

# Turbo Steamer

## Manual de instrucciones

¡Cocina al vapor,  
descongela y  
esteriliza!



**nutribullet**  
BABY®

# Índice

- 03 Advertencias de seguridad importantes**
- 07 Componentes del producto**
- 08 Conceptos básicos de cocción al vapor**
  - 10 Tabla de cocción al vapor
- 12 Conceptos básicos de esterilización**
- 14 Conceptos básicos de descongelación**
- 16 Conceptos básicos de cocción al vapor de huevos**
- 18 Limpieza de turbo steamer**
- 18 Cómo guardar turbo steamer**

## Advertencias de seguridad importantes

**Por su seguridad, lea detenidamente todas las instrucciones antes de utilizar su nutribullet Baby® Turbo Steamer.**

Respete estas instrucciones básicas de seguridad cuando utilice el nutribullet Baby® Turbo Steamer (“Turbo Steamer”):

### INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y de conocimiento si están supervisadas o si han recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y han comprendido los peligros que este conlleva.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y

por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimiento si están vigiladas o si han recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y han comprendido los peligros que este conlleva. La limpieza y el mantenimiento que debe ser efectuado por el usuario, no debe ser realizado por niños menores de 8 años y sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

- No utilice Turbo Steamer para otra finalidad diferente a la prevista.
- Utilice únicamente los accesorios

y complementos incluidos con Turbo Steamer. El uso de accesorios no autorizados puede causar daños o lesiones y provocará la caducidad de la garantía.

- No utilice el aparato sin agua en el depósito de la vaporera.
- Utilice solo agua para cocer al vapor los alimentos en Turbo Steamer. Se puede añadir una pequeña cantidad de vinagre blanco para eliminar las incrustaciones durante la limpieza (ver la sección: "Limpieza de Turbo Steamer").
- No lo utilice al aire libre.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.

## SEGURIDAD ELÉCTRICA

### ¡ADVERTENCIA!

**NO UTILICE ESTE PRODUCTO CON NINGÚN TIPO DE ADAPTADOR O DISPOSITIVO CONVERTIDOR DE TENSIÓN.**

- El uso de adaptadores y convertidores se considera una modificación no autorizada del producto y como tal provoca la caducidad de la garantía. El uso de este producto en lugares con especificaciones eléctricas diferentes puede provocar daños personales o materiales.

- Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufes o la base de este electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
- Nunca deje el cable colgando del borde de una mesa o encimera o cerca de superficies calientes. No deje el cable al alcance de los niños.
- La longitud del cable utilizado en Turbo Steamer fue estudiada para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- No utilice Turbo Steamer con el cable o enchufe dañado, o después de que el aparato ha funcionado mal o se ha dañado de alguna manera. Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente para que le ayuden con la reparación, la devolución o la sustitución.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos, hágalo sustituir por el fabricante, un servicio técnico autorizado o un técnico cualificado.
- Como medida de seguridad, no utilice un cable alargador con Turbo Steamer.
- Asegúrese de que la tensión de su toma de corriente sea la misma que está indicada en la

etiqueta de características del aparato.

- Para desconectar la alimentación, pulse el botón "power" y desenchúfelo de la corriente.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice. Asegúrese de que está desenchufado antes de montarlo, desmontarlo, añadir componentes y limpiarlo.

## CALOR Y PRESIÓN: MEDIDAS DE SEGURIDAD

### ¡ADVERTENCIA!

No toque las superficies calientes. Utilice un agarrador para retirar la tapa de la vaporera o coger recipientes calientes evitando quemarse con el vapor.

No mueva Turbo Steamer mientras está funcionando. Deje siempre que se enfríe completamente antes de moverlo o guardarlo.

**Tenga mucho cuidado al sacar los alimentos calientes de Turbo Steamer, para evitar quemaduras.**

- No coloque el aparato encima o cerca de placas de gas o eléctricas, o en un horno caliente.

- Durante el funcionamiento, coloque Turbo Steamer en un lugar donde las salidas de vapor no estén cerca de ninguna persona, ya que el vapor que sale estará CALIENTE.
- Tenga mucho cuidado cerca de la salida de vapor, porque el vapor caliente puede causar quemaduras.
- Levante y abra la tapa de la vaporera con cuidado para evitar quemaduras y permitir que el agua gotee en la vaporera.
- Deje siempre que los alimentos se enfríen antes de servirlos, la comida cocida al vapor puede estar muy caliente y provocar quemaduras.
- Para evitar cualquier tipo de quemadura, compruebe siempre la temperatura de los alimentos antes de servirlos.

## ! ¡Guarde estas instrucciones!

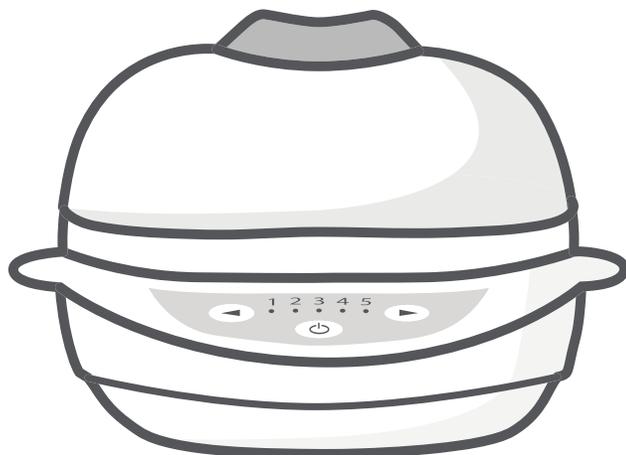
**SOLO PARA USO  
DOMÉSTICO**

# Turbo Steamer nutribullet Baby®

¡Enhorabuena por haber comprado Turbo Steamer nutribullet Baby®! Ahora puede cocer al vapor, esterilizar y descongelar, todo en un mismo sistema fácil de usar.

¡Disfrute de su nueva vaporera! Sabemos que al bebé le van a encantar todos los alimentos frescos, saludables y naturales que prepare.

— El equipo de  
nutribullet Baby®



## Componentes del producto



### BASE DE LA VAPORERA

5 sencillas regulaciones y un indicador incorporado que advierte cuándo está lista la comida.



### TAPA DE LA VAPORERA

El tamaño grande permite darle diferentes usos.



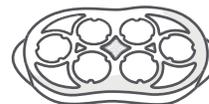
### BANDEJA DE COCCIÓN (AZUL)

Ponga los alimentos favoritos del bebé en la bandeja de cocción. Verifique que las 2 lengüetas de los extremos estén hacia arriba cuando la bandeja esté en la vaporera.



### BANDEJA DE ESTERILIZACIÓN (BLANCA)

Para esterilizar los artículos del bebé. Verifique que las 2 lengüetas de los extremos estén hacia arriba cuando la bandeja esté en la vaporera.



### BANDEJA PARA COCCIÓN DE HUEVOS

¡Para cocer al vapor 6 huevos en minutos!



### BANDEJAS PARA DESCONGELAR

¡Para descongelar las papillas y purés congelados en minutos!



### VASO MEDIDOR

Para usar siempre la cantidad exacta de agua.

# Conceptos básicos de la cocción al vapor

Cocer al vapor los alimentos favoritos del bebé en Turbo Steamer nutribullet Baby® es increíblemente fácil. Son necesarios solo la bandeja azul, un poco de agua y unos minutos, para obtener deliciosos ingredientes cocidos al vapor y preparar papillas y purés más frescos, sabrosos y saludables.

Se deben lavar todas las frutas y verduras antes de cocerlas al vapor: ¡nunca se sabe dónde estuvieron! Además, antes de la cocción al vapor, se recomienda pelar las frutas y verduras, eliminar huesos y el corazón, es más fácil pelar la fruta cuando está dura que cuando está blanda. Solo tiene que seguir estos pasos para lograr una papilla o puré perfectos.



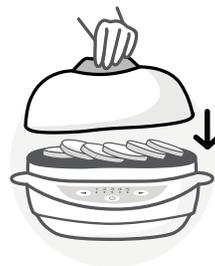
1

Utilice la tabla de la página 10 para determinar la cantidad adecuada de agua que irá en el depósito de agua.



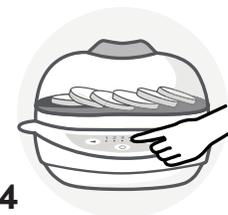
2

Coloque la bandeja de cocción azul sobre la base (con las 2 lengüetas hacia arriba). Después ponga los alimentos en la bandeja de cocción.



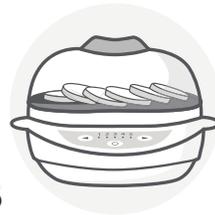
3

Coloque la tapa de Turbo Steamer en su lugar.



4

Seleccione la regulación adecuada siguiendo la tabla de la página 10 e inicie el ciclo de cocción al vapor.



5

El "tono de aviso" (bip) indica que ha terminado la cocción.



**CUIDADO:** Tenga cuidado y no se acerques a la salida del vapor cuando los alimentos se estén cocinando: ¡está muy caliente!

# Tabla de cocción al vapor

Signa las indicaciones de esta tabla para obtener alimentos perfectamente cocidos al vapor.

RECETAS:	CANTIDAD DE AGUA	CONFIGURACIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN
Puré de manzanas	1/2 taza	2	10 min.
Puré de espárragos	1/2 taza	1	7 min.
Puré de zanahorias baby	Vaso lleno	5	17 min.
Puré de brócoli	1/2 taza	1	7 min.
Puré de coliflor	2/3 vaso	3	12 min.
Carne de vaca en dados	1/2 taza	5	17 min.*
Pechuga de pollo en dados	1/2 taza	5	17 min.*
Pescado en dados	1/2 taza	4	15 min.*
Pechuga de pavo en dados	1/2 taza	4	15 min.*
Cerdo en dados	1/2 taza	5	17 min.*
Puré de berenjenas	1/2 taza	1	7 min.
Puré de judías verdes	1/2 taza	1	7 min.
Puré de guisantes verdes	1/2 taza	1	7 min.
Puré de melocotón	1/2 taza	2	10 min.
Puré de peras	Vaso lleno	3	12 min.
Puré de ciruelas	1/2 taza	2	10 min.
Zanahorias normales	Vaso lleno	5	17 min.
Puré de boniato	Vaso lleno	5	17 min.
Puré de nabos	Vaso lleno	5	17 min.
Puré de patatas	Vaso lleno	5	17 min.
Puré de calabaza	1/2 taza	1	7 min.
Puré de calabacines (zucchini)	1/2 taza	1	7 min.

## Utilice siempre la bandeja de cocción

### NOTAS PARA LA PREPARACIÓN:

Cortar la manzana en gajos y retirar el corazón. Pelar los gajos antes de cocerlos. Poner en la bandeja de cocción.

Eliminar el extremo leñoso del tallo. Cortar los espárragos por la mitad antes de cocerlos al vapor. Poner en la bandeja de cocción.

Poner las zanahorias baby en la bandeja de cocción y cocer al vapor.

Cortar en trozos. Poner en la bandeja de cocción.

Cortar en trozos. Poner en la bandeja de cocción.

\*Comprobar que esté totalmente cocida.

Cortar la berenjena por la mitad, luego cortar las mitades en trozos de 1-2". Poner en la bandeja de cocción.

Cortar las judías verdes en trozos de 2-3". Poner en la bandeja de cocción.

Poner los guisantes congelados en la bandeja de cocción.

Cortar los melocotones en cuartos y retirar el hueso. Pelar los melocotones antes de cocerlos al vapor. Poner en la bandeja de cocción.

Pelar la pera y cortarla en cuartos. Retirar el corazón y cortar cada trozo por la mitad. Poner en la bandeja de cocción.

Cortar las ciruelas en cuartos y retirar el hueso. Pelar las ciruelas antes de cocerlas al vapor. Poner en la bandeja de cocción.

Cortar la parte superior de las zanahorias. Pelar y limpiar antes de cocer al vapor. Cortar las zanahorias por la mitad y colocarlas en la bandeja de cocción.

Pelar el boniato y cortarlo en rodajas gruesas de 1/2". Cortar las rodajas por la mitad. Poner en la bandeja de cocción.

Pelar el nabo y cortarlo por la mitad. Cortar la mitad en trozos de 1-2" cm Poner en la bandeja de cocción.

Pelar la patata y cortarla en rodajas gruesas de 1/2". Cortar las rodajas por la mitad. Poner en la bandeja de cocción.

Cortar la calabaza por la mitad a lo largo. Cortar las mitades en trozos de 2". Poner en la bandeja de cocción.

Cortar los dos extremos del calabacín. Corta en trozos de 1"-2". Poner en la bandeja de cocción.

# Conceptos básicos de esterilización

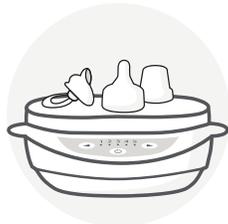
¡Turbo Steamer nutribullet Baby® también es un turbo esterilizador! Ahora puede estar segura de que los chupetes, anillas y tetillas de los biberones y los juguetes más pequeños del bebé estarán impecables.

Al esterilizar, utilice siempre la **Posición 5** y llene hasta el tope el **vaso medidor** con agua.



1

Añada un vaso lleno al depósito de agua y coloque la **bandeja esterilizadora blanca** sobre la **base de la vaporera** (con las 2 lengüetas hacia arriba).



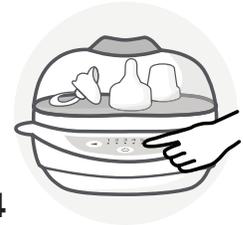
2

Coloque los objetos a esterilizar en la **bandeja esterilizadora blanca**.



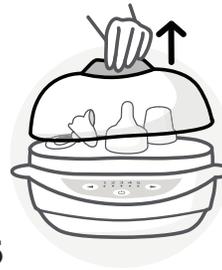
3

Coloque la **tapa** en su lugar.



4

Seleccione el **Ajuste 5** y encienda la vaporera. Cuando oiga el "tono de aviso" (bip) los artículos habrán terminado de esterilizarse.



5

Retire la **tapa** para que salga el vapor; antes de retirar los artículos espere a que se enfríen (para que los artículos no estén demasiado calientes al recogerlos). ¡Ahora está todo esterilizado!



**CUIDADO:** lea siempre las instrucciones de todos los juguetes y los mordedores antes de esterilizarlos. Muchos juguetes y los mordedores rellenos de gel no se pueden esterilizar al vapor.

# Conceptos básicos de descongelación

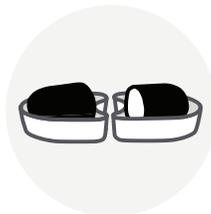
El calentamiento con microondas suele dar lugar a temperaturas irregulares en los alimentos, en las que una zona de los mismos está todavía fría y otra muy caliente. Estos puntos calientes son muy peligrosos, porque pueden quemar fácilmente la boca del bebé. Recomendamos descongelar las porciones congeladas preparadas con nutribullet Baby® con el práctico Turbo Steamer nutribullet Baby® con el práctico Turbo Steamer nutribullet Baby®

Descongelar nunca ha sido tan fácil. Simplemente coloque las porciones congeladas preparadas con nutribullet Baby® en las bandejas verdes de descongelación y en pocos minutos tendrá comida de bebé caliente y deliciosa.



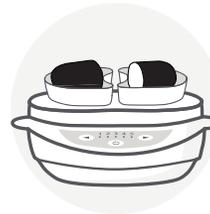
1

Añada un vaso lleno de agua al depósito.



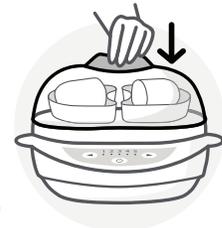
2

Ponga las porciones congeladas preparadas con nutribullet Baby® en las bandejas azules de descongelación (una por bandeja).



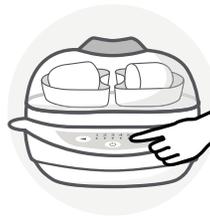
3

Ponga la bandeja de cocción al vapor azul sobre la base (con las 2 lengüetas hacia arriba). Entonces, coloque las bandejas de descongelación sobre la bandeja de vapor.



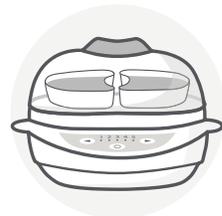
4

Coloque la tapa en su lugar.



5

Regule en **Ajuste 5** para iniciar el ciclo de descongelación.



6

Cuando oiga el "tono de aviso" (bip) la comida habrá terminado de descongelarse.

# Conceptos básicos de cocción al vapor de huevos

A los bebés más grandes y a los peques les encantan los huevos duros, ¡y los padres también tienen que comer! Preparar media docena de huevos duros es facilísimo. Puede preparar el desayuno de casi una semana en cuestión de minutos.



1

Añada un vaso lleno de agua al depósito.



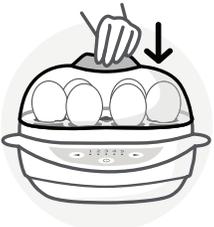
2

Coloque la bandeja para huevos en la base de la vaporera.



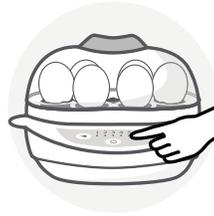
3

Ponga los huevos en los agujeros correspondientes.



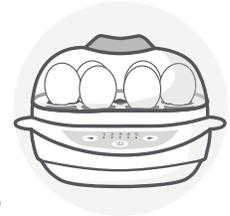
4

Coloque la tapa en su lugar.



5

Regule en **Ajuste 5** y comience el ciclo de cocción al vapor.



6

El "tono de aviso" (bip) indica que ha terminado la cocción.

# Limpieza

nutribullet Baby® Turbo Steamer es muy fácil de limpiar y secar. Además, como todas las piezas son desmontables, cada una de ellas se puede secar muy bien antes de guardarla, por lo que nunca tendrás que preocuparte de que se formen mohos o bacterias.

## PLACA CALENTADORA

Después de comprobar que la placa calentadora se ha enfriado, basta con limpiarla con un paño humedecido en agua caliente y jabonosa. Si se han formado incrustaciones de cal en la placa calentadora, añada 1/2 taza de vinagre blanco y caliéntela en el **ajuste 1** hasta que se disuelvan. Deje enfriar y limpie.

## BANDEJAS Y CUENCOS

Limpie cualquiera de las piezas (excepto la placa calentadora) lavándolas con agua tibia y detergente, y luego aclárelas. No pliegue las bandejas durante el lavado, ya que se pueden deformar.

# Cómo guardarla.

Por su tamaño pequeño, Turbo Steamer nutribullet Baby® es muy fácil de guardar. Es tan bonita que a muchos les agrada tenerla en la encimera. Sin embargo, si prefiere guardarlo, compruebe que todas las piezas estén secas y guárdela en cualquier armario.

## ES/ Explicación de los símbolos



**ES/** Este símbolo indica que el producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en toda la Unión Europea. Para evitar daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos; recíclelos de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver el dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida, o póngase en contacto con la tienda donde compró el producto que lo puede reciclar de forma segura para el medio ambiente.



**ES/** Este producto es conforme al Reglamento Europeo 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Capital Brands Distribution, LLC, Los Angeles, CA 90025 | [www.nutribullet.com](http://www.nutribullet.com)  
Todos los derechos reservados.  
Los logos nutribullet® y the nutribullet® son marcas registradas de CapBran Holdings,  
LLC registradas en EE.UU. y en todo el mundo. Copyright © 2021.

**210924\_BSR-0893**