

Food	Water level in the tank	Suggested cooking time	Volume of water in the rice-cooker	Volume of food in the rice-cooker	Comments
Rice	3	about 24 mins	180 ml	120 g	Rinse the rice before cooking
Small pasta	3	about 24 mins	180 ml	120 g	Stars, alphabet, etc.
Semolina	3	about 24 mins	180 ml	120 g	
Lentils	1st cycle: 3 2nd cycle: 1	24 m + 13 mins	180 ml	120 g	Soak for a few hours before cooking

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

BABYCOOK RICE-COOKER RECIPES
Quantities for 1 portion (about 150 g)

VANILLA MILK SEMOLINA

Cooking time: 24 mins

INGREDIENTS

- 60 g medium semolina
- 20 g brown sugar
- Semi-skimmed milk (200 ml)
- 1/2 vanilla pod

- Pour the water into the reservoir of the Babycook up to level 3.
- Put the semolina and the sugar into the Rice-cooker.
- Scrape the half vanilla pod with the tip of a knife to collect the seeds. Dilute the vanilla seeds in the milk. Pour the semi-skimmed milk over the semolina-sugar mixture and mix gently.
- Close the Babycook and cook for 24 mins.
- At the end of the cooking time, unlock the lid and remove the basket using the handle.
- Empty the water from the bowl and pour the contents of the Rice-cooker into it.
- Mix for a few seconds to remove any lumps.
- Leave to cool.
- Serve with a small biscuit.

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

CANTONESE RICE

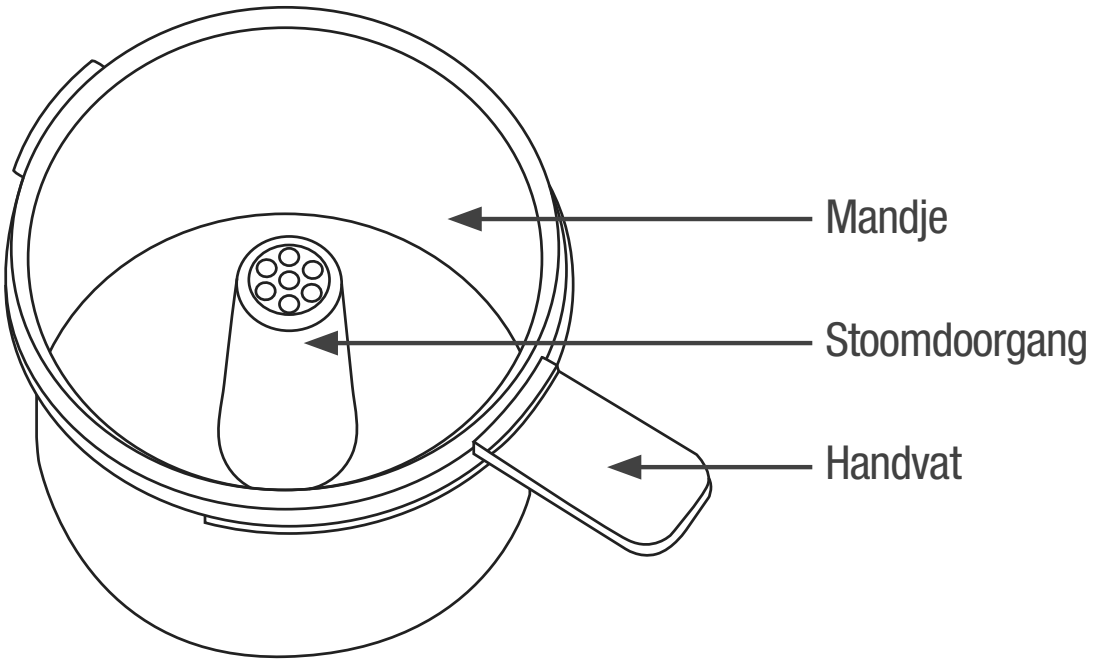
Cooking time: 24 mins

INGREDIENTS

- 60 g organic basmati rice
- about a dozen frozen peas
- 1/2 slice ham
- 1 egg

- Pour the water into the reservoir of the Babycook up to level 3.
- Put the rice and the water (100 ml) into the Rice-cooker along with a pinch of salt.
- Add the peas.
- Close the Babycook and cook for 24 mins.
- During this time, beat the egg and prepare an omelette with it.
- Cut the omelette into very thin strips. Cut up the ham in the same way.
- At the end of the cooking time, unlock the lid and remove the basket using the handle.
- Empty the water from the bowl and pour the contents of the Rice-cooker into it.
- Gently mix the omelette and ham with the rice.
- Serve.

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



AANBEVELINGEN VÓÓR GEBRUIK

- Reinig het product altijd vóór het eerste gebruik
- Reinig het met warm water en afwasmiddel of in de vaatwasser
- Controleer en bekijk het product vóór elk gebruik. Werp het weg zodra het beschadigd is of slijtplekken vertoont

FONCTIONNEMENT

- Giet het water in het verwarmingsreservoir tot aan de streep 3.
- Breng het water en de zetmeelproducten in de Rice-cooker aan (zie onderstaande tabel) en roer vervolgens.
- Zet de Pasta/rice-cooker in de kom er zorg ervoor dat het handvat van de Rice-cooker op die van de kom rust.
- Vergrendel de kom op het apparaat en sluit de deksel van de kom.

- Sluit het apparaat aan en druk op het stoomsymbool van de (⛅) knop. De start van de bereidingtijd wordt aangeduid via een lampje en een geluidssignaal.
- Aan het einde van de bereidingstijd (zie onderstaande tabel), geeft het apparaat een geluidssignaal weer en knippert het stoomsymbool. Druk, om het apparaat uit te schakelen, op deze knop.
- Ontgrendel de deksel en verwijder het mandje met behulp van het handvat.
- Leeg het mandje in een schaal of op een bord.

TIPS

- Raadpleeg voor een optimaal gebruik de handleiding van de Babycook NEO.

KOOKGIDS

Voedingsmid-delen	Waterpeil in het verwarmingsre-servoir	Aanbevolen bereidingstijd	Hoeveelheid water in de rice-cooker	Hoeveelheid etenswaren in de rice-cooker	Opmerkingen
Rijst	3	24 min env.	180 ml	120 gr	Was de rijst vóór het koken
Kleine pasta	3	24 min env.	180 ml	120 gr	Sterretjes, letters...
Griesmeel	3	24 min env.	180 ml	120 gr	
Linzen	1ste cyclus: 3 2e cyclus: 1	24 m + 13 min	180 ml	120 g	Enkele uren laten weken vóór het koken

LET OP: deze informatie dient slechts als richtlijn, de perfecte bereidingstijd is afhankelijk van het type etenswaren en uw smaak.

RECEPTEN VOOR DE BABYCOOK RICE-COOKER
Hoeveelheden voor 1 portie (circa 150 g)

VANILLE GRIESMEELPAP

Bereidingstijd: 24 min

INGREDIËNTEN

- 60 g middelgrove griesmeel
- 20 g bruine suiker
- Halfvolle melk (200 ml)
- ½ vanillestokje

- Giet het water in het verwarmingsreservoir tot aan de streep 3.
- Doe de griesmeel en de suiker in de Rice-cooker.
- Schraap het halve vanillestokje met de punt van een mes om de zaadjes los te krijgen. Los de vanillezaadjes op in de melk. Giet de halfvolle melk op de met de suiker vermengde griesmeel en meng voorzichtig.
- Sluit de Babycook en laat gedurende 24 min. koken.
- Ontgrendel, als de bereidingstijd verstreken is, de deksel en verwijder het mandje met behulp van het handvat.
- Giet het water uit de kom en giet de inhoud van de Rice-cooker in de kom.
- Mix enkele seconden om eventuele klontjes te verwijderen.
- Laat afkoelen.
- Serveer met een lange vinger of een ander gelijksoortig koekje.

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

NASI GORENG

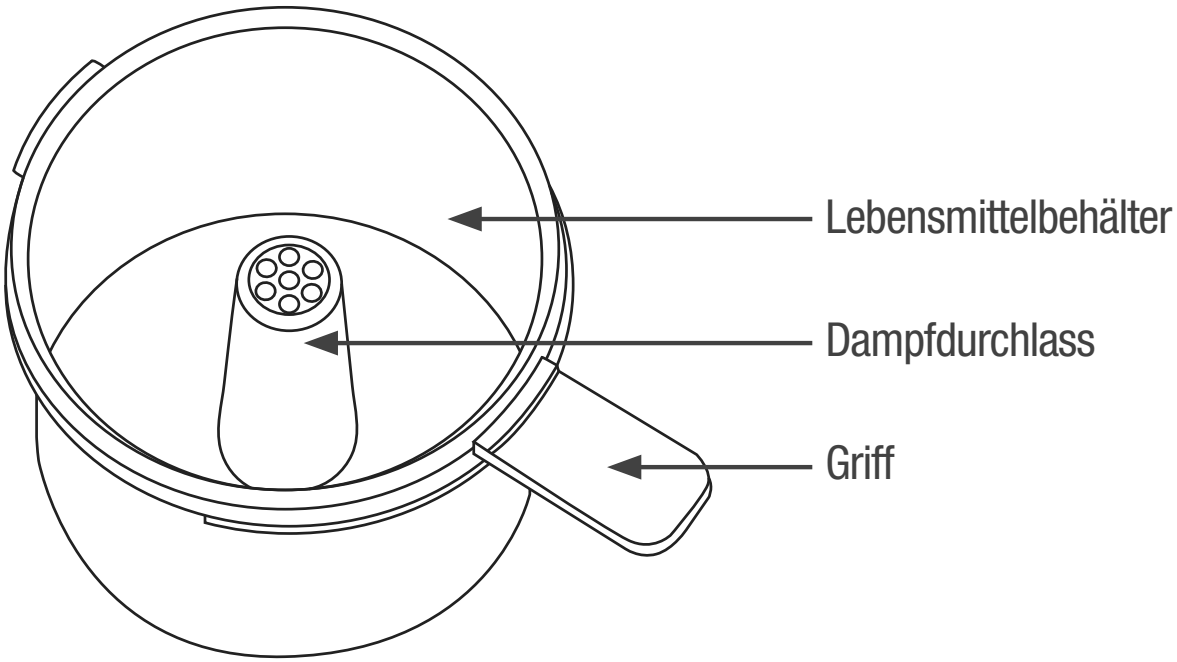
Bereidingstijd: 24 min

INGREDIËNTEN

- 60 g biologische Basmati rijst
- een tiental diepvrieserwtjes
- 1/2 plak gekookte ham
- 1 ei

- Giet het water in het verwarmingsreservoir tot aan de streep 3.
- Breng de rijst en het water (100 ml) in de Rice-cooker aan en voeg een snufje zout toe.
- Voeg de erwtjes toe.
- Sluit de Babycook en laat gedurende 24 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
- Ontgrendel, als de bereidingstijd verstreken is, de deksel en verwijder het mandje met behulp van het handvat.
- Giet het water uit de kom en giet de inhoud van de Rice-cooker in de kom.
- Roer de omelet en de ham voorzichtig door de rijst.
- Serveer.

DE BITTE LESEN SIE FÜR DIE SICHERHEIT DES KINDES UND AUS HYGIENEGRÜNDEN DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG 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.

BETRIEB

- Geben Sie bis zur Markierung 3 Wasser in den Tank des Babycook.
- Geben Sie das Wasser und die stärkehaltigen Lebensmittel in den Reiskocher (siehe nachste-hende Tabelle), mischen Sie sie dann.
- Setzen Sie den Pasta-/Reiskocher in den Krug des Babycook und achten Sie dabei darauf, den Griff des Reiskochers auf demjenigen des Krugs zu platzieren.
- Verriegeln Sie den Krug auf dem Gerät, schließen Sie dann den Deckel des Krugs.

- Stecken Sie das Gerät an und drücken Sie auf das Dampfsymbol des Knopfes (). Eine Leuchte sowie ein Tonsignal informieren über den Beginn des Garens.
- Nach der Garzeit (siehe nachstehende Tabelle) ertönt ein akustisches Signal und das Dampfsymbol des Knopfes blinkt. Drücken Sie zum Abschalten auf diesen Knopf.
- Entriegeln Sie den Deckel und heben Sie den Reiskocher am Griff heraus.
- Leeren Sie den Inhalt des Reiskochers auf einen Teller.

TIPPS

- Beziehen Sie sich für eine optimale Nutzung auf die Bedienungsanleitung des Babycook NEO.

GARLEITFADEN

Nahrungsmittel	Wasserstand im Tank	Ungefähre Kochzeit	Wassermenge im Reiskocher	Lebensmittelmenge im Reiskocher	Anmerkungen
Reis	3	Etwa 24 Min.	180 ml	120 g	Spülen Sie den Reis vor dem Garen ab
Kleine Nudeln	3	Etwa 24 Min.	180 ml	120 g	Sterne, Alphabet,...
Grieß	3	Etwa 24 Min.	180 ml	120 g	
Linsen	1. Programmdurchlauf: 3 2. Programmdurchlauf: 1	Ab 24 Min 13 min	180 ml	120 g	Vor dem Garen einige Stunden einweichen lassen

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

REZEPTE FÜR DEN BABYCOOK-REISKOCHER
Mengen für 1 Portion (etwa 150 g)

MILCH-GRIESSBREI MIT VANILLEGESCHMACK

Garzeit: 24 Min.

ZUTATEN

- 60 g mittlerer Grieß
- 20 g Rohrzucker
- teilentrahmte Milch (200 ml)
- ½ Vanilleschote

- Geben Sie bis zur Markierung 3 Wasser in den Tank des Babycook.
- Schütten Sie den Grieß und den Zucker in den Reiskocher.
- Kratzen Sie die halbe Vanilleschote mit einer Messerspitze aus, um die Körner zu erhalten. Ge-ben Sie die Vanillekörner in die Milch. Geben Sie die teilentrahmte Milch in die Zucker-Grieß-Mischung und mischen Sie alles sorgfältig.
- Schließen Sie den Babycook und lassen Sie alles 24 Min. garen.
- Entriegeln Sie nach der Garzeit den Deckel und heben Sie den Reiskocher am Griff heraus.
- Schütten Sie das Wasser aus dem Krug und geben Sie den Inhalt des Reiskochers hinein.
- Mixen Sie einige Sekunden, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind.
- Lassen Sie alles abkühlen.
- Servieren Sie ihn mit einem kleinen Keks wie z.B. einem Löffelbiskuit.

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

KANTONESISCHER REIS

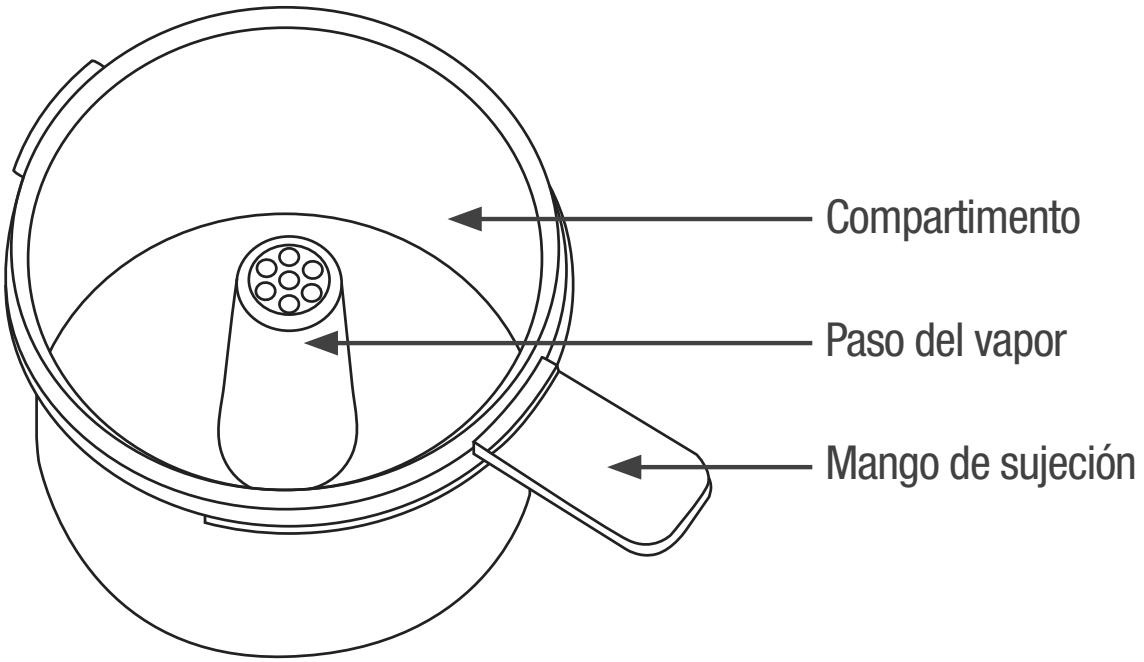
Garzeit: 24 Min.

ZUTATEN

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

- Geben Sie bis zur Markierung 3 Wasser in den Tank des Babycook.
- Geben Sie den Reis und das Wasser (100 ml) mit einer Brise Salz in den Reiskocher.
- Fügen Sie die Erbsen hinzu.
- Schließen Sie den Babycook und lassen Sie alles 24 Min. garen.
- Schlagen Sie während dieser Zeit das Ei auf und backen Sie ein Omelett daraus.
- Schneiden Sie das Omelett in sehr feine Streifen. Teilen Sie den Schinken auf dieselbe Art.
- Entriegeln Sie nach der Garzeit den Deckel und heben Sie den Reiskocher am Griff heraus.
- Schütten Sie das Wasser aus dem Krug und geben Sie den Inhalt des Reiskochers hinein.
- Mischen Sie das Omelett und den Schinken vorsichtig mit dem Reis.
- Servieren Sie.

ES PARA LA SEGURIDAD DEL NIÑO Y POR MEDIDAS DE HIGIENE, LEA ANTENTAMENTE EL PRESENTE FOLLETO ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN Y GUÁRDELO CON CUIDADO.



RECOMENCACIONES ANTES DE USARLO

- Lave siempre el producto antes de usarlo por vez primera.
- Lávelo con agua y jabón o métalo en el lavavajillas.
- Antes de cada uso, examine el producto. Tírelo en cuanto detecte los primeros indicios de deterioro o de fragilidad.

FUNCIONAMIENTO

- Vierta el agua en el depósito del Babycook hasta el nivel 3.
- Ponga el agua y las féculas en el Rice-cooker (véase tabla más adelante), y mezcle.
- Meta la Pasta/rice-cooker en el bol del Babycook prestando atención en colocar el mango del Rice-cooker encima del asa del bol.
- Trabe el bol en el aparato y cierre la tapa del bol.

- Conecte el aparato y pulse en el símbolo vapor del botón (). Un indicador luminoso acompañado de una señal sonora indica el comienzo de la cocción.
- Cuando finaliza el tiempo de cocción (véase tabla más adelante) se oye una señal acústica y el símbolo vapor del botón parpadea. Para pararlo, pulse el botón.
- Abra la tapa y saque el recipiente cogiéndolo del mango.
- Vacíe el contenido del recipiente en una fuente.

CONSEJOS

- Para una utilización óptima lea las instrucciones del Babycook NEO.

GUÍA DE COCCIÓN

Alimentos	Nivel de agua en el depósito	Tiempo de cocción indicativo	Volumen de agua en el rice-cooker	Volumen de alimentos en el rice-cooker	Comentarios
Arroz	3	Unos 24 min.	180 ml	120 gr	Moje el arroz antes de la cocción
Pastas pequeñas	3	Unos 24 min.	180 ml	120 gr	Estrellitas, letras…
Sémola	3	Unos 24 min.	180 ml	120 gr	
Lentejas	1er ciclo: 3 2o ciclo: 1	24 min. + 3 min.	180 ml	120 g	Póngalas a remojo unas horas antes de la cocción

ATENCIÓN: esta información puede variar en función de la naturaleza de los alimentos y de los gustos de cada persona.

RECETAS BABYCOOK RICE-COOKER
Cantidades para 1 ración (unos 150 g)

SÉMOLA A LA VAINILLA CON LECHE

Tiempo de cocción: 24 min

INGREDIENTES

- 60 g de sémola mediana
- 20 g de azúcar moreno
- Leche semidesnatada (200 ml)
- ½ vaina de vainilla

- Vierta el agua en el depósito del Babycook hasta el nivel 3.
- Ponga la sémola y el azúcar en el Rice-cooker.
- Rasque la vaina de vainilla con la punta de un cuchillo para sacar las semillas. Diluya en la leche las semillas de vainilla.
- Vierta la leche semidesnatada en la mezcla sémola-azúcar y mezcle con cuidado.
- Cierre el Babycook y deje que cueza durante 24 min.
- Cuando finalice el tiempo de cocción abra la rapa y saque el recipiente cogiéndolo por el mango.
- Quite el agua del bol y vierta en él el contenido del Rice-cooker.
- Mezcle unos segundos para deshacer los grumos.
- Deje reposar.
- Sírvalo con una galletita tipo pasta de té.

Sugerencia: Dependiendo de la edad del niño, puede añadir un puñado de uvas pasas a la sémola antes de la cocción.

ARROZ A LA CANTONESA

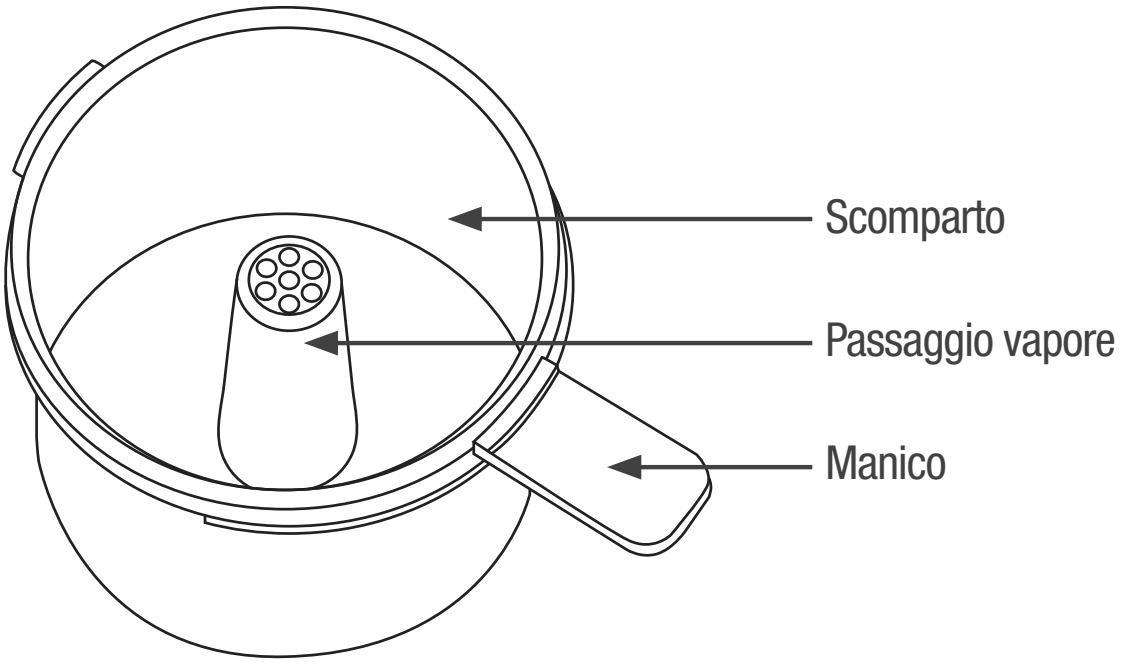
Tiempo de cocción: 24 min

INGREDIENTES

- 60 g de arroz basmati bio
- un puñado de guisantes congelados
- ½ loncha de jamón york
- 1 huevo

- Vierta el agua en el depósito del Babycook hasta el nivel 3.
- Ponga el arroz y el agua (100 ml) en el Rice-cooker con una pizca de sal.
- Añada los guisantes.
- Cierre el Babycook y póngalo a cocer durante 24 min.
- Mientras tanto, bata el huevo y haga una tortilla.
- Corte la tortilla en tiras muy finas, Corte el jamón de la misma manera.
- Cuando finalice el tiempo de cocción, abra la tapa y saque el recipiente cogiéndolo por el mango.
- Quite el agua del bol y vierta en él el contenido del Rice-cooker.
- Mezcle con cuidado 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 saponata o in lavastoviglie.
- Prima di ogni utilizzo, controllare il prodotto. Gettarlo ai primi segni di deterioramento o di fragilità.

FUNZIONAMENTO

- Versare l'acqua nella vaschetta del Babycook fino al livello 3.
- Mettere l'acqua e i farinacei nel Rice-cooker (vedi tabella qui di seguito), poi mescolare.
- Sistemare il Pasta/rice-cooker nel bicchiere del Babycook avendo cura di posizionare il manico del Rice-cooker su quello del bicchiere.
- Bloccare il bicchiere sull'apparecchio, poi chiudere il coperchio del bicchiere.

- Collegare l'apparecchio e premere sul simbolo vapore del pulsante (). Una spia luminosa e un segnale acustico indicano l'inizio della cottura.
- Al termine della cottura (vedi tabella qui di seguito), scatta un segnale acustico e il simbolo vapore del pulsante lampeggia. Per spegnerlo, premere questo pulsante.
- Sbloccare il coperchio ed estrarre il cestello servendosi del manico.
- Vuotare il contenuto del cestello in un piatto.

CONSIGLI

- Per un utilizzo ottimale, fare riferimento alle istruzioni del Babycook NEO.

GUIDA PER LA COTTURA

Alimenti	Livello d'acqua nella vaschetta	Tempo di cottura indicativo	Volume d'acqua nel rice-cooker	Volume di alimenti nel rice-cooker	Commenti
Riso	3	24 min circa	180 ml	120 gr	Sciacquare il riso prima della cottura
Pastina	3	24 min circa	180 ml	120 gr	Stelline, alfabeto…
Semola	3	24 min circa	180 ml	120 gr	
Lenticchie	1° ciclo: 3 2° ciclo: 1	24 min + 13 min	180 ml	120 g	Mettere a bagno per alcune ore prima della cottura

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

RICETTE BABYCOOK RICE-COOKER
Quantità per 1 porzione (circa 150 g)

SEMOLA VANIGLIATA AL LATTE

Tempo di cottura: 24 min

INGREDIENTI

- 60 g di semola media
- 20 g di zucchero di canna
- latte parzialmente scremato (200 ml)
- ½ baccello di vaniglia

- Versare l'acqua nella vaschetta del Babycook fino al livello 3.
- Mettere la semola e lo zucchero nel 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. Versare il latte parzialmente scremato sulla miscela di semola e zucchero, poi mescolare delicatamente.
- Chiudere il Babycook e far cuocere per 24 min.
- Al termine della cottura, sbloccare il coperchio ed estrarre il cestello servendosi del manico.
- Svuotare l'acqua dal bicchiere e versarvi dentro il contenuto del Rice-cooker.
- Frullare per alcuni secondi per eliminare i grumi.
- Lasciare intiepidire.
- Servire con un biscottino tipo savoiardo.

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

RISO ALLA CANTONESE

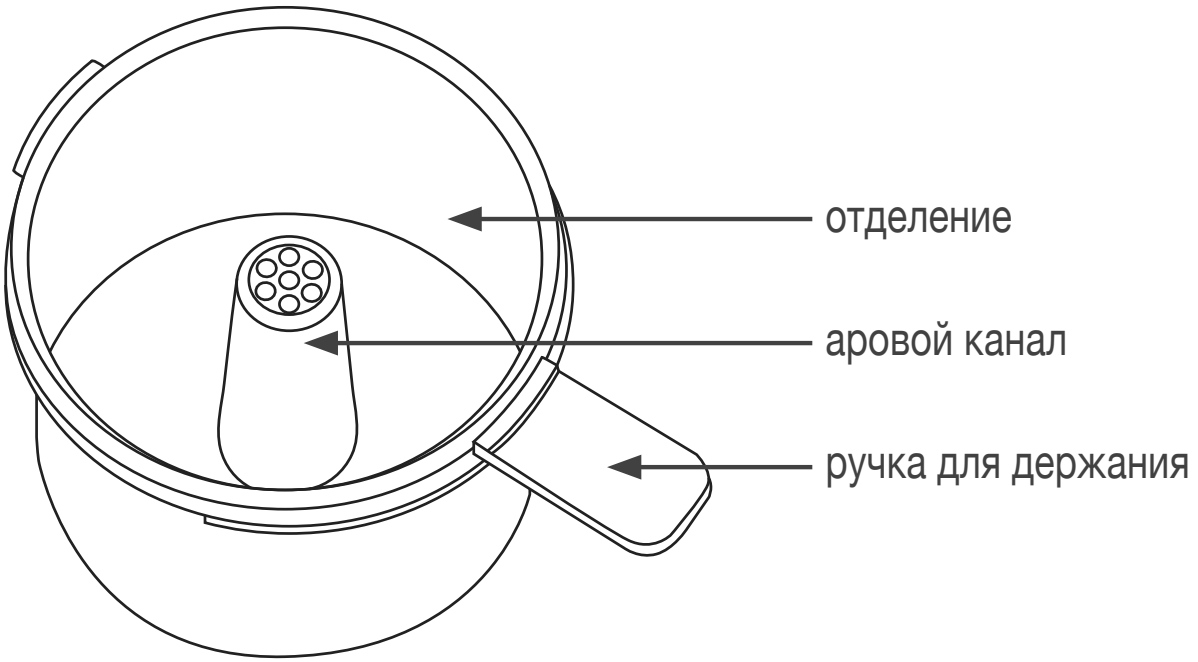
Tempo di cottura: 24 min

INGREDIENTI

- 60 g di riso basmati bio
- una decina di piselli surgelati
- ½ fetta di prosciutto cotto
- 1 uovo

- Versare l'acqua nella vaschetta del Babycook fino al livello 3.
- Mettere il riso e l'acqua (100 ml) nel Rice-cooker con un pizzico di sale.
- Aggiungere i piselli.
- Chiudere il Babycook e far cuocere per 24 min.
- 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 il coperchio ed estrarre il cestello servendosi del manico.
- Svuotare l'acqua dal bicchiere e versarvi dentro il contenuto del Rice-cooker.
- Mescolare delicatamente l'omelette e il prosciutto con il riso.
- Servire.

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



РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ 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 воду в емкость Babycook до уровня 3.
- Наполните пароварку водой и крупами (см. таблицу ниже), после чего размешайте.
- Поместите контейнер для приготовления риса и макаронных изделий в чашу Babycook таким образом, чтобы ручка пароварки соприкасалась с ручкой чаши.

- Зафиксируйте чашу на устройстве, а затем закройте крышку 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 ручки.
- Переместите содержимое контейнера в тарелку.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Pour une utilisation optimale, se référer à la notice du Babycook NEO.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Продукты питания	Уровень воды в емкости	Приблизительное время приготовления	Объем воды в пароварке для приготовления риса	Объем продуктов в пароварке для приготовления риса	Комментарии
Рис	3	ок. 24 мин	180 мл	120 гр	Промойте рис перед приготовлением
Мелкие макаронные изделия	3	ок. 24 мин	180 мл	120 гр	В виде звездочек, букв и т. д.
Манная крупа	3	ок. 24 мин	180 мл	120 гр	
Чечевица	1-й цикл: 3 2-й цикл: 1	24 мин + 13 мин	180 мл	120 гр	Замочите на несколько часов перед приготовлением

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

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В КОНТЕЙНЕРЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА BABYCOOK - Количество на одну порцию (ок. 150 г)

МАННАЯ КРУПА С ВАНИЛЬЮ И МОЛОКОМ

Время приготовления: 24 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 60 г манной крупы среднего помола.
- 20 г тростникового сахара.
- Полуобезжиренное молоко (200 мл).
- ½ стручка ванили.

- Налейте воду в емкость Babycook до уровня 3.
- Добавьте манную крупу и сахар в контейнер для приготовления риса.
- Извлеките зерна из половины стручка ванили кончиком ножа. Размешайте зерна ванили в молоке. Добавьте полуобезжиренное молоко в смесь манной крупы с сахаром, затем аккуратно размешайте.
- Закройте Babycook и варите смесь в течение 24 мин.
- По истечении срока приготовления откройте крышку и извлеките контейнер с помощью ручки.
- Слейте воду из чаши и вылейте туда содержимое контейнера для приготовления риса.
- Перемешивайте в течение нескольких секунд, чтобы удалить комки.
- Дождитесь остывания.
- Подавайте с бисквитными палочками, посыпанными сахаром (с печеньем Будуар).

Совет: в зависимости от возраста вашего ребенка вы можете перед варкой добавить в манную крупу немного изюма.

КАНТОНСКИЙ РИС

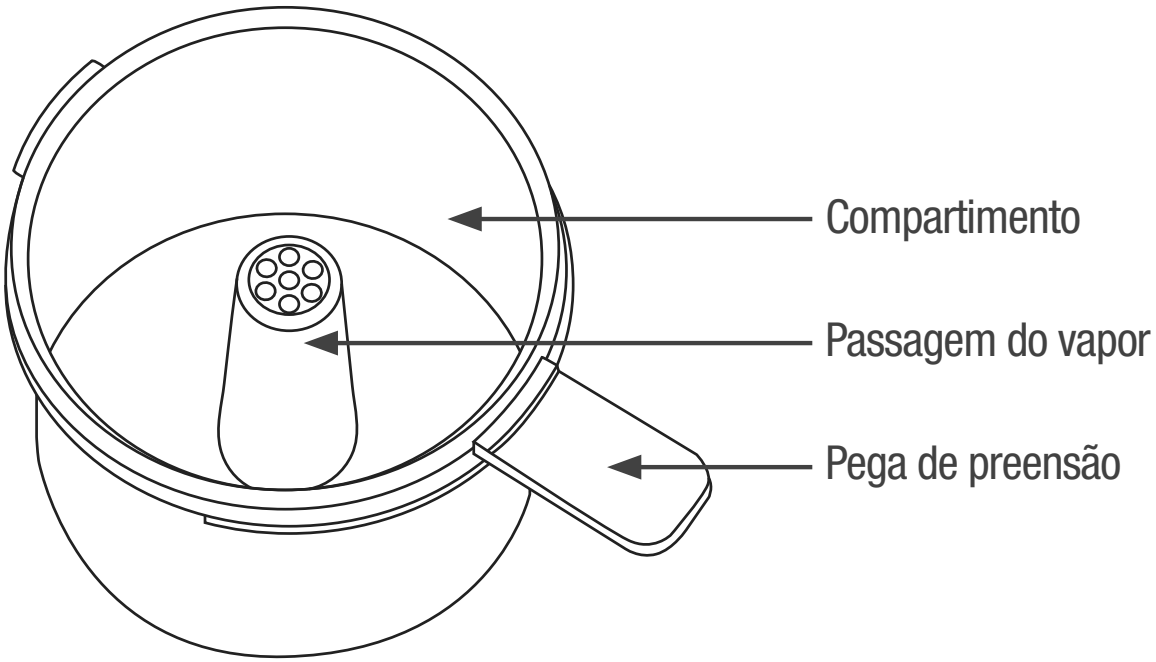
Время приготовления: 24 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 60 г риса басмати био.
- Горсть замороженного зеленого горошка (ок. 10 горошин).
- ½ вареного окорока.
- 1 яйцо.

- Налейте воду в емкость Babycook до уровня 3.
- Поместите рис и воду (100 мл) в контейнер для приготовления риса, добавьте щепотку соли.
- Добавьте горошек.
- Закройте Babycook и готовьте в течение 24 мин.
- В это время взбейте яйцо и приготовьте омлет.
- Нарежьте омлет очень тонкими ломтиками. Нарежьте окорок таким же образом.
- По истечении срока приготовления откройте крышку и извлеките контейнер с помощью ручки.
- Слейте воду из чаши и вылейте туда содержимое контейнера для приготовления риса.
- Аккуратно размешайте омлет и мясо с рисом.
- Подавайте.

PT PARA SEGURANÇA DA CRIANÇA E POR QUESTÕES DE HIGIENE, LEIA COM ATENÇÃO O PRESENTE FOLHETO ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO E GUARDE-O BEM PARA FUTURA CONSULTA.



RECOMENDAÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO

- Lave sempre o produto antes da primeira utilização.
- Lave com água quente e sabão ou na máquina de lavar loiça.
- Antes de cada utilização, verifique o produto. Quando detetar os primeiros sinais de desgaste ou de fragilidade, deite-o fora.

FUNCIONAMENTO

- Deite água no depósito do Babycook até ao nível 3.
- Deite a água e coloque os alimentos feculentos na Rice-cooker (consulte a tabela abaixo). Misture.
- Coloque a Pasta/Rice-cooker no recipiente do Babycook, tendo o cuidado de posicionar a pega da Rice-Cooker sobre a do recipiente.
- Bloqueie o recipiente no aparelho e feche a respetiva tampa.

- Ligue o aparelho e carregue no símbolo de vapor do botão ( ). O início da cozedura é assinalado por um indicador luminoso e por um sinal sonoro.
- No fim da cozedura (consulte a tabela abaixo), dispara um sinal sonoro e o símbolo de vapor do botão pisca. Para o desligar, prima o respetivo botão.
- Abra a tampa e retire o cesto utilizando a pega.
- Deite o conteúdo do cesto num prato.

CONSELHOS:

- Para uma utilização ótima, consulte o folheto do Babycook NEO.

GUIA DE COZEDURA

Alimentos	Deite água no depósito	Tempo indicativo de cozedura	Volume de água na rice-cooker	Volume de alimentos na rice-cooker	Comentários
Arroz	3	cerca de 24 min.	180 ml	120 g	Lavar o arroz antes da cozedura
Massas	3	cerca de 24 min.	180 ml	120 g	Massa de canja…
Sêmola	3	cerca de 24 min.	180 ml	120 g	
Lentilhas	1.º ciclo: 3 2.º ciclo: 1	24 min + 13 min	180 ml	120 g	Mergulhar em água durante algumas horas antes da cozedura

ATENÇÃO: estas informações podem variar consoante a natureza dos alimentos e os gostos de cada um.

RECEITAS BABYCOOK RICE-COOKER
Quantidades para 1 dose (cerca de 150 g)

SÊMOLA BAUNILHADA COM LEITE

Tempo de cozedura: 24 min

INGREDIENTES

- 60 g de sêmola média
- 20 g de açúcar mascavado
- Leite meio gordo (200 ml)
- ½ vagem de baunilha

- Deite água no depósito do Babycook até ao nível 3.
- Deite a sêmola e o açúcar na Rice-cooker.
- Raspe a meia vagem de baunilha com a ponta de uma faca para recuperar as sementes. Dilua as sementes de baunilha no leite. Deite o leite meio gordo na mistura sêmola-açúcar e misture delicadamente.
- Feche o Babycook e deixe cozer durante 24 min.
- No fim do tempo de cozedura, abra a tampa e retire o cesto utilizando a pega.
- Deite fora a água do recipiente e deite o conteúdo da Rice-cooker no seu interior.
- Mexa durante alguns segundos para eliminar os grumos.
- Deixe arrefecer.
- Sirva com um biscoito.

Sugestão: consoante a idade da criança, pode adicionar uma dezena de uvas passas na sêmola antes da cozedura.

ARROZ CANTONÊS

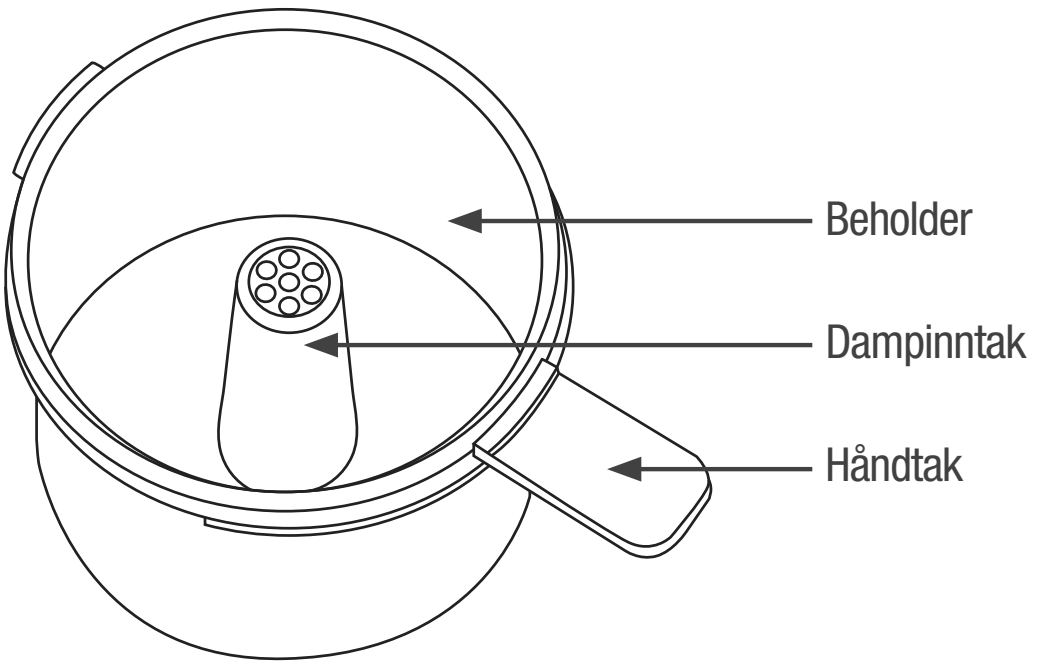
Tempo de cozedura: 24 min

INGREDIENTES

- 60 g de arroz basmati biológico
- Uma dezena de ervilhas congeladas
- ½ fatia de fiambre
- 1 ovo

- Deite água no depósito do Babycook até ao nível 3.
- Deite o arroz e a água (100 ml) na Rice-cooker com uma pitada de sal.
- Adicione as ervilhas.
- Feche o Babycook e deixe cozer durante 24 min.
- Entretanto, bata o ovo e faça uma omelete.
- Corte a omelete em tiras muito finas. Corte o fiambre da mesma forma.
- No fim do tempo de cozedura, abra a tampa e retire o cesto utilizando a pega.
- Deite fora a água do recipiente e deite o conteúdo da Rice-cooker no seu interior.
- Misture delicadamente a omelete e o fiambre com o arroz.
- Sirva.

NO FOR Å IVARETA BARNS SIKKERHET OG AV HYGIENISKE GRUNNER MÅ BRUKSANVISNINGEN LESES NØYE FØR APPARATET TAS I BRUK FOR FØRSTE GANG, OG OPPBEVARES PÅ ET SIKKERT STED.



ANBEFALINGER FØR BRUK

- Produktet må alltid rengjøres før det tas i bruk for første gang.
- Vask det med varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen.
- Kontroller produktet hver gang før det brukes. Kast produktet når det blir ødelagt eller ved første tegn på slitasje.

BRUK

- Hell vann i tanken på Babycook opp til nivå 3.
- Ha vann og pasta/ris i Rice-cooker (se tabellen nedenfor) og bland.
- Sett Pasta/Rice-cooker i beholderen til Babycook slik at håndtaket til Rice-cooker plasseres på beholderens håndtak.
- Fest beholderen på apparatet og lukk lokket på beholderen.

- Sett i stikkontakten og trykk på dampsymbolet på knappen (). En lysindikator og et lydsignal viser at kokingen starter.
- Etter koketiden (se tabellen nedenfor), lyder et lydsignal og dampsymbolet på knappen blinker. Trykk på knappen for å stanse blinkingen.
- Åpne lokket og ta ut kurven ved hjelp av håndtaket.
- Tøm innholdet fra kurven på en tallerken.

RÅD

- For optimal bruk, se bruksanvisningen for Babycook NEO.

KOKEVEILEDNING

Matvarer	Vannivå i tanken	Veiledende koketid	Vannmengde i Rice-cooker	Matvaremengde i Rice-cooker	Kommentarer
Ris	3	ca. 24 min	180 ml	120 g	Skyll risen før koking
Små pasta	3	ca. 24 min	180 ml	120 g	Stjerner, bokstaver ...
Semulegryn	3	ca. 24 min	180 ml	120 g	
Linser	Syklus 1: 3 Syklus 2: 1	24 min + 13 min	180 ml	120 g	Legges i bløt noen timer før koking

VIKTIG: denne informasjonen kan variere avhengig av typen matvarer og personlig smak.

OPPSKRIFTER FOR BABYCOOK RICE-COOKER
Mengder for 1 porsjon (ca. 150 g)

SEMULEPUDDING MED VANILJE

Koketid: 24 min

INGREDIENSER

- 60 g semulegryn
- 20 g brunt sukker
- Skummetmelk (2 dl)
- ½ vaniljestang

- Hell vann i tanken på Babycook opp til nivå 3.
- Ha semulegryn og sukker i Rice-cooker.
- Skrap frøene av vaniljestangen med en knivspiss. Rør vaniljefrøene ut i melken. Hell skummetmelken over semulegryn og sukker, og bland forsiktig.
- Lukk Babycook og la koke i 24 min.
- Ved slutten av koketiden, åpne lokket og ta ut kurven ved hjelp av håndtaket.
- Tøm vannet ut av beholderen og ha innholdet fra Rice-cooker i beholderen.
- Miks noen sekunder for å fjerne klumpene.
- La puddingen bli lunken.
- Serveres med en søt kjeks.

Forslag: Avhengig av barnets alder kan du tilføye noen rosiner til ingrediensene før koking.

KANTONESISK RIS

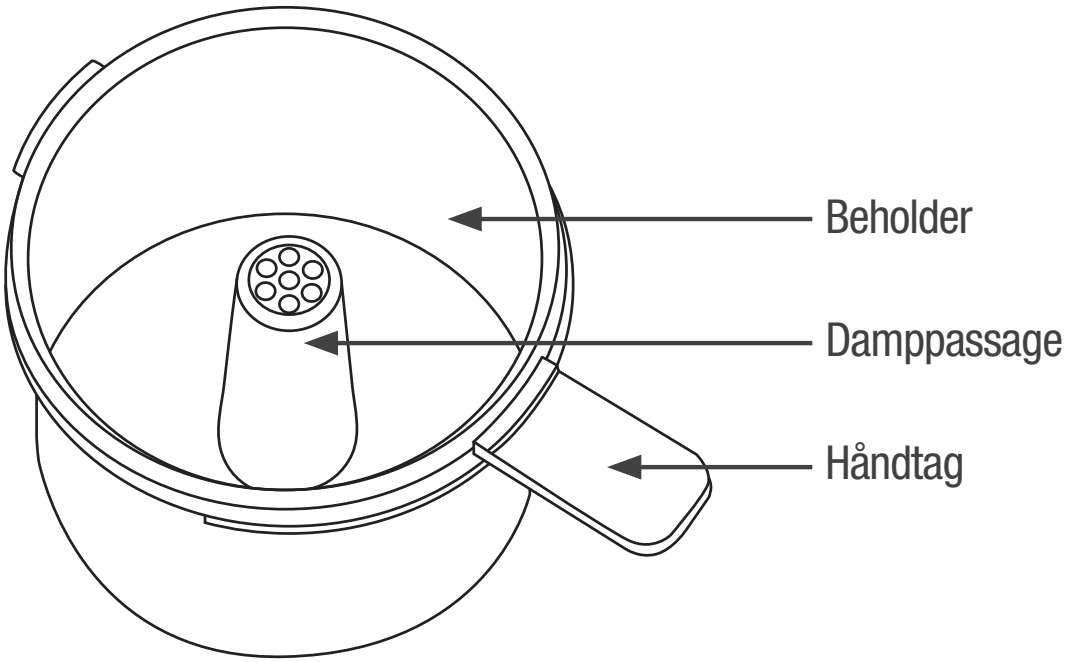
Koketid: 24 min

INGREDIENSER

- 60 g økologisk basmatiris
- et titalls frosne grønne erter
- ½ skive kokt skinke
- 1 egg

- Hell vann i tanken på Babycook opp til nivå 3.
- Ha ris og vann (1 dl) i Rice-cooker med en klype salt.
- Tilsett ertene.
- Lukk Babycook og la koke i 24 min.
- Mens risen koker, pisk egget og stek det til en flat omelett.
- Skjær omeletten i svært tynne strimler. Skjær skinkeskiven på samme måte.
- Ved slutten av koketiden, åpne lokket og ta ut kurven ved hjelp av håndtaket.
- Tøm vannet ut av beholderen og ha innholdet fra Rice-cooker i beholderen.
- Bland forsiktig omeletten og skinken inn i risen.
- Server.

DK FOR DIT BARNS SIKKERHED OG AF HYGIEJNEMÆSSIGE ÅRSAGER BØR DU LÆSE DENNE BRUGSANVISNING GRUNDIGT, FØR DU ANVENDER RISKOGEREN FØRSTE GANG OG OPBEVARE DEN EFTERFØLGENDE.



ANBEFALINGER FØR BRUG

- Rengør altid nye produkter før brug.
- Brug varmt sæbevand eller i vask produktet opvaskemaskinen.
- Kontrollér at produktet er i perfekt stand før hver brug. Bortskaf det ved de mindste tegn på, at det er ødelagt eller skrøbeligt.

SÅDAN FUNGERER RISKOGEREN SÅDAN FUNGERER RISKOGEREN

- Hæld vand i beholderen på din Babycook, til niveau 3.
- Hæld vandet samt ris, pasta eller andet i riskogeren (se skemaet herunder) og rør rundt.
- Sæt pasta-/riskogeren i beholderen på Babycooken, og sørg for at håndtaget på riskogeren er placeret på beholderens håndtag.
- Fastgør beholderen på apparatet og sæt låget på.

- Tilslut apparatet og tryk på knappen med dampsymbolet (). Apparatet lyser og udsender en lyd, der indikerer, at kogningen er i gang.
- Når kogningen er slut (se skemaet herunder), udsendes lyden igen, og knappen med dampsymbolet blinker. Tryk på denne knap for at slukke.
- Skru låget af og løft kurven op ved hjælp af håndtaget.
- Hæld indholdet af kurven ud i en skål.

TIPS

- Se brugsanvisningen til Babycook NEO for at få mest muligt ud af produktet.

TILBEREDNINGSGUIDE

Ingredienser	Vandniveau i beholderen	Angivende kogetid	Vandniveau i riskogeren	Ingrediensniveau i riskogeren	Kommentarer
Ris	3	ca. 24 min.	180 ml	120 g	Skyl risen før kogning
Små pastaer	3	ca. 24 min.	180 ml	120 g	Stjerner, bogstaver...
Semuljegryn	3	ca. 24 min.	180 ml	120 g	
Linser	1. periode: 3 2. periode: 1	24 min + 13 min	180 ml	120 g	Lad linserne trække i vand et par timer før kogning

BEMRÆK: Disse informationer kan variere i henhold til de forskellige ingredienser og smag.

OPSKRIFTER TIL BABYCOOK RISKOGER
Mængde til 1 portion (ca. 150 g)

SEMULJEGRØD MED VANILJE

Kogetid: 24 min

INGREDIENSER

- 60 g semuljegryn (mellemstørrelse)
- 20 g rørsukker
- 200 ml letmælk
- 1/2 vaniljestang

- Hæld vand i beholderen på din Babycook, til niveau 3.
- Kom semuljegryn og sukker i riskogeren.
- Skrab vaniljekornene ud af vaniljestangen med en kniv. Opløs vaniljen i mælken. Bland semuljegryn og sukker og hæld mælken langsomt over.
- Sæt låget på Babycooken, og kog blandingen i 24 min.
- Skru låget af, når den er færdigkogt, og løft kurven op ved hjælp af håndtaget.
- Hæld vandet fra beholderen og hæld indholdet af riskogeren ned i den.
- Mix i et par sekunder for at fjerne eventuelle klumper.
- Lad blandingen køle af til den er lun.
- Servér grøden med en kiks eller en blød lille kage.

Forslag: Afhængigt af dit barns alder kan du tilføje lidt rosiner før kogningen.

KANTONESISK RIS

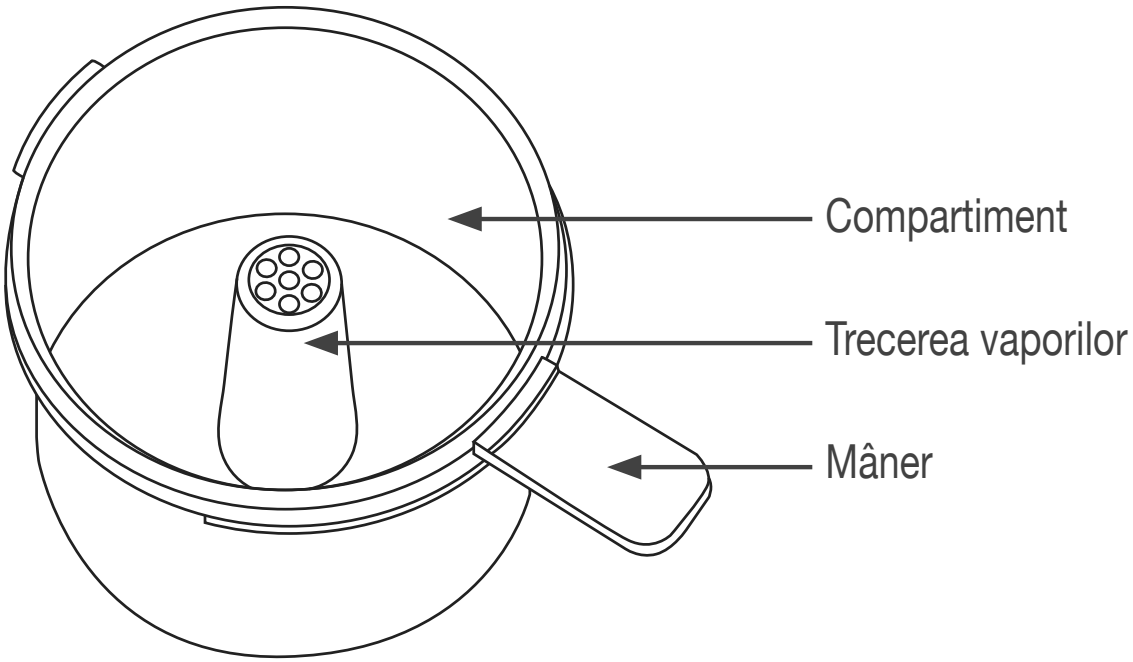
Kogetid: 24 min

INGREDIENSER

- 60 g økologisk basmatiris
- ca. 10 frosne ærter
- 1/2 skive kogt skinke
- 1 æg

- Hæld vand i beholderen på din Babycook, til niveau 3.
- Kom ris og vand (100 ml) i riskogeren sammen med en knsps. salt.
- Tilsæt ærterne.
- Sæt låget på Babycooken og kog blandingen i 24 min.
- Pisk ægget og lav en omelet i mellemtiden.
- Skær omeletten i fine strimler. Skær skinken ud på samme måde.
- Skru låget af, når risen er færdigkogt, og løft kurven op ved hjælp af håndtaget.
- Hæld vandet fra beholderen og kom indholdet af riskogeren ned i den.
- Bland omeletten og skinken forsigtigt i risen.
- Servér.

RO PENTRU SIGURANȚA COPILULUI ŞI CA MĂSURĂ DE IGIENĂ, CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE ŞI PĂSTRAȚI-LE CU GRIJĂ.



RECOMANDĂRI ÎNAINTE DE UTILIZARE

- Curăţaţi întotdeauna produsul înainte de prima utilizare.
- Curăţaţi cu apă caldă şi săpun sau cu detergent de vase.
- Înainte de fiecare utilizare, inspectaţi produsul. Aruncaţi-l de la primele semne de deteriorare sau de fragilizare.

MOD DE FUNCȚIONARE

- Puneţi apă în cuva Babycook până la nivelul 3.
- Puneţi apa şi feculentele în aparatul de gătit orez (vezi tabelul de mai jos), apoi amestecaţi.
- Puneţi aparatul de gătit paste/orez în bolul Babycook, având grijă să poziţionaţi mânerul aparatului de gătit orez peste cel al bolului.

- Fixaţi bolul pe aparat apoi închideţi capacul lui.
- Conectaţi aparatul şi apăsaţi simbolul pentru vapori al butonului (). Un indicator luminos şi un semnal sonor indică începerea procesului de gătire.
- La sfârşitul timpului de gătire (vezi tabelul de mai jos), se declanşează un semnal sonor şi simbolul pentru vapori al butonului clipeşte. Pentru a-l opri, apăsaţi acest buton.
- Deblocaţi capacul şi scoateţi coşul, folosind mânerul acestuia.
- Goliţi conţinutul coşului pe o farfurie.

SFATURI

- Pentru o utilizare optimă, consultaţi instrucţiunile Babycook NEO.

GHID DE FIERBERE

Alimente	Nivelul de apă din cuvă	Timpul aproximativ de gătire	Volumul de apă din aparatul de gătit orez	Volumul de alimente din aparatul de gătit orez	Comentarii
Orez	3	Aprox. 24 min.	180 ml	120 g	Clătiţi orezul înainte de gătire
Paste mici	3	Aprox. 24 min.	180 ml	120 g	Stele, alfabet...
Griş	3	Aprox. 24 min.	180 ml	120 g	
Linte	Ciclul 1: 3 Ciclul 2: 1	24 m + 13 min	180 ml	120 g	Lăsaţi la înmuiat câteva ore înainte de gătire

ATENȚIE: aceste informaţii pot varia în funcţie de natura alimentelor şi gusturile fiecăruia.

REȚETE BABYCOOK APARATUL DE GĂTIT OREZ
Cantităţi pentru 1 porţie (aprox. 150 g)

GRIŞ VANILAT CU LAPTE

Timpul de gătire: 24 min

INGREDIENTE

- 60 g griş mediu
- 20 g zahăr brun
- Lapte semidegresat (200 ml)
- ½ păstaie de vanilie

- Puneţi apă în cuva Babycook până la nivelul 3.
- Puneţi grişul şi zahărul în aparatul de gătit orez.
- Secţionaţi jumătatea de păstaie de vanilie cu vârful cuţitului pentru a scoate seminţele. Puneţi seminţele de vanilie în lapte. Puneţi laptele semidegresat în amestecul de griş-zahăr apoi amestecaţi uşor.
- Închideţi Babycook şi lăsaţi-l să gătească timp de 24 min.
- La sfârşitul timpului de gătire, deblocaţi capacul şi scoateţi coşul, folosind mânerul acestuia.
- Goliţi apa din bol şi vărsaţi conţinutul aparatului de gătit orez din interior.
- Amestecaţi câteva secunde pentru a înlătura cocoloaşele.
- Lăsaţi să se răcească.
- Se va servi cu un biscuite mic tip pişcot.

Sugestie: În funcţie de vârsta copilului, puteţi adăuga vreo zece stafide uscate în griş înainte de gătire.

OREZ CANTONEZ

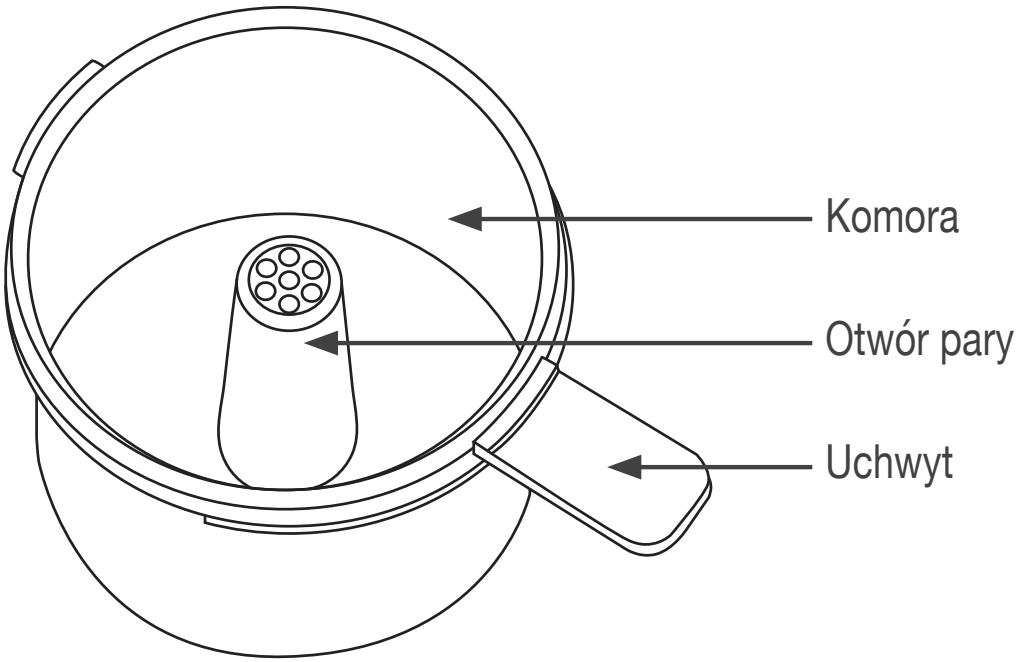
Timpul de gătire: 24 min

INGREDIENTE

- 60 g de orez basmatic bio
- vreo zece boabe de mazăre îngheţată
- ½ felie de şuncă presată
- 1 ou

- Puneţi apă în cuva Babycook până la nivelul 3.
- Adăugaţi orezul şi apa (100 ml) în aparatul de gătit orez cu un vârf de sare.
- Adăugaţi mazărea.
- Închideţi Babycook şi lăsaţi-l să gătească timp de 24 min.
- În acest timp, bateţi oul şi faceţi-l omletă.
- Tăiaţi omleta în fâşii foarte fine. Tăiaţi şunca presată în acelaşi fel.
- La sfârşitul timpului de gătire, deblocaţi capacul şi scoateţi coşul, folosind mânerul acestuia.
- Goliţi apa din bol şi vărsaţi conţinutul aparatului de gătit orez din interior.
- Amestecaţi uşor omleta şi şunca presată cu orezul.
- Puteţi servi.

PL DLA ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY DZIECKA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PRODUKTU I ZACHOWAĆ JĄ DO UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.



ZALECENIA PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

- Produkt musi zostać umyty przed pierwszym użyciem.
- Umyć gorącą wodą z mydłem lub w zmywarce.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić produkt. Należy wyrzucić go w razie stwierdzenia jakichkolwiek pierwszych oznak uszkodzenia.

FUNKCJONOWANIE

- Wlać wodę do zbiornika naczynia Babycook do poziomu 3.
- Umieścić wodę i produkty mączne w naczyniu do gotowania ryżu (patrz w poniższej tabeli), a następnie wymieszać.
- Umieścić naczynie do gotowania makaronu/ryżu w misce urządzenia Babycook uważając, aby umieścić uchwyt naczynia do gotowania ryżu w uchwycie miski.

- Zablokować miskę na urządzeniu i zamknąć pokrywkę miski.
- Podłączyć urządzenie do zasilania i nacisnąć symbol pary na przycisku (). Kontrolka i sygnał dźwiękowy sygnalizują rozpoczęcie gotowania.
- Kiedy czas gotowania upłynie (patrz w poniższej tabeli poniżej) rozlega się sygnał dźwiękowy i symbol pary na przycisku miga. Aby go wyłączyć, należy nacisnąć ten przycisk.
- Odblokować pokrywkę i wyjąć kosz za pomocą uchwytu.
- Opróżnić zawartość kosza na talerz.

PORADY

- Aby zapewnić optymalne wykorzystanie produktu, należy zapoznać się z instrukcją obsługi urządzenia Babycook NEO.

PRZEWODNIK GOTOWANIA

Produkty	Poziom wody w naczyniu	Orientacyjny czas gotowania	Objętość wody w naczyniu do gotowania ryżu	Objętość pokarmów w naczyniu do gotowania ryżu	Uwagi
Ryż	3	Ok. 24 min.	180 ml	120 g	Opłukać ryż przed gotowaniem
Niewielki makaron	3	Ok. 24 min.	180 ml	120 g	Gwiazdki, alfabet...
Kaszka	3	Ok. 24 min.	180 ml	120 g	
Soczewica	1-szy cykl: 3 2-gi cykl: 1	24 m + 13 min	180 ml	120 g	Namoczyć na kilka godzin przed gotowaniem

UWAGA: informacje te mogą różnić się w zależności od rodzaju pokarmów i osobistych upodobań.

PRZEPISY – URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU BABYCOOK
Ilości na 1 porcję (ok. 150 g)

KASZKA O SMAKU WANILIOWYM Z MLEKIEM

Czas gotowania: 24 min.

SKŁADNIKI

- 60 g kaszki o średniej wielkości
- 20 g brązowego cukru
- Mleko półtłuste (200 ml)
- ½ laski wanilii

- Wlać wodę do zbiornika naczynia Babycook do poziomu 3.
- Umieścić kaszkę i cukier w naczyniu do gotowania ryżu.
- Zetrzeć pół laski wanilii ostrzem noża, aby zebrać nasiona. Rozpuścić nasiona wanilii w mleku. Wlać półtłuste mleko do mieszanki kaszki z cukrem i delikatnie wymieszać.
- Zamknąć urządzenie Babycook i gotować przez 24 min.
- Kiedy czas gotowania upłynie, odblokować pokrywkę i wyjąć kosz za pomocą uchwytu.
- Wylać wodę z miski i umieścić w niej zawartość naczynia do gotowania ryżu.
- Miksować przez kilka sekund, aby usunąć grudki.
- Pozostawić do schłodzenia.
- Podawać z niewielkim herbatnikiem lub ciasteczkiem.

Sugestia: W zależności od wieku dziecka, przed gotowaniem można dodać do kaszki kilkanaście rodzynek.

RYŻ KANTOŃSKI

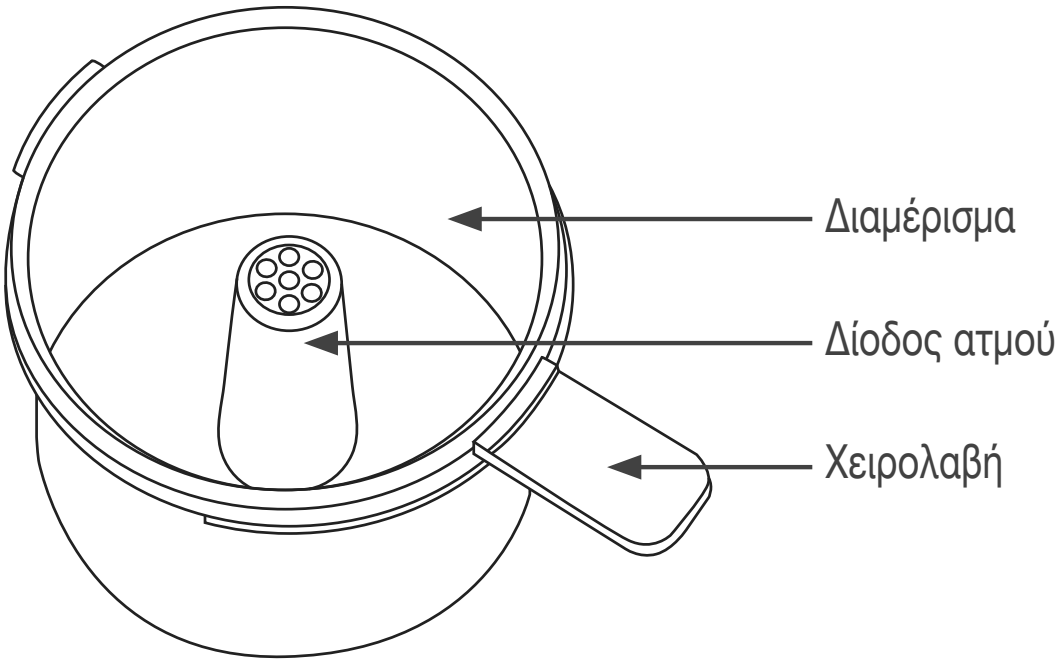
Czas gotowania: 24 min.

SKŁADNIKI

- 60 g ryżu basmati bio
- kilkanaście mrożonych groszków
- ½ kromki białej szynki
- 1 jajko

- Wlać wodę do zbiornika naczynia Babycook do poziomu 3.
- Umieścić ryż i wodę (100 ml) w naczyniu do gotowania ryżu, dodać szczyptę soli.
- Dodać groszek.
- Zamknąć urządzenie Babycook i gotować przez 24 min.
- W międzyczasie ubić jajko i upiec je jako omlet.
- Pokroić omlet na bardzo cienkie paski. Pokroić szynkę w ten sam sposób.
- Kiedy czas gotowania upłynie, odblokować pokrywkę i wyjąć kosz za pomocą uchwytu.
- Wylać wodę z miski i umieścić w niej zawartość naczynia do gotowania ryżu.
- Delikatnie wymieszać omlet i szynkę z ryżem.
- Podawać.

GR ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΠΑΙΔΙΟΥ ΚΑΙ ΓΙΑ ΛΟΓΟΥΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΠΑΡΟΥΣΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΤΗΡΗΣΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ.



ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πλύνετε οπωσδήποτε το προϊόν πριν από την πρώτη χρήση.
- Πλύνετε με ζεστό νερό και σαπούνι ή στο πλυντήριο πιάτων.
- Πριν από κάθε χρήση, ελέγξτε το προϊόν. Απορρίψτε το μόλις εντοπίσετε τις πρώτες ενδείξεις υποβάθμισης ή εύθραυστου χαρακτήρα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Προσθέστε νερό μέσα στον κάδο του Babycook ως τη στάθμη 3.
- Βάλτε το νερό και τα τρόφιμα μέσα στον μάγειρα ρυζιού (βλέπε παρακάτω πίνακα), ανακατέψτε.
- Τοποθετήστε τον μάγειρα ζυμαρικών/ρυζιού μέσα στο δοχείο του Babycook φροντίζοντας η λαβή του μάγειρα ρυζιού να συμπίπτει με τη λαβή του δοχείου.

- Ασφαλίστε το δοχείο επάνω στη συσκευή, κατόπιν κλείστε το καπάκι του δοχείου.
- Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα και πατήστε το σύμβολο ατμού του πλήκτρου (☞). Μια ενδεικτική λυχνία και ένα ηχητικό σήμα δηλώνουν την εκκίνηση του μαγειρέματος.
- Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος (βλέπε παρακάτω πίνακα), ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και αναβοσβήνει το σύμβολο ατμού του πλήκτρου. Για να το σταματήσετε, πατήστε αυτό το πλήκτρο.
- Ξεβιδώστε το καπάκι και βγάλτε το καλάθι με τη βοήθεια της λαβής.
- Αδειάστε το περιεχόμενο του καλαθιού σε ένα πιάτο.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Για βέλτιστη χρήση, ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης του Babycook NEO.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Τρόφιμα	Στάθμη νερού στον κάδο	Ενδεικτικός χρόνος μαγειρέματος	Όγκος νερού μέσα στον μάγειρα ρυζιού	Όγκος τροφίμων μέσα στον μάγειρα ρυζιού	Σχόλια
Ρύζι	3	24 λεπτά περίπου	180 ml	120 gr	Ξεπλύνετε το ρύζι πριν το μαγείρεμα
Ζυμαρικά μικρού μεγέθους	3	24 λεπτά περίπου	180 ml	120 gr	Αστεράκια, γράμματα κ.λπ.
Σιμιγδάλι	3	24 λεπτά περίπου	180 ml	120 gr	
Φακές	1ος κύκλος: 3 2ος κύκλος: 1	24 λεπτά + 13 λεπτά	180 ml	120 gr	Μουλιάστε για μερικές ώρες πριν το μαγείρεμα

ΠΡΟΣΟΧΗ: αυτές οι πληροφορίες μπορούν να διαφέρουν, ανάλογα με τη φύση των τροφίμων και τα γούστα του καθενός.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΑΓΕΙΡΑ ΡΥΖΙΟΥ BABYCOOK
Ποσότητες για 1 μερίδα (περίπου 150 g)

ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΒΑΝΙΛΙΑ

Χρόνος μαγειρέματος: 24 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 60 g σιμιγδάλι ψιλό
- 20 g καστανή ζάχαρη
- Ημιαποβουτυρωμένο γάλα (200 ml)
- ½ φασόλι βανίλιας

- Προσθέστε νερό μέσα στον κάδο του Babycook ως τη στάθμη 3.
- Βάλτε το σιμιγδάλι και τη ζάχαρη μέσα στον μάγειρα ρυζιού.
- Τρίψτε το μισό φασόλι βανίλιας με τη μύτη ενός μαχαιριού, για να αφαιρέσετε τους σπόρους. Ανακατέψτε τους σπόρους βανίλιας μέσα στο γάλα. Χύστε το ημιαποβουτυρωμένο γάλα στο μείγμα σιμιγδάλι-ζάχαρη, κατόπιν ανακατέψτε απαλά.
- Κλείστε το Babycook και μαγειρέψτε για 24 λεπτά.
- Μόλις συμπληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος, ξεβιδώστε το καπάκι και βγάλτε το καλάθι με τη βοήθεια της λαβής.
- Αδειάστε το νερό από το δοχείο και προσθέστε μέσα το περιεχόμενο του μάγειρα ρυζιού.
- Ανακατέψτε για μερικά δευτερόλεπτα, για να διαλυθούν οι σβόλοι.
- Αφήστε να κρυώσει.
- Σερβίρετε μαζί με ένα μπισκοτάκι τύπου σαβαγιάρ.

Πρόταση: Ανάλογα με την ηλικία του παιδιού σας, μπορείτε να προσθέσετε μερικές σταφίδες στο σιμιγδάλι πριν το μαγείρεμα.

ΚΑΝΤΟΝΕΖΙΚΟ ΡΥΖΙ

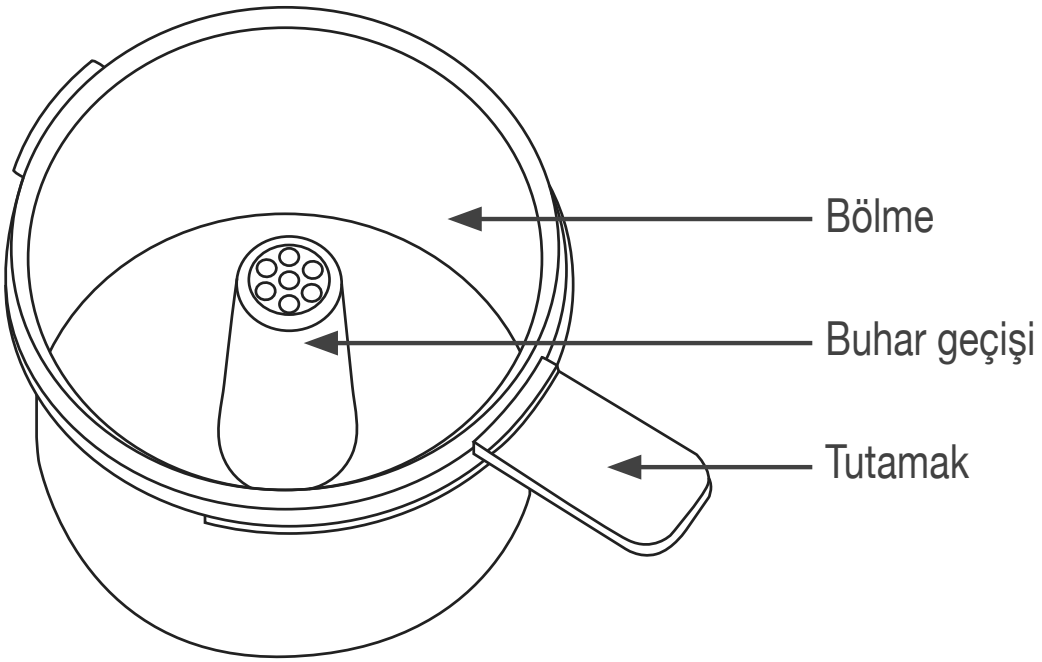
Χρόνος μαγειρέματος: 24 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 60 g βιολογικό ρύζι μπασμάτι
- μερικά κατεψυγμένα μπιζέλια
- ½ φέτα άσπρο ζαμπόν
- 1 αυγό

• Προσθέστε νερό μέσα στον κάδο του Babycook ως τη στάθμη 3.
• Προσθέστε το ρύζι και το νερό (100 ml) μέσα στον μάγειρα ρυζιού με μια πρέζα αλάτι.
• Προσθέστε τα μπιζέλια.
• Κλείστε το Babycook και μαγειρέψτε για 24 λεπτά.
• Εν τω μεταξύ, χτυπήστε το αυγό και φτιάξτε το ομελέτα.
• Ψιλοκόψτε την ομελέτα. Ψιλοκόψτε και το ζαμπόν.
• Μόλις συμπληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος, ξεβιδώστε το καπάκι και βγάλτε το καλάθι με τη βοήθεια της λαβής.
• Αδειάστε το νερό από το δοχείο και προσθέστε μέσα το περιεχόμενο του μάγειρα ρυζιού.
• Ανακατέψτε απαλά την ομελέτα και το ζαμπόν με το ρύζι.
• Σερβίρετε.

TR ÇOCUKLARIN GÜVENLİĞİ İÇİN VE HİJYEN ÖNLEMİ OLARAK, İLK KULLANIMDAN ÖNCE LÜTFEN BU KULLANIM KILAVUZUNU OKUYUN VE ÖZENLE MUHAFAZA EDİN.



KULLANIM ÖNCESİ İÇİN TAVSİYELER

- İlk kullanımdan önce ürünü daima temizleyin
- Sıcak sabunlu su veya bulaşık deterjanı ile temizleyin.
- Her kullanımdan önce, ürünü gözden geçirin. İlk bozulma veya kırılganlık emareleri ortaya çıktığında ürünü atın.

ÇALIŞMA

- Babycook'un haznesini seviye 3'e kadar su ile doldurun.
- Su ve nişastalı besinleri Pilav Yapma Makinesinin içine koyun (aşağıdaki tabloya bakın), ardından karıştırın.
- Pilav yapma makinesinin tutamağını kâse tutamağının içine yerleştirmeye özen göstererek makarna/pilav yapma makinesini Babycook'un kâsesinin içine yerleştirin.

- Kâseyi makinenin üstüne kilitleyin, ardından kâsenin kapağını kapatın.
- Cihazın fişini prize takın ve (♨) butonunun buhar simgesine basın. Işıklı bir gösterge ve sesli bir sinyal pişirme işleminin başladığını belirtir.
- Pişirme süresinin sonunda (aşağıdaki tabloya bakın), sesli bir sinyal verilir ve butonun buhar simgesi yanıp söner. Makineyi durdurmak için, bu butona basın.
- Kapağın kilidini açın ve tutamak yardımıyla sepeti dışarı çıkarın.
- Sepetin içindekileri bir tabağa boşaltın.

TAVSİYELER

- Optimum bir kullanım için, Babycook NEO'nun kullanım kılavuzuna başvurun.

PİŞİRME KILAVUZU

Besinler	Haznedeki su seviyesi	Pişirme süresi (bilgi mahiyetinde)	Pilav yapma makinesindeki suyun hacmi	Pilav yapma makinesindeki besinlerin hacmi	Açıklamalar
Pirinç	3	Yaklaşık 24 dak.	180 ml	120 gr	Pişirmeden önce pirinci yıkayın
Küçük makarnalar, şehriyeler	3	Yaklaşık 24 dak.	180 ml	120 gr	Yıldız, alfabe, vb. tarzı
İrmik	3	Yaklaşık 24 dak.	180 ml	120 gr	
Mercimek	1'inci döngü: 3 2'inci döngü: 1	24 dak + 13 dak	180 ml	120 gr	Pişirmeden birkaç saat önce suya batırın

DİKKAT: Bu bilgiler besinlerin niteliğine ve her birinin tadına göre değişebilir.

BABYCOOK PİLAV YAPMA MAKİNESİ YEMEK TARİFLERİ
1 porsiyon için gerekli miktarlar (yaklaşık150 gr)

SÜTLÜ VANİLYALI İRMİK

Pişirme süresi: 24 dak

İÇİNDEKİLER

- 60 gr orta büyüklükte irmik
- 20 gr esmer şeker
- Yarım yağlı süt (200 ml)
- Yarım vanilya tohumu

- Babycook'un haznesini seviye 3'e kadar su ile doldurun.
- Pilav yapma makinesinin içine irmik ve şeker koyun.
- Taneleri çıkarmak için bir bıçağın ucuyla yarım vanilya tohumunu kazıyın. Vanilya tanelerini sütün içinde eritin. Yarım yağlı sütü irmik-şeker karışımının üzerine dökün, ardından dikkatlice karıştırın.
- Babycook'u kapatın ve 24 dak. pişirin.
- Pişirme süresinin sonunda, kapağın kilidini açın ve tutamak yardımıyla sepeti dışarı çıkarın.
- Kâsedeki suyu boşaltın ve Pilav yapma makinesinin içeriğini kâsenin içine dökün.
- Topakları ortadan kaldırmak için birkaç saniye karıştırın.
- Soğumaya bırakın.
- Kedidili tipi küçük bir bisküvi ile servis edin.

Öneri: Çocuğunuzun yaşına göre, pişirmeden önce irmiğe on tane kadar kuru üzüm ilave edebilirsiniz.

KANTON PİRİNCİ

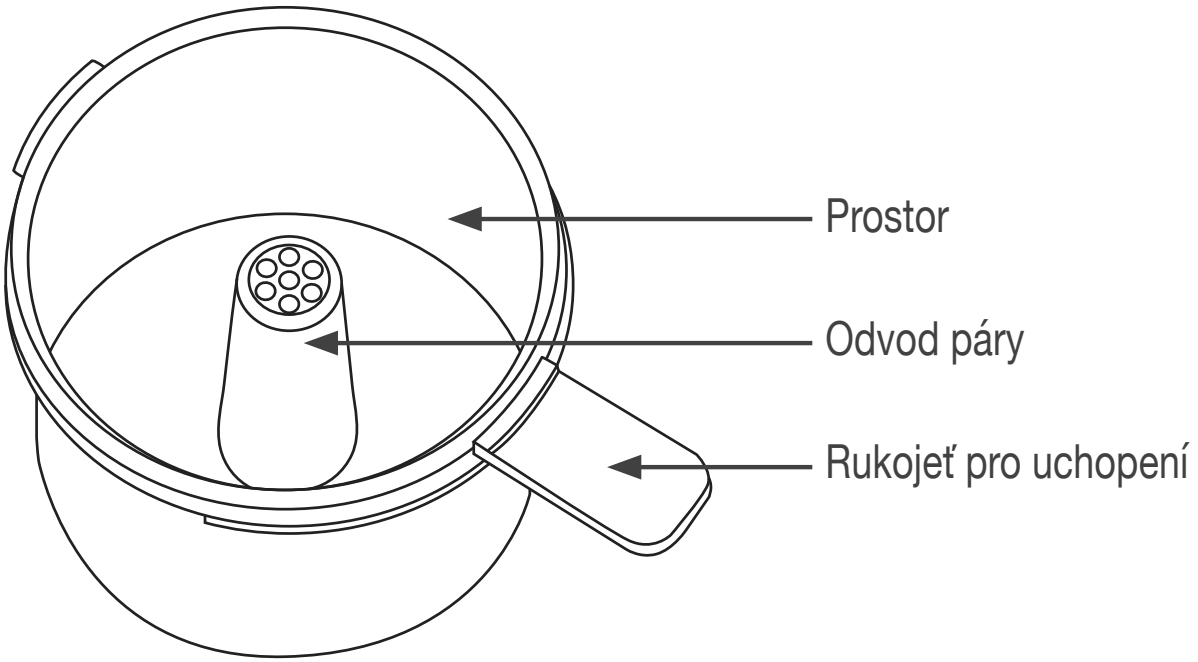
Pişirme süresi: 24 dak

İÇİNDEKİLER

- 60 gr basmati organik pirinç
- derin dondurulmuş on kadar bezelye tanesi
- yarım dilim beyaz jambon
- 1 yumurta

- Babycook'un haznesini seviye 3'e kadar su ile doldurun.
- Pirinci ve suyu (100 ml) bir tutam tuz ile birlikte Pilav yapma makinesinin içine koyun.
- Bezelyeleri ilave edin.
- Babycook'u kapatın ve 24 dak. pişirin.
- Bu arada, yumurtayı çırpın ve omlet şeklinde pişirin.
- Omleti çok ince şeritler şeklinde kesin. Jambonu da aynı şekilde kesin.
- Pişirme süresinin sonunda, kapağın kilidini açın ve tutamak yardımıyla sepeti dışarı çıkarın.
- Kâsedeki suyu boşaltın ve Pilav yapma makinesinin içeriğini kâsenin içine dökün.
- Omleti ve jambonu pirinç ile dikkatlice karıştırın.
- Servis edin.

CZ PRO ZAJIŠTĚNÍ BEZPEČNOSTI DÍTĚTE A Z DŮVODU HYGIENICKÝCH OPATŘENÍ SI PŘED PRVNÍM POUŽITÍM VÝROBKU POZORNĚ PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD K POUŽITÍ A PEČLIVĚ HO USCHOVEJTE.



DOPORUČENÍ PŘED POUŽITÍM

- Před prvním použitím výrobek očistěte.
- Očistěte ho teplou mýdlovou vodou nebo umyjte v myčce.
- Před každým použitím výrobek zkontrolujte. Při prvních známkách poškození nebo křehkosti ho vyhoďte.

FUNGOVÁNÍ

- Do nádoby Babycook nalijte vodu až k úrovni 3.
- Nalijte vodu a škrobovité potraviny do vařiče rýže (viz tabulka níže) a zamíchejte.
- Umístěte vařič na těstoviny/rýži do nádoby Babycook, rukojeť vařiče rýže musí být umístěna na rukojeti nádoby.
- Zajistěte nádobu na zařízení a zavřete víko nádoby.

- Zapojte přístroj do zásuvky a stiskněte symbol páry na tlačítku (). Světelná kontrolka a zvukový signál oznamují spuštění vaření.
- Na konci doby vaření (viz tabulka níže) se spustí zvukový signál a bliká symbol páry na tlačítku. Stisknutím tlačítka ho vypnete.
- Odjistěte víko a vyjměte koš pomocí rukojeti.
- Obsah koše dejte na talíř.

RADY

- Pro optimální použití nahlédněte do návodu k zařízení Babycook NEO.

PŘEHLED TEPELNÉ ÚPRAVY

Potraviny	Hladina vody v nádobě	Orientační doba tepelné úpravy	Objem vody ve vařiči rýže	Objem potravin ve vařiči rýže	Komentáře
Rýže	3	cca 24 min	180 ml	120 g	Před vařením rýži propláchněte
Malé těstoviny	3	cca 24 min	180 ml	120 g	Hvězdy, písmenka
Krupice	3	cca 24 min	180 ml	120 g	
Čočka	1. cyklus: 3 2. cyklus: 1	24 min + 13 min	180 ml	120 gr	Před vařením nechte několik hodin namáčet

POZOR: uvedené údaje se mohou lišit podle druhu potravin a chuti každého jednotlivce.

RECEPTY PRO VAŘIČ RÝŽE BABYCOOK
Množství na 1 porci (cca 150 g)

VANILKOVÁ KRUPICOVÁ KAŠE

Doba tepelné úpravy: 24 min

INGREDIENCE

- 60 g střednězrnné krupice
- 20 g hnědého cukru
- 200 ml polotučného mléka
- ½ vanilkové tobolky

- Do nádoby Babycook nalijte vodu až k úrovni 3.
- Vložte krupici a cukr do vařiče rýže.
- Špičkou nože vyškrabejte zrníčka z ½ vanilkové tobolky. Zrníčka zalijte mlékem. Nalijte polotučné mléko na směs krupice a cukru a jemně promíchejte.
- Babycook uzavřete a nechte vařit po dobu 24 min.
- Na konci doby vaření odjistěte víko a pomocí rukojeti vyjměte koš.
- Vodu z nádoby vylijte a obsah vařiče rýže nalijte dovnitř.
- Několik sekund mixujte, aby se odstranily žmolky.
- Nechte vychladnout na vlažnou teplotu.
- Podávejte s malým podlouhlým cukrářským piškotem.

Tip: Podle věku vašeho dítěte můžete před vařením do krupice přidat cca 10 hrozinek.

KANTONSKÁ RÝŽE

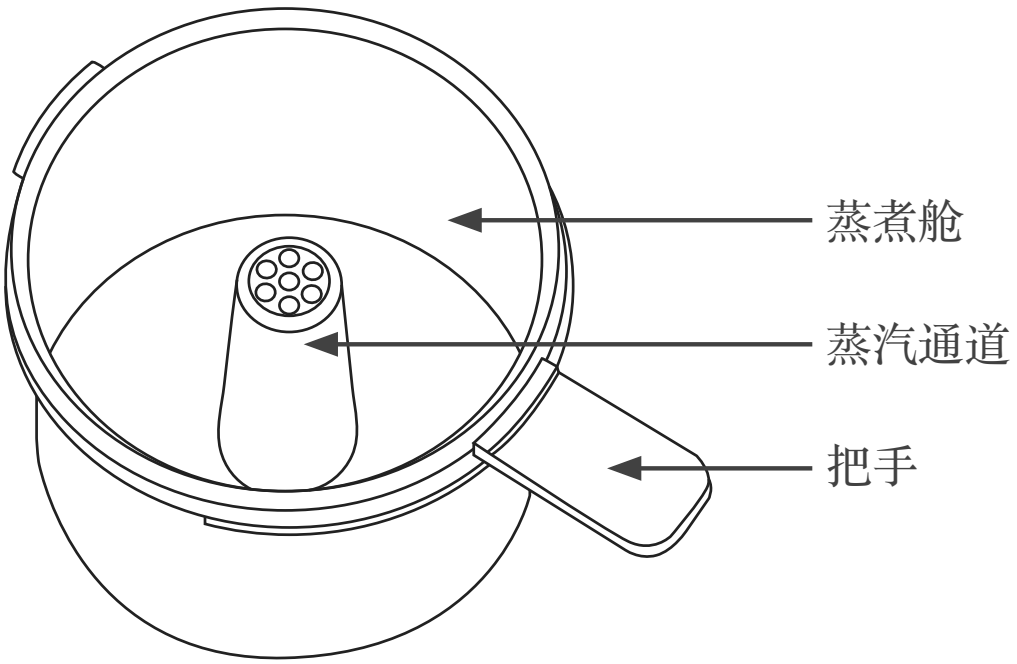
Doba tepelné úpravy: 24 min

INGREDIENCE

- 60 g rýže basmati BIO
- cca 10 zmražených hrášků
- ½ plátku bílé šunky
- 1 vejce

- Do nádoby Babycook nalijte vodu až k úrovni 3.
- Dejte rýži a vodu (100 ml) do vařiče na rýži a přidejte špetku soli.
- Přidejte hrášky.
- Babycook uzavřete a nechte vařit po dobu 24 min.
- Mezitím rozšlehejte vejce a usmažte omeletu.
- Omeletu nakrájejte na velmi tenké proužky. Obdobným způsobem nakrájejte šunku.
- Na konci doby vaření odjistěte víko a pomocí rukojeti vyjměte koš.
- Vodu z nádoby vylijte a obsah vařiče rýže nalijte dovnitř.
- Do rýže jemně vmíchejte omeletu a šunku.
- Podávejte.

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

- 向Babycook婴儿辅食机水槽内倒水，直至水位达到刻度3为止。
- 在大米蒸煮篮中倒入水和淀粉性食材（参见下表），然后将它们混合。
- 将意面/大米蒸煮篮放入Babycook婴儿辅食机的搅拌杯中，确保大米蒸煮篮的把手正好位于搅拌杯把手位置。
- 将搅拌杯锁定在设备上，然后关闭搅拌杯的杯盖。

• 将设备接上电源，按下带蒸汽符号的按键（）。指示灯点亮同时伴有一声声响信号表示已开始蒸煮。
• 蒸煮时间（参见下表）结束时，将发出一声声响信号，同时带蒸汽符号的按键开始闪烁。如需使其停止闪烁，请按下该按键。
• 打开搅拌杯杯盖，借助把手将蒸煮篮取出。
• 将蒸煮篮中食物倒入盘中。

使用建议

• 为了达到最佳使用效果，请参阅Babycook NEO婴儿辅食机的说明书。

蒸煮指南

食材	水槽内的水位	参考蒸煮时间	大米蒸煮篮内水的体积	大米蒸煮篮内食材的体积	说明
大米	3	约24分钟	180毫升	120克	蒸煮前请用水冲洗大米
小面团	3	约24分钟	180毫升	120克	星形、字母形……
粗粒小麦粉	3	约24分钟	180毫升	120克	
扁豆	第1次循环：3 第2次循环：1	24分钟 + 13分钟	180毫升	120克	蒸煮前浸泡数小时

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
一人份用量（约150克）

香草味粗粒小麦粉牛奶布丁

蒸煮时间：24分钟

配料

- 60克普通粗粒小麦粉
- 20克红糖
- 部分脱脂牛奶（200毫升）
- 1/2根香草荚

• 向Babycook婴儿辅食机水槽内倒水，直至水位达到刻度3为止。
• 将粗粒小麦粉和红糖放入大米蒸煮篮中。
• 用刀把挂一挂半根香草荚以便收集香草籽。将香草籽冲入牛奶中。把部分脱脂牛奶倒入粗粒小麦粉和红糖的混合物中，然后细致地进行搅拌。
• 关上Babycook婴儿辅食机的杯盖并蒸煮24分钟。
• 蒸煮时间结束时，打开搅拌杯杯盖，借助把手将蒸煮篮取出。
• 把水槽中的水完全倒出并将大米蒸煮篮的全部食材倒入其中。
• 搅拌几秒钟以消除凝结块。
• 让其冷却。
• 搭配手指饼干食用。

建议：根据您孩子的年龄，蒸煮前您可在粗粒小麦粉中加入十来颗葡萄干。

炒饭

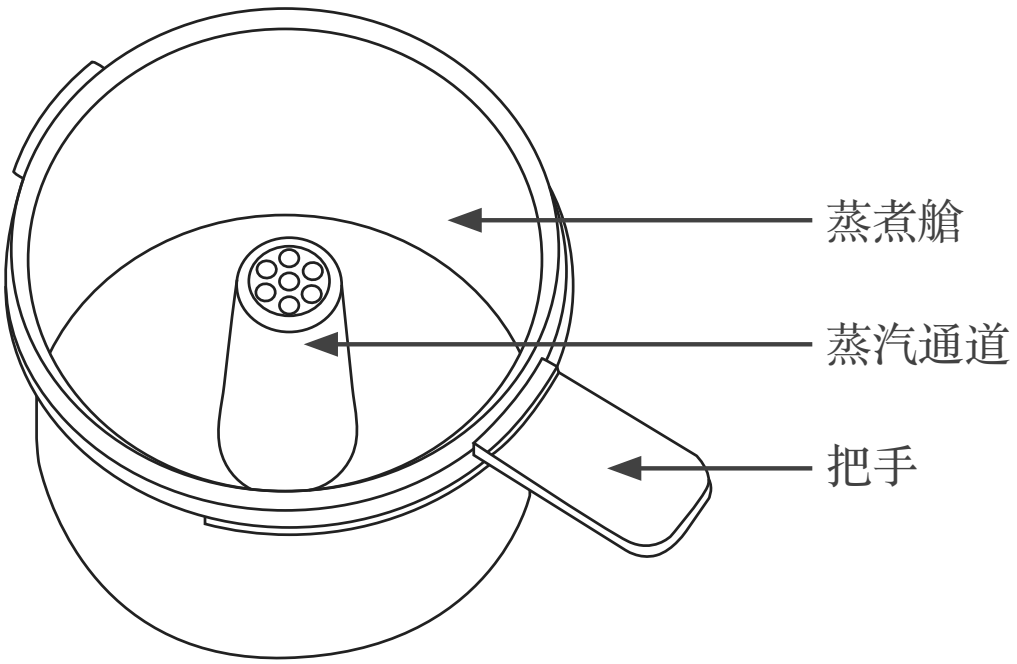
蒸煮时间：24分钟

配料

- 60克有机印度香米
- 十来颗速冻豌豆
- 1/2片熟火腿
- 1个鸡蛋

• 向Babycook婴儿辅食机水槽内倒水，直至水位达到刻度3为止。
• 在大米蒸煮篮中加入香米和水（100毫升）及一小撮食盐。
• 加入豌豆。
• 关上Babycook婴儿辅食机的杯盖并蒸煮24分钟。
• 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。
• 蒸煮时间结束时，打开搅拌杯杯盖，借助把手将蒸煮篮取出。
• 把水槽中的水完全倒出并将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。
• 食用。

CT 為符合兒童安全及衛生措施需求，第一次使用前，請詳細閱讀本說明並妥善保管



使用前的建議

- 第一次使用前，請務必清洗本產品
- 請使用熱肥皂水清洗，或放入洗碗機清洗
- 每次使用前，請注意檢查本產品。若有損壞或破裂痕跡，請立即丟棄。

使用

- 向Babycook婴儿辅食机水槽内倒水，直至水位达到刻度3为止。
- 在大米蒸煮篮中倒入水和淀粉性食材（参见下表），然后将它们混合。
- 将意面/大米蒸煮篮放入Babycook婴儿辅食机的搅拌杯中，确保大米蒸煮篮的把手正好位于搅拌杯把手位置。
- 将搅拌杯锁定在设备上，然后关闭搅拌杯的杯盖。

• 将设备接上电源，按下带蒸汽符号的按键（）。指示灯点亮同时伴有一声声响信号表示已开始蒸煮。
• 蒸煮时间（参见下表）结束时，将发出一声声响信号，同时带蒸汽符号的按键开始闪烁。如需使其停止闪烁，请按下该按键。
• 打开搅拌杯杯盖，借助把手将蒸煮篮取出。
• 将蒸煮篮中食物倒入盘中。

使用建議

• 為達到最佳使用效果，請參閱 Babycook NEO 嬰兒輔食機的說明書。

蒸煮指南

食材	水槽的水位	參考蒸煮時間	大米蒸煮籃內水的體積	大米蒸煮籃內食材的體積	說明
大米	3	約 24 分鐘	180 毫升	120 克	蒸煮前請用水沖洗大米
小麵團	3	約 24 分鐘	180 毫升	120 克	星形、字母形...
粗粒小麥粉	3	約 24 分鐘	180 毫升	120 克	
扁豆	第1次行程：3 第2次行程：1	24 分鐘 + 13分鐘	180 毫升	120 克	蒸煮前浸泡數小時

請注意：以上提供的資訊可能會因食材性質、個人口味的原因而有所差異。

BABYCOOK 大米蒸煮籃食譜
一人份（約 150 克）

香草味粗粒小麥粉牛奶布丁

蒸煮時間：24 分鐘

配料

- 60 克普通粗粒小麥粉
- 20 克紅糖
- 部分脫脂牛奶（200 毫升）
- 1/2 根香草莢

• 在 Babycook 嬰兒輔食機水槽內倒水，直至水位達到刻度 3 為止。
• 將粗粒小麥粉和紅糖放入大米蒸煮籃中。
• 用刀把掛一掛半根香草莢以便收集香草籽，再將香草籽沖入牛奶中。把部分脫脂牛奶倒入粗粒小麥粉和紅糖的混合物，然後輕輕均勻地攪拌。
• 關上 Babycook 嬰兒輔食機的杯蓋並蒸煮 24 分鐘。
• 蒸煮時間結束後，打開攪拌杯杯蓋，使用把手將蒸煮籃取出。
• 把水槽中的水完全倒出，再將大米蒸煮籃的全部食材倒入其中。
• 攪拌幾秒鐘以消除凝結塊。
• 冷卻。
• 搭配手指餅乾食用。

建議：根據您孩子的年齡，您可在蒸煮前於粗粒小麥粉中加入十來顆葡萄乾。

炒飯

蒸煮時間：24 分鐘

配料

- 60 克有機印度香米
- 十來顆速凍豌豆
- 1/2 片熟火腿
- 雞蛋 1 顆

• 在 Babycook 嬰兒輔食機水槽內倒水，直至水位達到刻度 3 為止。
• 在大米蒸煮籃中加入香米和水（100 毫升）及一小撮食鹽。
• 加入豌豆。
• 關上 Babycook 嬰兒輔食機杯蓋，並蒸煮 24 分鐘。
• 在此期間，打雞蛋並攤一張雞蛋餅。
• 將雞蛋餅分成多個十分細長的小雞蛋條。依相同的方式切割火腿片。
• 蒸煮時間結束後，打開攪拌杯杯蓋，使用把手將蒸煮籃取出。
• 把水槽中的水完全倒出，再將大米蒸煮籃的全部食材倒入其中。
• 輕輕均勻地混合大米和雞蛋餅及火腿。
• 食用。

NOTES

BÉABA
37 rue de Liège
75008 Paris – France

MADE IN CHINA

www.beaba.com

07/20

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

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

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