

**READ BEFORE USE  
LIRE AVANT UTILISATION  
LEA ANTES DE USAR**

Visit [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Rendez-vous sur [www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca) pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne !

¡Visite [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!

**Questions?**  
Please call us – our friendly associates are ready to help.  
USA: 1.800.851.8900

**Questions ?**  
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.  
CAN : 1.800.267.2826

**¿Preguntas?**  
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.  
MEX: 01 800 71 16 100  
*Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.*



# Hamilton Beach® bébé

Baby Food Maker

Robot d'aliments pour bébés

Máquina para Preparar  
Comida para Bebé

English .....	2
Français.....	19
Español .....	37

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read and save all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse base, motor, cord, or plug in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
4. This appliance should not be used by children.
5. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Avoid contacting moving parts.
7. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food or water.
8. Lift and open lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into bowl.
9. Do not place the unit directly under cabinets when operating as this product produces large amounts of steam. Avoid reaching over the product when operating.
10. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitt to open lid and remove steam basket.
11. Before serving, unplug cord from wall outlet. Do not leave cord within child's reach.
12. Before serving, be sure food is at a safe temperature.
13. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
14. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
15. Do not use your baby food maker if any part is broken.
16. Do not use appliance outdoors.
17. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
18. Keep hands and utensils away from moving blade and disc while processing food to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the baby food maker. A rubber scraper may be used but ONLY when the baby food maker is not running.
19. The blade and disc are sharp. Handle carefully. Store out of reach of children.
20. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or disc on base without first putting bowl properly in place.
21. Be certain lid is securely locked in place before operating appliance.
22. Never feed food into food chute by hand. Always use the food pushers.
23. Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
24. Make sure the blade or disc has come to a full stop before removing lid.
25. To reduce the risk of injury, be sure to insert or remove blade and disc using hubs provided for this purpose. Use caution when removing blade and disc from the bowl, when emptying the bowl, and when cleaning.

26. Check that the control is OFF (O) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (O); then remove plug from wall outlet.
27. Be sure to turn switch to OFF (O) position after each use. Always use the pushers to clear the food chute. When this method is not possible, unplug cord from outlet and disassemble unit to remove the remaining food.
28. The appliance is not intended for commercial, professional, or industrial use. It is designed and built exclusively for household use only.

29. Never use appliance for a longer period or with a larger amount of ingredients other than that recommended by appliance manufacturer.
30. The maximum rating of this unit is based on using the puree/chopping blade. Using the slicing/shredding disc may draw significantly less power.
31. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
32. Do not use appliance for other than intended use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### Other Consumer Safety Information

**This appliance is intended for household use only.**

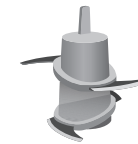
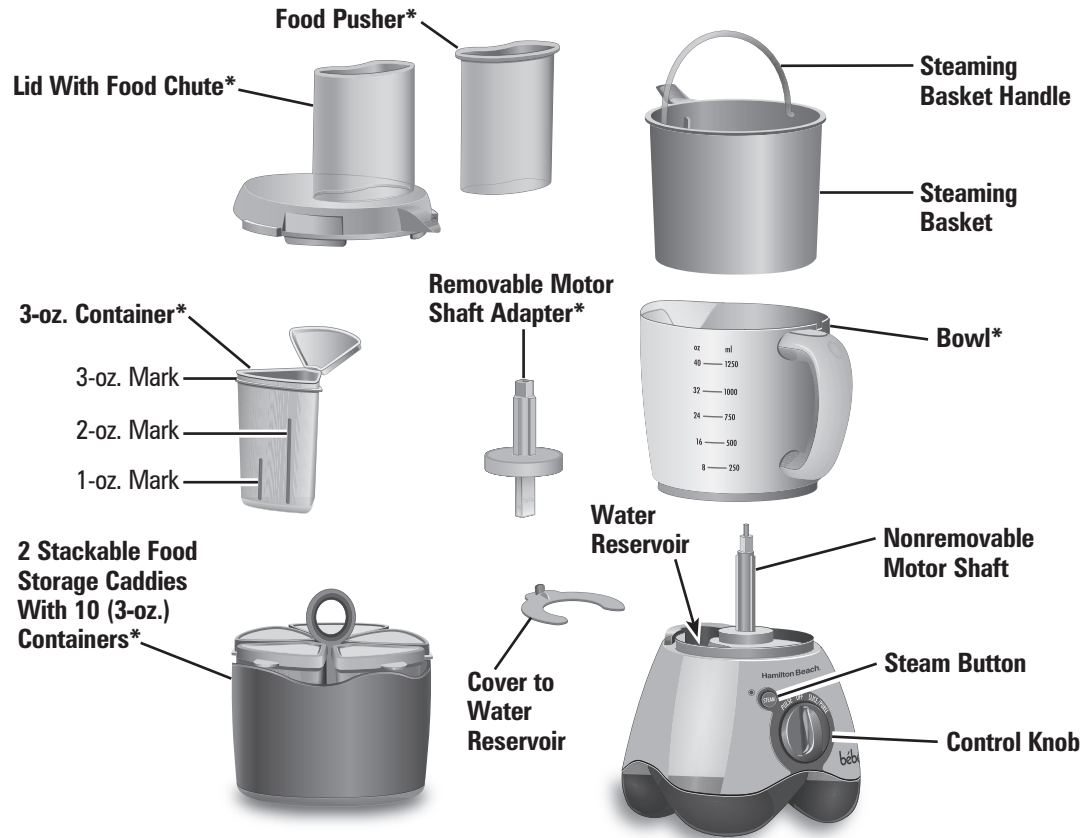
**WARNING!** Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

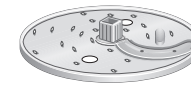
To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with your appliance.

# Parts and Features

**BEFORE FIRST USE:** Unpack baby food maker. Handle blade and disc(s) carefully; they are very sharp. Wash all parts except base in hot, soapy water. Rinse; then dry.



**Puree/Chopping Blade\***  
Use to puree or blend food, coarsely chop, mince, grate, and mix.



**Reversible Slicing/Shredding Disc\***  
Use to slice or to shred a variety of foods (such as carrots, sweet potato, apples, squash, tomatoes, peppers, and cheese).

\*To order parts:  
US: 1.800.851.8900  
[www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)  
Canada: 1.800.267.2826  
[www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca)

# Introduction

Congratulations. You've taken the first steps towards making your baby's experience with food healthy, fresh, and delicious! Hamilton Beach's Baby Food Maker streamlines the process from slicing to steaming to pureeing. This is one appliance that can grow with you as you guide your baby from purees to toddler finger foods and on to join you at the table.

Around four to six months of age, most babies are ready to try solid foods, starting with thin infant cereal. Your doctor's recommendations and your own opinions are your best guides to what is right for your baby. Knowing when and what foods to start with is up to you. But, always check with your pediatrician on the appropriate foods to feed your baby and how to introduce them.

Remember, never leave a child unattended while eating. Let's get started.

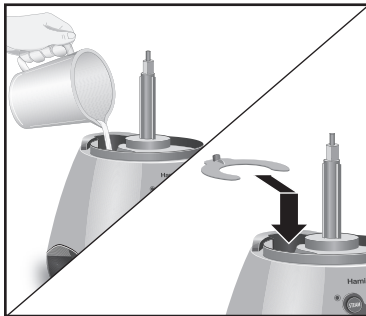
**ALWAYS CONSULT YOUR PEDIATRICIAN ON APPROPRIATE FOODS FOR YOUR CHILD.**

Your included cookbook can also be found on  
[www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) under  
the bébé Baby Food Maker product page.

Visit [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) for our complete line  
of products and Use and Care Guides –  
as well as delicious recipes, tips, and  
to register your product online!

# Preparing Pureed Baby Food

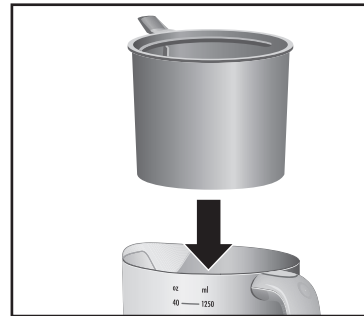
## Step 1: Fill Reservoir and Assemble Baby Food Maker.



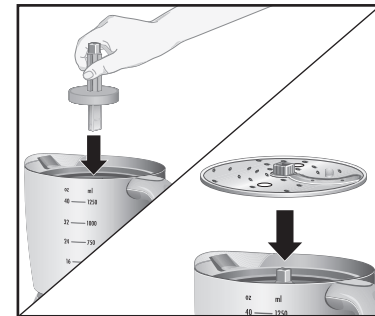
Remove cover of water reservoir. Add 2/3 cup water; replace cover.



Align bowl and base. Turn bowl clockwise to lock into place. Unit will not work unless bowl is locked.

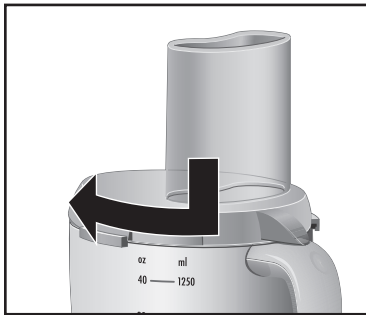


Add steaming basket to bowl, aligning tab with pour spout.



Place motor shaft adapter onto motor shaft. Place reversible slicing/shredding disc onto motor shaft adapter with desired side facing UP. ("SLICE" or "SHRED" is stamped on each side of the blade.)

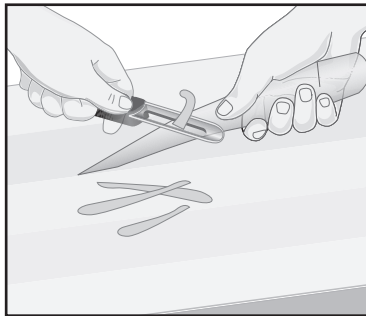
**WARNING!** Laceration Hazard: Handle disc carefully; it is very sharp. Make sure control knob is turned to **OFF (O)** and unit is unplugged.



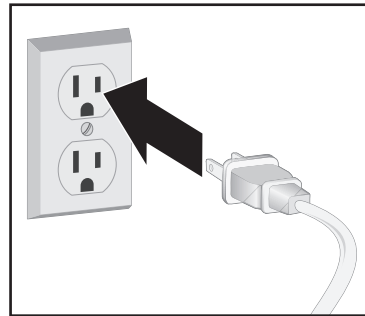
Align lid and bowl. Turn lid clockwise to lock into place. Unit will not work unless lid is locked.

# Preparing Pureed Baby Food (cont.)

## Step 2: Slice Ingredients for Steaming.



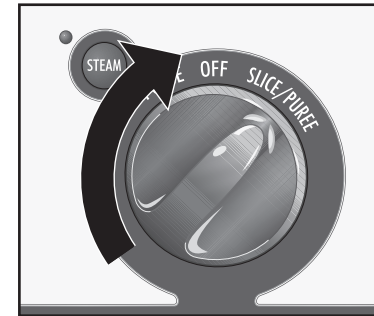
Always wash ingredients before steaming. Thoroughly scrub or peel fruits and vegetables. Precut large ingredients to fit into food chute for slicing or shredding.



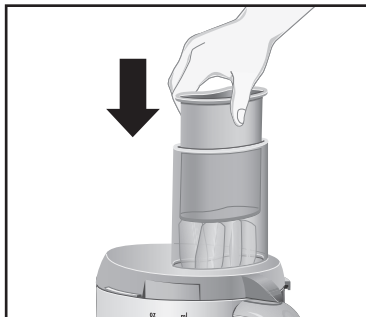
Plug in unit.



Fill chute with food.



Turn control knob to **SLICE/PUREE**. Baby food maker will run continuously.

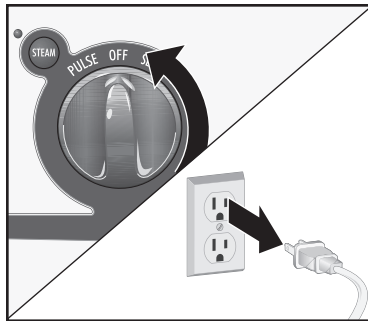


Slice up to 3 cups into steaming basket. Slicing food items is recommended for preparing baby food.

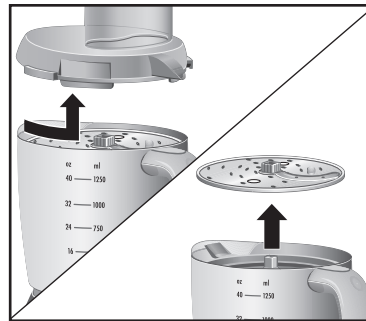
**WARNING!** Laceration Hazard: Never push food through chute with hands or other objects. Always use food pusher provided with baby food maker.

# Preparing Pureed Baby Food (cont.)

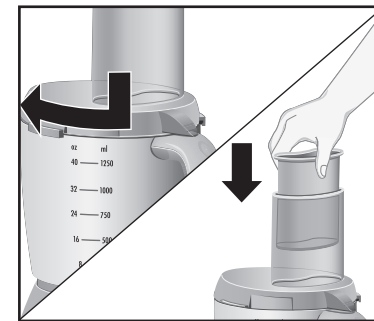
Step 3: Remove Slicing Disc and Reassemble. Start Steaming.



Turn to **OFF (O)** and unplug unit.

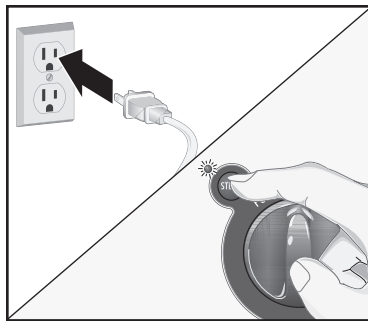


Remove lid. Remove disc from motor shaft adapter, leaving the motor shaft adapter in place.



Replace lid and food pusher.

**WARNING!** Laceration Hazard: Handle disc carefully; it is very sharp. Make sure control knob is turned to **OFF (O)** and unit is unplugged.



Plug in unit. Press **STEAM** button. Indicator light will be lit when steaming. Unit will continue to steam until water in reservoir is used and light turns off. To stop steaming before cycle is complete, press **STEAM** button.

## Steaming Times

Steaming times may vary slightly depending on starting temperature of water.

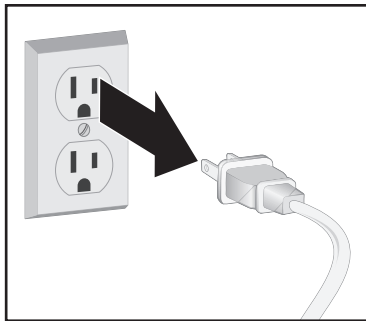
AMOUNT OF WATER	STEAMING TIME*
2 oz. (1/4 cup)	10–12 minutes
3 oz. (1/3 cup)	12–14 minutes
4 oz. (1/2 cup)	14–18 minutes
5 oz. (2/3 cup)	18–24 minutes

\*Chart times are based on starting temperature of water at 70°F/21°C.

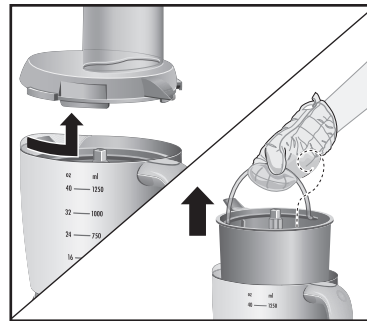


# Preparing Pureed Baby Food (cont.)

## Step 4: Remove Steamed Food and Reserve Liquid.



Unplug unit.



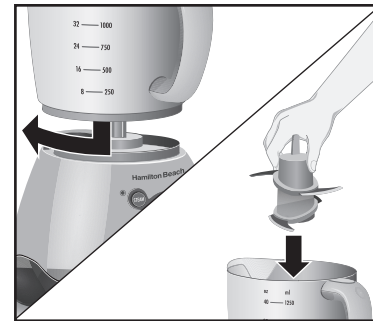
Remove lid. Remove basket with food and motor shaft adapter from bowl.

**WARNING! Burn Hazard:** Contents and steam are hot after steaming. Always steam food in steaming basket. Use oven mitt when removing steaming basket.



Pour steaming liquid from bowl into another container and reserve for pureeing. This liquid contains nutrients . . . don't discard!

**NOTE:** Do not use steaming liquid from vegetables high in natural nitrates, such as carrots, beets, and spinach, for Stage 1 baby food.



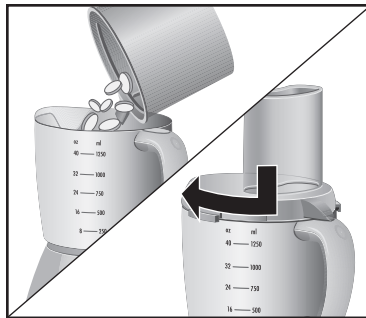
Replace bowl on base. Place puree/chopping blade straight down onto the motor shaft.

**NOTE:** Do not use puree/chopping blade in steaming basket.

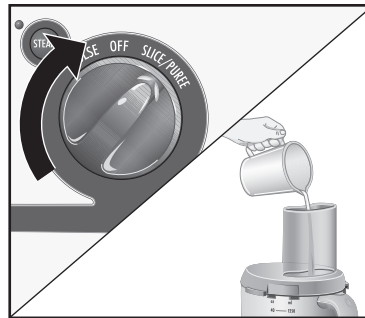
**WARNING! Laceration Hazard:** Handle blade carefully; it is very sharp. Make sure control knob is turned to **OFF (O)** and unit is unplugged.

# Preparing Pureed Baby Food (cont.)

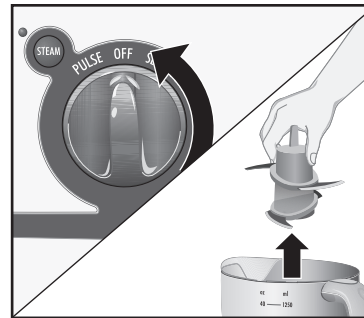
Step 5: Reassemble, Add Food, Liquid, and Puree.



Pour food from steamer basket into bowl. Replace lid.  
**WARNING!** Burn Hazard: Contents are hot after steaming.



Plug in unit. Select **SLICE/PUREE** on control knob. Add reserved steaming liquid from Step 4 through food chute until desired consistency.



When finished, turn to **OFF (O)** and unplug unit. Remove lid; then remove blade and bowl.

**WARNING!** Laceration Hazard: Handle blade carefully; it is very sharp. Make sure control knob is turned to **OFF (O)** and unit is unplugged.

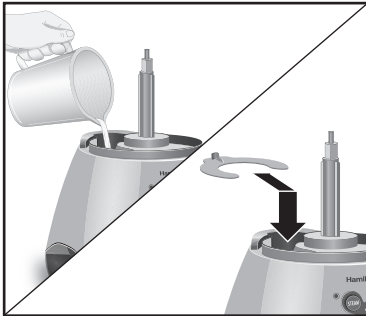
Step 6:  
 Feed Baby or Store  
 in Appropriate  
 Containers.



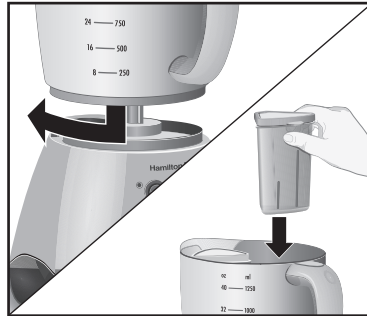
**WARNING!**

- Burn Hazard: Cool foods to appropriate temperature. For babies, serving temperature should be normal body temperature. See note at bottom.
  - Food Safety Hazard: Always use food immediately or store in appropriate containers and freeze in storage caddies.
- For babies, serving temperature should be about normal body temperature (98°F/37°C). Stir food thoroughly to eliminate hot spots. Check the temperature with a thermometer or your own tongue before serving to a baby.

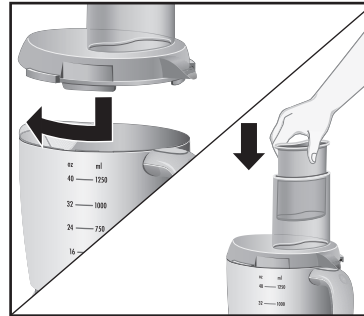
# Reheating in Storage Containers



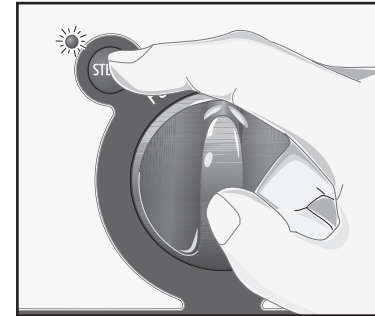
Remove cover of water reservoir. Add 2/3 cup water; replace cover.



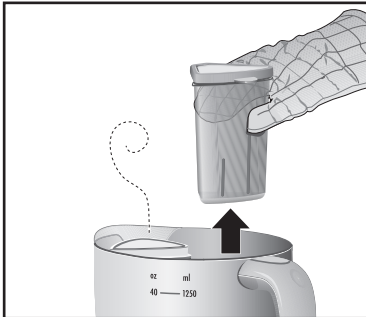
Align bowl and base. Place food containers with lid closed in bowl.



Place lid; then place food pusher in food chute. Plug in unit.



Press **STEAM** button. Indicator light will be lit when steaming. Unit will continue to steam until water in reservoir is used and light turns off. To stop steaming before cycle is complete, press **STEAM** button. Foods with thinner consistency will heat more quickly. Be sure to stir reheated foods thoroughly, and serve baby foods at about normal body temperature of 98°F/37°C.



Unplug unit when finished. Remove lid. Remove food container. Transfer food to serving plate or bowl.

## WARNING!

- Burn Hazard: Steam, contents, and baby food maker parts are hot during and after steaming. Use oven mitts when handling baby food maker parts and food container(s). Transfer food to serving plate or bowl.
- Burn Hazard: Cool foods to appropriate temperature. For babies, serving temperature should be about normal body temperature (98°F/37°C). Stir food thoroughly to eliminate hot spots. Check the temperature with a thermometer or your own tongue before serving to a baby.
- Food Safety Hazard: Never save leftover food that baby has eaten, due to bacteria and food poisoning.

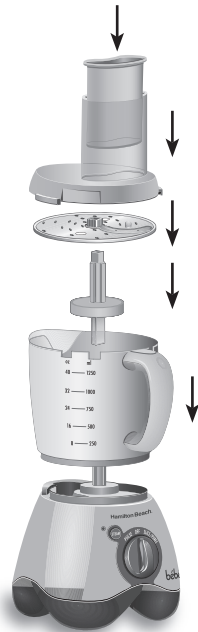
When reheating, steaming is the recommended method to retain nutrients. Foods can also be reheated in the microwave oven. Microwave ovens may heat unevenly. Stir baby food thoroughly and check temperature before serving to baby.

# Beyond Baby Food

Your Baby Food Maker is an appliance that fits your whole family. Use the following attachments to:

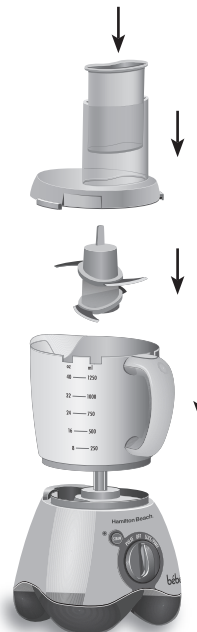
## SLICING/SHREDDING DISC

Use for slicing fruits and vegetables such as cucumbers or bell peppers and shredding ingredients such as cheese or carrots. See pages 6–8.



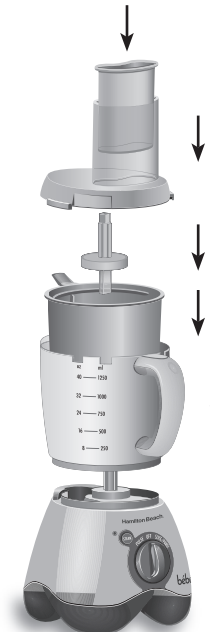
## PUREE/CHOPPING BLADE

Use for chopping fruits, vegetables, garlic, nuts, or crackers. See pages 9–10.



## STEAMING BASKET

Use for steaming vegetables, meat, poultry, or fish. See pages 6–9.



# Tips and Techniques

- Only use water in the water reservoir. Fill water reservoir to MAX fill line only.
- When chopping, for a more uniform consistency, start with pieces of food that are similar in size. Cut food into 1-inch (2.5-cm) pieces before processing with Puree/Chopping Blade and leave room in bowl for the food to be tossed around.
- When chopping foods, pulsing on and off will produce the best results.
- Operating time will depend on quantity of food being processed. Most foods can be sliced, chopped, or shredded in seconds. If unit is operated continuously for an extended period of time, let the processor rest about 4 minutes before continuing.
- Do not puree or mash starchy vegetables like potatoes as they are easily overprocessed and will become gummy.
- To slice or shred cheese, use only firm cheese like Cheddar or Swiss that has been chilled for at least 30 minutes. Cheese should be processed immediately after being removed from the refrigerator. Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.
- The reversible slicing/shredding disc has a slicing blade on one side and shredding teeth on the other. The name stamped on the blade, facing up, is the function selected. Place on motor shaft with desired cutting edge facing up.
- This baby food maker is excellent to chop, mix, slice, or shred most foods. However, to maintain peak performance, do not use your baby food maker for the following: grinding grain, coffee beans, or spices; slicing frozen meats; kneading dough; or crushing ice.

# Processing Charts

Disc attachments are reversible and labeled. The label should face up for the desired function. When using disc attachments, do not process past the MAX LEVEL on the bowl.

ATTACHMENT	FOODS
Puree/Chopping Blade	Chop: nuts, meat, garlic, onions, peppers, celery, herbs, bread (for crumbs), crackers Mince/Puree: vegetables, fruit Mix: salad dressings Puree: soups, sauces Grate: cheese, such as Parmesan (chilled)
Slicing Disc (slicing side facing UP)	Cucumbers, apples, mushrooms, carrots, potatoes, cabbage, tomatoes, pepperoni, peppers, radishes, firm cheeses (chilled)
Shredding Disc (shredding side facing UP)	Cabbage, potatoes, carrots, cheese (chilled)

For best results, do not exceed the following amounts when chopping, mincing, or pureeing with the puree/chopping blade.

TO MAKE	INSTRUCTIONS
Bread Crumbs	Tear bread slices (up to 3) into 6 pieces.
Cheese, Parmesan	Cut in 1/2-inch cubes. Process 1/2 cup of cubes at a time.
Cookie Crumbs	Break into pieces. Use up to 2 cups of pieces.
Fruit, Chopped	Cut fruit into large chunks. Place up to 2 cups of pieces into baby food maker.
Garlic, Minced	Peel; then process 1 or more cloves at a time.
Graham Cracker Crumbs	Break into 4 pieces. Place up to 6 crackers in baby food maker at a time.
Herbs, Chopped	Place up to 1 cup in baby food maker.
Nuts, Chopped	Place up to 1 cup in baby food maker.
Parsley	Pinch off sprigs from bunch.
Vegetables	Cut vegetables into 1-inch chunks. Place up to 2 cups in baby food maker at a time.

# Care and Cleaning

## ⚠ WARNING

### Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.

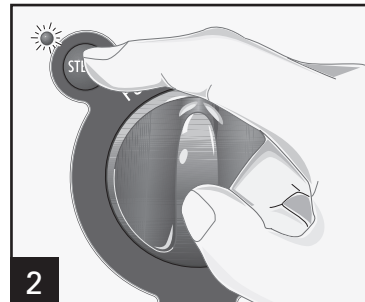


DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product. All removable parts may also be cleaned in the sink with hot, soapy water. Use caution when washing puree/chopping blade and slicing/shredding disc.

## How to Clean Water Reservoir

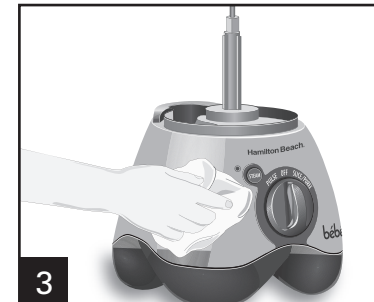


Fill water reservoir with 2/3 cup white vinegar. Assemble baby food maker (see page 6) without adding blade. Plug unit into wall outlet.



Make sure control knob is in **OFF** (O) position. Press **STEAM** button.

Unit will shut off automatically when vinegar has evaporated. Unplug unit. Let cool completely. Empty bowl. Repeat cleaning 1 or 2 times with **PURIFIED WATER**. If unit is used often or you have hard water, clean the unit once per month or as needed.



Wipe base, control knob, and cord with a damp cloth or sponge. If necessary, use a mild nonabrasive cleanser.

# Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Food is not sliced or shredded uniformly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Packing too much food in the food chute or pushing too hard on the food pusher may cause the processed food to be irregularly sliced or shredded. Refer to the Processing Charts for recommended sizes and quantities.</li> </ul>
Food consistency is not smooth enough.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raw food pieces were not small enough. Add additional liquid and process longer.</li> </ul>
Vegetables are not shredding or slicing.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Store vegetables with high water content in the refrigerator prior to shredding or slicing. Room-temperature vegetables are less firm and do not perform as well.</li> </ul>
Cheese is not shredding well.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cheese should be shredded or sliced immediately after being removed from the refrigerator. Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to shredding or slicing to ensure it is firm enough.</li> </ul>
Unit does not operate on any speed or Pulse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the unit plugged in? Does the outlet work?</li> <li>• Are the bowl and lid locked in place? See “Preparing Pureed Baby Food” section.</li> </ul>
Unit stops and will not come back on.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are the bowl and lid locked in place? They may have moved slightly during processing. See “Preparing Pureed Baby Food” section.</li> <li>• Is the outlet still working? Check it by plugging in a working lamp or other appliance. You may have overloaded the circuit and blown a fuse or tripped the circuit breaker.</li> <li>• Turn unit OFF (O), allow to stand for 3 to 4 minutes, and then turn back ON. If none of these suggestions correct the problem, DO NOT attempt to repair the unit. Call the Customer Service number to get the name of your nearest Authorized Service Center.</li> </ul>



# Troubleshooting (cont.)

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Unit has a burning smell.	<ul style="list-style-type: none"><li>• There may be a residue left on the motor from the manufacturing process, causing a slight odor during initial use. This will go away. If a strong odor or any visible smoke appears, unplug unit IMMEDIATELY and call the Customer Service number.</li></ul>
Motor seems weak.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Are you using the recommended food size and quantity to be processed? Refer to the Processing Charts for recommended food sizes and speeds.</li></ul>
It is difficult to remove bowl from base.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rub a small amount of vegetable oil on the snaps, located on the base. Do not lock bowl and lid during storage.</li></ul>
Unit stops while on.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Water reservoir is dry. Add water to the reservoir.</li></ul>
Water reservoir has deposits in it.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Clean following instructions on page 15.</li></ul>
Unit will not steam on first use.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check for water in the reservoir. Water in the reservoir does not steam immediately. Wait 2 to 3 minutes for water to begin steaming.</li></ul>
Unit will not steam on consecutive uses.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Have not allowed enough time between batches for unit to reset for steaming. Press <b>STEAM</b> button to turn off. Add cold water. Wait 1 minute before pressing <b>STEAM</b> button to start steaming again.</li></ul>
Water collecting around bowl at top of base.	<ul style="list-style-type: none"><li>• A small amount of water will collect around the bowl at the top of the base when steaming. This is normal.</li></ul>

# Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) in the U.S. or [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pendant l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité élémentaires doivent toujours être respectées, incluant les suivantes :

1. Lire et conserver toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger la base, le moteur, le cordon et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
3. L'utilisation de tout appareil par ou près des enfants requiert une surveillance accrue.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par un enfant.
5. Débrancher le cordon de la prise dès la fin de l'utilisation, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de poser ou retirer des pièces.
6. Éviter de toucher des pièces mobiles.
7. User d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil qui contient des aliments ou de l'eau très chaude.
8. Soulever et ouvrir le couvercle avec précaution pour éviter de s'ébouillanter, et permettre à l'eau de s'égoutter dans le bol.
9. Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires pendant le fonctionnement étant donné la quantité de vapeur émise. Éviter de se placer au-dessus de l'appareil pendant le fonctionnement.
10. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des gants isolants pour ouvrir le couvercle et retirer le panier à vapeur.
11. Avant de servir, débrancher le cordon de la prise. Ne laisser pas le cordon à la portée des enfants.
12. Avant de servir, s'assurer que la température des aliments ne pose pas de risque de brûlure.
13. Ne pas utiliser quelconque appareil dont le cordon ou la prise est endommagé ou dans le cas de dysfonctionnement de l'appareil, d'une chute ou de tout autre dommage. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
14. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
15. Ne pas utiliser votre robot d'aliments pour bébés si des pièces sont brisées.
16. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
17. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
18. Tenir les mains et les ustensiles éloignés de la lame et du disque en mouvement pendant la transformation des aliments pour éviter les blessures graves et les dommages au robot d'aliments pour bébés. Un racloir en plastique peut être utilisé, mais UNIQUEMENT pendant l'arrêt du robot d'aliments pour bébés.
19. La lame et le disque sont coupants. Manipuler avec soin. Ranger hors de la portée des enfants.
20. Pour éviter les risques de blessures, ne jamais placer la lame de coupe ou un disque sur le socle sans avoir préalablement installé le récipient correctement.
21. S'assurer que le couvercle est en place et bien verrouillé avant de faire fonctionner l'appareil.
22. Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir avec les mains. Toujours utiliser les poussoirs.
23. Ne pas tenter de démonter le mécanisme de verrouillage.
24. S'assurer que la lame ou le disque cesse de fonctionner avant de retirer le couvercle.
25. Pour éviter les risques de blessures, s'assurer d'installer ou de retirer la lame et le disque en utilisant les embouts fournis à cet effet. Faire preuve de prudence au moment de retirer la lame ou le disque du récipient, pendant le vidage du récipient et lors du nettoyage.

26. S'assurer que le bouton de commande est à OFF (arrêt/O) avant de débrancher la fiche de la prise. Pour débrancher, tourner le bouton de commande à OFF (arrêt/O) puis débrancher la fiche de la prise murale.
27. S'assurer que le commutateur est en position OFF (arrêt/O) après chaque utilisation. Toujours utiliser les poussoirs pour désobstruer l'entonnoir. Lorsque cette méthode est impossible, débrancher le cordon de la prise et démonter le récipient pour retirer les aliments coincés.
28. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale, professionnelle ou industrielle. Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.
29. Ne jamais prolonger le temps de fonctionnement de cet appareil ou utiliser des quantités d'aliments supérieures aux recommandations du fabricant.
30. La valeur nominale de cet appareil repose uniquement sur l'utilisation de la lame à purée/hacher. L'utilisation du disque à trancher/râper exige est moins énergivore.
31. Ne pas placer sur une cuisinière électrique ou à gaz ou dans un four chaud ou à proximité de ces appareils.
32. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

### Autres consignes de sécurité pour le consommateur

**Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.**

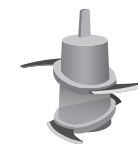
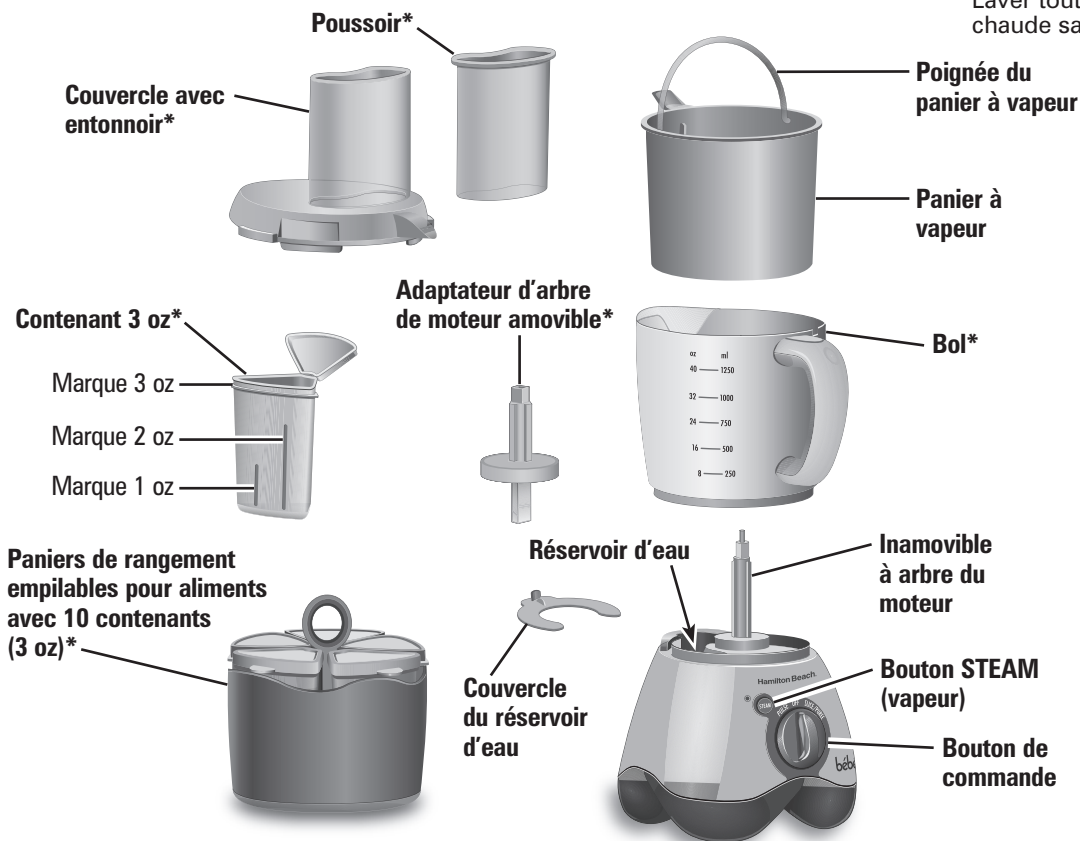
**AVERTISSEMENT !** Risque d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

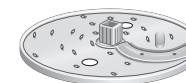
# Pièces et caractéristiques

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION** : Déballage du robot d'aliments pour bébés. Manipuler la lame et les disques avec soin; elles sont très coupantes. Laver toutes les pièces, sauf le socle, à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



**Lame à purée/hacher\***

Utiliser pour réduire en purée, couper grossièrement, émincer, râper et mélanger les aliments.



**Disque à trancher/râper réversible\***

Utiliser pour trancher ou râper une variété d'aliments (tels que carottes, patates, pommes, courges, tomates, poivrons et fromage).

\*Pour commander des pièces :  
É.-U. : 1.800.851.8900  
[www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)  
Canada : 1.800.267.2826  
[www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca)

# Introduction

Félicitations. Vous avez franchi une étape décisive visant à procurer à votre bébé une nourriture saine, fraîche et délicieuse ! Le robot d'aliments pour bébés de Hamilton Beach simplifie la préparation des aliments en intégrant toutes les fonctions, qu'il s'agisse de la coupe, de la cuisson à la vapeur ou de la réduction en purée. Cet appareil vous accompagnera dans l'évolution de bébé, depuis les purées jusqu'à la table.

Entre quatre à six mois environ, la plupart des bébés sont prêts pour les aliments solides, en commençant par les céréales pour bébés. Les recommandations de votre médecin et vos propres opinions sont les meilleurs guides pour savoir ce qui convient à votre bébé. Il vous revient de choisir le meilleur moment et les meilleurs aliments pour débiter. Mais toujours consulter un pédiatre pour connaître les aliments qui conviennent au nourrisson et la manière de les introduire.

N'oubliez pas, il ne faut jamais laisser un jeune enfant sans surveillance pendant le repas. Maintenant, allons au vif du sujet.

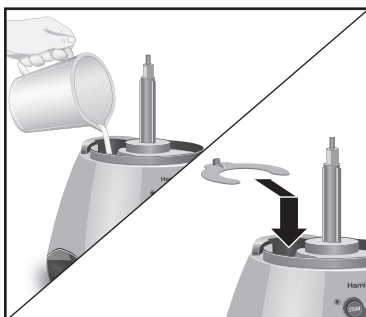
**CONSULTEZ TOUJOURS VOTRE PÉDIATRE POUR CONNAÎTRE LE TYPE D'ALIMENTATION APPROPRIÉ  
QUI CORRESPOND À L'ÂGE DE VOTRE BÉBÉ.**

Le livre de recettes inclus se trouve aussi sur le site [www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca) à la page des produits sous appareils pour préparer les aliments.

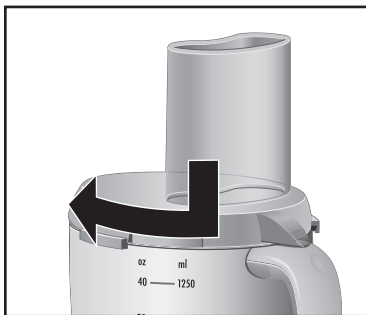
Rendez-vous sur [www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca) pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne !

# Préparation de la purée pour bébés

Étape 1 : Remplir le réservoir et assembler le robot d'aliments pour bébés.

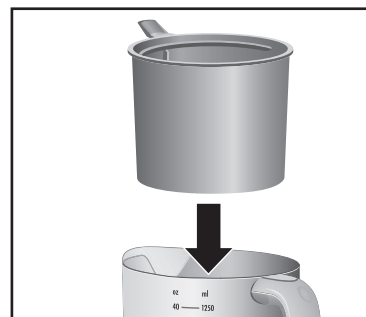


Retirer le couvercle du réservoir d'eau. Ajouter 2/3 de tasse d'eau ; replacer le couvercle.

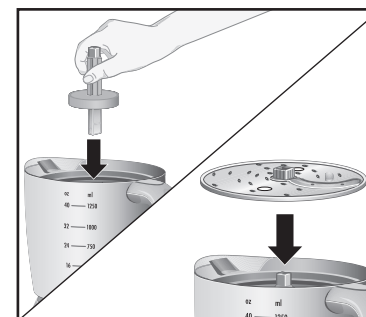


Aligner le bol au socle. Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place. L'appareil ne fonctionne que si le bol est verrouillé.

Aligner le bol et couvercle. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller en place. L'appareil ne fonctionne que si le couvercle est verrouillé.



Placer le panier à vapeur dans le bol, en alignant la languette sur le bec verseur.

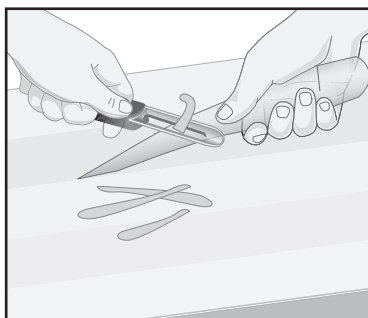


Placer l'adaptateur sur l'arbre du moteur. Placer le disque à trancher/râper réversible sur l'adaptateur de l'arbre du moteur, face désirée orientée vers le HAUT. (La lame est gravée des mots « SLICE » [trancher] ou « SHRED » [râper] de chaque côté de la lame).

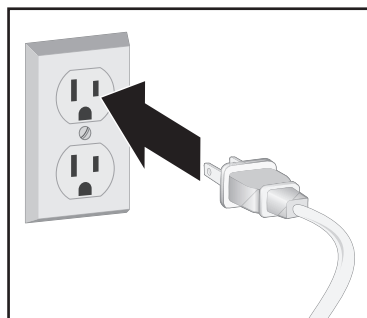
**AVERTISSEMENT !** Risque de déchirures : Tenir la lame avec soins ; elle est très coupante. S'assurer que le bouton de commande est en position **OFF** (arrêt/O) et que l'appareil est débranché.

# Préparation de la purée pour bébés (suite)

Étape 2 : Trancher les ingrédients à cuire à la vapeur.



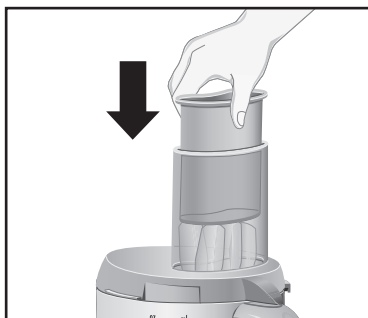
Laver toujours les ingrédients avant la cuisson vapeur. Frotter ou peler soigneusement les fruits et les légumes. Précouper les ingrédients grandes de façon qu'ils puissent s'introduire dans l'entonnoir pour être tranchés ou râpés. Brancher l'appareil.



Remplir l'entonnoir d'aliments.



Tourner le bouton de commande à **SLICE/PUREE** (trancher/purée). Le robot d'aliments pour bébés fonctionnera sans interruption.



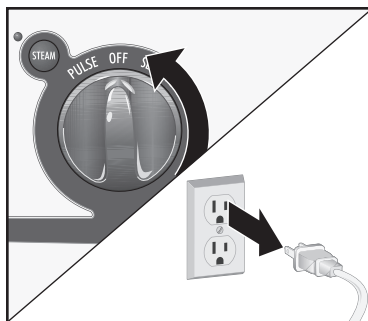
Trancher jusqu'à 3 tasses dans le panier à vapeur. Il est recommandé de trancher les aliments pour préparer la nourriture pour bébés.

**AVERTISSEMENT !** Risque de déchirures : Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir avec les mains ou d'autres objets. Utiliser toujours le poussoir fourni avec le robot d'aliments pour bébés.

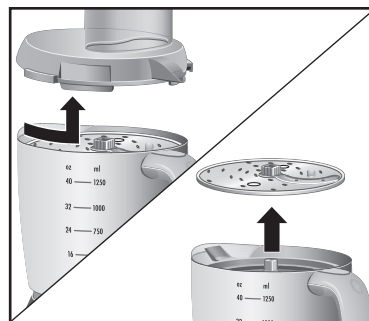


# Préparation de la purée pour bébés (suite)

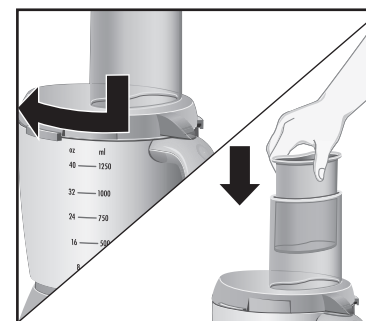
Étape 3 : Retirer le disque à trancher et réassembler. Démarrer la cuisson à la vapeur.



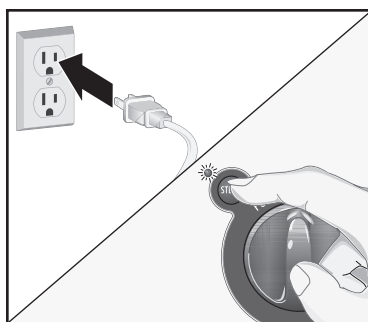
Éteindre (**OFF/O**) l'appareil et débrancher.



Enlever le couvercle. Retirer le disque de l'adaptateur de l'arbre du moteur, laisser l'adaptateur en place.



Replacer le couvercle et le poussoir.



Brancher l'appareil. Appuyer sur le bouton **STEAM** (vapeur). Le témoin lumineux s'allume pendant la cuisson à la vapeur. L'appareil poursuivra la cuisson jusqu'à l'épuisement de l'eau du réservoir et le témoin s'éteindra. Pour arrêter la cuisson avant la fin du cycle, appuyer sur le bouton **STEAM** (vapeur).

**AVERTISSEMENT !** Risque de déchirures: Tenir la lame avec soins ; elle est très coupante. S'assurer que le bouton de commande est en position **OFF** (arrêt/**O**) et que l'appareil est débranché.

## Temps de cuisson à la vapeur

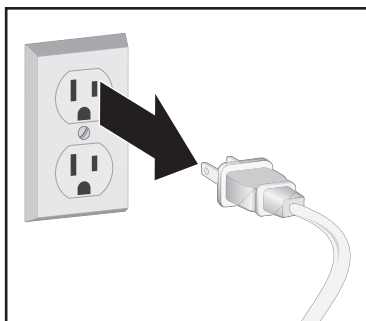
Les temps de cuisson à la vapeur peuvent varier en fonction de la température initiale de l'eau.

QUANTITÉ D'EAU	TEMP DE VAPEUR*
2 oz (1/4 tasse)	10 à 12 minutes
3 oz (1/3 tasse)	12 à 14 minutes
4 oz (1/2 tasse)	14 à 18 minutes
5 oz (2/3 tasse)	18 à 24 minutes

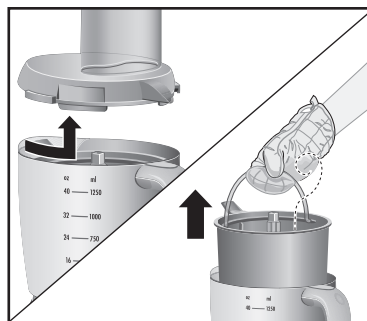
\*Les temps de cuisson d'après une température initiale de l'eau de 70 °F/21 °C.

# Préparation de la purée pour bébés (suite)

Étape 4 : Retirer les aliments cuits et conserver le liquide.



Brancher l'appareil.



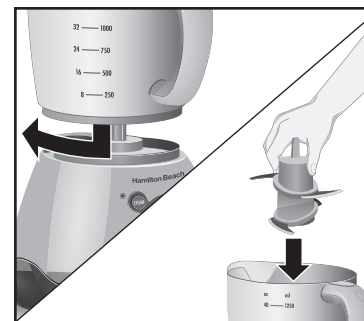
Enlever le couvercle. Retirer, du bol, le panier avec la nourriture et l'adaptateur de l'arbre du moteur.

**AVERTISSEMENT !** Risque de brûlures : Le contenu et la vapeur sont très chauds après la cuisson à la vapeur. Toujours cuire la nourriture à la vapeur dans le panier de cuisson vapeur. Utiliser des gants isolants lors du retrait du panier de cuisson vapeur.



Verser le liquide de cuisson du bol dans un autre contenant et le conserver pour la purée. Ce liquide contient des substances nutritives . . . ne pas jeter !

**REMARQUE :** Pour la nourriture pour bébés de stade 1, ne pas utiliser le liquide de cuisson vapeur des légumes à teneur élevée en nitrates naturels, tels que carottes, betteraves et épinards.



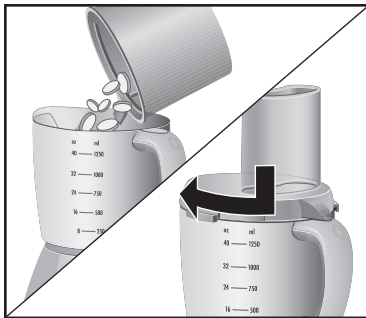
Replacer le bol sur le socle. Placer la lame à purée/hacher en ligne droite vers le bas sur l'arbre du moteur.

**REMARQUE :** Ne pas utiliser la lame à purée/hacher dans le panier de cuisson vapeur.

**AVERTISSEMENT !** Risque de déchirures : Tenir la lame avec soins ; elle est très coupante. S'assurer que le bouton de commande est en position **OFF** (arrêt/**O**) et que l'appareil est débranché.

# Préparation de la purée pour bébés (suite)

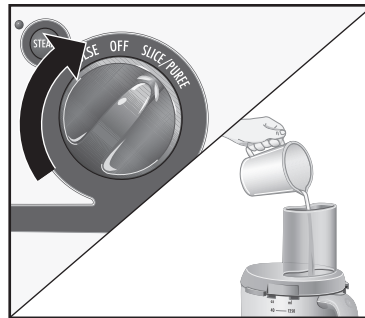
Étape 5 : Réassembler, ajouter les aliments et le liquide, puis réduire en purée.



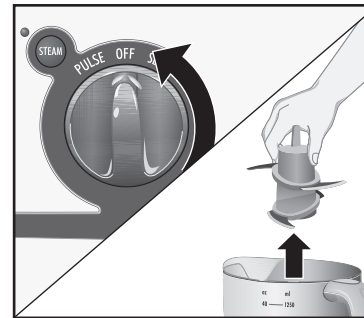
Verser les aliments du panier à vapeur dans le bol. Replacer le couvercle.

**AVERTISSEMENT !** Risque de brûlures : Le contenu sont très chauds après la cuisson à la vapeur.

Étape 6 :  
Nourrir bébé ou  
conserver dans  
des contenants  
appropriés.



Brancher l'appareil. Sélectionner **SLICE/PUREE** (trancher/purée) sur le bouton de commande. Ajouter le liquide conservé à l'étape 4 dans l'entonnoir jusqu'à obtenir la consistance voulue. Une fois terminé, tourner le bouton à **OFF** (arrêt/O) et débrancher l'appareil. Retirer le couvercle ; puis retirer la lame et le bol.



**AVERTISSEMENT !** Risque de déchirures : Tenir la lame avec soins ; elle est très coupante. S'assurer que le bouton de commande est en position **OFF** (arrêt/O) et que l'appareil est débranché.



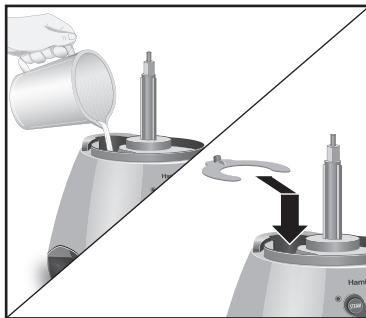
## **AVERTISSEMENT !**

- Risque de brûlures : Laisser refroidir les aliments à la température appropriée. Pour les bébés, la température de service doit être celle, normale, du corps. Voir la note dans le bas.
- Risques relatifs à la salubrité des aliments : Toujours consommer la nourriture immédiatement ou la ranger dans des contenants appropriés et la congeler dans les paniers de rangement.

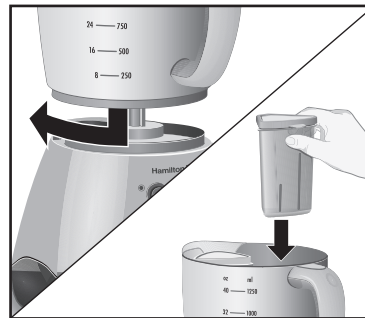
Pour les bébés, la température de service doit être celle normale du corps (37 °C/98 °F). Brasser les aliments avec vigueur pour éliminer les points chauds. Vérifier la température à l'aide d'un thermomètre ou votre langue avant de la servir au bébé.

27

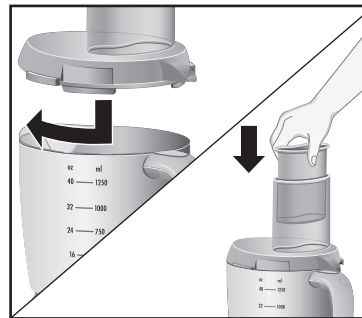
# Réchauffage dans des contenants pour rangement



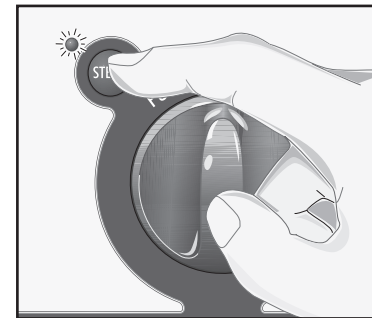
Retirer le couvercle du réservoir d'eau. Ajouter 2/3 de tasse d'eau ; replacer le couvercle.



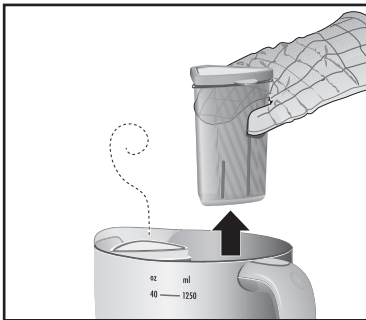
Aligner le bol au socle. Placer les contenants d'aliments, couvercle fermé, dans le bol.



Placer le couvercle ; puis placer le poussoir dans l'entonnoir. Brancher l'appareil. Brancher l'appareil. Appuyer sur le bouton **STEAM** (vapeur). Le témoin lumineux s'allume pendant la cuisson à la vapeur. L'appareil poursuivra la cuisson jusqu'à l'épuisement de l'eau du réservoir et le témoin s'éteindra. Pour arrêter la cuisson avant la fin du cycle, appuyer sur le bouton **STEAM** (vapeur). Les aliments de consistance plus légère se réchaufferont plus rapidement. Assurez-vous de bien brasser les aliments réchauffés et de servir la nourriture pour bébés à une température avoisinant celle du corps, soit 37 °C/98 °F.



# Réchauffage dans des contenants pour rangement (suite)



Débrancher l'appareil une fois terminé. Retirer le couvercle. Retirer le contenant d'aliments. Transférer les aliments dans un plateau ou un bol de service.

## AVERTISSEMENT !

- Risque de brûlures : La vapeur, le contenu et les pièces du robot d'aliments pour bébés sont très chauds durant et après la cuisson vapeur. Utiliser des gants isolants lors de la manipulation des pièces du robot et des contenants de nourriture. Transférer la nourriture dans un plat de service ou un bol.
- Risque de brûlures : Laisser refroidir les aliments à la température appropriée. Pour les bébés, la température de service doit être celle, normale, du corps (37 °C/98 °F). Brasser les aliments avec vigueur pour éliminer les points chauds. Vérifier la température à l'aide d'un thermomètre ou votre langue avant de la servir au bébé.
- Risques relatifs à la salubrité des aliments : Ne jamais conserver la nourriture que le bébé a laissée en raison du risque d'empoisonnement alimentaire et bactérien.

Pour le réchauffement, la vapeur est la méthode recommandée pour retenir les éléments nutritifs. Les aliments peuvent aussi être réchauffés au four à micro-ondes. Les fours à micro-ondes peuvent ne pas chauffer la nourriture uniformément. Bien brasser la nourriture et vérifier la température avant de servir la nourriture au bébé.

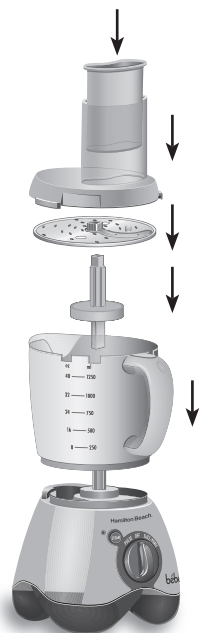
# En plus de la nourriture pour bébés

Votre robot d'aliments pour bébés est un appareil qui convient à toute la famille. Utiliser les accessoires suivants pour :

## DISQUE À TRANCHER/RÂPER

Utiliser pour trancher fruits et légumes tels que concombres ou poivrons, et râper des ingrédients tels que fromage ou carottes.

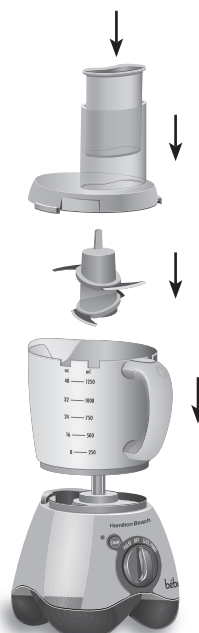
Voir la page 23 à 25.



## LAME À PURÉE/HACHER

Utiliser pour couper fruits, légumes, ail, noix ou craquelins.

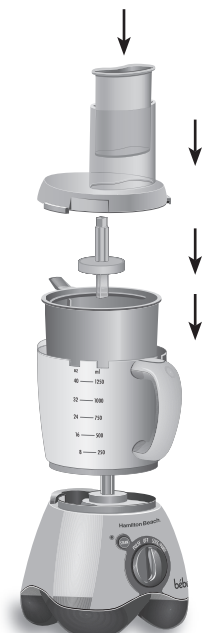
Voir la page 26 à 27.



## PANIER À VAPEUR

Utiliser pour cuire à la vapeur les légumes, la viande, la volaille ou le poisson.

Voir la page 23 à 26.



# Conseils et techniques

- Utiliser seulement l'eau dans le réservoir. Remplir le réservoir jusqu'à la ligne désignée MAX seulement.
- Pour obtenir une consistance uniforme, commencer par les morceaux d'aliments de même taille. Couper les aliments en morceaux de 1 pouce (2,5 cm) avant de les passer à la lame à purée/hacher ; laisser suffisamment d'espace dans bol pour que les aliments circulent.
- Pour hacher les aliments et obtenir des résultats optimaux, utiliser le mode d'impulsion en alternant la marche/arrêt.
- Le temps de fonctionnement dépend de la quantité d'aliments à transformer. La plupart des aliments peuvent être tranchés, hachés ou déchiquetés en quelques secondes. Si l'appareil est utilisé pour une période de temps prolongée, laisser reposer le robot culinaire pendant 4 minutes approximativement avant de poursuivre.
- Ne pas mettre en purée ou piler des légumes tels que les pommes de terre, car leur surtransformation est rapide et la texture sera collante.
- Pour trancher ou râper du fromage, utiliser seulement un fromage ferme comme le cheddar ou suisse ayant été refroidi pendant au moins 30 minutes. Le fromage doit être transformé dès sa sortie du réfrigérateur. Les fromages mous comme la mozzarella doit être placés au congélateur pendant 30 minutes avant sa transformation pour assurer une fermeté suffisante avant de le râper.
- Le disque réversible à trancher/râper possède une face avec une lame pour trancher et une autre avec des dents pour déchiqueter. Le nom gravé sur la lame, face vers le haut, est la fonction choisie. Placer la lame sur l'arbre du moteur en plaçant la face de coupe désirée vers le haut.
- Ce robot d'aliments pour bébés est idéal pour hacher, mélanger, trancher ou râper la plupart des aliments. Toutefois, pour assurer un rendement optimal, ne pas utiliser le robot d'aliments pour bébés pour les tâches suivantes : mouler le grain, moudre les grains de café ou les épices ; trancher de la viande congelée, pétrir la pâte ou concasser de la glace.

# Tableaux de transformation

Les disques accessoires sont réversibles et identifiés. Cette étiquette doit se retrouver vers le HAUT pour obtenir la fonction désirée. Ne pas dépasser le niveau de remplissage maximal (MAX LEVEL) indiqué sur le récipient lors de l'utilisation des disques accessoires.

ACCESSOIRES	ALIMENTS
Lame à purée/hacher	Couper en morceaux : les noix, la viande, l'ail, les oignons, les poivrons, le céleri, les fines herbes, le pain (pour des miettes) et des craquelins Émincer/passé en purée : les légumes et les fruits Mélanger : les vinaigrettes Passer en purée : les soupes et les sauces Râper : le fromage tel que le Parmesan (refroidi)
Disque à tranche (face à trancher vers le HAUT)	Les concombres, les pommes, les champignons, les carottes, les pommes de terre, le chou, les tomates, les saucissons, les poivrons, les radis, les fromages à pâte ferme (refroidis)
Disque à râper (face à râper vers le HAUT)	Le chou, les pommes de terre, les carottes, le fromage (refroidi)

Pour des résultats optimaux, ne pas excéder les quantités suivantes pour hacher, émincer ou mettre en purée à l'aide de la lame à purée/hacher.

POUR PRÉPARER	INSTRUCTIONS
Chapelure	Défaire des tranches de pain (jusqu'à 3) en 6 morceaux.
Fromage, parmesan	Les découper en cubes de 1/2 po (1,3 cm). Passer au robot 1/2 tasse de cubes à la fois.
Chapelure de biscuits	Réduire en petits morceaux. Utiliser jusqu'à 2 tasses de morceaux.
Fruits, tranchés	Trancher le fruit en gros morceaux. Placer jusqu'à 2 tasses de morceaux dans le robot d'aliments pour bébés.
Ail, émincé	Peler ; puis passer au robot 1 gousse ou plus à la fois.
Chapelure de craquelins Graham	Réduire en 4 morceaux. Placer jusqu'à 6 craquelins dans le robot d'aliments pour bébés à la fois.
Fines herbes, hâchées	Placer jusqu'à 1 tasse dans le robot d'aliments pour bébés.
Noix, hâchées	Placer jusqu'à 1 tasse dans le robot d'aliments pour bébés.
Persil	Arracher les tiges du bouquet.
Légumes	Trancher les légumes en morceaux de 1 po (2,5 cm). Placer jusqu'à 2 tasses dans le robot d'aliments pour bébés à la fois.

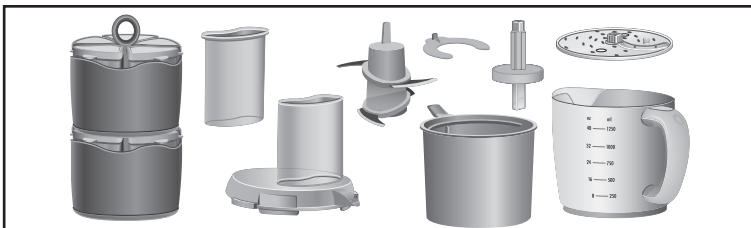


# Nettoyage et entretien

## ⚠ AVERTISSEMENT

### Risque d'électrocution.

Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans tout autre liquide.



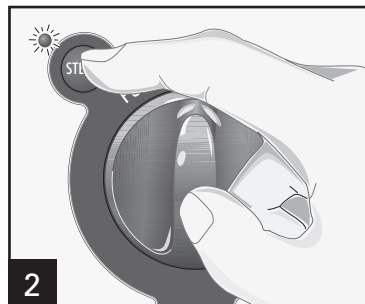
**LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE  
(PANIER SUPÉRIEUR SEULEMENT)**

NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit. Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées dans l'évier et de l'eau chaude savonneuse. Laver la lame de purée/hacher et le disque de trancher/râper avec prudence.

## Nettoyage du réservoir d'eau

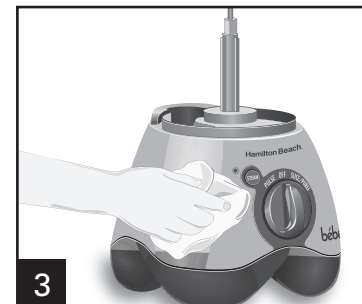


**1** Remplir le réservoir d'eau de 2/3 de tasse de vinaigre blanc. Assembler le robot d'aliments pour bébés (voir la page 23) sans ajouter la lame. Brancher l'appareil dans une prise murale.



**2** S'assurer que le bouton de commande est à la position **OFF** (arrêt/O). Appuyer sur le bouton **STEAM** (vapeur).

L'appareil s'arrêtera automatiquement une fois le vinaigre évaporé. Débrancher l'appareil de la prise murale. Le laisser refroidir. Vider le bol. Répéter le nettoyage 1 ou 2 fois avec de l'EAU PURIFIÉE. Si l'appareil est utilisé souvent, le nettoyer une fois par mois ou au besoin.



**3** Essuyer le socle, le bouton de commande et le cordon avec un linge humide ou une éponge. Pour enlever les taches rebelles, utiliser un nettoyant doux et non abrasif.

33

# Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
Les aliments ne sont pas tranchés ou râpés uniformément.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le bourrage excessif d'aliments dans l'entonnoir ou l'enfonçage trop fort des poussoirs risque de produire des aliments tranchés ou déchiquetés irrégulièrement. Consulter les tableaux de transformation des aliments qui indiquent les grosseurs et quantités suggérées.</li></ul>
La consistance de la nourriture n'est pas suffisamment onctueuse.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les aliments crus n'ont pas été coupés en morceaux suffisamment petits. Ajouter du liquide et augmenter la durée de traitement.</li></ul>
Les légumes ne se tranchent pas ou ne se râpent pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réfrigérer les légumes à haute teneur en eau avant de les transformer. Les légumes laissés à la température ambiante sont moins fermes et ne se transforment pas aussi bien.</li></ul>
Le fromage ne se râpe pas bien.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le fromage doit être transformé dès sa sortie du réfrigérateur. Les fromages mous comme la mozzarella doivent être placés au congélateur pendant 30 minutes avant sa transformation pour assurer une fermeté suffisante avant de le râper.</li></ul>
Les vitesses et le mode d'impulsion de l'appareil ne fonctionnent pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'appareil est-il branché ? La prise fonctionne-t-elle ?</li><li>• Le bol et le couvercle sont-ils verrouillés ? Voir les chapitres « Préparation de la purée pour bébés ».</li></ul>
L'appareil s'arrête et refuse de fonctionner.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le bol et le couvercle sont-ils verrouillés ? Ces éléments peuvent avoir été déplacés légèrement pendant la transformation. Voir les chapitres « Préparation de la purée pour bébés ».</li><li>• Est-ce que la prise est fonctionnelle ? Vérifier son fonctionnement avec une lampe ou un autre appareil. Le circuit a probablement été surchargé et fait sauter un fusible ou déclenché un disjoncteur.</li><li>• Mettre l'appareil hors tension (<b>OFF/O</b>) ; attendre 3 à 4 minutes, puis remettre sous tension. Si aucune de ces solutions ne corrige le problème, NE PAS tenter de réparer l'appareil. Composer le numéro sans frais du service à la clientèle pour obtenir les coordonnées du centre de service autorisé le plus près de chez vous.</li></ul>

# Dépannage (suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
L'appareil dégage une odeur de brûlé.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Un résidu de fabrication peut se trouver sur le moteur et peut occasionner une légère odeur de brûlé au cours de la première utilisation. Ceci ne se reproduira plus. Si une forte odeur et une fumée se dégagent de l'appareil, débrancher l'appareil IMMÉDIATEMENT et appeler le numéro sans frais du service à la clientèle.</li></ul>
Le régime du moteur semble faible.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Est-ce que la grosseur et la quantité d'aliments transformés sont respectées ? Consulter les tableaux de transformation pour obtenir les grosseurs d'aliments et les vitesses recommandées.</li></ul>
Le bol est difficile à retirer de la base.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Frotter une petite quantité d'huile végétale sur les taquets situés sur la base. Ne pas verrouiller le bol et le couvercle lors du rangement.</li></ul>
L'appareil s'arrête alors qu'il était en marche.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le réservoir d'eau est à sec. Ajouter de l'eau dans le réservoir.</li></ul>
Le réservoir contient des dépôts.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nettoyer selon les instructions de la page 33.</li></ul>
L'appareil ne produit pas de vapeur à la première utilisation.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier la quantité d'eau dans le réservoir. L'eau dans le réservoir ne se transforme pas en vapeur immédiatement. Patienter 2 à 3 minutes pour constater la production de vapeur.</li></ul>
L'appareil ne produit pas de vapeur lors d'utilisations consécutives.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Un délai insuffisant entre les traitements ne permet pas à l'appareil de se réinitialiser pour la cuisson vapeur. Appuyer sur le bouton <b>STEAM</b> (vapeur) pour éteindre. Ajouter de l'eau froide. Patienter 1 minute avant d'appuyer sur le bouton <b>STEAM</b> pour recommencer la cuisson vapeur.</li></ul>
De l'eau se concentre autour du bol sur le dessus de la base.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Une petite quantité d'eau se concentre autour du bol sur le dessus de la base lors de la cuisson vapeur. Ce phénomène est normal.</li></ul>

# Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) aux É.-U. ou [www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca) au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

1. Lea y guarde todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para protegerse contra riesgos de descarga eléctrica, no sumerja la base, motor, cable o enchufe en agua u otro líquido.
4. Se requiere de una supervisión estrecha cuando cualquier aparato es usado por o cerca de niños.
5. El aparato no debe ser usado por niños.
6. Desconecte el cable de la toma cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar. Deje enfriar antes de colocar o quitar piezas.
7. Evite contactar partes móviles.
8. Debe tenerse extremo cuidado cuando se transporte un artefacto que contiene comida o líquidos calientes.
9. Levante y abra la tapa con cuidado para evitar quemaduras, y deje que el agua gotee en el tazón.
10. No coloque la unidad directamente debajo de los gabinetes cuando se encuentre en funcionamiento porque este producto produce grandes cantidades de vapor. No coloque las manos debajo del producto cuando se encuentre en funcionamiento.
11. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas. Utilice un guante de cocina para abrir la tapa y quite la canasta de vapor.
12. Antes de servir, desconecte el cable de la toma. No deje el cable al alcance de los niños.
13. Antes de servir, asegúrese de que los alimentos se encuentren a una temperatura segura.
14. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
15. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato, puede causar fuego, descarga eléctrica o lesión.
16. No use su máquina para preparar comida para bebé si alguna pieza está quebrada.
17. No use el aparato en exteriores.
18. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o barra, o toque superficies calientes.
19. Mantenga las manos y utensilios lejos de la cuchilla móvil y del disco mientras se procesa alimento para reducir el riesgo de lesiones personales severas y/o daño al máquina para preparar comida para bebé. Se puede usar un raspador de plástico SOLAMENTE cuando el máquina para preparar comida para bebé no funcione.
20. La cuchilla y el disco están afilados. Manéjelo con cuidado. Almacene lejos del alcance de los niños.
21. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla cortante o disco en la base sin primero poner el tazón adecuadamente en su lugar.
22. Asegúrese de que la tapa esté abrochada de manera segura en su lugar antes de usar el aparato.
23. Nunca meta el alimento en el ducto con la mano. Siempre use los empujadores de alimento.
24. No intente eliminar el mecanismo de entrebloqueo de la tapa.
25. Asegúrese que la cuchilla o disco se hayan detenido completamente antes de remover la tapa.

26. Para reducir el riesgo de una lesión, asegúrese de insertar o remover la cuchilla y disco usando los concentradores provisto para tal propósito. Tenga cuidado cuando remueva la cuchilla y disco del tazón, cuando vacíe el tazón y cuando limpie.
27. Verifique que el control esté OFF (apagado/O) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, ponga los controles en OFF (apagado/O), luego remueva el enchufe de la toma de pared.
28. Asegúrese de poner el interruptor en posición de OFF (apagado/O) después de cada uso. Siempre use los empujadores para vaciar el ducto de alimentos. Cuando este método no sea posible, desconecte el cable de la toma y desensamble la unidad para remover el resto del alimento.

29. El aparato no fue hecho para uso comercial, profesional o industrial. Fue diseñado y construido exclusivamente para uso casero solamente.
30. Nunca use el aparato por un periodo más largo o con una cantidad mayor de ingredientes de los recomendados por el fabricante del aparato.
31. La clasificación máxima de esta unidad está basada en el uso de la cuchilla puré/picadora. Usando el disco para rebanar/rallar puede requerir menos energía.
32. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
33. No use el aparato para otros usos mas que para el que fue planeado.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### Otra Información de Seguridad para el Cliente

**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

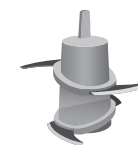
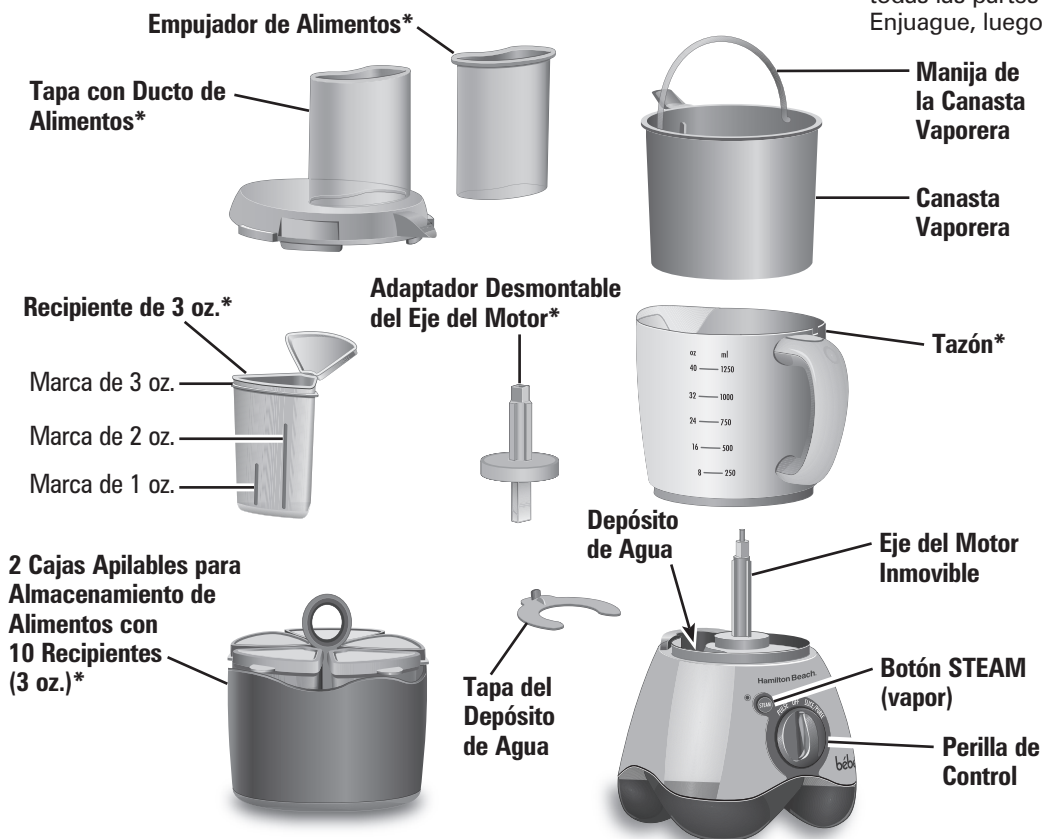
**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

# Piezas y Características

**ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:** Desempaque el máquina para preparar comida para bebé. Maneje la cuchilla y el(los) disco(s) cuidadosamente; están muy afilados. Lave todas las partes excepto la base en agua caliente y jabonosa. Enjuague, luego seque.



**Cuchilla Picadora/para Hacer Puré\***  
Utilícela para batir o hacer puré, picar grueso, picar, rallar y mezclar.



**Disco Rebanador/Rallador Reversible\***  
Utilícelo para rebanar o rallar una variedad de alimentos (tales como zanahorias, batatas, manzanas, zapallo, tomates, pimientos y queso).

\*Para ordenar piezas:  
US: 1.800.851.8900  
[www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)  
Mexico: 01 800 71 16 100  
[www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx)

# Introducción

Felicitaciones. ¡Ha dado los primeros pasos para hacer que la experiencia de su bebé con la comida sea saludable, fresca y deliciosa! La máquina para preparar comida para bebé de Hamilton Beach simplifica el proceso desde rebanar y cocinar al vapor hasta preparar puré. Este es un artefacto que puede crecer con usted mientras guía a su bebé desde los purés hasta los alimentos para comer con las manos, y lo seguirá acompañando en su mesa.

Desde los cuatro a los seis meses de edad, la mayoría de los bebés están listos para probar alimentos sólidos, comenzando con cereal infantil fino. Las recomendaciones de su médico y sus propias opiniones son las mejores guías para lo que es correcto para su bebé. Saber cuándo y con qué alimentos comenzar es una decisión suya. Pero, siempre consulte a su pediatra sobre los alimentos apropiados para alimentar a su bebé y la manera de introducirlos.

Recuerde, nunca deje a un niño sin atención mientras se alimenta. Comencemos.

**SIEMPRE CONSULTE A SU PEDIATRA SOBRE LOS ALIMENTOS ADECUADOS PARA LA EDAD DE SU HIJO.**

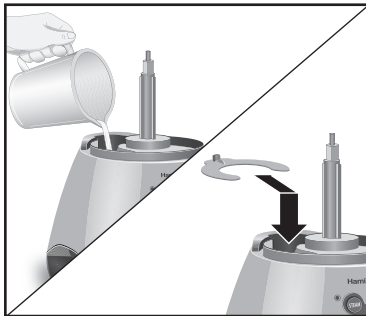
El recetario incluido también puede consultarse en [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) bajo la página de producto de la Máquina para Hacer Comida para Bebé.

¡Visite [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!

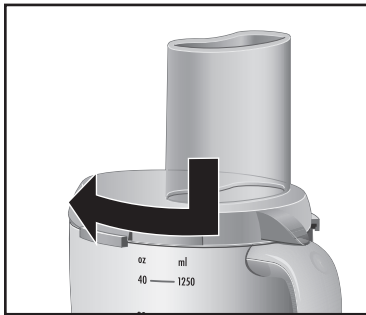


# Cómo Preparar Puré para Bebés

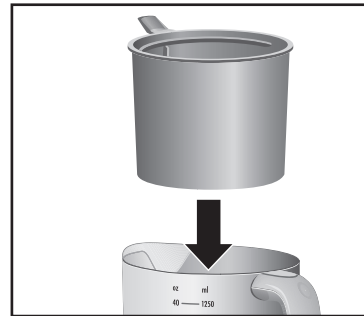
Paso 1: Llene el Depósito y Arme la Máquina para Preparar Comida para Bebé.



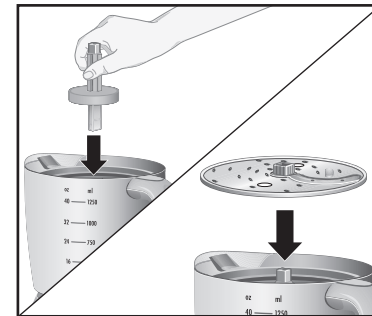
Quite la tapa del depósito de agua. Agregue 2/3 taza de agua; vuelva a colocar la tapa.



Alinee el tazón y la base. Gire el tazón en el sentido de las agujas del reloj para ajustarlo en su lugar. La unidad no funcionará a menos que el tazón esté ajustado.



Coloque la canasta vaporera al tazón, alineando la lengüeta con el pico vertedor.

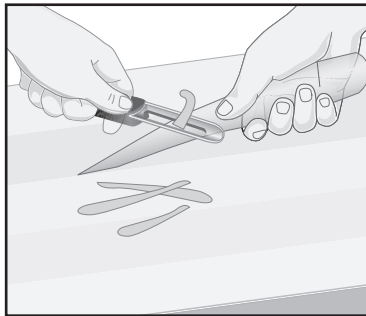


Coloque el adaptador del eje del motor sobre el eje del motor. Coloque el disco rebanador/rallador reversible sobre el adaptador del eje del motor con el lado deseado hacia ARRIBA. ("SLICE" [rebanar] o "SHRED" [rallar] se encuentran indicados en cada lado de la cuchilla).

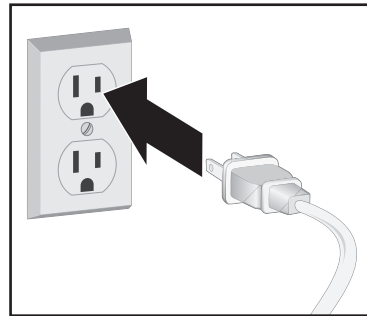
**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Laceración: Maneje la cuchilla cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese que la perilla de control esté en **OFF** (apagado/O) y la unidad esté desconectada.

# Cómo Preparar Puré para Bebés (cont.)

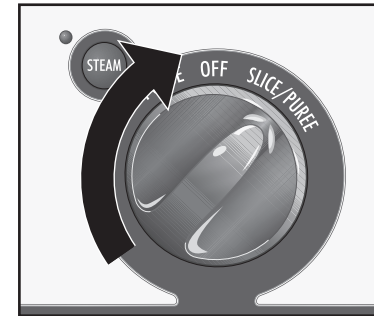
## Paso 2: Rebane los Ingredientes para Hacer al Vapor.



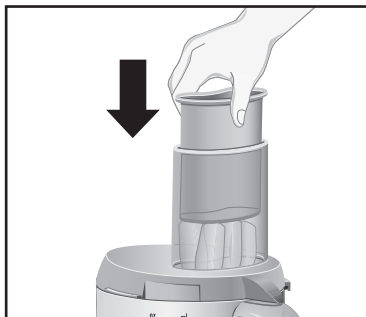
Siempre lave los ingredientes antes de cocerlos al vapor. Cepille bien o pele las frutas o vegetales. Corte previamente los ingredientes grandes para que entren en el ducto de alimentos para rebanarlos o rallarlos. Enchufe la unidad.



Llene el ducto con alimento.



Gire la perilla de control de **SLICE/PUREE** (rebanar/puré). La máquina para preparar comida para bebé funcionará en forma continua.

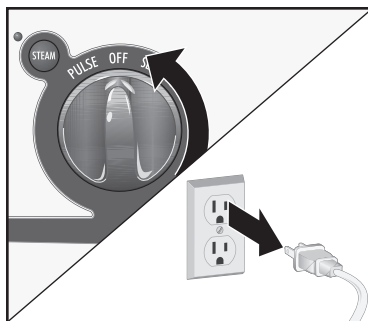


Rebane hasta 3 tazas en la canasta vaporera. Se recomienda cortar en rebanadas los alimentos para preparar comida para bebé.

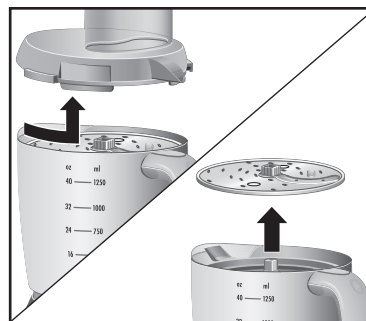
**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Laceración: Nunca empuje el alimento por el ducto usando las manos o objetos otros. Siempre utilice el empujador de alimentos provisto con la máquina para hacer comida para bebé.

# Cómo Preparar Puré para Bebés (cont.)

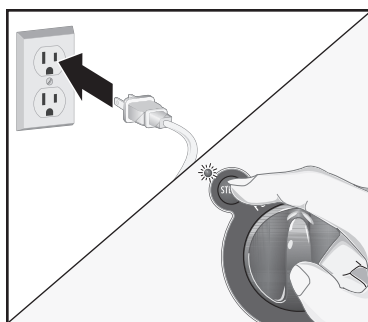
Paso 3: Quite el Disco Rebanador y Vuelva a Armar. Comience a Cocinar al Vapor.



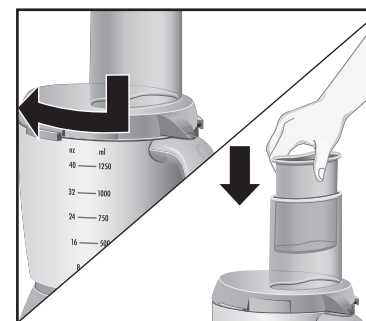
Apague (**OFF/O**) y desconecte.



Quite la tapa. Quite el disco del adaptador del eje del motor, dejando el adaptador en su lugar.



Enchufe la unidad. Presione el botón **STEAM** (vapor). La luz indicadora permanecerá encendida cuando se cocina al vapor. La unidad seguirá cocinando al vapor hasta que se agote el agua del depósito y la luz se apague. Para detener la cocción al vapor antes de finalizar el ciclo, presione el botón **STEAM** (vapor).



Vuelva a colocar la tapa y el empujador de alimentos.

**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Laceración: Maneje la cuchilla cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese que la perilla de control esté en **OFF** (apagado/**O**) y la unidad esté desconectada.

## Tiempos de Cocción al Vapor

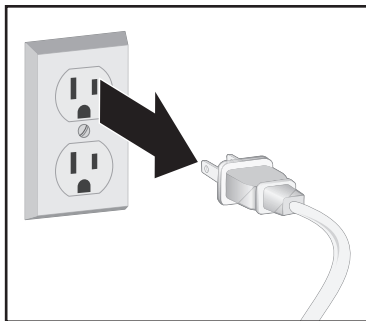
Los tiempos de cocción al vapor pueden variar ligeramente dependiendo de la temperatura de inicio del agua.

CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE VAPOR*
2 oz. (1/4 taza)	10 a 12 minutos
3 oz. (1/3 taza)	12 a 14 minutos
4 oz. (1/2 taza)	14 a 18 minutos
5 oz. (2/3 taza)	18 a 24 minutos

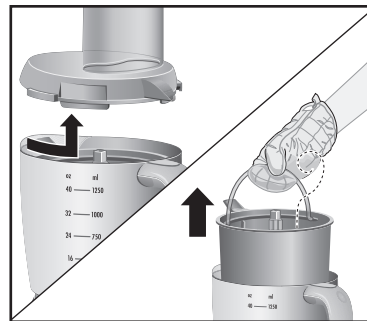
\*Los tiempos de la tabla están basados en una temperatura de inicio del agua de 70°F/21°C.

# Cómo Preparar Puré para Bebés (cont.)

## Paso 4: Quite los Alimentos Cocidos al Vapor y Conserve el Líquido.



Desenchufe la unidad.



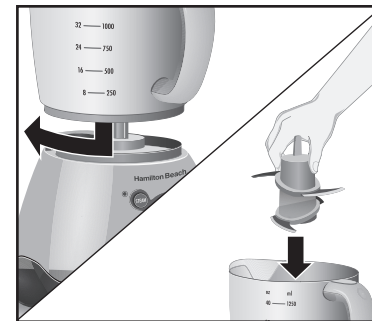
Quite la tapa. Quite la canasta con alimentos y el adaptador del eje del motor del tazón.

**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Quemaduras: Los productos y el vapor están calientes después de la cocción al vapor. Siempre cocine los alimentos al vapor en la canasta vaporera. Utilice un guante de cocina cuando quite la canasta vaporera.



Vierta el líquido caliente desde el tazón en otro recipiente y conserve para preparar puré. Este líquido contiene nutrientes... ¡No lo descarte!

**NOTA:** No utilice el líquido de la cocción al vapor de vegetales con nitratos naturales elevados, tales como zanahorias, remolachas y espinaca en alimentos para bebés de la Etapa 1.



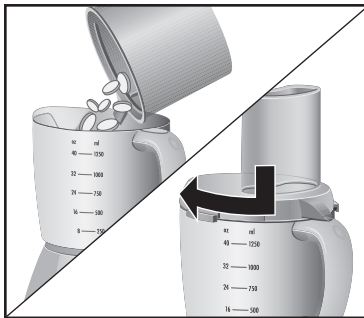
Colocar el tazón en la base. Coloque la cuchilla picadora/para hacer puré en forma recta sobre el eje del motor.

**NOTA:** No utilice la cuchilla picadora/para hacer puré en la canasta vaporera.

**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Laceración: Maneje la cuchilla cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese que la perilla de control esté en **OFF** (apagado/**O**) y la unidad esté desconectada.

# Cómo Preparar Puré para Bebés (cont.)

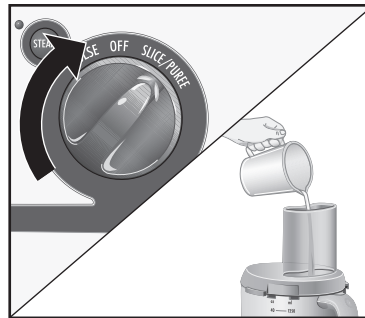
Paso 5: Vuelva a Armar, Agregue los Alimentos, el Líquido y Preparé el Puré.



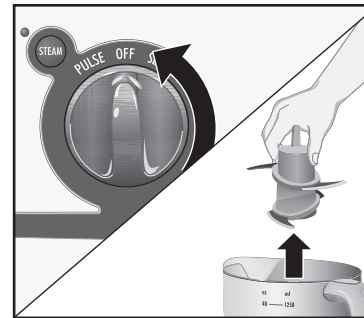
Vierta los alimentos de la canasta vaporera en el tazón. Vuelva a colocar la tapa.

**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Quemaduras: Los productos están calientes después de la cocción al vapor.

**Paso 6:**  
Alimente al Bebé  
o Almacene  
en Recipientes  
Apropiados.



Enchufe la unidad. Seleccione **SLICE/PUREE** (rebanar/puré) en la perilla de control. Agregue el líquido de la cocción al vapor del Paso 4 a través del ducto de alimentos hasta obtener la consistencia deseada. Cuando haya finalizado, gire el control a **OFF** (apagado/O) y desenchufe la unidad. Quite la tapa; luego quite la cuchilla y el tazón.



**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Laceración: Maneje la cuchilla cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese que la perilla de control esté en **OFF** (apagado/O) y la unidad esté desconectada.

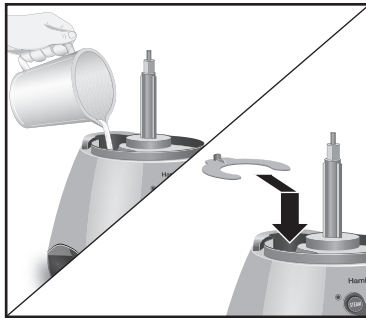
## **¡ADVERTENCIA!**

- Peligro de Quemaduras: Enfríe los alimentos a una temperatura apropiada. Para los bebés, la temperatura de servicio debería ser la temperatura corporal normal. Ver nota en la parte inferior.
- Riesgo de Seguridad de los Alimentos: Siempre utilice los alimentos de inmediato o almacene en recipientes apropiados y congele en las cajas de almacenamiento.

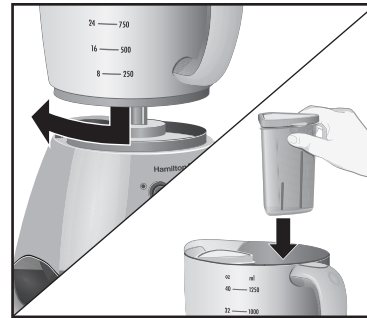
Para los bebés, la temperatura de servicio debería ser la temperatura corporal normal (98°F/37°C). Mezcle bien los alimentos para eliminar lugares más calientes. Verifique la temperatura con un termómetro o su lengua antes de servir al bebé.

45

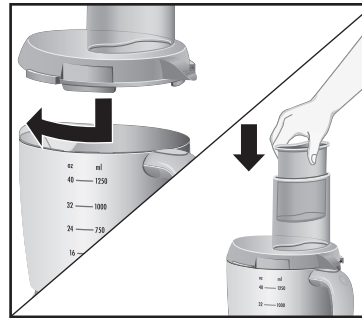
# Recalentar en Recipientes de Almacenamiento



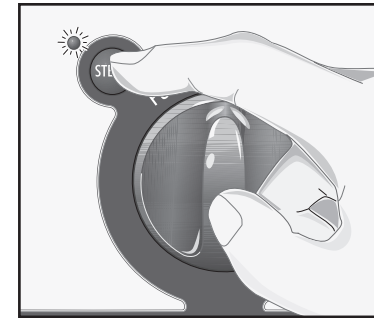
Quite la tapa del depósito de agua. Agregue 2/3 taza de agua; vuelva a colocar la tapa.



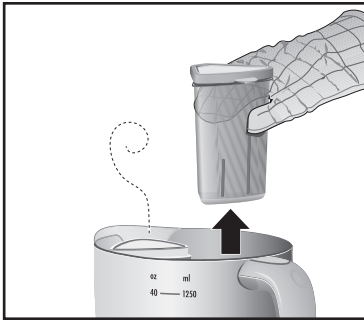
Alinee el tazón y la base. Coloque los recipientes de alimentos con la tapa cerrada en un tazón.



Coloque la tapa; luego introduzca el empujador de alimentos en el ducto de alimentos. Enchufe la unidad. Presione el botón **STEAM** (vapor). La luz indicadora permanecerá encendida cuando se cocina al vapor. La unidad seguirá cocinando al vapor hasta que se agote el agua del depósito y la luz se apague. Para detener la cocción al vapor antes de finalizar el ciclo, presione el botón **STEAM** (vapor). Los alimentos de una consistencia más ligera se calentarán más rápidamente. Asegúrese de mezclar bien los alimentos recalentados, y sirva las comidas para bebé a una temperatura corporal normal de 98°F/37°C.



# Recalentar en Recipientes de Almacenamiento (cont.)



Desenchufe la unidad cuando haya finalizado. Remueva la tapa. Remueva el recipiente de alimentos. Transfiera los alimentos a un plato de servicio o tazón.

## ¡ADVERTENCIA!

- Peligro de Quemaduras: El vapor, los alimentos y las piezas de la máquina para hacer comida para bebé se encuentran calientes durante y después de la cocción al vapor. Utilice guantes de cocina cuando manipule las piezas de la máquina para hacer comida para bebé y los recipientes para alimentos. Pase los alimentos a un plato de servicio o tazón.
- Peligro de Quemaduras: Enfría los alimentos a una temperatura apropiada. Para los bebés, la temperatura de servicio debería ser la temperatura corporal normal (98°F/37°C). Mezcle bien los alimentos para eliminar lugares más calientes. Verifique la temperatura con un termómetro o su lengua antes de servir al bebé.
- Riesgo de Seguridad de los Alimentos: Nunca guarde sobras de alimentos que el bebé ha comido, debido a las bacterias y la intoxicación alimentaria.

Cuando recaliente alimentos, la cocción al vapor es el método recomendado para retener los nutrientes. Los alimentos también pueden recalentarse en el horno de microondas. Los hornos de microondas pueden calentar los alimentos en forma despareja. Mezcle bien los alimentos para bebé y verifique la temperatura antes de servir al bebé.

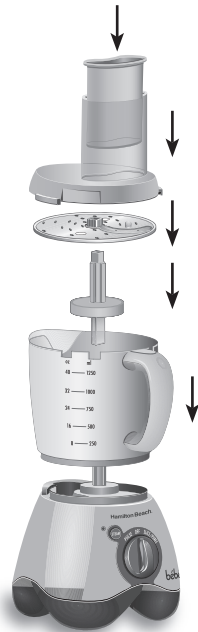
# Además de Comida para Bebé

Su máquina para preparar comida para bebé es un artefacto que puede utilizar toda la familia. Utilice los siguientes accesorios para:

## DISCO REBANADOR/RALLADOR

Utilice para rebanar frutas y vegetales tales como pepinos o pimientos y rallar ingredientes como queso o zanahorias.

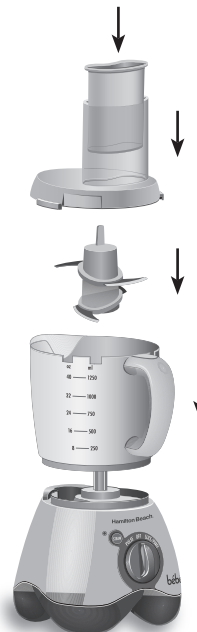
Ver página 41 a 43.



## CUCHILLA PICADORA/PARA HACER PURÉ

Utilice para picar frutas, vegetales, ajo, nueces o galletas.

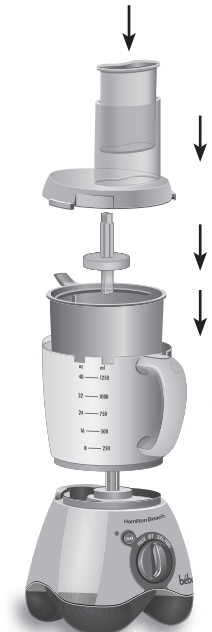
Ver página 44 a 45.



## CANASTA VAPORERA

Utilice para cocer al vapor vegetales, carne, carne de ave o pescado.

Ver página 41 a 44.





# Consejos y Técnicas

- Sólo utilice agua en el depósito de agua. Llene el depósito de agua sólo hasta la línea MAX.
- Para una consistencia más uniforme, comience con pedazos de alimento que sean similares en tamaño. Corte el alimento en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm) antes de procesar con la cuchilla de picado/mezclado y deje espacio en el tazón para que se mueva el alimento.
- Cuando corte alimentos, empujando poco a poco producirá mejores resultados.
- El tiempo de funcionamiento dependerá de la cantidad de alimento a ser procesada. La mayoría de los alimentos pueden ser rebanados, picados o rallados en segundos. Si la unidad es usada por un período de tiempo prolongado, deje que el procesador descanse por unos 4 minutos antes de continuar.
- No haga puré o masa vegetales almidonados como papas ya que pueden ser fácilmente sobre-procesadas y se volverán gomosas.
- Para rebanar o rallar queso, use sólo quesos duros como Cheddar o suizo que haya sido enfriado durante por lo menos 30 minutos. El queso debe procesarse inmediatamente después de retirarse del refrigerador. Los quesos blandos como el mozzarella debe pueden colocarse en el congelador por 30 minutos antes de procesarse para garantizar que estén lo suficientemente firmes para poder rallarlos.
- El disco para rebanar/rallar reversible tiene una cuchilla rebanadora en un lado y dientes para deshebrar en el otr. El nombre grabado en la cuchilla, viendo hacia arriba, es la función seleccionada. Colóquelo en el eje del motor con el borde de corte deseado viendo hacia arriba.
- Este máquina para preparar comida para bebé es excelente para cortar, mezclar, rebanar o rallar la mayoría de los alimentos. Sin embargo, para mantener un desempeño máximo, no use su máquina para preparar comida para bebé para lo siguiente: moler granos, granos de café o especias; rebanar carne congelada; amasar masa; o triturar hielo.

# Tablas de Procesamiento

Los aditamentos de disco son reversibles y marcados. Esta marca debe ver hacia arriba para la función deseada. Cuando use aditamentos de disco, no procese más allá del NIVEL MÁX. en el Tazón.

ADITAMENTO	ALIMENTOS
Cuchilla picadora/para hacer puré	Cortar: nueces, carne, ajo, cebollas, pimientos, apio, hierbas, pan (para migajas). galletas Picar/Puré: verduras, frutas Mezclar: aderezos de ensalada Puré: sopas, salsas Rallar: queso como el parmesano (refrigerado)
Disco Rebanar (lado de rebanado viendo hacia ARRIBA)	Pepinos, manzanas, champiñones, zanahorias, papas, repollo, tomates, peperoni, pimientos, rábanos, quesos duros (refrigerados)
Disco para Rallar (lado de ralla viendo hacia ARRIBA)	Repollo, papas, zanahorias, queso (refrigerado)

Para mejores resultados no exceda las cantidades siguientes cuando corte, pique, o haga puré con la cuchilla picadora/para hacer puré.

PARA PREPARAR	INSTRUCCIONES
Pan Rallado	Rompa las rebanadas de pan (hasta 3) en 6 trozos.
Queso Parmesano	Córtelo en cubos de 1/2 pulgada. Procese 1/2 taza de cubos por vez.
Galletas Picadas	Rompa en trozos. Use hasta 2 tazas de trozos.
Fruta Picada	Corte la fruta en trozos grandes. Coloque hasta 2 tazas de trozos en la máquina para preparar comida para bebé.
Ajo Picado	Pele y luego procese 1 o más dientes por vez.
Galletas Integrales Picadas	Rompa en 4 trozos. Coloque hasta 6 galletas por vez en la máquina para preparar comida para bebé.
Hierbas Picadas	Coloque hasta 1 taza en la máquina para preparar comida para bebé.
Nueces Picadas	Coloque hasta 1 taza en la máquina para preparar comida para bebé.
Perejil	Quite las ramitas de la planta.
Vegetales	Corte los vegetales en trozos de 1 pulgada. Coloque hasta 2 tazas por vez en la máquina para preparar comida para bebé.

# Limpieza y Cuidado



**ADVERTENCIA**

## Peligro de Descarga Eléctrica.

Desconecte la electricidad antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en ningún líquido.



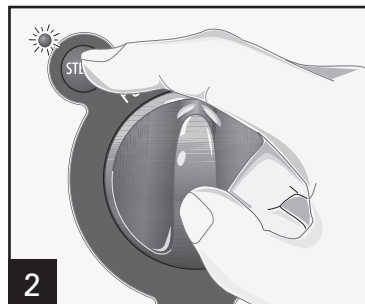
**RESISTENTE AL LAVAVAJILLAS  
(SÓLO BANDEJA SUPERIOR)**

No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto. Todas las piezas desmontables también pueden lavarse en el fregadero con agua caliente jabonosa. Tenga cuidado al lavar la cuchilla picadora/para hacer puré y el disco para rebanar/rallar de corte.

## Cómo Limpiar el Depósito de Agua

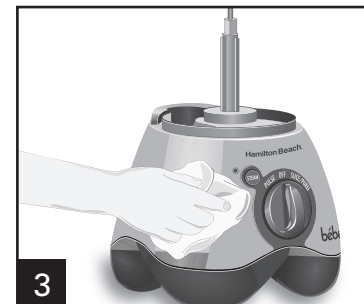


**1** Llene el depósito de agua con 2/3 taza de vinagre blanco. Arme la máquina para preparar comida para bebé (ver página 41) sin agregar la cuchilla. Enchufe la unidad en el tomacorriente.



**2** Verifique que la perilla de control de velocidad se encuentre en la posición **OFF** (apagado/O). Presione el botón **STEAM** (vapor).

La unidad se apagará en forma automática cuando el vinagre se haya evaporado. Desenchufe la unidad del tomacorriente. Deje enfriar por completo. Vacíe el tazón. Repita la limpieza 1 o 2 veces con AGUA PURIFICADA. Si utiliza la unidad a menudo o si tiene agua dura, limpie la unidad una vez por mes o según sea necesario.



**3** Limpie la base, perilla de control, y cable con un trapo o esponja húmeda. Si fuera necesario, use un limpiador suave no abrasivo.

# Resolviendo Problemas

PROBLEMA	PROBABLE CAUSA/SOLUCIÓN
El alimento no es rebanado o deshebrado uniformemente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El empaçar mucho alimento en el ducto de alimentos o empujar demasiado duro con el empujador de alimentos puede causar que el alimento procesado sea rebanado o deshebrado irregularmente. Consulte las tablas de procesamiento por tamaños y cantidades recomendadas.</li> </ul>
La consistencia de los alimentos no es lo suficientemente suave.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los trozos de alimentos crudos no eran lo suficientemente pequeños. Agregue más líquido y procese por más tiempo.</li> </ul>
Los vegetales no quedan bien rallados o rebanados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guarde los vegetales con un contenido elevado de agua en el refrigerador antes de procesarlos. Los vegetales que se encuentran a temperatura ambiente no son tan firmes y no pueden procesarse tan bien.</li> </ul>
El queso no queda bien rallado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El queso debe procesarse inmediatamente después de retirarse del refrigerador. Los quesos blandos como el mozzarella debe pueden colocarse en el congelador por 30 minutos antes de procesarse para garantizar que estén lo suficientemente firmes para poder rallarlos.</li> </ul>
La unidad no funciona a ninguna velocidad o Pulso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está conectada la unidad? ¿Funciona la toma?</li> <li>• ¿Están el tazón y la tapa asegurados en su lugar? Vea las secciones de “Cómo Preparar Puré para Bebés.”</li> </ul>
La unidad se detiene y no se vuelve a encender.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Están el tazón y la tapa asegurados en su lugar? Se pueden haber movido un poco durante el procesamiento. Vea las secciones de “Cómo Preparar Puré para Bebés.”</li> <li>• ¿Está aún funcionando la toma? Revísela conectando una lámpara u otro aparato que funcione. Puede que haya sobrecargado el circuito y volado un fusible o botado el interruptor de circuito.</li> <li>• APAGUE (<b>OFF/O</b>) la unidad, déjela descansar por 3 a 4 minutos, luego vuelva a ENCENDERLA. Si ninguna de estas sugerencias corrigen el problema, NO intente reparar la unidad. Llame al número de Servicio al Cliente para obtener el nombre de su Centro de Servicio Autorizado más cercano.</li> </ul>

# Resolviendo Problemas (cont.)

PROBLEMA	PROBABLE CAUSA/SOLUCIÓN
La unidad huele a quemado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede haber un residuo del proceso de fabricación aún en el motor, causando un ligero olor durante el uso inicial. Esto desaparecerá. Si aparece un fuerte olor o un humo visible, desconecte la unidad INMEDIATAMENTE y llame al número de Servicio al Cliente.</li> </ul>
El motor parece débil.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está usando el tamaño y cantidad de alimento recomendado a ser procesado? Consulte las tablas de procesamiento para tamaños de alimento y velocidades recomendados.</li> </ul>
Resulta difícil quitar el tazón de la base.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frote una pequeña cantidad de aceite vegetal en las trabas, ubicadas en la base. No trabe el tazón y la tapa durante el almacenamiento.</li> </ul>
La unidad se detiene mientras se encuentra encendida.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El depósito de agua está vacío. Agregue agua al depósito.</li> </ul>
El depósito de agua tiene acumulaciones de desechos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie siguiendo las instrucciones de la página 51.</li> </ul>
La unidad no cocina al vapor en el primer uso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controle la presencia de agua en el depósito. El agua del depósito no produce vapor de inmediato. Espere 2 a 3 minutos para que el agua comience a producir vapor.</li> </ul>
La unidad no cocina al vapor en usos consecutivos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No ha dejado pasar suficiente tiempo entre tandas para que la unidad pueda reconfigurarse para cocer al vapor. Presione el botón <b>STEAM</b> (vapor) para apagar. Agregue agua fría. Espere 1 minuto antes de presionar de nuevo el botón <b>STEAM</b> para iniciar la cocción al vapor.</li> </ul>
Se junta agua alrededor del tazón en la parte superior de la base.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se juntará una pequeña cantidad de agua alrededor del tazón en la parte superior de la base cuando se cocina al vapor. Esto es normal.</li> </ul>



Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
Monte Elbruz 124-301  
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo  
C.P. 11560, México, Distrito Federal  
01-800-71-16-100

### PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: <b>Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</b>			
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b>			
<b>COBERTURA</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li><li>• Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.</li><li>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li></ul>			
<b>LIMITACIONES</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, vasos, filtros, etc.</li><li>• Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.</li></ul>			
<b>EXCEPCIONES</b>			
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <ul style="list-style-type: none"><li>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</li><li>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</li><li>c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.</li><li>d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz).</li></ul> El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.			

**PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA**

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

DÍA\_\_ MES\_\_ AÑO\_\_

Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:

**GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO**  
01 800 71 16 100  
Email: [mexico.service@hamiltonbeach.com.mx](mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com.mx)

**RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.**

**Distrito Federal**

**ELECTRODOMÉSTICOS**

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499  
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.  
Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

**CASA GARCIA**

Av. Patriotismo No. 875-B  
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.  
Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

**Nuevo Leon**

**FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES**

Ruperto Martínez No. 238 Ote.  
Centro MONTERREY, 64000 N.L.  
Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

**Jalisco**

**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**

Garibaldi No. 1450  
Ladrón de Guevara  
GUADALAJARA 44660 Jal.  
Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

**Chihuahua**

**DISTRIBUIDORA TURMIX**

Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.  
Int. Hipermart  
Alamos de San Lorenzo  
CD. JUAREZ 32340 Chih.  
Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

**Modelos:**  
36531, 36531C

**Tipo:**  
FP24

**Características Eléctricas:**  
120V~ 60Hz 300W

**Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".**