

BEABA

PUERICULTURE

PASTA RICE COOKER

MANUEL D'UTILISATION



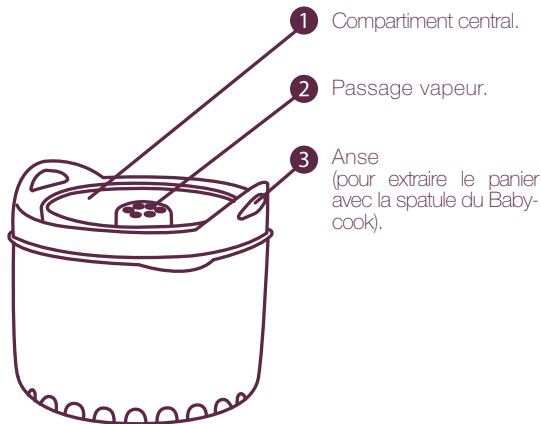
Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>

BÉABA

- F** Notice d'utilisation
- EN** Instructions
- D** Gebrauchsanweisung
- NL** Handleiding
- E** Folleto de Instrucciones
- I** Istruzioni per l'uso
- P** Instruções de utilização



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



RECOMMANDATIONS AVANT UTILISATION

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

F**FONCTIONNEMENT**

- Mettre l'eau dans la cuve du Babycook à l'aide du bol doseur du Babycook.
- Mettre l'eau et les féculents dans le compartiment central sans dépasser le niveau Max (voir tableau ci-dessous), puis mélanger.
- Placer le rice-cooker dans le bol du Babycook en prenant soin de positionner la languette du panier dans le grand bec verseur du bol et verrouiller à fond le couvercle du bol, puis verrouiller l'ensemble sur l'embase.
- Brancher l'appareil et tourner le bouton sur la gauche sur le symbole vapeur (☁)
- A la fin du temps de cuisson (voir tableau ci-dessous), déverrouiller le couvercle du bol par sa poignée. Extraire le panier à l'aide de la spatule et vider le contenu du panier dans un plat.

CONSEILS

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

GUIDE DE CUISSON

Aliments	Nombre de doses d'eau dans la cuve	Temps de cuisson indicatif	Volume d'eau dans le Rice-cooker	Volume d'aliments dans le Rice-cooker
Riz basmati	3	20 min. environ	150 ml	100 g
Petites pâtes	3	15 min. environ	120 ml	100 g

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

RECETTES BABYCOOK RICE-COOKER

Quantités pour 1 Baby portion BEABA (150 g)

SEMOULE VANILLÉE AU LAIT

Temps de cuisson : 11 min

INGRÉDIENTS

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

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

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

RIZ CANTONAIS

Temps de cuisson : 17-18 min

INGRÉDIENTS

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

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

BÉABA

121, voie Romaine - B.P. 80 107 - Groissiat
01116 Oyonnax cedex - FRANCE

MADE IN FRANCE

sav@beaba.com

www.beaba.com

 **N° Azur 0 810 88 62 32**

PRIX APPEL LOCAL