

**Hamilton
Beach**
Buenas Ideas

bébé

PROCESADOR DE ALIMENTOS
PARA BEBÉ



Manual de uso

Te presentamos el Procesador de alimentos **bébé de Hamilton Beach**

Con este procesador, podrás estar seguro(a) que estás alimentando a tu bebé sanamente paso a paso en cada etapa de su desarrollo y podrás disfrutar de más tiempo para estar con él.

El **procesador de alimentos** crecerá con tu bebé desde sus primeros alimentos como papillas y purés hasta pequeñas porciones sólidas.

El procesador de alimentos **bébé de Hamilton Beach** crece con tu bebé en sus diferentes etapas y continúa con el/ella hasta que es un niño(a).

1. (Papilla/puré)
2. Sólidos picados (Papilla semisólida)
3. Botanas y lunch (Frutas y verduras ralladas y picadas)



Es tan versátil que podrás:

- Cocinar al vapor
- Picar
- Rallar
- Rebanar
- Hacer puré

En un sólo electrodoméstico.



Todos sus componentes son LIBRES de BPA al 100% por lo que puedes estar tranquilo (a) de preparar todos los alimentos de tu bebé con absoluta confianza.

Podrás hacer un sinfín de platillos para tu bebé con el recetario incluido.

Libre de **BPA**
en la zona de alimentos



Contiene:

Cesta de vapor
Doble cuchilla para preparar puré y picar
Disco reversible para cortar y rebanar en tiras

Además, incluye contenedores para un fácil almacenamiento, recalentamiento y congelamiento de alimentos y puedes llevarlos contigo fácilmente si sales de casa.

¿Cómo utilizar el procesador bebé para hacer papilla?

Para obtener una papilla con la consistencia necesaria para tu bebé es necesario seguir 3 pasos:

Paso 1. Procesar los alimentos



Coloca el agua en el depósito hasta el nivel máximo marcado



Ajusta el tazón a la base girando en sentido de las manecillas del reloj, **escucharás un click**



Coloca la canasta dentro del tazón con la lengüeta alineada al pico vertedor



Ajusta el adaptador del eje *(el aditamento vertical sin filo)*

Asegúrate que ajuste hasta abajo del tazón





Ahora coloca el disco encima del adaptador con el lado deseado hacia arriba: "Rebanar" o "Rallar"

Ten mucho cuidado al manejar el disco, está filoso



Por último coloca la tapa del tazón y gira en sentido de las manecillas del reloj, **escucharás un click y la pestaña del seguro quedará alineada al mango del tazón**

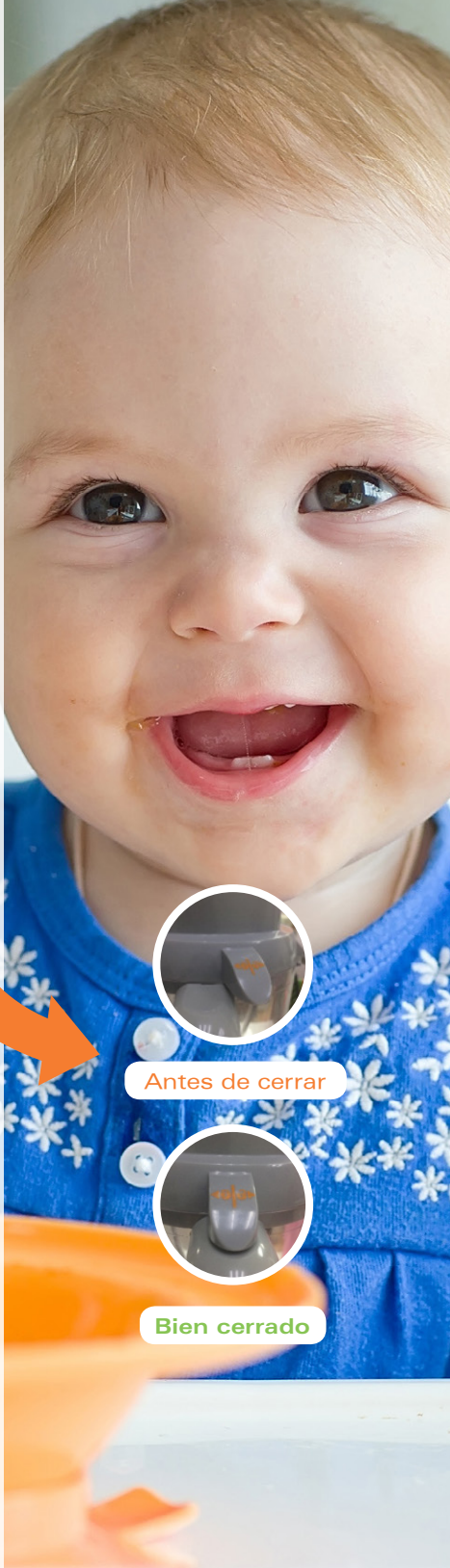
(Si no se ajusta bien, el procesador no funcionará correctamente o no encenderá)



Lava bien los ingredientes
Se recomienda cortarlos un poco si son grandes y colócalos por el ducto superior

Conecta el procesador y gira la perilla en modo "Rebanar / Puré"

(Utiliza el empujador de alimentos si es necesario, pero nunca coloques los dedos directamente en el ducto)



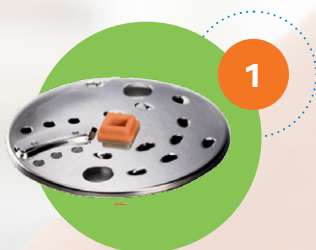
Antes de cerrar



Bien cerrado

Hasta aquí tus vegetales están cortados, ahora continúa con el proceso de cocerlos al vapor.

Paso 2. Cocer los alimentos al vapor



Así como está armado tu procesador, sólo abre la tapa y retira la cuchilla



Conserva la canasta vaporera dentro y vuelve a cerrar el tazón con su tapa, **escucha el click** y coloca el empujador de alimentos en el ducto superior



Oprime el botón "Vapor /Steam"

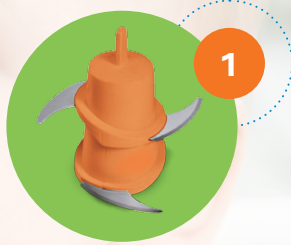
(Cuando el alimento esté listo, la luz indicadora se apagará, aunque si deseas puedes oprimir el botón antes para finalizar el ciclo)



Una vez terminada la cocción, desconecta y retira con mucho cuidado *(Se encuentra muy caliente)*, vacía el agua sobrante del tazón en un recipiente, retira también el aditamento vertical



Paso 3. Picar y hacer puré



1

Vuelve a colocar el tazón en la base, **escucha el click** y coloca la cuchilla picadora cuidadosamente, está filosa



2

Ahora coloca los alimentos cocidos en el tazón y coloca la tapa



3

Enchufa y ajusta la perilla en modo "Rebanar/Puré"

Introduce el líquido que reservaste por el ducto hasta lograr la consistencia deseada



4

Cuando el puré esté listo gira la perilla a modo "Apagado/Off", desenchufa, quita con cuidado la cuchilla



5

Retira el tazón de la base y almacena

Nota: Cuando tu bebé ha crecido y ha dejado la papilla atrás, puedes seguir sólo el paso 1 donde eliges obtener alimento rebanado o rallado, o bien, sólo realizar el paso 3 con alimentos crudos como manzana o zanahoria picadas y llevarlas de viaje como botana.



Hamilton
Beach
Buenas Ideas