

Turbo Steamer

User guide

Steam, defrost,
& sterilize!



nutribullet
BABY®

Contents

03	Important Safeguards
07	What you get
08	Steaming basics 10 Steaming chart
12	Sterilizing basics
14	Defrosting basics
16	Egg steaming basics
18	Cleaning the turbo steamer
18	Storing the turbo steamer

Important safeguards

For your safety, carefully read all instructions before operating your nutriBullet Baby® Turbo Steamer.

The following basic safety instructions should always be followed when using the nutriBullet Baby® Turbo Steamer (“Turbo Steamer”):

GENERAL SAFETY INFORMATION

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Do not use the Turbo Steamer for other than intended use.
- Only use the accessories and attachments included with the Turbo Steamer. The use of unauthorized attachments can cause damage or injury and will void warranty.
- Do not use without water in the steamer reservoir.
- Only use water in the Turbo Steamer.

Steamer to steam foods.

A small amount of white vinegar may be added to remove scales when cleaning (see section: "Cleaning the Turbo Steamer").

- Do not use outdoors.
- This appliance is intended for household use only.

ELECTRICAL SAFETY

WARNING!

DO NOT USE THIS PRODUCT WITH ANY TYPE OF ADAPTOR OR VOLTAGE CONVERTER DEVICE.

- Use of Adapters and Converters is considered an unauthorized modification of the product and as such voids the warranty. Use of this product in locations with different electrical specifications may result in personal injury or property damage.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or base unit in water or other liquids.
- Do not let the cord hang over the table edge or from the counter or near hot surfaces.

Do not leave the cord within a child's reach.

- The length of the cord used on the Turbo Steamer was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord.

- Do not operate the Turbo Steamer if the cord or plug has been damaged in any way or after the appliance malfunctions or it has been damaged in any manner. Contact Customer Service for assistance with repair, returns or replacement.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- As a safety precaution, do not use an extension cord with the Turbo Steamer.
- Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
- To disconnect the power, press the "power" button and unplug it from the wall outlet.

- Unplug the Turbo Steamer when not in use. Make sure it is unplugged before assembling, disassembling, adding additional parts, and cleaning.

HEAT & PRESSURE SAFETY

WARNING!

Do not touch hot surfaces. Use pot holders when removing Steamer Lid or handling hot containers to avoid steam burns.

Do not move the Turbo Steamer when in use. Always allow it to cool completely before moving or storing.

Extreme caution must be used when removing hot foods from the Turbo Steamer to avoid burns.

- Do not place near a hot gas or electric stovetop burner or heated oven.
- While in operation, place the Turbo Steamer in a place where the steam vents will not be near any people, as the steam will be HOT!
- Extreme caution must be

used around the steam vent as hot steam is released through that vent and can cause burns.

- Lift and open Steamer Lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into steamer.
- Always allow steamed food to cool completely prior to serving as steamed food can be extremely hot and can cause burn injuries.
- To prevent any type of burn, always check the temperature of foods before serving.

! Save these instructions!

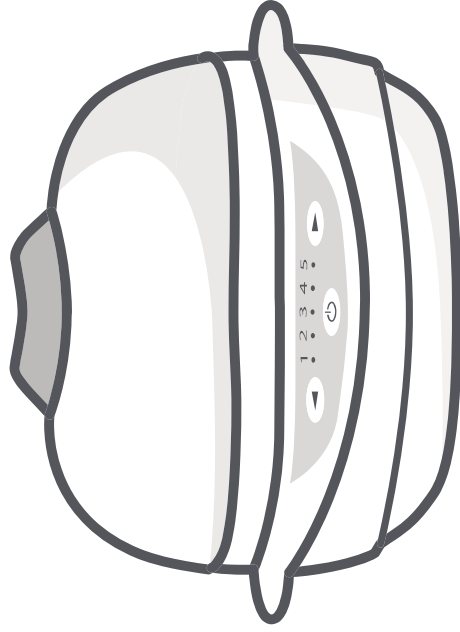
HOUSEHOLD USE ONLY

The nutribullet Baby® Turbo Steamer

Congratulations on your purchase of the nutribullet Baby® Turbo Steamer! Now you can steam, sterilize and defrost, all in the same easy-to-use system!

Enjoy your new steamer! We know your baby is going to LOVE all of the fresh, healthy, all-natural foods you make with it.

— The nutribullet Baby® team



What you get



STEAMER BASE

5 easy settings and a built-in indicator that lets you know when your food is done!



STEAMER LID

Large capacity allows for a variety of uses.



COOKING TRAY (BLUE)

Place baby's favorites on the cooking tray. Make sure the 2 end tabs are always facing up when placed on steamer.



STERILIZING TRAY (WHITE)

Place baby's items on the sterilizer tray. Make sure the 2 end tabs are always facing up when placed on steamer.



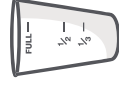
EGG COOKING TRAY

Steam 6 eggs in minutes!



DEFROSTING TRAYS

Defrost frozen puree in minutes!



MEASURING CUP

Add the perfect amount of water every time.

Steaming basics

Steaming baby's favorite foods in the NutriBullet Baby® Turbo Steamer couldn't be easier. With the blue steamer tray, a little water and just a few minutes — you are going to have deliciously steamed ingredients that make the freshest, tastiest and healthiest purées.

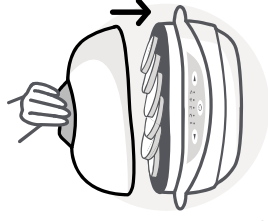
Rinse all fruits and vegetables before steaming — you never know where they've been! Additionally, most fruits and vegetables should be peeled, pitted or cored before steaming; it's easier to peel when they are hard vs. soft. Then, just follow the next few steps and you're well on your way to purée joy!



1 Use the chart on page 10 to determine the proper amount of water and pour into water tray.



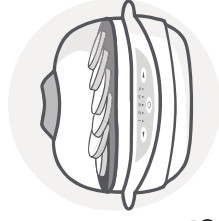
2 Place the blue cooking tray on the base (with the 2 tabs facing up). Next, place the food on the cooking tray.



3 Put the turbo steamer lid in place.



4 Select the proper setting by following the chart on page 10 and start the steaming cycle.



5 When you hear the "beep" your food is finished steaming.

! **CAUTION: Always be very careful to stay clear of the steam vent when your foods are steaming — it's hot!**

Steaming chart

Follow this chart for perfectly steamed foods every time!

RECIPES	WATER AMOUNT	STEAMER SETTING	STEAMING TIME
Apple purée	1/2 cup	2	10 mins
Asparagus purée	1/2 cup	1	7 mins
Baby carrot purée	Full cup	5	17 mins
Broccoli purée	1/2 cup	1	7 mins
Cauliflower purée	2/3 cup	3	12 mins
Diced beef	1/2 cup	5	17 mins*
Diced chicken breast	1/2 cup	5	17 mins*
Diced fish	1/2 cup	4	15 mins*
Diced turkey breast	1/2 cup	4	15 mins*
Diced pork	1/2 cup	5	17 mins*
Eggplant purée	1/2 cup	1	7 mins
Green bean purée	1/2 cup	1	7 mins
Green pea purée	1/2 cup	1	7 mins
Peach purée	1/2 cup	2	10 mins
Pear purée	Full cup	3	12 mins
Plum purée	1/2 cup	2	10 mins
Regular carrots	Full cup	5	17 mins
Sweet potato purée	Full cup	5	17 mins
Turnip purée	Full cup	5	17 mins
White potato purée	Full cup	5	17 mins
Yellow squash purée	1/2 cup	1	7 mins
Zucchini purée	1/2 cup	1	7 mins

Always use the Cooking Tray

PREPARATION NOTES
Cut apple into wedges and remove core. Cut skin off wedges before steaming. Place on cooking tray.
Remove woody end of stalk. Cut asparagus in half before steaming. Place on cooking tray.
Place baby carrots on cooking tray and steam away.
Break into chunks. Place on cooking tray.
Break into chunks. Place on cooking tray.
*Make sure fully cooked.
*Make sure fully cooked.
*Make sure fully cooked.
*Make sure fully cooked.
*Make sure fully cooked.
Cut eggplant in half, then cut halves into 1-2" pieces. Place on cooking tray.
Cut green beans into 2-3" pieces. Place on cooking tray.
Pour frozen peas on cooking tray.
Cut peaches in fourths and remove core. Skin peaches before steaming. Place on cooking tray.
Skin pear and cut into fourths. Remove core and cut each piece in half. Place on cooking tray.
Cut plums in fourths and remove core. Skin plums before steaming. Place on cooking tray.
Cut tops off carrots. Peel and skin before steaming. Cut carrots in half and place on cooking tray.
Peel sweet potato and cut into 1/2" thick medallions. Cut medallions in half again. Place on cooking tray.
Peel turnip and cut in half. Cut halves into 1-2" pieces. Place on cooking tray.
Peel potato and cut into 1/2" thick medallions. Cut medallions in half again. Place on cooking tray.
Cut squash in half long-ways. Cut halves into 2" pieces. Place on cooking tray.
Cut off both ends of zucchini. Cut into 1"-2" pieces. Place on cooking tray.

Sterilizing basics

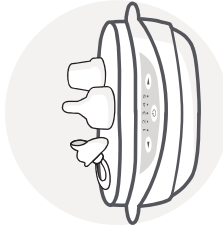
The nutriBullet Baby® Turbo Steamer is also a turbo sterilizer! Now you can be sure your baby's pacifiers, bottle rings, bottle nipples and smaller toys are clean as a whistle!

When sterilizing, always use **Setting 5** and fill the **measuring cup** to the top with water.



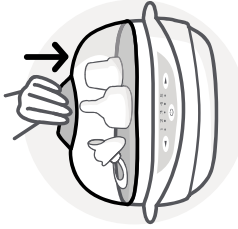
1

Add a full cup of water to the water tray and place the **white sterilizer tray** onto the **steamer base** (with the 2 tabs facing up).



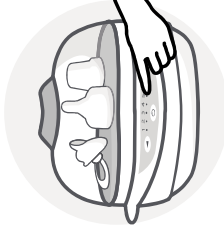
2

Place the items to be sterilized onto the **white sterilizer tray**.



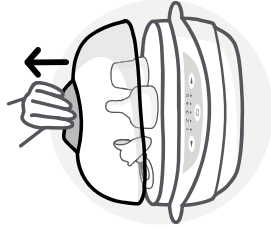
3

Put the **lid** in place.



4

Set to **Setting 5** and start the steamer. When you hear the "beep" your items are finished sterilizing.



5

Remove the **lid** to release steam, then dry items after a brief cooling period (so items are not too hot to pick up). Your items are now sterilized!

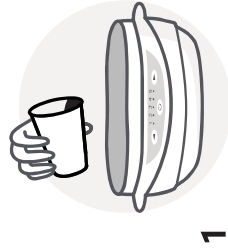


CAUTION: Always check the instructions on all toys and teethingers before steaming! Many gel-filled toys and teethingers cannot be steamed.

Defrosting basics

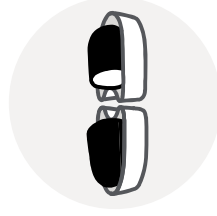
Microwave heating often results in uneven food temperatures where one area of the food is still cold, and another area is very hot. These hot spots are very dangerous, because they could easily burn a baby's mouth. We recommend defrosting your frozen nutribullet Baby® servings with your handy nutribullet Baby® Turbo Steamer!

Defrosting has never been easier. Simply pop your frozen nutribullet Baby® servings into the green defrosting trays and in just minutes you'll have warm and delicious baby food!



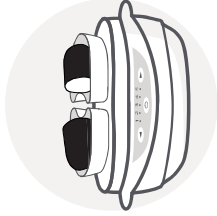
1

Add a full cup of water to the water tray.



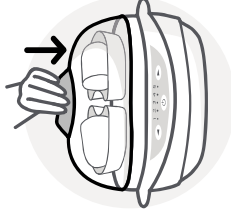
2

Pop frozen nutribullet Baby® servings into the blue defrosting trays (one per tray).



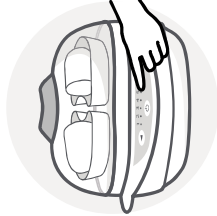
3

Place the blue steamer tray onto the steamer base (with the 2 tabs facing up). Next, place the defrosting trays onto the steamer tray.



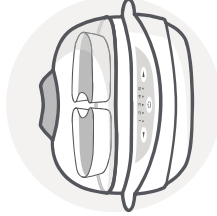
4

Put the lid in place.



5

Set to **Setting 5** to start the defrosting cycle.

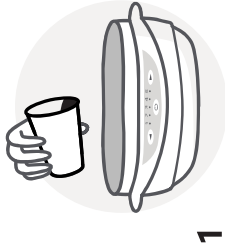


6

When you hear the "beep" your food is finished defrosting.

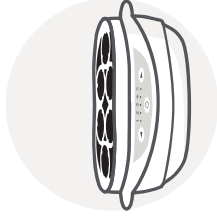
Egg steaming basics

Older babies and toddlers love hardboiled eggs and parents need to eat, too! Making a half dozen hardboiled eggs has never been easier. You can make nearly a week's worth of breakfast in just minutes!



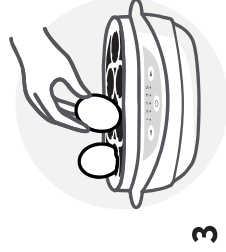
1

Add a full cup of water to the water tray.



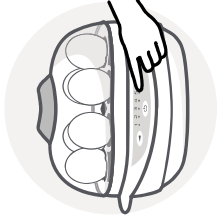
2

Place the egg cooking tray onto the steamer base.



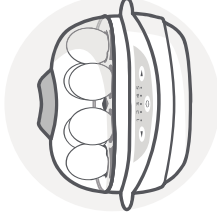
3

Place eggs into the egg holes.



5

Set to **Setting 5** and start the steaming cycle.



6

When you hear the "beep" your food is finished steaming.

Cleaning

The Nutribullet Baby® Turbo Steamer is very easy to clean and dry. And because all of the parts are removable, each piece can be thoroughly dried before storing — so you'll never have to worry about “beyond-your-reach” spots growing any mold or bacteria.

HEATING PLATE

After making sure the heating plate is cooled, simply wipe it out with a warm, soapy cloth. If lime scales have formed on the heating plate, add 1/2 cup of white vinegar and heat on **Setting 1** until the scales dissolve. Let cool and wipe clean.

TRAYS & BOWLS

Clean any of the pieces (except for the heating plate) by washing with warm soapy water, then rinse. Do not bend the trays during the washing process, as this can warp the shape.

Storing

Thanks to its tiny size, the Nutribullet Baby® Turbo Steamer is a snap to store! It's so cute, many of us like to keep it right on the countertop. But, if you'd like to stow it away, simply make sure all the parts are dry and store in any cabinet.

EN/ Explanation of the markings



EN/ This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.



To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal; recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



EN/ This product complies with the European regulation no. 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Capital Brands Distribution, LLC, Los Angeles, CA 90025 | www.nutribullet.com
All rights reserved
nutribullet® and the nutribullet® logo are trademarks of CapBran Holdings, LLC
registered in the U.S.A. and worldwide. Copyright © 2021.

210924_BSR-0893

Turbo Steamer Manuale d'uso

Per cuocere a
vapore, scongelare
e sterilizzare!



nutribullet
BABY®

Sommario

- 03** Avvertenze di sicurezza
- 07** Cosa avete acquistato
- 08** Informazioni di base per la cottura a vapore
 - 10 Tabella per la cottura a vapore
- 12** Informazioni di base per la sterilizzazione
- 14** Informazioni di base per lo scongelamento
- 16** Informazioni di base per la cottura a vapore delle uova
- 18** Pulizia
- 18** Conservazione

Avvertenze di sicurezza

Per la vostra sicurezza, leggete attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il vostro nutribullet Baby® Turbo Steamer.

Le seguenti istruzioni di sicurezza vanno sempre rispettate quando si utilizza nutribullet Baby® Turbo Steamer ("Turbo Steamer"):

INFORMAZIONI GENERALI SULLA SICUREZZA

- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e di conoscenza, purché siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e siano consapevoli dei potenziali pericoli.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età da 8 anni in su se sono attentamente sorvegliati o istruiti in modo da utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e se sono consapevoli dei pericoli connessi all'uso. Le operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere effettuate dai bambini a meno che non abbiano un'età superiore 8 anni e operino sotto sorveglianza. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzate Turbo Steamer per usi diversi da quelli previsti.
- Utilizzate solo gli accessori in

dotazione a Turbo Steamer. Oltre a invalidare la garanzia, l'uso di accessori non autorizzati può causare danni o lesioni personali.

- Non utilizzate l'apparecchio senza acqua nel serbatoio del vapore.
- Per cuocere a vapore gli alimenti, utilizzate solo l'acqua del Turbo Steamer. Per rimuovere le incrostazioni durante la pulizia, è possibile aggiungere una piccola quantità di aceto bianco (si veda la sezione: "Istruzioni per la pulizia e la manutenzione").
- Non utilizzare all'aperto.
- Questo apparecchio dev'essere utilizzato solo per uso domestico.

SICUREZZA ELETTRICA

AVVERTENZA!

NON UTILIZZATE QUESTO PRODOTTO CON ALCUN TIPO DI ADATTATORE O CONVERTITORE DI TENSIONE.

- L'uso di adattatori e convertitori è considerato una modifica non autorizzata del prodotto e pertanto invalida la garanzia. L'uso di questo prodotto in luoghi con specifiche elettriche diverse può causare lesioni personali o danni materiali.

"power" e staccare la spina dalla presa a muro.

- Staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato. Assicurarsi di avere staccato la spina prima di montare, smontare, aggiungere componenti o pulire l'apparecchio.

CALORE E PRESSIONE: MISURE DI SICUREZZA

AVVERTENZA!

Non toccare le superfici calde. Quando si rimuove il coperchio dell'apparecchio o si maneggiano contenitori caldi, utilizzare presine per evitare ustioni da vapore.

Non spostare Turbo Steamer quando è in funzione. Lasciarlo sempre raffreddare completamente prima di spostarlo o riporto.

Per evitare ustioni, prestare la massima attenzione quando si rimuovono alimenti caldi da Turbo Steamer.

- Non posizionare l'apparecchio vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o ad un forno riscaldato.
- Durante il funzionamento, posizionare Turbo Steamer dove gli sfarti del vapore siano

distanti dalle persone, poiché il vapore rilasciato è CALDO!

- Prestare la massima attenzione in prossimità dello sfato del vapore poiché il vapore caldo può causare ustioni.
- Per evitare scottature ed evitare di gocciolare all'esterno, sollevare e aprire con cautela il coperchio dell'apparecchio.
- Lasciare sempre raffreddare completamente il cibo cotto a vapore prima di servirlo, poiché potrebbe essere estremamente caldo e causare ustioni.
- Per evitare scottature, controllare sempre la temperatura degli alimenti prima di servirli.

Conservate queste istruzioni!

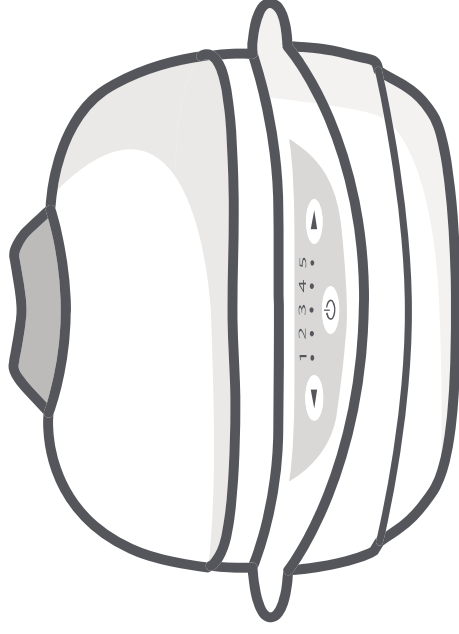
SOLO PER USO DOMESTICO

nutribullet Baby® Turbo Steamer

Congratulazioni per l'acquisto di nutribullet Baby® Turbo Steamer! Ora potete cuocere a vapore, sterilizzare e scongelare: tutto con lo stesso apparecchio di facile utilizzo!

Godetevi la vostra nuova vaporiera! Siamo certi che il vostro bambino ADORERÀ tutti i cibi freschi, sani e assolutamente naturali che preparerete per lui con questo nuovo apparecchio.

— The nutribullet
Baby® team



Ecco cosa avete acquistato



BASE DELLA VAPORIERA

5 semplici impostazioni e un segnalatore acustico che avverte quando il cibo è pronto!



COPERCHIO

Le dimensioni generose ne consentono un uso versatile.



VASSOIO DI COTTURA (AZZURRO)

Usatelo per cuocere a vapore gli alimenti preferiti del vostro bambino. Assicuratevi che, posizionando il vassoio sulla vaporiera, le due linguette laterali siano rivolte verso l'alto.



VASSOIO DI STERILIZZAZIONE (BIANCO)

Usatelo per sterilizzare gli oggetti del bambino. Assicuratevi che, posizionando il vassoio sulla vaporiera, le due linguette laterali siano rivolte verso l'alto.



VASSOIO CUOCIUOVA

Per cuocere 6 uova a vapore in pochi minuti!



VASCHEFFE DI SCONGELAMENTO

Per scongelare le pappe in pochi minuti!



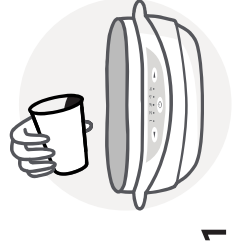
BICCHIERE GRADUATO

Per usare sempre la giusta quantità d'acqua.

Cottura a vapore

Con nutribullet Baby® Turbo Steamer, cuocere a vapore gli alimenti preferiti del vostro bambino è semplicissimo. Vi servono solo il vassoio azzurro, un po' d'acqua e pochi minuti – e otterrete deliziosi ingredienti cotti a vapore per preparare pappe più fresche, gustose e sane.

Lavate la frutta e la verdura prima della cottura – non si può mai sapere da dove provengono! Inoltre, prima della cottura la maggior parte della frutta e della verdura andrebbe privata della buccia, di noccioli e torsoli; è più facile sbucciare un frutto duro piuttosto che morbido. Dopo di che, è sufficiente seguire le istruzioni qui di seguito e sarete già a buon punto con la preparazione di pappe e puree!



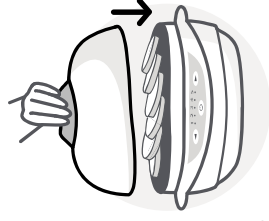
1

Consultate la tabella a pagina 10 per stabilire la giusta quantità d'acqua e versatela nell'apposita vaschetta.



2

Posizionate il vassoio azzurro sulla base (con le 2 linguette laterali rivolte verso l'alto). Disponete ora gli alimenti sul vassoio di cottura.



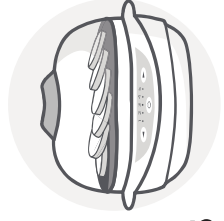
3

Chiudete Turbo Steamer con il coperchio.



4

Seguendo le indicazioni della tabella a pagina 10, selezionate la corretta impostazione e avviate il ciclo di cottura a vapore.



5

Un segnale acustico avverte che la cottura è terminata.



ATTENZIONE: Durante la cottura, state sempre lontani dallo sfiato del vapore – è molto caldo!

Tabella di cottura a vapore

Seguite le indicazioni della tabella e avrete sempre cibi cotti alla perfezione!

RICETTE	QUANTITÀ D'ACQUA	IMPOSTAZIONE VAPORE	TEMPO DI COTTURA
Purea di mela	1/2 tazza	2	10 min
Purea di asparagi	1/2 tazza	1	7 min
Purea di carotine	Una tazza	5	17 min
Purea di broccoli	1/2 tazza	1	7 min
Purea di cavolfiore	2/3 tazza	3	12 min
Manzo a dadini	1/2 tazza	5	17 min*
Petto di pollo a dadini	1/2 tazza	5	17 min*
Pesce a dadini	1/2 tazza	4	15 min*
Petto di tacchino a dadini	1/2 tazza	4	15 min*
Maiale a dadini	1/2 tazza	5	17 min*
Purea di melanzane	1/2 tazza	1	7 min
Purea di fagiolini	1/2 tazza	1	7 min
Purea di piselli	1/2 tazza	1	7 min
Purea di pesca	1/2 tazza	2	10 min
Purea di pera	Una tazza	3	12 min
Purea di prugna	1/2 tazza	2	10 min
Carote normali	Una tazza	5	17 min
Purea di patate dolci	Una tazza	5	17 min
Purea di rape	Una tazza	5	17 min
Purea di patate bianche	Una tazza	5	17 min
Purea di zucca	1/2 tazza	1	7 min
Purea di zucchine	1/2 tazza	1	7 min

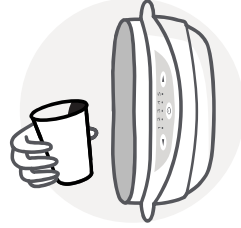
Utilizzate sempre il vassoio di cottura

PREPARAZIONE
Tagliate la mela a spicchi ed eliminate il torsolo. Sbucciate gli spicchi prima della cottura. Disponete i pezzi sul vassoio di cottura azzurro.
Eliminate l'estremità legnosa del gambo. Prima della cottura, tagliate gli asparagi a metà. Disponete i pezzi sul vassoio di cottura azzurro.
Disponete le carotine sul vassoio di cottura azzurro e cuocete a vapore.
Tagliateli a pezzi. Disponete i pezzi sul vassoio di cottura azzurro.
Tagliateli a pezzi. Disponete i pezzi sul vassoio di cottura azzurro.
*Assicuratevi che sia completamente cotto.
*Assicuratevi che sia completamente cotto.
*Assicuratevi che sia completamente cotto.
*Assicuratevi che sia completamente cotto.
Tagliate le melanzane a metà, quindi a pezzi di 3-5 cm. Disponete i pezzi sul vassoio di cottura azzurro.
Tagliate i fagiolini in pezzi di 5-6 cm. Disponete i pezzi sul vassoio di cottura azzurro.
Versate i piselli congelati sul vassoio di cottura azzurro.
Tagliate la pesca in quattro ed eliminate il nocciolo. Sbucciate la pesca prima della cottura a vapore. Disponete i pezzi sul vassoio di cottura azzurro.
Sbucciate la pera e tagliatela in quarti. Eliminate il torsolo e tagliate ogni pezzo a metà. Disponete i pezzi sul vassoio di cottura azzurro.
Tagliate le prugne in quattro ed eliminate il nocciolo. Sbucciate le prugne prima della cottura a vapore. Disponete i pezzi sul vassoio di cottura azzurro.
Eliminate le estremità delle carote. Sbucciatele prima della cottura a vapore.
Tagliate le carote a metà e disponetele sul vassoio di cottura azzurro.
Sbucciate la patata dolce e tagliatela a rondelle dello spessore di 1 cm. Tagliate le rondelle a metà. Disponete i pezzi sul vassoio di cottura azzurro.
Sbucciate la rapa e tagliatela a metà. Tagliate ogni metà in pezzi di 3-5 cm. Disponete i pezzi sul vassoio di cottura azzurro.
Sbucciate la patata e tagliatela a rondelle dello spessore di 1 cm. Tagliate le rondelle a metà. Disponete i pezzi sul vassoio di cottura azzurro.
Tagliate la zucca a metà nel senso della lunghezza. Tagliate ciascuna metà in pezzi di 5 cm. Disponete i pezzi sul vassoio di cottura azzurro.
Eliminate le estremità delle zucchine. Tagliatele in pezzi di 3-5 cm. Disponete i pezzi sul vassoio di cottura azzurro.

Sterilizzazione

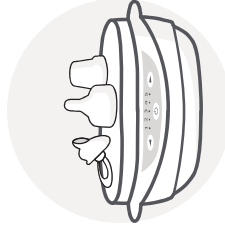
nutribullet Baby® Turbo Steamer è anche uno sterilizzatore! D'ora in poi potete stare sicuri che i succhiotti, le tettarelle del biberon e i giocattoli più piccoli del vostro bambino saranno perfettamente sterili!

Per sterilizzare, usate sempre l'impostazione 5 e riempite completamente d'acqua il **bicchiere graduato**.



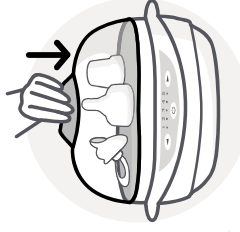
1

Versate un bicchiere graduato colmo d'acqua nella vaschetta e posizionate il **vassoio bianco per la sterilizzazione** (con le 2 linguette rivolte verso l'alto) sulla **base della vaporiera**.



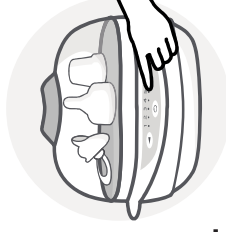
2

Disponete gli oggetti da sterilizzare sul **vassoio bianco**.



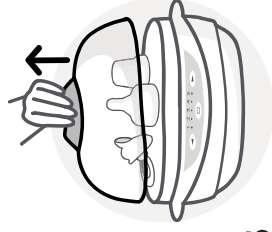
3

Chiudete con il **coperchio**.



4

Selezionate l'**impostazione 5** e avviate la vaporiera. Un segnale acustico avverte che la sterilizzazione è terminata.



5

Togliete il **coperchio** per far uscire il vapore e, dopo aver lasciato raffreddare gli oggetti, asciugateli. Ora sono sterilizzati!

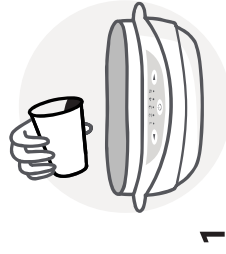


ATTENZIONE: Controllate sempre le istruzioni su tutti i giocattoli e i massaggiagengive prima di sterilizzarli a vapore! Molti giocattoli e massaggiagengive, riempi di gel, non possono essere sterilizzati a vapore.

Scongelamento

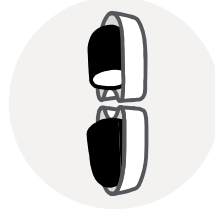
Quando si riscaldano i cibi in microonde, spesso la temperatura degli alimenti non risulta uniforme, con parti di cibo ancora fredde e altre molto calde. Le parti calde sono pericolose perché possono ustionare la bocca del bambino. Consigliamo quindi di scongelare le porzioni preparate con nutribullet Baby® con il pratico nutribullet Baby® Turbo Steamer!

Scongelare non è mai stato così facile. È sufficiente mettere le porzioni congelate, preparate con nutribullet Baby®, nelle vaschette verdi di scongelamento e in pochi minuti avrete una pappa calda e deliziosa!



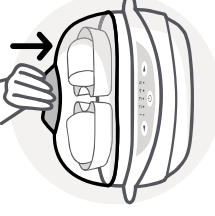
1

Versate un bicchiere graduato colmo d'acqua nell'apposita vaschetta.



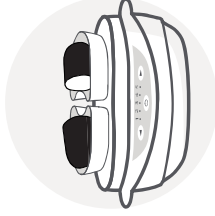
2

Mettete le porzioni congelate nelle vaschette azzurre di scongelamento (una per vaschetta).



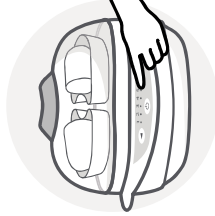
4

Chiudete con il coperchio.



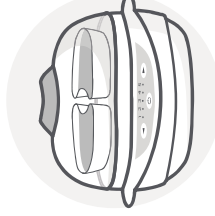
3

Posizionate il vassoio azzurro sulla base con le 2 linguette laterali rivolte verso l'alto. Mettete le vaschette di scongelamento sul vassoio di cottura a vapore.



5

Selezionate l'impostazione 5 e avviate il ciclo di scongelamento.

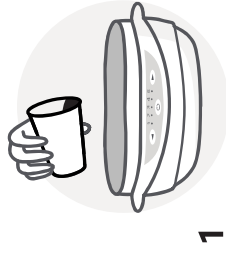


6

Un segnale acustico avverte che lo scongelamento è terminato.

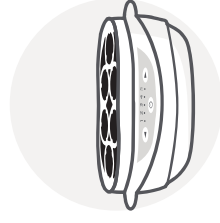
Cuocere le uova al vapore

I bambini più grandicelli adorano le uova sode. Ma anche i genitori devono mangiare! Preparare una mezza dozzina di uova sode non è mai stato così facile. In pochi minuti potrete preparare la colazione per un'intera settimana!



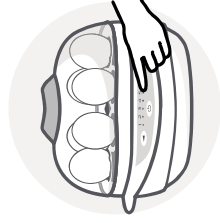
1

Versate un bicchiere graduato colmo d'acqua nell'apposita vaschetta.



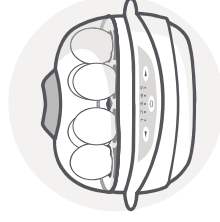
2

Posizionate il cuociuova sulla base della vaporiera.



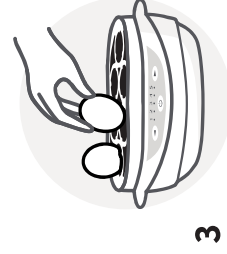
5

Selezionate l'impostazione 5 e avviate la vaporiera.



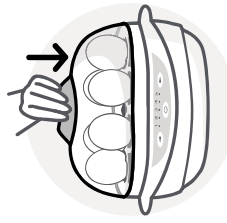
6

Un segnale acustico avverte che la cottura è terminata.



3

Disponete le uova negli appositi alloggiamenti.



4

Chiudete con il coperchio.

Pulizia

Pulire e asciugare nutribullet Baby® Turbo Steamer è molto semplice. Tutti i componenti sono estraibili e ogni pezzo può essere accuratamente asciugato prima di essere messo via. Non dovrete più preoccuparvi che, in punti difficili da raggiungere, crescano muffe o batteri.

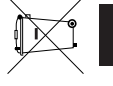
PIASTRA SCALDANTE

Dopo esservi accertati che la piastra scaldante si sia raffreddata, è sufficiente pulirla con un panno caldo e insaponato. Se sulla piastra si sono formate incrostazioni di calcare, aggiungete 1/2 tazza di aceto bianco e scaldate con **impostazione 1** fino ad eliminazione delle scaglie. Lasciate raffreddare e asciugate.

VASSOI E VASCHEFFE

Pulite tutti i componenti (tranne la piastra scaldante) lavandoli con acqua calda e sapone, quindi risciacquate. Durante il lavaggio non piegate i vassoi perché potrebbero deformarsi.

IT/ Spiegazione dei simboli



IT/ Questo simbolo indica che, nell'Unione Europea, il prodotto non può essere smaltito con i rifiuti domestici. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute dell'uomo, causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, ricicliamoli responsabilmente, promuovendo il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire un apparecchio usato, utilizzare i comuni canali di restituzione e raccolta o rivolgersi al negozio dove è stato acquistato il prodotto. Il prodotto potrà quindi essere riciclato in modo sicuro per l'ambiente.



IT/ Questo apparecchio è conforme alla direttiva CEE 1935/2004 sui materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari.

Conservazione

Grazie alle dimensioni ridotte, nutribullet Baby® Turbo Steamer è facile da riporre! È così bello che a molti piace tenerlo sul piano di lavoro. Se volete metterlo via, assicuratevi che tutte le parti siano asciutte e riponetelo in qualsiasi armadietto.

Capital Brands Distribution, LLC, Los Angeles, CA 90025 | www.nutribullet.com
All rights reserved
nutribullet® e il logo nutribullet® sono marchi commerciali di CapBran Holdings, LLC
registrati negli Stati Uniti e in tutto il mondo. Copyright © 2021.

210924_BSR-0893

Turbo Steamer

Bedienungsanleitung

Zum Dampfgaren,
Auftauen und
Sterilisieren!



nutribullet
BABY®

Inhalt

03	Sicherheitshinweise
07	Was Sie gekauft haben
08	Grundlegende Informationen zum Dampfgaren
10	Tabelle zum Dampfgaren
12	Grundlegende Informationen zum Sterilisieren
14	Grundlegende Informationen zum Auftauen
16	Grundlegende Informationen zum Dampfgaren von Eiern
18	Reinigung
18	Aufbewahrung

Sicherheitshinweise

Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit vor dem Gebrauch Ihres nutribullet Baby® Turbo Steamer alle Anweisungen aufmerksam durch.

Die folgenden Sicherheitsanweisungen müssen bei der Verwendung von nutribullet Baby® Turbo Steamer („Turbo Steamer“) immer befolgt werden:

ALLGEMEINE SICHERHEITSINFORMATIONEN

- Das Gerät darf von Personen mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich seiner Handhabung bzw. einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane verwendet werden, sofern sie überwacht werden oder im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult wurden und sich der potentiellen Gefahren bewusst sind.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie aufmerksam überwacht werden oder im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult sind, und sich der mit dem Gebrauch verbundenen Gefahren bewusst sind. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden überwacht. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Setzen Sie Turbo Steamer nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch ein.
- Verwenden Sie nur das mit Turbo Steamer gelieferte Zubehör. Die Verwendung von nicht genehmigten Zubehörtteilen führt nicht nur zum Erlöschen der Garantie, sondern kann auch Schäden oder Personenschäden verursachen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Wasser im Dampftank.
- Verwenden Sie zum Dampfgaren

- der Lebensmittel nur Wasser von Turbo Steamer. Um Verkrustungen bei der Reinigung zu entfernen, kann zusätzlich eine kleine Menge weißer Essig verwendet werden (siehe Abschnitt: „Anleitung zur Reinigung und Wartung“).
- Verwenden Sie es nicht im Freien.
 - Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

WARNUNG!

VERWENDEN SIE DIESES PRODUKT NICHT MIT ADAPTERN ODER SPANNUNGSWÄNDLERN.

- Der Gebrauch von Adaptern und Spannungswählern gilt als unbefugte Änderung des Produkts, wodurch die Garantie ihre Gültigkeit verliert. Der Gebrauch dieses Produkts an Orten mit abweichenden elektrischen Spezifikationen kann Personen- oder Sachschäden verursachen.
- Um Stromschlägen vorzubeugen, tauchen Sie das Kabel, die Stecker oder den Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsfläche bzw. in der

- Nähe von heißen Oberflächen hängen. Lassen Sie das Kabel nicht in Reichweite eines Kindes.
- Die Länge des mit Turbo Steamer verwendeten Kabels ist konzipiert, um das Risiko zu verringern, sich in einem längeren Kabel zu verfangen oder darüberzustolpern.

- Nehmen Sie Turbo Steamer nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, das Gerät einen Defekt aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenden Sie sich für Reparaturen, Rücksendung oder Austausch an den Kundendienst.
- Bei Beschädigung muss das Kabel umgehend durch den Hersteller, durch dessen technischen Kundendienst oder durch qualifiziertes Fachpersonal ausgetauscht werden, um jedes Risiko auszuschließen.

- Verwenden Sie Turbo Steamer vorsichtshalber nicht mit einer Verlängerung.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- Um die Stromversorgung auszusichern, drücken Sie die Taste „Power“ und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät

nicht mehr verwendet werden soll. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker gezogen wurde, bevor Sie das Gerät montieren, demonstrieren, Teile einbauen oder reinigen.

HITZE UND DRUCK: SICHERHEITSMASSNAHMEN

WARNUNG!

Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie immer Topflappen, wenn Sie den Deckel des Gerätes öffnen oder heiße Behälter handhaben, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.

Verstellen Sie Turbo Steamer nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist. Lassen Sie es immer vollständig abkühlen, bevor Sie es verstellen oder verstauen.

Um Verbrennungen zu vermeiden, seien Sie immer höchst vorsichtig, wenn Sie Turbo Steamer heiße Lebensmittel entnehmen.

- Stellen Sie das Gerät nicht neben heiße Gas- oder Elektroherde bzw. einen beheizten Backofen.
- Stellen Sie Turbo Steamer während des Betriebs so auf, dass sich die Dampfentlüftungen fern von Personen befinden, da

der abgelassene Dampf HEISS ist!

- Seien Sie in der Nähe der Dampfentlüftung höchst vorsichtig, da der heiße Dampf Verbrennungen verursachen kann.
- Heben Sie den Deckel des Gerätes vorsichtig an und öffnen Sie ihn langsam, um Verbrennungen und Heruströpfen zu vermeiden.
- Lassen Sie das gedämpfte Gargut vor dem Servieren immer vollständig abkühlen, da es extrem heiß sein und Verbrennungen verursachen könnte.
- Kontrollieren Sie vor dem Servieren immer die Temperatur der Lebensmittel, um Verbrennungen zu vermeiden.

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf!

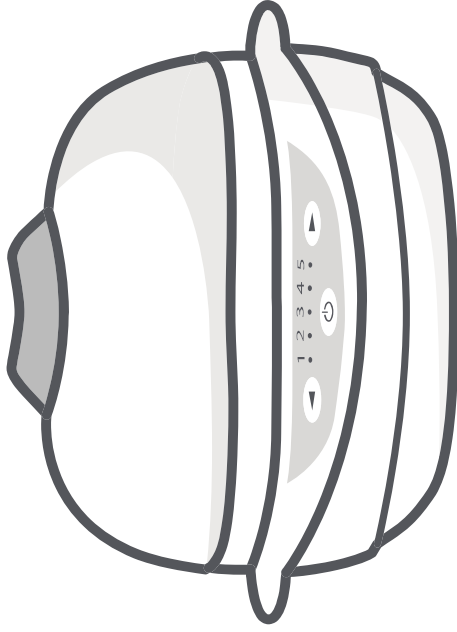
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

nutribullet Baby® Turbo Steamer

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf von nutribullet Baby® Turbo Steamer! Nun können Sie dampfgaren, sterilisieren und auftauhen: alles mit dem gleichen, leicht zu bedienenden Gerät!

Genießen Sie Ihren neuen Dampfgarer! Wir sind sicher, dass Ihr Kind alle frischen, gesunden und absolut natürlichen Gerichte LIEBEN WIRD, die Sie ihm mit diesem neuen Gerät zubereiten werden.

— Das nutribullet Baby® Team



Und das haben Sie gekauft



SOCKEL DES DAMPFGARERS

5 einfache Einstellungen und ein akustisches Signal, das meldet, wenn das Gericht fertig ist!



DECKEL

Die großzügigen Abmessungen erlauben eine vielseitige Nutzung.



GAREINSATZ (HELLBLAU)

Verwenden Sie ihn zum Dampfgaren der Lieblingsgerichte Ihres Kindes. Vergewissern Sie sich, dass beim Einsetzen des Einsatzes in den Dampfgarer die beiden seitlichen Laschen nach oben zeigen.



STERILISATIONSEINSATZ (WEISS)

Verwenden Sie ihn zur Sterilisation der Gegenstände des Kindes. Vergewissern Sie sich, dass beim Einsetzen des Einsatzes in den Dampfgarer die beiden seitlichen Laschen nach oben zeigen.



EIEREINSATZ

Um 6 Eier in wenigen Minuten dampfzugaren!



AUFTAUSCHALEN

Um die Babynahrung in wenigen Minuten aufzutauen!



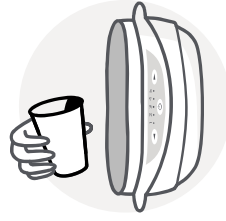
MESSBECHER

Um immer die richtige Menge Wasser zu verwenden.

Dampfgaren

Mit nutribullet Baby® Turbo Steamer können Sie die Lieblingsgerichte Ihres Kindes ganz einfach dampfgaren. Sie benötigen nur den hellblauen Einsatz, etwas Wasser und wenige Minuten - und Sie erhalten köstliche dampfgegarnte Zutaten für die Zubereitung von frischer, schmackhafter und gesunder Babynahrung.

Waschen Sie das Obst und Gemüse vor dem Garen - man kann nie wissen, woher sie stammen! Außerdem sollte das meiste Obst und Gemüse vor dem Garen geschält und vom Kerngehäuse befreit werden; hartes Obst lässt sich leichter schälen als weiches. Danach müssen nur die folgenden Anweisungen befolgt werden und die Zubereitung von Babynahrung und Brei ist bereits an einem guten Punkt angelangt!



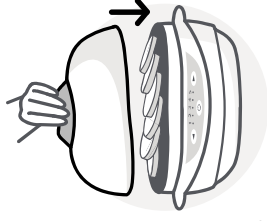
1

Schlagen Sie in der Tabelle auf Seite 10 nach, um die richtige Menge Wasser zu finden und füllen Sie sie in die entsprechende Schale.



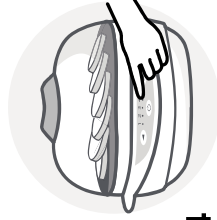
2

Setzen Sie den hellblauen Einsatz auf den Sockel (die 2 seitlichen Laschen müssen nach oben zeigen). Legen Sie dann die Lebensmittel auf den Gareinsatz.



3

Verschließen Sie Turbo Steamer mit dem Deckel.



4

Befolgen Sie die Angaben in der Tabelle auf Seite page 10, wählen Sie die richtige Einstellung und starten Sie den Dampfgarvorgang.



5

Ein akustisches Signal meldet, dass der Garvorgang beendet ist.



VORSICHT: Halten Sie sich während des Garvorgangs von der Enlüftung des Dampfs fern - er ist sehr heiß!

Dampfgartabelle

Wenn Sie die Angaben in der Tabelle befolgen, werden Ihre Gerichte immer perfekt gegart sein!

REZEPTE	WASSERMENGE	DAMPFEINSTELLUNG	GARZEITEN
Apfelpüree	½ Becher	2	10 Minuten
Spargelpüree	½ Becher	1	7 Minuten
Babylkarottenpüree	Ein Becher	5	17 Minuten
Brokkolipüree	½ Becher	1	7 Minuten
Blumenkohlpüree	2/3 Becher	3	12 Minuten
Gewürfeltes Rindfleisch	½ Becher	5	17 Minuten*
Gewürfelte Hähnchenbrust	½ Becher	5	17 Minuten*
Gewürfelter Fisch	½ Becher	4	15 Minuten*
Gewürfelte Putenbrust	½ Becher	4	15 Minuten*
Gewürfeltes Schweinefleisch	½ Becher	5	17 Minuten*
Auberginenpüree	½ Becher	1	7 Minuten
Püree von grünen Bohnen	½ Becher	1	7 Minuten
Erbsenpüree	½ Becher	1	7 Minuten
Pfirsichpüree	½ Becher	2	10 Minuten
Birnenpüree	Ein Becher	3	12 Minuten
Pflaumenpüree	½ Becher	2	10 Minuten
Normale Karotten	Ein Becher	5	17 Minuten
Süßkartoffelpüree	Ein Becher	5	17 Minuten
Steckrübenpüree	Ein Becher	5	17 Minuten
Püree von weißen Kartoffeln	Ein Becher	5	17 Minuten
Kürbispüree	½ Becher	1	7 Minuten
Zucchini-püree	½ Becher	1	7 Minuten

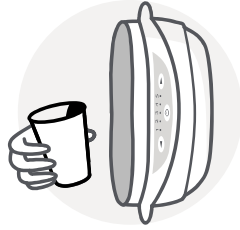
Verwenden Sie immer den Gareinsatz

ZUBEREITUNG
Schneiden Sie den Apfel in Spalten und entfernen Sie das Kerngehäuse. Schälen Sie die Scheiben vor dem Garen. Legen Sie die Stücke auf den hellblauen Gareinsatz.
Schneiden Sie die unteren Holzigen Enden weg. Halbieren Sie die Spargel vor dem Garen. Legen Sie die Stücke auf den hellblauen Gareinsatz.
Legen Sie die Babykarotten auf den hellblauen Gareinsatz und dampfgaren Sie sie.
Schneiden Sie das Gemüse in Stücke. Legen Sie die Stücke auf den hellblauen Gareinsatz.
Schneiden Sie das Gemüse in Stücke. Legen Sie die Stücke auf den hellblauen Gareinsatz.
*Vergewissern Sie sich, dass das Gargut komplett durchgegart ist.
*Vergewissern Sie sich, dass das Gargut komplett durchgegart ist.
*Vergewissern Sie sich, dass das Gargut komplett durchgegart ist.
*Vergewissern Sie sich, dass das Gargut komplett durchgegart ist.
Halbieren Sie die Auberginen und schneiden Sie sie dann in 3-5 cm große Stücke. Legen Sie die Stücke auf den hellblauen Gareinsatz.
Schneiden Sie die Bohnen in 5-6 cm große Stücke. Legen Sie die Stücke auf den hellblauen Gareinsatz.
Geben Sie die tiefgekühlten Erbsen auf den hellblauen Gareinsatz.
Viertel Sie den Pfirsich und entfernen Sie den Kern. Schälen Sie den Pfirsich vor dem Dampfgaren. Legen Sie die Stücke auf den hellblauen Gareinsatz.
Schälen Sie die Birne und vierteln Sie sie. Entfernen Sie das Kerngehäuse und halbieren Sie jedes Stück. Legen Sie die Stücke auf den hellblauen Gareinsatz.
Viertel Sie die Pflaumen und entfernen Sie den Kern. Schälen Sie die Pflaumen vor dem Dampfgaren. Legen Sie die Stücke auf den hellblauen Gareinsatz.
Schneiden Sie die Enden der Karotten ab. Schälen Sie sie vor dem Dampfgaren. Halbieren Sie die Karotten und legen Sie sie auf den hellblauen Gareinsatz.
Schälen Sie die Süßkartoffel und schneiden Sie sie in 1 cm dicke Scheiben. Halbieren Sie die Scheiben. Legen Sie die Stücke auf den hellblauen Gareinsatz.
Schälen Sie die Steckrübe und halbieren Sie sie. Schneiden Sie jede Hälfte in 3-5 cm große Stücke. Legen Sie die Stücke auf den hellblauen Gareinsatz.
Schälen Sie die Kartoffel und schneiden Sie sie in 1 cm dicke Scheiben. Halbieren Sie die Scheiben. Legen Sie die Stücke auf den hellblauen Gareinsatz.
Halbieren Sie den Kürbis der Länge nach. Schneiden Sie jede Hälfte in 5 cm große Stücke. Legen Sie die Stücke auf den hellblauen Gareinsatz.
Schneiden Sie die Enden der Zucchini ab. Schneiden Sie sie in 3-5 cm große Stücke. Legen Sie die Stücke auf den hellblauen Gareinsatz.

Sterilisation

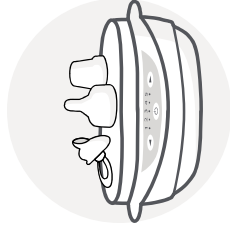
nutribullet Baby® Turbo Steamer ist auch ein Sterilisator! Von jetzt ab können Sie sicher sein, dass Schnuller, Sauger der Fläschchen und die ganz kleinen Spielsachen Ihres Kindes absolut steril sind!

Verwenden Sie zum Sterilisieren immer die **Einstellung 5** und füllen Sie den **Messbecher** komplett mit Wasser.



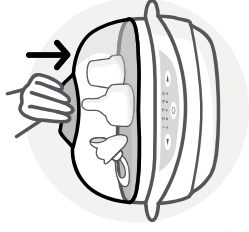
1

Füllen Sie einen randvoll mit Wasser gefüllten Messbecher in die Schale und setzen Sie den **weißen Sterilisationseinsatz** (die 2 seitlichen Laschen müssen nach oben zeigen) auf den **Socket des Dampfgarers**.



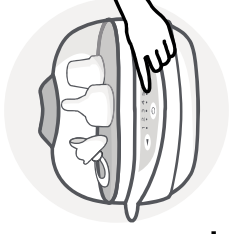
2

Legen Sie die zu sterilisierenden Gegenstände auf den **weißen Einsatz**.



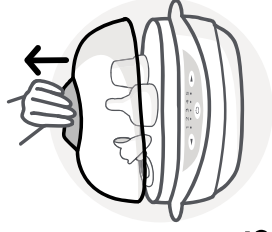
3

Schließen Sie den **Deckel**.



4

Wählen Sie die **Einstellung 5** und starten Sie den Dampfgarer. Ein akustisches Signal meldet, dass die Sterilisation beendet ist.



5

Entfernen Sie den **Deckel**, um den Dampf entweichen zu lassen, und trocknen Sie die Gegenstände ab, nachdem sie abgekühlt sind. Nun sind sie sterilisiert!

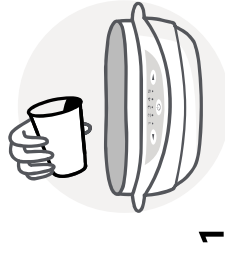


VORSICHT: Kontrollieren Sie vor der Dampfsterilisation immer die Hinweise auf den Spielsachen und den Beißringen! Viele mit Gel gefüllte Spielsachen und Beißringe können nicht mit Dampf sterilisiert werden.

Auftauen.

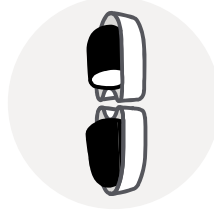
Beim Aufwärmen von Speisen in der Mikrowelle ist die Temperatur der Lebensmittel häufig nicht gleichmäßig: an einigen Stellen sind sie noch kalt, während sie an anderen sehr heiß sind. Die heißen Stellen sind gefährlich, da sich das Kind den Mund verbrennen könnte. Wir empfehlen daher, die mit nutribullet Baby® zubereiteten Portionen mit dem praktischen nutribullet Baby® Turbo Steamer aufzutauen!

Auftauen war noch nie so einfach. Legen Sie die mit nutribullet Baby® zubereiteten Portionen einfach in die grünen Auftauschaalen und in wenigen Minuten erhalten Sie eine warme und köstliche Babynahrung!



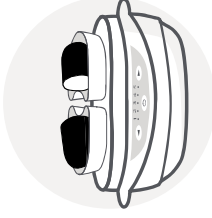
1

Füllen Sie einen randvoll mit Wasser gefüllten Messbecher in die entsprechende Schale.



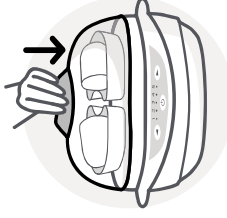
2

Legen Sie die tiefgekühlten Portionen in die hellblauen Auftauschaalen (eine pro Schale).



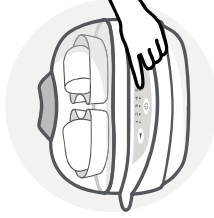
3

Setzen Sie den hellblauen Einsatz auf den Sockel, wobei die 2 seitlichen Laschen nach oben gerichtet sein müssen. Setzen Sie die Auftauschaalen auf den Dampfgareinsatz.



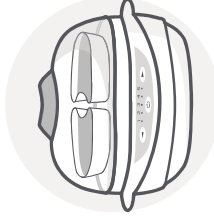
4

Schließen Sie den Deckel.



5

Wählen Sie die **Einstellung 5** und starten Sie den Auftauvorgang.

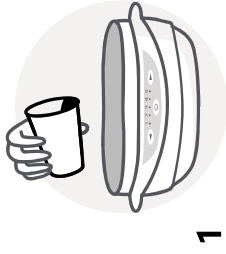


6

Ein akustisches Signal meldet, dass das Auftauen beendet ist.

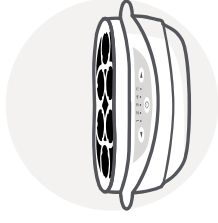
Eier mit Dampf garen

Größere Kinder lieben hartgekochte Eier. Aber auch die Eltern müssen essen! Ein halbes Dutzend hartgekochte Eier zuzubereiten war noch nie so einfach. In wenigen Minuten können Sie das Frühstück für die ganze Woche zubereiten!



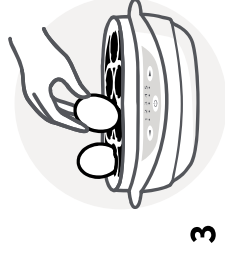
1

Füllen Sie einen randvoll mit Wasser gefüllten Messbecher in die entsprechende Schale.



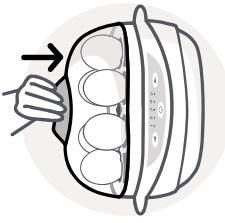
2

Setzen Sie den Eierkocher auf den Sockel des Dampfgarers.



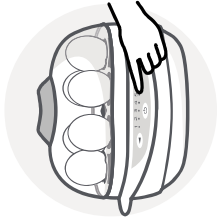
3

Geben Sie die Eier in die dafür vorgesehenen Aussparungen.



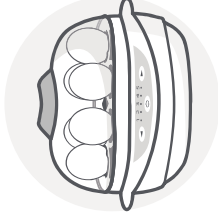
4

Schließen Sie den Deckel.



5

Wählen Sie die **Einstellung 5** und starten Sie den Dampfgarer.



6

Ein akustisches Signal meldet, dass der Garvorgang beendet ist.

Reinigung

nutribullet Baby® Turbo Steamer lässt sich ganz leicht reinigen und abtrocknen. Alle Teile können entnommen werden und jedes Teil kann vor dem Verstauen sorgfältig abgetrocknet werden. Sie brauchen sich keine Sorgen mehr zu machen, dass sich an schwer erreichbaren Stellen Schimmel oder Bakterien bilden könnten.

WARMHALTEPLATTE

Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass die Warmhalteplatte abgekühlt ist, kann sie einfach mit einem warmen und eingeseiffen Tuch gereinigt werden. Wenn sich auf der Platte Kalkverkrustungen gebildet haben, geben Sie 1/2 Tasse weißen Essig dazu und erhitzen Sie mit **Einstellung 1**, bis die Verkalkungen beseitigt sind. Lassen Sie die Platte abkühlen und trocknen Sie sie ab.

EINSÄTZE UND SCHALEN

Reinigen Sie alle Teile (mit Ausnahme der Warmhalteplatte), indem Sie sie mit Heißwasser und Seife abwaschen und anschließend abtrocknen. Verbiegen Sie die Einsätze beim Waschen nicht, da sie sich verformen könnten.

DE/ Erläuterung der Symbole

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Aufbewahrung

Dank seiner geringen Abmessungen lässt sich nutribullet Baby® Turbo Steamer leicht verstauen! Da das Gerät wirklich schön anzusehen ist, lassen viele es auch auf der Arbeitsplatte stehen. Wenn Sie es verstauen möchten, vergewissern Sie sich, dass alle Teile trocken sind und stellen Sie es in einen Schrank.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertrieber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren

Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertrieber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist. DE/ Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 1935/2004/ EWG über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.



Capital Brands Distribution, LLC, Los Angeles, CA 90025 | www.nutribullet.com
Alle Rechte vorbehalten | Gedruckt in China
nutribullet® und das Logo nutribullet® sind in den Vereinigten Staaten und weltweit
eingetragene Handelsmarken von CapBran Holdings, LLC. Copyright © 2021.

211206_BSR-0893

Turbo Steamer

Guide d'utilisation

Vapeur,
décongélation
et stérilisation !



nutribullet
BABY®

Table des matières

03	Consignes importantes de sécurité
07	Contenu
08	Les bases de la cuisson à la vapeur
10	Tableau de cuisson à la vapeur
12	Les bases de la stérilisation
14	Les bases de la décongélation
16	Les bases de la cuisson des œufs à la vapeur
18	Nettoyage du Turbo Steamer
18	Rangement du Turbo Steamer

Consignes importantes de sécurité

Pour votre sécurité, lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre nutribullet Baby® Turbo Steamer.

Les consignes de sécurité de base suivantes doivent toujours être respectées lors de l'utilisation du nutribullet Baby® Turbo Steamer (« Turbo Steamer ») :

INFORMATIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, uniquement si elles sont surveillées ou si elles ont reçu les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et si elles sont conscientes des dangers liés à l'utilisation.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins que ceux-ci ne soient âgés de plus de 8 ans et surveillés par un adulte. Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas le Turbo Steamer pour d'autres usages que ceux prévus.
- N'utilisez que les accessoires et fixations fournis avec le Turbo Steamer. L'utilisation d'accessoires

non autorisés peut causer des dommages ou des blessures et annule la garantie.

- Ne pas utiliser sans eau dans le réservoir du cuiseur vapeur.
- N'utilisez que de l'eau dans le Turbo Steamer pour cuire les aliments à la vapeur. Une petite quantité de vinaigre blanc peut être ajoutée pour éliminer le calcaire lors du nettoyage (voir section : « Nettoyage du Turbo Steamer »).

- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT !

N'UTILISEZ PAS CE PRODUIT AVEC UN QUELCONQUE TYPE D'ADAPTATEUR OU DE CONVERTISSEUR DE TENSION.

- L'utilisation d'adaptateurs et de convertisseurs est considérée comme une modification non autorisée du produit et, à ce titre, annule la garantie. L'utilisation de ce produit dans des endroits présentant des spécifications électriques différentes peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.
- Pour se protéger contre le choc électrique, ne pas immerger le câble, les fiches ou l'unité de

base dans l'eau ou tout autre liquide.

- Ne laissez pas le câble pendre au-dessus du bord de la table, du comptoir ou à proximité de surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble à la portée d'un enfant.
- La longueur du câble utilisé sur le Turbo Steamer a été choisie pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un câble plus long.

- N'utilisez pas le Turbo Steamer si le câble ou la fiche ont été endommagés de quelque façon que ce soit ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Contactez le service clientèle pour obtenir de l'aide en cas de réparation, de retour ou de remplacement.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Par mesure de sécurité, n'utilisez pas de rallonge électrique avec le Turbo Steamer.

- Assurez-vous que la tension de votre prise est la même que celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Pour couper l'alimentation, appuyez sur le bouton « power »

et débranchez l'appareil de la prise murale.

- Débranchez le Turbo Steamer lorsque vous ne l'utilisez pas. Assurez-vous qu'il est débranché avant de l'assembler, de le désassembler, d'ajouter des pièces supplémentaires et de le nettoyer.

SÉCURITÉ EN MATIÈRE DE CHALEUR ET DE PRESSION

AVERTISSEMENT !

Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez des maniques pour retirer le couvercle du cuiseur à vapeur ou pour manipuler des récipients chauds afin d'éviter les brûlures dues à la vapeur.

Ne déplacez pas le Turbo Steamer pendant qu'il est en marche. Laissez-le toujours refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.

Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on retire des aliments chauds du Turbo Steamer pour éviter les brûlures.

- Ne pas placer près d'un brûleur chaud de cuisinière à gaz ou électrique ou d'un four chauffé.
- Pendant son fonctionnement, placez le Turbo Steamer dans un endroit où les orifices de

ventilation de la vapeur ne seront pas à proximité de personnes, car la vapeur sera CHAUDE !

- Il faut être extrêmement prudent autour de l'évent à vapeur, car de la vapeur chaude est libérée par cet évent et peut causer des brûlures.
- Soulevez et ouvrez le couvercle du cuiseur à vapeur avec précaution pour éviter les brûlures et permettre à l'eau de s'égoutter dans le cuiseur à vapeur.
- Laissez toujours refroidir complètement les aliments cuits à la vapeur avant de les servir, car ils peuvent être extrêmement chauds et provoquer des brûlures.
- Pour éviter tout type de brûlure, vérifiez toujours la température des aliments avant de les servir.

Conservez ces instructions !

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

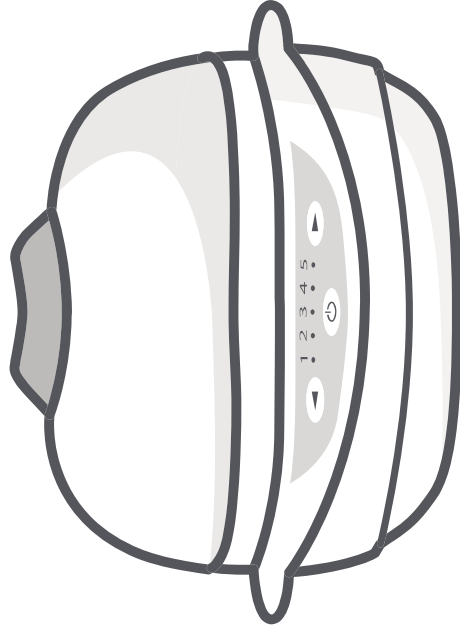
Le nutribullet Baby®

Turbo Steamer

Félicitations pour votre achat du nutribullet Baby® Turbo Steamer ! Vous pouvez maintenant cuire à la vapeur, stériliser et décongeler avec un seul et même système facile à utiliser !

Profitez de votre nouveau cuiseur à vapeur ! Nous savons que votre bébé va ADORER tous les aliments frais, sains et naturels que vous lui préparerez.

— L'équipe nutribullet
Baby®



Contenu



BASE DU CUISEUR À VAPEUR

5 réglages faciles et un indicateur intégré qui vous permet de savoir quand votre plat est prêt !



COUVERCLE DU CUISEUR À VAPEUR

La grande capacité permet une grande variété d'utilisations.



PLATEAU DE CUISSON (BLEU)

Placez les favoris de bébé sur le plateau de cuisson. Veillez à ce que les deux languettes d'extrémité soient toujours orientées vers le haut lorsque vous le placez sur le cuiseur à vapeur.



PLATEAU DE STÉRILISATION (BLANC)

Placez les articles de bébé sur le plateau du stérilisateur. Veillez à ce que les deux languettes d'extrémité soient toujours orientées vers le haut lorsque vous le placez sur le cuiseur à vapeur.



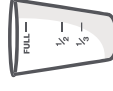
PLATEAU DE CUISSON DES ŒUFS

Faites cuire 6 œufs à la vapeur en quelques minutes !



PLATEAUX DE DÉCONGÉLATION

Décongelez les purées congelées en quelques minutes !



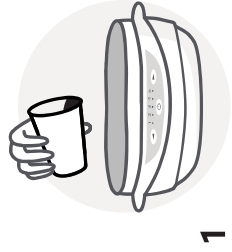
TASSE À MESURER

Ajoutez la quantité parfaite d'eau à chaque fois.

Les bases de la cuisson à la vapeur

Rien de plus facile que de cuire à la vapeur les aliments préférés de bébé dans le Nutribullet Baby® Turbo Steamer. Avec le plateau vapeur bleu, un peu d'eau et quelques minutes seulement, vous obtiendrez des ingrédients délicieusement cuits à la vapeur qui vous permettront de préparer les purées les plus fraîches, les plus savoureuses et les plus saines.

Rincez tous les fruits et légumes avant de les cuire à la vapeur, on ne sait jamais où ils sont passés ! De plus, la plupart des fruits et légumes doivent être épluchés, dénoyautés ou évidés avant d'être cuits à la vapeur ; il est plus facile de les éplucher lorsqu'ils sont durs plutôt que mous. Ensuite, il suffit de suivre les quelques étapes ci-dessous et à vous les joies de la purée !



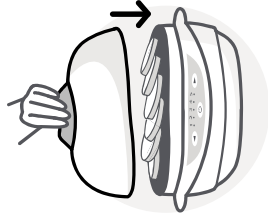
1

Utilisez le tableau de la page 10 pour déterminer la bonne quantité d'eau et versez-la dans le bac à eau.



2

Placez le plateau de cuisson bleu sur la base (avec les 2 languettes vers le haut). Ensuite, placez les aliments sur le plateau de cuisson.



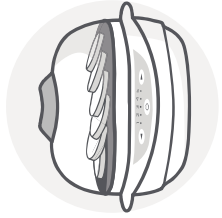
3

Mettez le couvercle du Turbo Steamer en place.



4

Sélectionnez le réglage approprié en suivant le tableau de la page 10 et démarrez le cycle de cuisson à la vapeur.



5

Lorsque vous entendez le « bip », la cuisson à la vapeur de vos aliments est terminée.



ATTENTION : Faites toujours très attention à ne pas vous approcher de l'évent à vapeur lorsque vos aliments sont en train de cuire à la vapeur, il est chaud !

Tableau de cuisson à la vapeur

Suivez ce tableau pour obtenir des aliments parfaitement cuits à la vapeur à tous les coups !

RECETTES	QUANTITÉ D'EAU	RÉGLAGE DU CUISEUR À VAPEUR	TEMPS DE CUISSON À LA VAPEUR
Purée de pommes	1/2 tasse	2	10 min
Purée d'asperges	1/2 tasse	1	7 min
Purée de mini-carottes	Tasse pleine	5	17 min
Purée de brocoli	1/2 tasse	1	7 min
Purée de chou-fleur	2/3 tasse	3	12 min
Viande de bœuf en dés	1/2 tasse	5	17 min*
Blanc de poulet en dés	1/2 tasse	5	17 min*
Poisson en dés	1/2 tasse	4	15 min*
Blanc de dinde en dés	1/2 tasse	4	15 min*
Viande de porc en dés	1/2 tasse	5	17 min*
Purée d'aubergines	1/2 tasse	1	7 min
Purée de haricots verts	1/2 tasse	1	7 min
Purée de petits pois	1/2 tasse	1	7 min
Purée de pêches	1/2 tasse	2	10 min
Purée de poires	Tasse pleine	3	12 min
Purée de prunes	1/2 tasse	2	10 min
Carottes normales	Tasse pleine	5	17 min
Purée de patates douces	Tasse pleine	5	17 min
Purée de navets	Tasse pleine	5	17 min
Purée de pommes de terre blanches	Tasse pleine	5	17 min
Purée de courge jaune	1/2 tasse	1	7 min
Purée de courgettes	1/2 tasse	1	7 min

Utilisez toujours le plateau de cuisson

NOTES DE PRÉPARATION

Coupez la pomme en quartiers et retirez la partie centrale. Épluchez les quartiers avant de les cuire à la vapeur. Placez-les sur le plateau de cuisson.

Retirez l'extrémité ligneuse de la fige. Coupez les asperges en deux avant de les cuire à la vapeur. Placez-les sur le plateau de cuisson.

Placez les mini-carottes sur le plateau de cuisson et faites-les cuire à la vapeur.

Cassez-les en morceaux. Placez-les sur le plateau de cuisson.

Cassez-les en morceaux. Placez-les sur le plateau de cuisson.

*Assurez-vous que la cuisson est complète.

*Assurez-vous que la cuisson est complète.

*Assurez-vous que la cuisson est complète.

*Assurez-vous que la cuisson est complète.

Coupez l'aubergine en deux, puis coupez les moitiés en morceaux de 1 à 2 pouces. Placez-les sur le plateau de cuisson.

Coupez les haricots verts en morceaux de 2 à 3 pouces. Placez-les sur le plateau de cuisson.

Versez les petits pois congelés sur le plateau de cuisson.

Coupez les pêches en quatre et retirez le noyau. Épluchez les pêches avant de les cuire à la vapeur. Placez-les sur le plateau de cuisson.

Épluchez la poire et coupez-la en quatre. Retirez la partie centrale et coupez chaque morceau en deux. Placez-les sur le plateau de cuisson.

Coupez les prunes en quatre et retirez le noyau. Épluchez les prunes avant de les cuire à la vapeur. Placez-les sur le plateau de cuisson.

Coupez les fanes des carottes. Épluchez et épluchez avant de faire cuire à la vapeur. Coupez les carottes en deux et placez-les sur le plateau de cuisson.

Épluchez la patate douce et coupez-la en médaillons d'une épaisseur de 1/2 pouce. Coupez à nouveau les médaillons en deux. Placez-les sur le plateau de cuisson.

Épluchez le navet et coupez-le en deux. Coupez les moitiés en morceaux de 1 à 2 pouces. Placez-les sur le plateau de cuisson.

Épluchez la patate et coupez-la en médaillons d'une épaisseur de 1/2 pouce. Coupez à nouveau les médaillons en deux. Placez-les sur le plateau de cuisson.

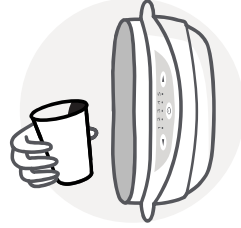
Coupez la courge en deux dans le sens de la longueur. Coupez les moitiés en morceaux de 2 pouces. Placez-les sur le plateau de cuisson.

Coupez les deux extrémités de la courgette. Coupez-les en morceaux de 1 à 2 pouces. Placez-les sur le plateau de cuisson.

Les bases de la stérilisation

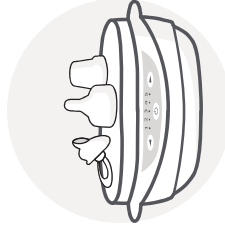
Le nutribullet Baby® Turbo Steamer est aussi un turbo stérilisateur ! Vous pouvez désormais être sûr que les sucettes, anneaux de biberon, tétines et petits jouets de votre bébé sont propres comme un sou neuf !

Lors de la stérilisation, utilisez toujours le **Réglage 5** et remplissez complètement la **tasse à mesurer** avec de l'eau.



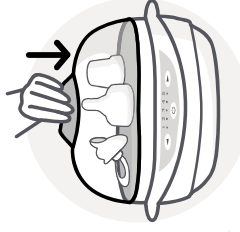
1

Ajoutez le contenu d'une tasse pleine d'eau dans le bac à eau et placez le **plateau blanc du stérilisateur** sur la **base du cuiseur à vapeur** (avec les 2 languettes vers le haut).



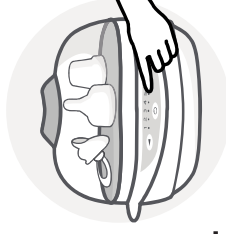
2

Placez les articles à stériliser sur le **plateau blanc du stérilisateur**.



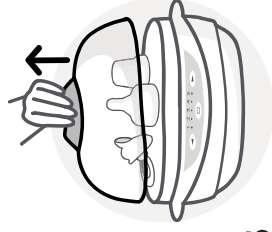
3

Mettez le **couvercle** en place.



4

Régalez sur le **Réglage 5** et démarrez le cuiseur à vapeur. Lorsque vous entendez le « bip », la stérilisation de vos articles est terminée.



5

Retirez le **couvercle** pour libérer la vapeur, puis séchez les articles après une brève période de refroidissement (afin que les articles ne soient pas trop chauds pour être prélevés). Vos articles sont maintenant stérilisés !

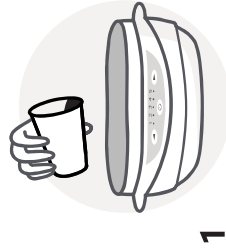


ATTENTION : Vérifiez toujours les instructions sur tous les jouets et les anneaux de dentition avant de les soumettre à la vapeur ! De nombreux jouets remplis de gel et les anneaux de dentition ne peuvent pas être soumis à la vapeur.

Les bases de la décongélation

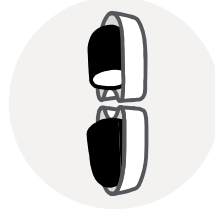
Le chauffage par micro-ondes donne souvent lieu à des températures inégales des aliments, où une partie de l'aliment est encore froide et une autre partie est très chaude. Ces points chauds sont très dangereux, car ils peuvent facilement brûler la bouche d'un bébé. Nous vous recommandons de décongeler vos portions de nutritribulet Baby® congelées à l'aide de votre nutritribulet Baby® Turbo Steamer très pratique !

La décongélation n'a jamais été aussi facile. Placez simplement vos portions congelées de nutritribulet Baby® dans les plateaux de décongélation verts et en quelques minutes vous aurez de la nourriture pour bébé chaude et délicieuse !



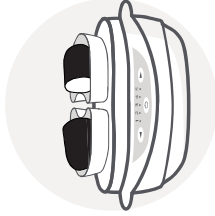
1

Ajoutez le contenu d'une tasse pleine d'eau dans le bac à eau.



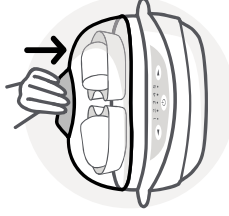
2

Placez les portions congelées de nutritribulet Baby® dans les plateaux de décongélation bleus (une par plateau).



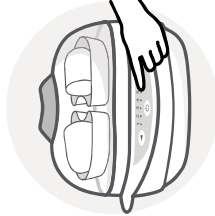
3

Placez le plateau bleu du cuiseur à vapeur sur la base du cuiseur à vapeur (avec les 2 languettes vers le haut). Ensuite, placez les plateaux de décongélation sur le plateau du cuiseur à vapeur.



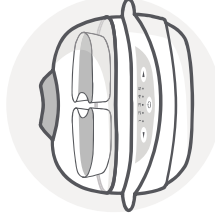
4

Mettez le couvercle en place.



5

Réglez sur le **Réglage 5** pour démarrer le cycle de décongélation.

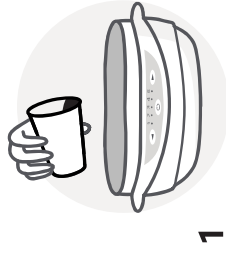


6

Lorsque vous entendez le « bip » la décongélation de vos aliments est terminée.

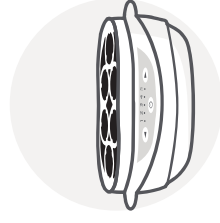
Les bases de la cuisson des œufs à la vapeur

Les grands bébés et les jeunes enfants adorent les œufs durs et les parents doivent aussi manger ! Faire une demi-douzaine d'œufs durs n'a jamais été aussi facile. Vous pouvez préparer presque une semaine de petit-déjeuner en quelques minutes seulement !



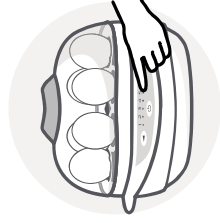
1

Ajoutez le contenu d'une tasse pleine d'eau dans le bac à eau.



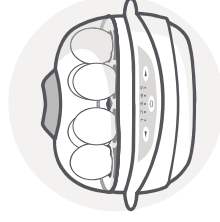
2

Placez le plateau de cuisson des œufs sur la base du cuisinier à vapeur.



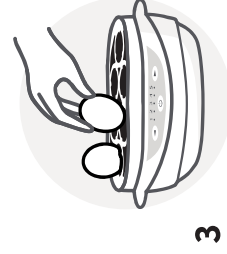
3

Réglez sur le **Réglage 5** et démarrez le cycle de cuisson à la vapeur.



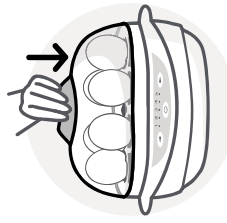
4

Lorsque vous entendez le « bip », la cuisson à la vapeur de vos aliments est terminée.



5

Placez les œufs dans les trous prévus.



6

Mettez le couvercle en place.

Nettoyage

Le nutribullet Baby® Turbo Steamer est très facile à nettoyer et à sécher. Et comme toutes les pièces sont amovibles, chacune d'entre elles peut être soigneusement séchée avant d'être rangée. Vous n'aurez donc jamais à vous soucier de la prolifération de moisissures ou de bactéries dans les endroits inaccessibles.

PLAQUE CHAUFFANTE

Après vous être assuré que la plaque chauffante est refroidie, il suffit de l'essuyer avec un chiffon chaud et savonneux. Si du calcaire s'est formé sur la plaque chauffante, ajoutez 1/2 tasse de vinaigre blanc et faites chauffer sur le **Réglage 1** jusqu'à ce que le calcaire se dissolve. Laissez refroidir et essuyez.

PLATEAUX ET BOLS

Nettoyez toutes les pièces (sauf la plaque chauffante) en les lavant à l'eau chaude savonneuse, puis en les rinçant. Ne pliez pas les plateaux pendant le processus de lavage, car cela pourrait les déformer.

FR/ Explication des marquages



FR/ Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans toute l'Union européenne.

Pour prévenir les dommages éventuels à l'environnement ou à la santé humaine dus à l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit en vue d'un recyclage respectueux de l'environnement.



FR/ Ce produit est conforme à la réglementation européenne n° 1935/2004 sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.

Rangement

Grâce à sa petite taille, le nutribullet Baby® Turbo Steamer est facile à ranger ! Il est si mignon que beaucoup d'entre nous aiment le garder sur le plan de travail. Mais si vous souhaitez le ranger, assurez-vous simplement que toutes les pièces sont sèches et rangez-le dans un placard.

Capital Brands Distribution, LLC, Los Angeles, CA 90025 | www.nutribullet.com
Tous droits réservés
nutribullet® et le logo nutribullet® sont des marques de CapBran Holdings, LLC
enregistrées aux États-Unis et dans le monde entier. Copyright © 2021.

210924_BSR-0893

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 utilizada 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!

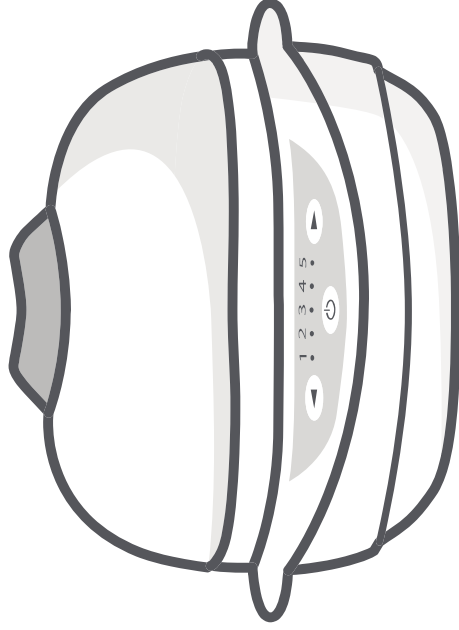
SOLO PARA USO DOMÉSTICO

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.



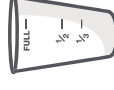
BANDEJA DE ESTERILIZACIÓN (BLANCA)
Para esterilizar los artículos del bebé. Verifique que las 2 lengüetas de los extremos estén hacia arriba cuando la bandeja esté en la vaporera.



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!

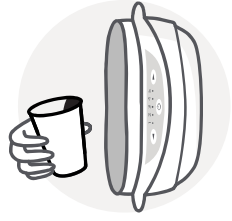


VASO MEDIDOR
Para usar siempre la cantidad exacta de agua.

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.



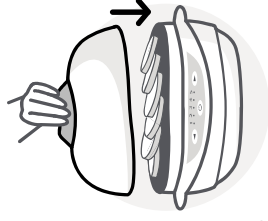
1

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



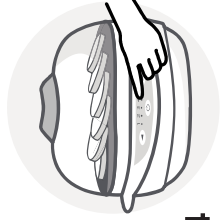
2

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



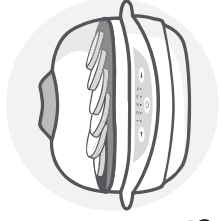
3

Coloque la tapa de Turbo Steamer en su lugar.



4

Seleccione la regulación adecuado 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

Siga 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

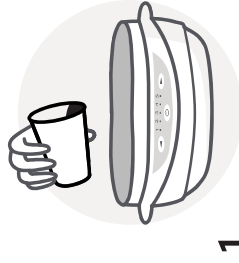
NOTAS PARA LA PREPARACIÓN:

- 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.
- *Comprobar que esté totalmente cocida.
- *Comprobar que esté totalmente cocida.
- *Comprobar que esté totalmente cocida.
- *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

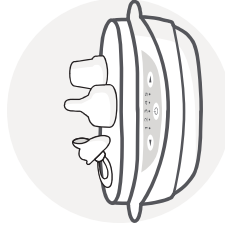
¡Turbo Steamer nutritbullet Baby® también es un turbo esterilizador! Ahora puede estar segura de que los chupetes, anillas y tetillas de los biberones y los juguetes más pequeños del bebé estarán impecables.

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



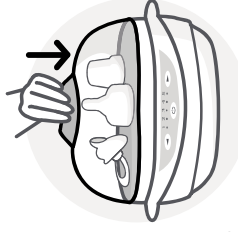
1

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**.



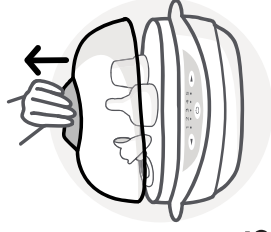
3

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!

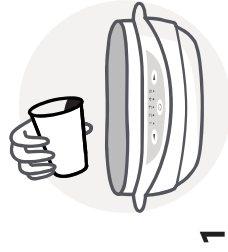


CUIDADO: lea siempre las instrucciones de todos los juguetes y los mordedores antes de esterilizarlos. Muchos juguetes y los mordedores rellenos de gel no se pueden esterilizar al vapor.

Conceptos básicos de descongelación

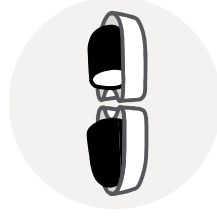
El calentamiento con microondas suele dar lugar a temperaturas irregulares en los alimentos, en las que una zona de los mismos está todavía fría y otra muy caliente. Estos puntos calientes son muy peligrosos, porque pueden quemar fácilmente la boca del bebé. Recomendamos descongelar las porciones congeladas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

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.



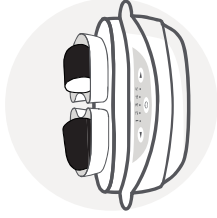
1

Añada un vaso lleno de agua al depósito.



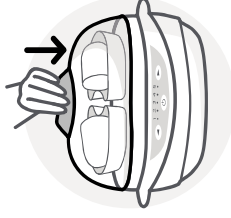
2

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.

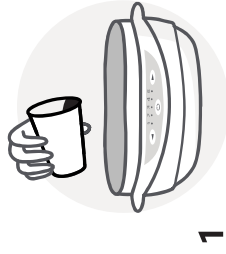


6

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

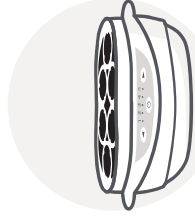
Conceptos básicos de cocción al vapor de huevos

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.



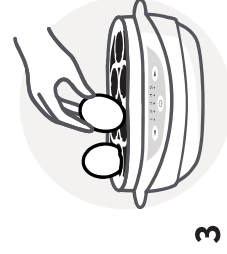
1

Añada un vaso lleno de agua al depósito.



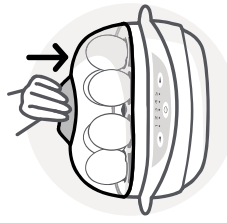
2

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



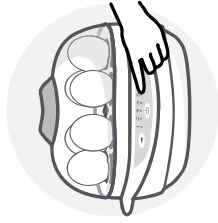
3

Ponga los huevos en los agujeros correspondientes.



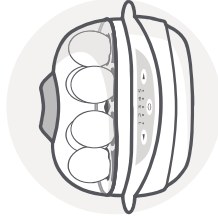
4

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.

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.

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 guardarla, compruebe que todas las piezas estén secas y guárdela en cualquier armario.

Capital Brands Distribution, LLC, Los Angeles, CA 90025 | 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

Turbo Steamer

Guia do utilizador

Cozer a vapor,
descongelar
e esterilizar!



nutribullet
BABY®

Índice

03	Salvaguardas importantes
07	Acessórios fornecidos
08	Noções básicas de cozedura a vapor
10	Tabela de cozedura a vapor
12	Noções básicas de esterilização
14	Noções básicas de descongelação
16	Noções básicas de cozedura de ovos a vapor
18	Limpeza da Turbo Steamer
18	Arrumação da Turbo Steamer

Salvaguardas importantes

Para sua segurança, leia atentamente todas as instruções antes de utilizar a sua nutriBullet Baby® Turbo Steamer.

As seguintes instruções básicas de segurança devem ser sempre seguidas quando utilizar a nutriBullet Baby® Turbo Steamer (“Turbo Steamer”):

INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se lhes for dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos se lhes for dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.
- Utilize apenas os acessórios e adaptadores incluídos na Turbo Steamer. A utilização de acessórios não autorizados pode causar danos ou ferimentos e anulará a garantia.
- Não utilize sem água no reservatório da máquina de cozer a vapor.

do aparelho de forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser efetuadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.

- Não utilize a Turbo Steamer para mais nada além da sua utilização prevista.
- Utilize apenas os acessórios e adaptadores incluídos na Turbo Steamer. A utilização de acessórios não autorizados pode causar danos ou ferimentos e anulará a garantia.
- Não utilize sem água no reservatório da máquina de cozer a vapor.

- Utilize apenas água na Turbo Steamer para cozer alimentos a vapor. Uma pequena quantidade de vinagre branco pode ser adicionada para remover o calcário durante a limpeza (consulte a seção: "Limpeza da Turbo Steamer").
- Não utilize ao ar livre.
- Este aparelho é apenas para uso doméstico.

SEGURANÇA ELÉTRICA

AVISO!

NÃO UTILIZE ESTE PRODUTO COM QUALQUER TIPO DE ADAPTADOR OU DISPOSITIVO CONVERSOR DE TENSÃO.

- A utilização de adaptadores e conversores é considerada uma modificação não autorizada do produto e anulará a garantia. A utilização deste produto em locais com especificações elétricas diferentes pode resultar em ferimentos pessoais ou danos materiais.
- Para proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, as fichas ou a unidade base em água ou outros líquidos.
- Não deixe o cabo pendurado sobre a borda da mesa ou da bancada ou perto de superfícies quentes. Não deixe o cabo ao alcance de uma criança.
- O comprimento do cabo

utilizado na Turbo Steamer foi selecionado para reduzir os perigos de se emaranhar ou tropeçar num cabo mais comprido.

- Não utilize a Turbo Steamer se o cabo ou a ficha tiverem ficado danificados de alguma forma ou depois de o aparelho ter avariado ou tiver sido danificado de alguma forma. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente para obter assistência com reparações, devoluções ou substituições.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente autorizado ou por pessoas igualmente qualificadas, a fim de evitar qualquer perigo.
- Por precaução, não utilize um cabo de extensão com a Turbo Steamer.
- Certifique-se de que a tensão da sua tomada é a mesma que a tensão indicada na etiqueta de classificação do aparelho.
- Para desligar a corrente, prima o botão "power" e desligue-a da tomada da parede.
- Desligue a Turbo Steamer da tomada quando não estiver a ser utilizada. Certifique-se de que está desligada da tomada antes de montar, desmontar, adicionar peças adicionais e limpar.

SEGURANÇA RELATIVA AO CALOR E PRESSÃO

AVISO!

Não toque em superfícies quentes. Utilize pegas para painéis quando retirar a tampa da máquina de cozer a vapor ou manusear recipientes quentes para evitar queimaduras de vapor. Não mova a Turbo Steamer quando estiver a ser utilizada. Deixe-a sempre arrefecer completamente antes de a mover ou guardar.

vapor para evitar queimaduras e deixe que a água deslize para a mesma.

- Deixe sempre que os alimentos cozidos a vapor arrefeçam completamente antes de os servir, pois eles podem estar extremamente quentes e causar queimaduras.
- Para evitar qualquer tipo de queimadura, verifique sempre a temperatura dos alimentos antes de os servir.

! Guarde estas instruções!

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

Deve ser muito cauteloso ao retirar alimentos quentes da Turbo Steamer para evitar queimaduras.

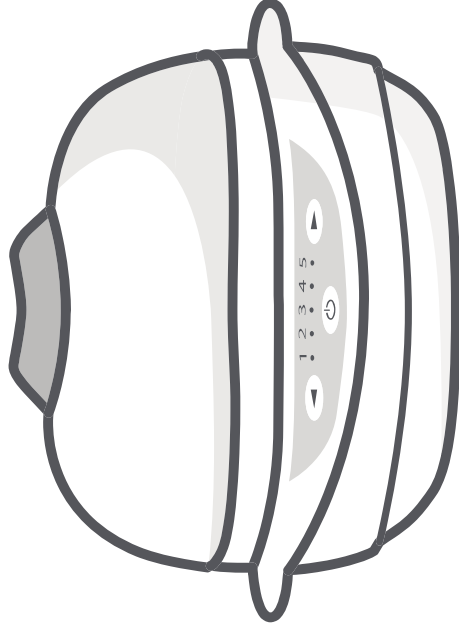
- Não coloque perto de um fogão a gás ou elétrico quente ou de um forno aquecido.
- Durante o funcionamento, coloque a Turbo Steamer num local onde as saídas de vapor não estejam perto de pessoas, uma vez que o vapor estará QUENTE!
- Deve ter um cuidado extremo em torno da saída de vapor, uma vez que é libertado vapor quente por essa saída e pode causar queimaduras.
- Levante e abra cuidadosamente a tampa da máquina de cozer a

A nutribullet Baby® Turbo Steamer

Parabéns pela sua compra da nutribullet Baby® Turbo Steamer! Agora pode cozer a vapor, esterilizar e descongelar, tudo no mesmo sistema fácil de usar!

Delicie-se com a sua nova máquina de cozer a vapor! Sabemos que o seu bebé vai ADORAR toda a comida fresca, saudável e totalmente natural que fará com a mesma.

— A equipa nutribullet Baby®



Acessórios fornecidos



BASE DA MÁQUINA DE COZER A VAPOR

5 definições fáceis e um indicador integrado que lhe diz quando a comida está pronta.



TAMPA DA MÁQUINA DE COZER A VAPOR

A sua ampla capacidade permite uma grande variedade de utilizações.



TABULEIRO DE COZEDURA (AZUL)

Coloque os alimentos favoritos do bebé no tabuleiro de cozedura. Certifique-se de que as 2 abas das extremidades estão sempre viradas para cima quando colocadas sobre a máquina de cozer a vapor.



TABULEIRO DE ESTERILIZAÇÃO (BRANCO)

Coloque os objetos do bebé no tabuleiro de esterilização. Certifique-se de que as 2 abas das extremidades estão sempre viradas para cima quando colocadas sobre a máquina de cozer a vapor.



TABULEIRO DE COZEDURA DE OVOS

Coza 6 ovos a vapor em minutos!



TABULEIROS DE DESCONGELAÇÃO

Descongele puré congelado em minutos!



COPO DE MEDIÇÃO

Adicione sempre a quantidade perfeita de água.

Noções básicas de cozedura a vapor

Cozinhar a vapor os alimentos favoritos do bebé na Nutribullet Baby® Turbo Steamer não podia ser mais fácil. Com o tabuleiro azul da máquina de cozer a vapor, basta um pouco de água e apenas alguns minutos para obter ingredientes deliciosamente cozinhados a vapor para os purés mais frescos, saborosos e saudáveis.

Lave toda a fruta e legumes antes de cozinhar a vapor – nunca se sabe por onde é que eles andaram! Além disso, deve retirar a casca, as pevides ou os caroços à maior parte da fruta e legumes antes de os cozinhar a vapor; é mais fácil fazê-lo quando estão duros e não moles. Depois, siga os passos seguintes e descubra a alegria dos purés!



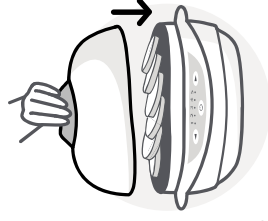
1

Use a tabela da página 10 para determinar a quantidade certa de água e deite-a no tabuleiro da água.



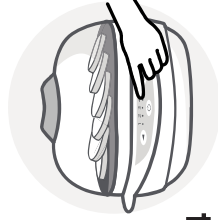
2

Coloque o tabuleiro de cozedura azul na base (com as 2 abas viradas para cima). De seguida, coloque os alimentos no tabuleiro de cozedura.



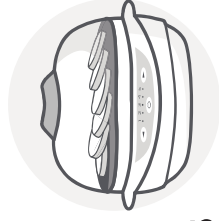
3

Coloque a tampa da Turbo Steamer no lugar.



4

Selecione a definição correta seguindo a tabela da página 10 e inicie o ciclo de cozedura a vapor.



5

Quando ouvir o “bip” é sinal de que terminou a cozedura a vapor.

! CUIDADO: Tenha sempre o cuidado de se afastar da saída de vapor enquanto os alimentos estiverem a ser cozinhados — está quente!

Tabla de cozedura a vapor

Siga esta tabela para obter sempre alimentos perfeitamente cozinhados a vapor!

RECETAS	QUANTIDADE DE ÁGUA	DEFINIÇÃO DA MAQUINA DE COZERA A VAPOR	TEMPO DE COZEDURA A VAPOR
Puré de maçã	1/2 copo	2	10 min
Puré de espargos	1/2 copo	1	7 min
Puré de cenouras baby	Copo cheio	5	17 min
Puré de brácolos	1/2 copo	1	7 min
Puré de couve-flor	2/3 copo	3	12 min
Carne de vaca cortada em cubos	1/2 copo	5	17 min*
Peito de frango cortado em cubos	1/2 copo	5	17 min*
Peixe cortado em cubos	1/2 copo	4	15 min*
Peito de peru cortado em cubos	1/2 copo	4	15 min*
Carne de porco cortada em cubos	1/2 copo	5	17 min*
Puré de beringela	1/2 copo	1	7 min
Puré de feijão-verde	1/2 copo	1	7 min
Puré de ervilhas	1/2 copo	1	7 min
Puré de pêssego	1/2 copo	2	10 min
Puré de pera	Copo cheio	3	12 min
Puré de ameixa	1/2 copo	2	10 min
Cenouras normais	Copo cheio	5	17 min
Puré de batata-doce	Copo cheio	5	17 min
Puré de nabo	Copo cheio	5	17 min
Puré de batata branca	Copo cheio	5	17 min
Puré de abóbora amarela	1/2 copo	1	7 min
Puré de courgette	1/2 copo	1	7 min

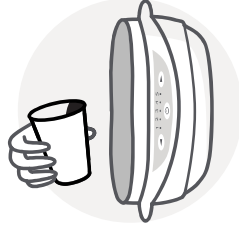
Utilize sempre o tabuleiro de cozedura

NOTAS DE PREPARAÇÃO
Corte a maçã aos gomos e retire o caroço. Corte os gomos descascados antes de os cozer a vapor. Coloque no tabuleiro de cozedura.
Retire a extremidade lenhosa do caule. Corte os espargos ao meio antes de os cozer a vapor. Coloque no tabuleiro de cozedura.
Coloque as cenouras baby no tabuleiro de cozedura e coza-as a vapor.
Divida em ramos. Coloque no tabuleiro de cozedura.
Divida em ramos. Coloque no tabuleiro de cozedura.
*Certifique-se de que está bem cozido.
*Certifique-se de que está bem cozido.
*Certifique-se de que está bem cozido.
*Certifique-se de que está bem cozido.
Corte a beringela ao meio e, depois, corte as metades em pedaços de 2,5-5 cm. Coloque no tabuleiro de cozedura.
Corte o feijão-verde em pedaços de 5-7 cm. Coloque no tabuleiro de cozedura.
Deite as ervilhas congeladas no tabuleiro de cozedura.
Corte os pêssegos em quartos e retire o caroço. Descasque os pêssegos antes de os cozer a vapor. Coloque no tabuleiro de cozedura.
Descasque a pera e corte-a em quartos. Retire o caroço e corte cada pedaço ao meio. Coloque no tabuleiro de cozedura.
Corte as ameixas em quartos e retire o caroço. Descasque as ameixas antes de as cozer a vapor. Coloque no tabuleiro de cozedura.
Corte os topos das cenouras. Descasque antes de cozer a vapor. Corte as cenouras ao meio e coloque-as no tabuleiro de cozedura.
Descasque a batata-doce e corte em medalhões com 2,5-5 cm de espessura. Corte os medalhões ao meio. Coloque no tabuleiro de cozedura.
Descasque o nabo e corte ao meio. Corte as metades em pedaços de 2,5-5 cm. Coloque no tabuleiro de cozedura.
Descasque a batata e corte em medalhões com 2,5-5 cm de espessura. Corte os medalhões ao meio. Coloque no tabuleiro de cozedura.
Corte a abóbora ao meio no sentido do comprimento. Corte as metades em pedaços de 5 cm. Coloque no tabuleiro de cozedura.
Corte ambas as extremidades das courgettes. Corte em pedaços de 2,5-5 cm. Coloque no tabuleiro de cozedura.

Noções básicas de esterilização

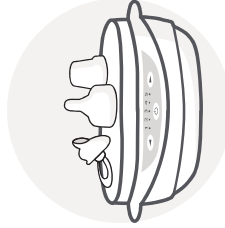
A Nutribullet Baby® Turbo Steamer também é um esterilizador turbo! Agora pode ter a certeza de que as chupetas, os aros e as tetinas dos biberões e os brinquedos mais pequenos do bebé estão imaculados!

Quando esterilizar, use sempre a **Definição 5** e encha o **copo de medição** até cima com água.



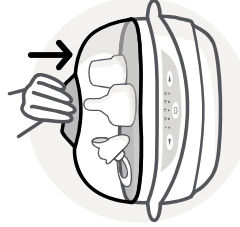
1

Deite um copo cheio de água no tabuleiro da água e coloque o **tabuleiro de esterilização branco** na **base da máquina de cozer a vapor** (com as 2 abas viradas para cima).



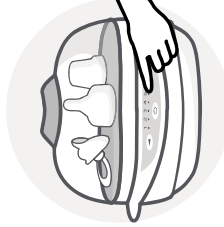
2

Coloque os objetos a esterilizar no **tabuleiro de esterilização branco**.



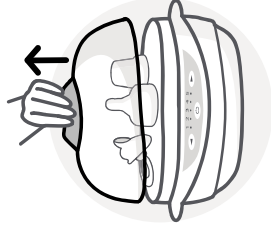
3

Coloque a **tampa** no lugar.



4

Regule para a **Definição 5** e ligue a máquina de cozer a vapor. Quando ouvir o "bip" é sinal de que terminou a esterilização dos objetos.



5

Retire a **tampa** para libertar o vapor e, depois, seque os objetos após um curto período de arrefecimento (para que os objetos não estejam demasiado quentes ao pegar neles). Os seus objetos estão agora esterilizados!

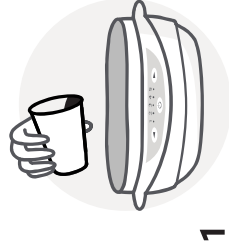


CUIDADO: Verifique sempre as instruções de todos os brinquedos e mordedores antes de os esterilizar a vapor! Muitos brinquedos e mordedores com enchimento de gel não podem ser esterilizados a vapor.

Noções básicas de descongelação

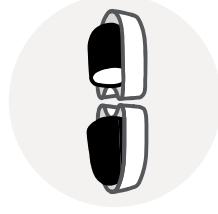
O aquecimento no micro-ondas resulta muitas vezes em temperaturas desiguais nos alimentos, com uma parte ainda fria e outra muito quente. Estes pontos quentes são muito perigosos, pois podem queimar facilmente a boca do bebé. Recomendamos que descongele as suas refeições nutriBullet Baby® congeladas com a sua prática nutriBullet Baby® Turbo Steamer!

Descongelar nunca foi tão fácil. Coloque simplesmente as suas refeições nutriBullet Baby® congeladas nos tabuleiros de descongelação verdes e, em poucos minutos, terá comida de bebé quente e deliciosa!



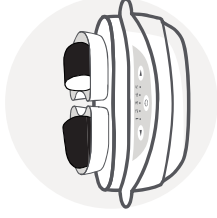
1

Deite um copo cheio de água no tabuleiro da água.



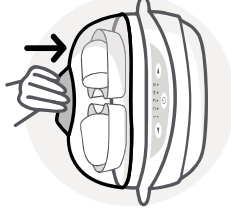
2

Coloque as refeições nutriBullet Baby® congeladas nos tabuleiros de descongelação azuis (um por tabuleiro).



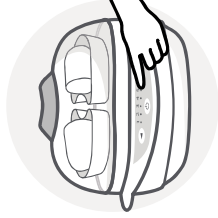
3

Coloque o tabuleiro de cozedura azul na base da máquina de cozer a vapor (com as 2 abas viradas para cima). De seguida, coloque os tabuleiros de descongelação no tabuleiro da máquina de cozer a vapor.



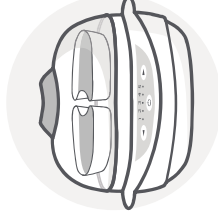
4

Coloque a tampa no lugar.



5

Regule para a **Definição 5** para iniciar o ciclo de descongelação.

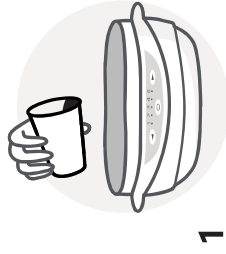


6

Quando ouvir o “bip” é sinal de que terminou a descongelação.

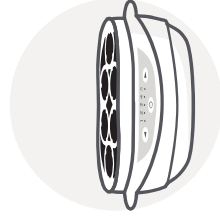
Noções básicas de cozedura de ovos a vapor

Todas as crianças, mais ou menos crescidas, adoram ovos cozidos e os pais também precisam de comer! Preparar meia dúzia de ovos cozidos nunca foi tão fácil. Pode fazer o pequeno-almoço para quase uma semana em apenas alguns minutos!



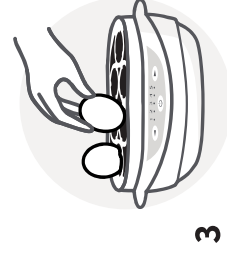
1

Deite um copo cheio de água no tabuleiro da água.



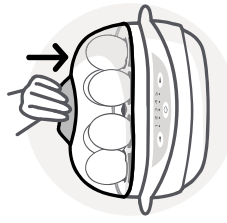
2

Coloque o tabuleiro de cozedura de ovos sobre a base da máquina de cozer a vapor.



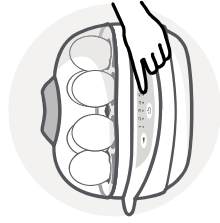
3

Coloque os ovos nos respetivos orifícios.



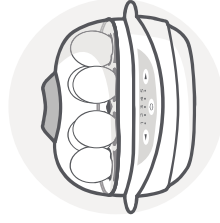
4

Coloque a tampa no lugar.



5

Regule para a **Definição 5** e inicie o ciclo de cozedura a vapor.



6

Quando ouvir o "bip" é sinal de que terminou a cozedura a vapor.

Limpeza

A Nutribullet Baby® Turbo Steamer é muito fácil de limpar e secar. E porque todos os componentes são amovíveis, pode secar bem cada peça antes de arrumar o aparelho — para que nunca mais se tenha de preocupar com aqueles pontos “inattingíveis” que só acumulam bolor ou bactérias.

PRATO DE AQUECIMENTO

Depois de se certificar de que o prato de aquecimento está frio, lave-o simplesmente com uma esponja e detergente. Em caso de formação de calcário no prato de aquecimento, adicione 1/2 copo de vinagre branco e aqueça na **Definição 1** até o calcário se dissolver. Deixe arrefecer e limpe.

TABULEIROS E TAÇAS

Lave quaisquer peças (exceto o prato de aquecimento) com água quente e detergente e, depois, passe por água. Não dobre os tabuleiros durante a lavagem, pois isso pode deformá-los.

PT/ Explicação das marcações



PT/ Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar eventuais danos ao ambiente ou à saúde humana decorrentes da eliminação descontrolada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e recolha ou contacte o vendedor onde o produto foi adquirido. O produto poderá ser levado para uma reciclagem segura do ponto de vista ambiental.



PT/ Este produto está em conformidade com o regulamento europeu n.º 1935/2004 relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com alimentos.

Arrumação

Graças ao seu tamanho reduzido, pode guardar a Nutribullet Baby® Turbo Steamer num estalar de dedos! Ela é tão fofa que muitos gostam de a manter na bancada da cozinha. Mas, se preferir arrumá-la, certifique-se simplesmente de que todas as partes estão secas e guarde-a em qualquer armário.

Capital Brands Distribution, LLC, Los Angeles, CA 90025 | www.nutribullet.com
Todos os direitos reservados
nutribullet® e o logótipo nutribullet® são marcas comerciais da CapBran Holdings, LLC
registada nos E.U.A. e em todo o mundo. Copyright © 2021.

210924_BSR-0893

Turbo Steamer

Οδηγίες χρήσης

Μαγειρέψτε στον
ατμό, αποψύξτε
και αποστειρώστε!



nutribullet
BABY®

Περιεχόμενα

03	Σημαντικές προφυλάξεις
07	Τι παρέχεται
08	Βασικές οδηγίες μαγειρέματος στον ατμό
10	Διάγραμμα μαγειρέματος στον ατμό
12	Βασικές οδηγίες αποστείρωσης
14	Βασικές οδηγίες απόψυξης
16	Βασικές οδηγίες βρασίματος αυγών στον ατμό
18	Καθαρισμός του turbo steamer
18	Φύλαξη του turbo steamer

Σημαντικές προφυλάξεις

Για την ασφάλειά σας, διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το **nutribullet Baby® Turbo Steamer**.

Οι ακόλουθες βασικές οδηγίες ασφαλείας θα πρέπει πάντα να ακολουθούνται όταν χρησιμοποιείται το **nutribullet Baby® Turbo Steamer** («Turbo Steamer»):

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες φυσικές, αντλητικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, μόνο εφόσον επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν έχουν κατανοήσει τους πιθανούς κινδύνους.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιό της σε μέρος που δεν μπορούν να φτάσουν τα παιδιά.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω εφόσον επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν έχουν καταλάβει τους πιθανούς κινδύνους. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν θα πραγματοποιείται από παιδιά εκτός εάν είναι μεγαλύτερα από 8 ετών και επιτηρούνται. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιό της σε μέρος που δεν μπορούν να φτάσουν τα παιδιά.
- Μην χρησιμοποιείτε το Turbo Steamer για στιδήστε άλλο εκτός της προοριζόμενης χρήσης του.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα παρατεταμένα και τα εξαρτήματα που περιλαμβάνονται με το Turbo Steamer. Η χρήση μη εξουσιοδοτημένων εξαρτημάτων μπορεί να προκαλέσει ζημιά ή τραυματισμό και θα ακυρώσει την εγγύηση.
- Μην χρησιμοποιείτε τον ατμομάγειρα χωρίς νερό στο δοχείο.

- Χρησιμοποιείτε νερό στο Turbo Steamer μόνο για το μαγείρεμα τροφών στον ατμό. Κατά τον καθαρισμό μπορεί να προστεθεί μικρή ποσότητα λευκού ξιδιού για την αφαίρεση των αλάτων (βλ. ενότητα: «Καθαρισμός του Turbo Steamer»).
- Μην το χρησιμοποιείτε σε εξωτερικό χώρο.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΜΕ ΟΠΟΙΟΥΔΗΠΟΤΕ ΤΥΠΟΥ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΕΑ Ή ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗΣ ΤΑΣΗΣ.

- Η χρήση προσαρμογών και μετατροπών θεωρείται μη εξουσιοδοτημένη τροποποίηση του προϊόντος και ακυρώνει του προϊόντος σε τοποθεσίες που εγγύση. Η χρήση αυτού του προϊόντος σε τοποθεσίες με διαφορετικές ηλεκτρικές προδιαγραφές μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα προσωπικό τραυματισμό ή πρόκληση ζημιών.
- Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε το καλώδιο, τα βύσματα ή τη μονάδα βάσης σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπέζιού ή από τον πάγκο ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες. Μην

αφήνετε το καλώδιο σε σημείο προστό για τα παιδιά.

- Το μήκος του καλωδίου που χρησιμοποιείται στο Turbo Steamer επιλέχθηκε ώστε να μειωθεί ο κίνδυνος κάποιου άτομο να μπερδευτεί ή να σκοταφίσει, συγκριτικά με μακρύτερο καλώδιο.
- Μην λειτουργείτε το Turbo Steamer αν έχει προκληθεί οποιαδήποτε ζημιά στο καλώδιο ή το βύσμα ή μετά από βλάβη της συσκευής ή πρόκληση οποιασδήποτε ζημιάς. Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών για βοήθεια όσον αφορά τις επισκευές, τις επιστροφές ή τις αντικαταστάσεις.
- Αν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το τμήμα σέρβις ή παρομοίως εξειδικευμένα άτομα, για να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Ως μέτρο προφύλαξης ασφάλειας, μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης με το Turbo Steamer.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση της πρίζας σας είναι ίδια με την τάση που αναγράφεται στην ετικέτα ενεργειακής σήμανσης της συσκευής.
- Για να διακόψετε την παροχή, πατήστε το κουμπί «ενεργοποίησης» και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Αποσυνδέτε το Turbo Steamer από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται. Βεβαιωθείτε ότι δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα

πριν από τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, προσθήκη επιπλέον εξαρτημάτων, και τον καθαρισμό.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΑΠΟ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΠΙΕΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μην αγίζετε ζεστές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε πιάστρες όταν αφαιρείτε το καπάκι του ατμομάγειρα ή όταν χειρίζεστε ζεστά δοχεία για την αποφυγή πρόκλησης εγκαυμάτων από τον ατμό.

Μην μετακινείτε το Turbo Steamer κατά τη χρήση. Αφήνετέ το πάντα να κρύνει εντελώς πριν το μετακινήσετε ή το αποθηκεύσετε.

Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή κατά την αφαίρεση ζεστών τροφών από το Turbo Steamer για την αποφυγή εγκαυμάτων.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε ζεστή επιφάνεια εστίας γκαζιού ή ηλεκτρικής, ή κοντά σε ζεστό φούρνο.
- Κατά τη λειτουργία τοποθετήστε το Turbo Steamer σε θέση όπου οι πίδακες ατμού δεν θα είναι κοντά σε ανθρώπους, καθώς ο ατμός είναι ΚΑΥΤΟΣ!
- Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή γύρω από τους πίδακες ατμού, καθώς ο καυτός ατμός που απελευθερώνεται από τους

πίδακες μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

- Σηκώστε και ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι ατμομάγειρα για την αποφυγή συσσώρευσης αλάτων και τη δυνατότητα έγχυσης νερού στον ατμομάγειρα.
- Αφήνετε πάντα τις μαγειρεμένες στον ατμό τροφές να κρύνουν εντελώς πριν τις σερβίρετε, καθώς οι μαγειρεμένες στον ατμό τροφές μπορεί να κινούν πολύ και μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Για την αποφυγή εγκαυμάτων, ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία των τροφών πριν τις σερβίρετε.

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες!

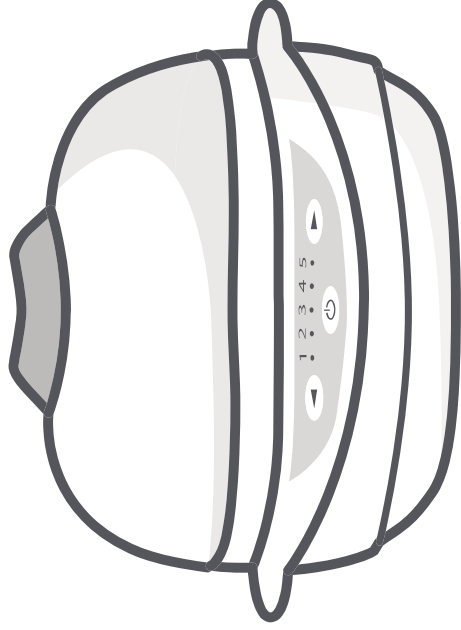
ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

To nutribullet Baby® Turbo Steamer

Συγχαρητήρια για την αγορά του nutribullet Baby® Turbo Steamer! Τώρα μπορείτε να μαγειρέψετε στον ατμό, να αποστειρώσετε και να αποψύξετε, όλα με το ίδιο εύκολο στη χρήση σύστημα.

Απολαύστε τον νέο σας ατμομάγειρα! Ξέρουμε ότι το μωρό σας θα ΛΑΤΡΕΨΕΙ τα φρέσκα, υγιεινά, εξ ολοκλήρου φυσικά γεύματα που θα παρασκευάσετε με τον ατμομάγειρα.

— Η ομάδα nutribullet
Baby®



Τι παρέχεται



ΒΑΣΗ ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑ

5 εύκολες ρυθμίσεις και ενσωματωμένη ένδειξη για να γνωρίζετε πότε το φαγητό σας είναι έτοιμο!



ΚΑΠΑΚΙ ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑ

Η μεγάλη χωρητικότητα παρέχει τη δυνατότητα πολλαπλών χρήσεων.



ΔΙΣΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΜΠΛΕ)

Τοποθετήστε τις αγαπημένες τροφές του μωρού στον δίσκο μαγειρέματος. Βεβαιωθείτε ότι τα 2 ακραία πτερύγια είναι στραμμένα πάντα προς τα επάνω όταν ο δίσκος τοποθετείται στον ατμομάγειρα.



ΔΙΣΚΟΣ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗΣ (ΛΕΥΚΟΣ)

Τοποθετήστε τα αντικείμενα του μωρού στον δίσκο αποστείρωσης. Βεβαιωθείτε ότι τα 2 ακραία πτερύγια είναι στραμμένα πάντα προς τα επάνω όταν ο δίσκος τοποθετείται στον ατμομάγειρα.



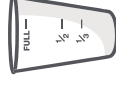
ΔΙΣΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΑΥΤΩΝ

Βράστε στον ατμό 6 αυγά σε μερικά λεπτά!



ΔΙΣΚΟΙ ΑΠΟΨΥΞΗΣ

Αποψύξτε τον κατεψυγμένο ποτό σε μερικά λεπτά!



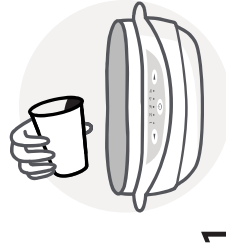
ΔΟΣΟΜΕΤΡΙΚΟ ΚΥΠΕΛΛΟ

Προσθέστε την ιδανική ποσότητα νερού σε κάθε περίπτωση.

Βασικές οδηγίες μαγειρέματος στον ατμό

Το μαγείρεμα στον ατμό των αγαπημένων τροφών του μωρού με το nutriBullet Baby® Turbo Steamer δεν θα μπορούσε να είναι ευκολότερο. Με τον μπλε δίσκο του ατμομάγειρα, λίγο νερό και μερικά μερικά λεπτά — θα έχετε λαχταριστά, μαγειρεμένα στον ατμό υλικά, για να την παρασκευή των πιο φρέσκων, γευστικών και υγιεινών πολτών.

Ξεπλύνετε όλα τα φρούτα και τα λαχανικά πριν το μαγείρεμα στον ατμό — δεν ξέρετε ποτέ που ήταν πριν! Επιπλέον, στα περισσότερα φρούτα και λαχανικά πρέπει να αφαιρεθεί η φλούδα, τα κουκούτσια ή ο πυρήνας, πριν το μαγείρεμα στον ατμό· είναι πιο εύκολο να τα ξεφλουδίσετε όταν είναι σκληρά και όχι όταν μαλακώσουν. Κατόπιν, ακολουθήστε απλά τα επόμενα λίγα βήματα και θα είστε πολύ κοντά προς την απόλαυση του πολτού.



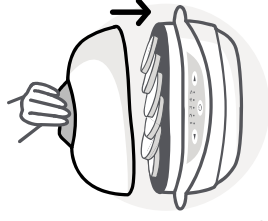
1

Χρησιμοποιήστε το διάγραμμα στη σελίδα 10 για να προσδιορίσετε την κατάλληλη ποσότητα νερού και τοποθετήστε το νερό στον δίσκο νερού.



2

Τοποθετήστε τον μπλε δίσκο μαγειρέματος στον ατμό στη βάση (με τα 2 περσόνια στραμμένα προς τα πάνω). Στη συνέχεια, τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στον δίσκο μαγειρέματος.



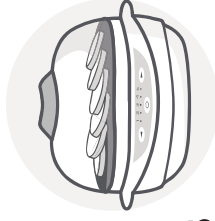
3

Τοποθετήστε το καπάκι του turbo steamer στη θέση του.



4

Επιλέξτε τη σωστή ρύθμιση σύμφωνα με το διάγραμμα στη σελίδα 10 και ξεκινήστε τον κύκλο μαγειρέματος στον ατμό.



5

Όταν ακούσετε το «μπιπ» το μαγείρεμα των τροφίμων στον ατμό έχει ολοκληρωθεί.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Να προσέχετε πάντα να είστε μακριά από την οπή εξόδου του ατμού όταν μαγειρεύετε με ατμό — ο ατμός είναι καυτός!

Διάγραμμα μαγειρέματος στον ατμό

Ακολουθήστε αυτό το διάγραμμα για τέλεια μαγειρεμένα στον ατμό τρόφιμα σε κάθε περίπτωση!

ΣΥΝΤΑΞΕΙΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ	ΡΥΘΜΙΣΗ ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ
Πουρές μήλου	1/2 φλιτζάνι	2	10 λεπτά
Πουρές σπαραγγιών	1/2 φλιτζάνι	1	7 λεπτά
Πουρές καρσών baby	Ένα φλιτζάνι	5	17 λεπτά
Πουρές μπρόκολου	1/2 φλιτζάνι	1	7 λεπτά
Πουρές κουνουπιδιού:	2/3 φλιτζανιού	3	12 λεπτά
Μασχάρι σε κύβους	1/2 φλιτζάνι	5	17 λεπτά*
Στήθος κοτόπουλου σε κύβους	1/2 φλιτζάνι	5	17 λεπτά*
Ψάρι σε κύβους	1/2 φλιτζάνι	4	15 λεπτά*
Στήθος γαλοπούλας σε κύβους	1/2 φλιτζάνι	4	15 λεπτά*
Χαϊνιά σε κύβους	1/2 φλιτζάνι	5	17 λεπτά*
Πουρές μελιτζάνας	1/2 φλιτζάνι	1	7 λεπτά
Πουρές πράσινων φασολιών	1/2 φλιτζάνι	1	7 λεπτά
Πουρές μπιζελιών	1/2 φλιτζάνι	1	7 λεπτά
Πουρές ροδάκινου	1/2 φλιτζάνι	2	10 λεπτά
Πουρές αχλαδιού	Ένα φλιτζάνι	3	12 λεπτά
Πουρές διαμόσκηγου	1/2 φλιτζάνι	2	10 λεπτά
Καρότα κανονικού μεγέθους	Ένα φλιτζάνι	5	17 λεπτά
Πουρές γλυκοπατάτας	Ένα φλιτζάνι	5	17 λεπτά
Πουρές ρέβας	Ένα φλιτζάνι	5	17 λεπτά
Πουρές πατάτας	Ένα φλιτζάνι	5	17 λεπτά
Πουρές κολοκυθας	1/2 φλιτζάνι	1	7 λεπτά
Πουρές κολοκυθιών	1/2 φλιτζάνι	1	7 λεπτά

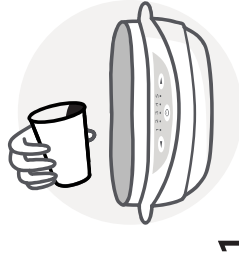
Χρησιμοποιείτε πάντα τον δίσκο μαγειρέματος

ΒΑΣΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
Κόψτε το μήλο σε κομμάτια και αφαιρέστε τον πυρήνα. Πριν το μαγείρεμα στον ατμό αφαιρέστε από τα κομμάτια τη φλούδα. Τοποθετήστε στον δίσκο μαγειρέματος.
Αφαιρέστε το ξυλώδες άκρο του κολοκυθιού. Κόψτε τα σπαράγγια στη μέση πριν το μαγείρεμα στον ατμό. Τοποθετήστε στον δίσκο μαγειρέματος.
Τοποθετήστε τα καρότα baby στον δίσκο μαγειρέματος και απομακρύνετε τον ατμό.
Κόψτε σε κομμάτια. Τοποθετήστε στον δίσκο μαγειρέματος.
Κόψτε σε κομμάτια. Τοποθετήστε στον δίσκο μαγειρέματος.
*Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί καλά.
*Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί καλά.
*Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί καλά.
*Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί καλά.
*Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί καλά.
Κόψτε τη μελιτζάνα στη μέση και στη συνέχεια σε κομμάτια των 2,5-5 εκ.. Τοποθετήστε στον δίσκο μαγειρέματος.
Κόψτε τα πράσινα φασόλια σε κομμάτια των 5-7 εκ. Τοποθετήστε στον δίσκο μαγειρέματος.
Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα μπιζέλια στον δίσκο μαγειρέματος.
Κόψτε τα ροδάκια στα τέσσερα και αφαιρέστε τον πυρήνα. Ξεφλουδίστε τα ροδάκια πριν το μαγείρεμα στον ατμό. Τοποθετήστε στον δίσκο μαγειρέματος.
Ξεφλουδίστε το αχλάδι και κόψτε το στα τέσσερα. Αφαιρέστε τον πυρήνα και κόψτε κάθε κομμάτι στη μέση. Τοποθετήστε στον δίσκο μαγειρέματος.
Κόψτε τα διαμόσκηνα στα τέσσερα και αφαιρέστε τον πυρήνα. Ξεφλουδίστε τα διαμόσκηνα πριν το μαγείρεμα στον ατμό. Τοποθετήστε στον δίσκο μαγειρέματος.
Κόψτε το πάνω μέρος από τα καρότα. Ξεφλουδίστε πριν το μαγείρεμα στον ατμό. Κόψτε τα καρότα στη μέση και τοποθετήστε τα στον δίσκο μαγειρέματος.
Ξεφλουδίστε τη γλυκοπατάτα και κόψτε τη σε μικρούς κύβους πάχους 1,5 εκ. Κόψτε τους κύβους ξανά στη μέση. Τοποθετήστε στον δίσκο μαγειρέματος.
Ξεφλουδίστε τη ρέβα και κόψτε τη στη μέση. Κόψτε τα μισά σε κομμάτια των 2,5-5 εκ. Τοποθετήστε στον δίσκο μαγειρέματος.
Ξεφλουδίστε την πατάτα και κόψτε τη σε μικρούς κύβους πάχους 1,5 εκ. Κόψτε τους κύβους ξανά στη μέση. Τοποθετήστε στον δίσκο μαγειρέματος.
Κόψτε την κολοκύθα κάθετα στη μέση. Κόψτε τα μισά σε κομμάτια των 5 εκ. Τοποθετήστε στον δίσκο μαγειρέματος.
Κόψτε τις άκρες του κολοκυθιού. Κόψτε σε κομμάτια των 2,5-5 εκ. Τοποθετήστε στον δίσκο μαγειρέματος.

Βασικές οδηγίες αποστείρωσης

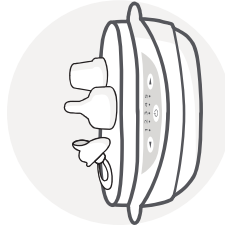
Το nutribullet Baby® Turbo Steamer είναι επίσης ένας turbo αποστειρωτής! Μπορείτε πλέον να είστε σίγουροι ότι οι πιπίλες, οι δακτύλιοι των φιαλών, οι θηλές των φιαλών και τα μικρά παιχνίδια είναι πεντακάθαρα!

Κατά την αποστείρωση, χρησιμοποιείτε πάντα τη **Ρύθμιση 5** και γεμίζετε το **δοσομετρικό κύπελλο** έως επάνω με νερό.



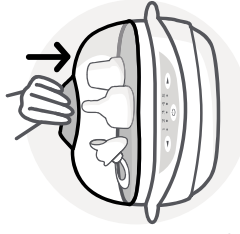
1

Προσθέστε ένα γεμάτο φλιτζάνι νερό στον δίσκο νερού και τοποθετήστε τον **λευκό δίσκο αποστείρωσης** πάνω στη **βάση του ατμομάγειρα** (με τα 2 πτερύγια στραμμένα προς τα πάνω).



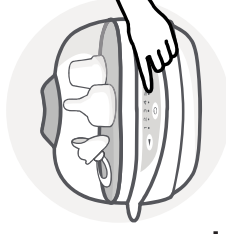
2

Τοποθετήστε τα αντικείμενα που θα αποστειρωθούν πάνω στον **λευκό δίσκο αποστείρωσης**.



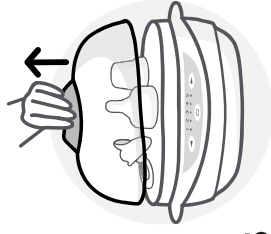
3

Τοποθετήστε το **καπάκι** στη θέση του.



4

Ρυθμίστε στη **Ρύθμιση 5** και εκκινήστε τον ατμομάγειρα. Όταν ακούσετε το «μπιπ» η αποστείρωση των αντικειμένων έχει ολοκληρωθεί.



5

Βγάλτε το **καπάκι** για να απελευθερωθεί ο ατμός, και στη συνέχεια στεγνώστε τα αντικείμενα αφού τα αφήσετε για λίγο να κρυσώσουν (ώστε να μην καίνε και να μπορείτε να τα πιάσετε). Τα αντικείμενα έχουν πλέον αποστειρωθεί!

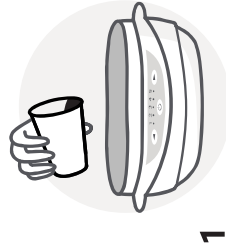


ΠΡΟΣΟΧΗ: Ελέγχετε πάντα τις οδηγίες σε όλα τα παιχνίδια και τα μασητικά πριν την αποστείρωση στον ατμό! Πολλά παιχνίδια και μασητικά με γέμιση τζελ δεν μπορούν να αποστειρωθούν στον ατμό.

Βασικές οδηγίες απόψυξης

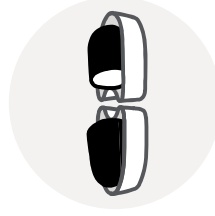
Το ζέσταμα σε φούρνο μικροκυμάτων συχνά έχει ως αποτέλεσμα ανομοιογενή θερμοκρασία της τροφής, όπου μία περιοχή της τροφής είναι ακόμη κρύα και άλλη περιοχή πολύ ζεστή. Αυτά τα ζεστά σημεία είναι πολύ επικίνδυνα, επειδή μπορεί εύκολα να κάψουν το στόμα του μωρού. Συνιστούμε την απόψυξη των κατεψυγμένων μεριδών nutritibullet Baby® με το πρακτικό nutritibullet Baby® Turbo Steamer!

Η απόψυξη δεν ήταν ποτέ ευκολότερη. Ρίξτε απλά τις κατεψυγμένες μερίδες nutritibullet Baby® στους πράσινους δίσκους απόψυξης και σε μόλις λίγα λεπτά θα έχετε ζεστή και πεντανόστιμη παιδική τροφή!



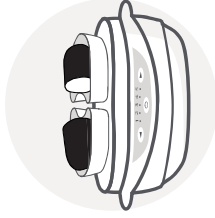
1

Προσθέστε ένα ολόκληρο φλιτζάνι νερό στον δίσκο νερού.



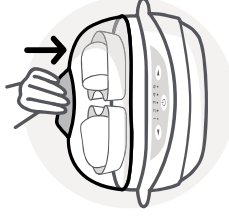
2

Ρίξτε τις κατεψυγμένες μερίδες nutritibullet Baby® στους μπλε δίσκους απόψυξης (μία σε κάθε δίσκο).



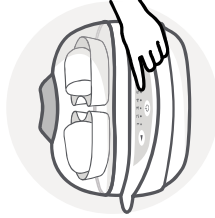
3

Τοποθετήστε τον μπλε δίσκο του ατμομάγειρα στη βάση του ατμομάγειρα (με τα 2 πτερύγια στραμμένα προς τα πάνω). Κατόπιν, τοποθετήστε τους δίσκους απόψυξης στον δίσκο ατμομάγειρα.



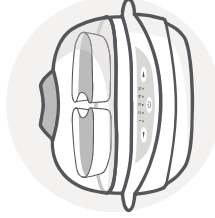
4

Τοποθετήστε το καπάκι στη θέση του.



5

Ρυθμίστε στη **Ρύθμιση 5** για να ξεκινήσετε τον κύκλο απόψυξης.

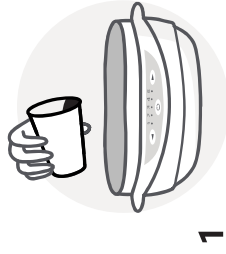


6

Όταν ακούσετε το «μπιπ» η απόψυξη της τροφής έχει ολοκληρωθεί.

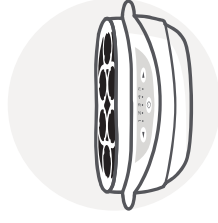
Βασικές οδηγίες βρασίματος αυγών στον ατμό

Τα μεγαλύτερης ηλικίας μωρά και τα νήπια λατρεύουν τα σφραγτά βρασμένα αυγά και επίσης πρέπει να τρώνε και οι γονείς! Το βράσιμο μιας εξέδας σφραγτών αυγών ποτέ δεν ήταν πιο εύκολο. Μπορείτε να φτιάξετε σχεδόν το πρωινό μιας εβδομάδας σε μόλις λίγα λεπτά!



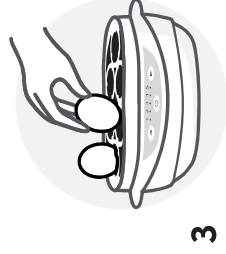
1

Προσθέστε ένα ολόκληρο φλιτζάνι νερό στον δίσκο νερού.



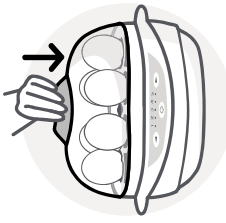
2

Τοποθετήστε τον δίσκο μαγειρέματος αυγών πάνω στη βάση του ατμομάγειρα.



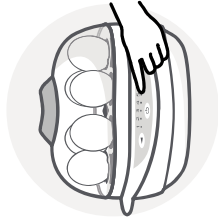
3

Τοποθετήστε τα αυγά στις θήκες αυγών.



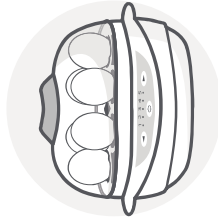
4

Τοποθετήστε το καπάκι στη θέση του.



5

Ρυθμίστε στη **Ρύθμιση 5** και ξεκινήστε τον κύκλο μαγειρέματος στον ατμό.



6

Όταν ακούσετε το «μπιπ» το μαγείρεμα των τροφίμων στον ατμό έχει ολοκληρωθεί.

Καθαρισμός

Το nutribullet Baby® Turbo Steamer καθαρίζεται και στεγνώνει πολύ εύκολα. Επίσης, επειδή όλα τα μέρη του είναι αφαιρούμενα, κάθε κομμάτι μπορεί να στεγνώσει καλά πριν τη φύλαξη – οπότε δεν χρειάζεται να ανησυχείτε για κηλίδες που δεν μπορείτε να προσεγγίσετε και οι οποίες δημιουργούν μούχλα ή βακτήρια.

ΠΛΑΚΑ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

Αφού βεβαιωθείτε ότι η πλάκα θέρμανσης έχει κρυώσει, σκουπίστε την απλά με ένα ζεστό πανί με σαπούνι. Αν έχουν δημιουργηθεί άλατα πάνω στην πλάκα θέρμανσης, προσθέστε 1/2 φλιτζάνι λευκό ξίδι και θερμάνετε στη **Ρύθμιση 1** μέχρι να διαλυθούν τα άλατα. Αφήστε την πλάκα να κρυώσει και σκουπίστε με ένα καθαρό πανί.

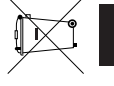
ΔΙΣΚΟΙ ΚΑΙ ΜΠΟΛ

Καθαρίστε όλα τα μέρη (εκτός της πλάκας θέρμανσης) με ζεστό νερό με σαπούνι και κατόπιν ξεπλύνετε. Μην λυγίζετε τους δίσκους κατά τη διαδικασία του πλυσίματος, καθώς μπορεί να στραβώσει η επιφάνεια.

Φύλαξη

Χάρη στο μικρό μέγεθος του, το nutribullet Baby® Turbo Steamer είναι εύκολο να φυλαχτεί! Είναι τόσο χαριτωμένο, που πολλοί από εμάς θέλουμε να το έχουμε πάνω στον πάγκο της κουζίνας. Όμως, αν θέλετε να το αποθηκεύσετε, βεβαιωθείτε απλά ότι όλα τα μέρη είναι στεγνά και φυλάξτε το σε ένα ντουλάπι.

EL/ Επεξήγηση των σημάνσεων



EL/ Η σήμανση αυτή υποδεικνύει ότι σε ολόκληρη την ΕΕ το προϊόν δεν θα πρέπει να απορρίπτεται με τα λοιπά οικιακά απόβλητα. Για την αποφυγή πιθανής βλάβης στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία από τη μη ελεγχόμενη διάθεση αποβλήτων, ανακυκλώστε με υπευθυνότητα για την πρόωθηση της αειφόρου επαναχρησιμοποίησης των υλικών πόρων. Για την επιστροφή της χρησιμοποιημένης συσκευής σας, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με έμπορο λιανικής από όπου αγοράσατε το προϊόν. Μπορούν να παραλάβουν το προϊόν για περιβαλλοντικά ασφαλή ανακύκλωση.



EL/ Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με τον ευρωπαϊκό κανονισμό αριθ. 1935/2004, που αφορά τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τροφή.

Capital Brands Distribution, LLC, Los Angeles, CA 90025 | www.nutribullet.com
Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος
Τα nutribullet® και το λογότυπο nutribullet® αποτελούν εμπορικά σήματα της CapBran
Holdings, LLC που έχουν καταχωρηθεί στις Η.Π.Α. και παγκοσμίως. Copyright © 2021.

210924_BSR-0893

Turbo Steamer

Instrukcja obsługi

Gotowanie na
parze, rozmrażanie
i sterylizacja!



nutribullet
BABY®

Spis treści

03	Ważne środki ostrożności
07	Co otrzymujesz
08	Podstawy gotowania na parze
10	Tabela dotycząca gotowania na parze
12	Podstawy sterylizacji
14	Podstawy rozmrażania
16	Podstawy gotowania jajek na parze
18	Czyszczenie urządzenia Turbo Steamer
18	Przechowywanie urządzenia Turbo Steamer

Ważne środki ostrożności

Dla własnego bezpieczeństwa przed skorzystaniem z urządzenia nutribullet Baby® Turbo Steamer należy przeczytać całą instrukcję.

Podczas korzystania z urządzenia nutribullet Baby® Turbo Steamer („Turbo Steamer”) należy zawsze przestrzegać następujących podstawowych instrukcji bezpieczeństwa:

OGÓLNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub psychicznych bądź niemające doświadczenia ani wiedzy, jeśli są one nadzorowane bądź zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą korzystać z tego urządzenia. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać z dala od dzieci.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia, jeśli są nadzorowane bądź zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia. Czynności w zakresie czyszczenia oraz konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i znajdują się pod nadzorem. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać z dala od dzieci.
- Używać urządzenia Turbo Steamer wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Używać wyłącznie akcesoriów i końcówek dołączonych do urządzenia Turbo Steamer. Używanie niezatwierdzonych końcówek może być przyczyną

uszkodzenia mienia lub ciała oraz utraty gwarancji.

- Nie używać, kiedy w zbiorniku parowaru nie ma wody.
- Żywność w urządzeniu Turbo Steamer można przyrządzić wyłącznie na parze wodnej. W celu ułatwienia czyszczenia dodać białego octu w celu usunięcia kamienia (więcej w sekcji: „Czyszczenie urządzenia Turbo Steamer”).
- Nie używać na zewnątrz.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

OSTRZEŻENIE:

NIE UŻYWAĆ PRODUKTU Z JAKIMKOLWIEK ADAPTEREM LUB PRZETWORNICĄ NAPIĘCIA.

- Używanie adapterów i przetwornic jest uważane za nieautoryzowaną modyfikację produktu i jako takie unieważnia gwarancję. Korzystanie z niniejszego produktu w miejscach z inną charakterystyką zasilania elektrycznego może skutkować obrażeniami ciała lub uszkodzeniem mienia.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzać przewodu, wtyczek ani jednostki głównej w wodzie ani w winnych cieczach.

należy je odłączyć od źródła zasilania. Przed montażem, demontażem, montażem części i czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

BEZPIECZEŃSTWO ZWIĄZANE Z CIEPŁEM I CIŚNIENIEM

OSTRZEŻENIE:

Nie wolno dotykać gorących powierzchni. Pokrywy parowaru lub gorące pojemniki należy podnosić wyłącznie uchwytami do garnków, aby uniknąć oparzenia się gorącą parą.

Nie wolno przenosić urządzenia Turbo Steamer podczas eksploatacji. Przed przeniesieniem lub schowaniem należy poczekać, aż produkt wystygnie.

Podczas wyjmowania gorącego pożywienia z urządzenia Turbo Steamer należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć oparzeń.

- Urządzenia nie można stawiać w pobliżu działających palników gazowych ani elektrycznych płyt grzejnych.
- Podczas eksploatacji nie wolno narażać nikogo na oddziaływanie pary ulatującej z urządzenia Turbo Steamer, ponieważ jest ona GORĄCA!

- W pobliżu otworów wylotowych pary należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć oparzeń spowodowanych ulatującą gorącą parą.

- Należy zachować ostrożność podczas podnoszenia i otwierania pokrywy parowaru, aby uniknąć oparzeń i ściekania wody do parowaru.
- Przed podaniem żywności przygotowanej na parze należy poczekać, aż ostygnie. Od razu po przygotowaniu może być ona wyjątkowo gorąca i powodować oparzenia.
- Aby zapobiec oparzeniom, zawsze sprawdzać temperaturę żywności przed podaniem.

Zachowaj niniejszą instrukcję!

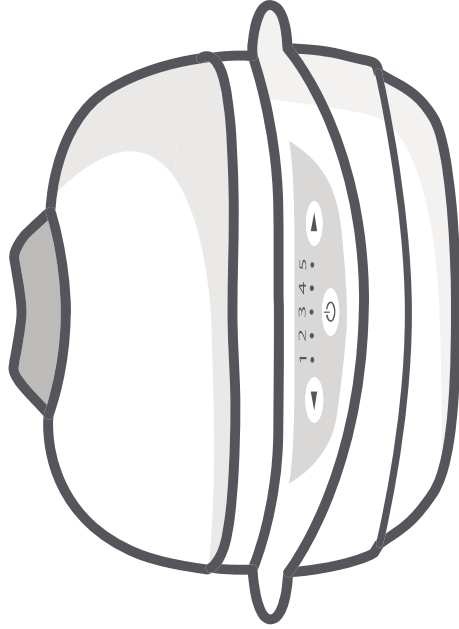
TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

nutribullet Baby® Turbo Steamer

Gratulujemy zakupu urządzenia nutribullet Baby® Turbo Steamer! Od teraz możesz gotować na parze, sterylizować i rozmrażać, korzystając z tego samego, łatwego w użyciu systemu!

Życzymy przyjemnego korzystania z urządzenia parowego! Wierzymy, że Twoje dziecko POKOCHA całe świeże, zdrowe i całkowicie naturalne pożywienie, jakie będziesz przygotowywać za pomocą tego urządzenia.

— Zespół nutribullet Baby®

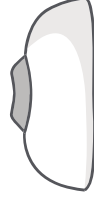


Co otrzymujesz



PODSTAWA URZĄDZENIA PAROWEGO

Pięć prostych ustawień i wbudowany wskaźnik, który informuje, kiedy jedzenie jest gotowe!



POKRYWA DO URZĄDZENIA PAROWEGO

Duża pojemność zezwala na różnorodne zastosowania.



TACA DO GOTOWANIA (NIEBIESKA)

Ukóz to, co dziecko lubi najbardziej, na tacy do gotowania. Pamiętaj, aby założyć tacy na urządzeniu 2 wypustki na końcu by były skierowane w górę.



TACA DO STERYLIZACJI (BIAŁA)

Ukóz rzecz dziecka na tacy do sterylizacji. Pamiętaj, aby założyć tacy na urządzeniu 2 wypustki na końcu by były skierowane w górę.



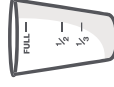
TACA DO GOTOWANIA JAJEK

Gotowanie 6 jajek na parze w przeciągu kilku minut!



TACE DO ROZMRAŻANIA

Rozmrażanie zamrożonego puree w kilka minut!



MIARKA

Dodaj idealną ilość wody za każdym razem.

Podstawy gotowania na parze

Gotowanie na parze ulubionego jedzenia dziecka w urządzeniu nutribullet Baby® Turbo Steamer nie może być łatwiejsze.

Wykorzystując niebieską tacę do gotowania na parze, trochę wody i poświęcając zaledwie kilka minut, przygotujesz najświeższe, najsmaczniejsze i najzdrowsze purée z wysmienitych składników ugotowanych na parze.

Przed rozpoczęciem gotowania dokładnie opłucz wszystkie owoce i warzywa – nigdy nie wiadomo, gdzie były. Dodatkowo większość owoców i warzyw należy obrąć, wydrążyć lub należy usunąć z nich pestki przed ugotowaniem na parze; łatwiej jest obrąć je gdy są twardsze niż gdy są miękkie. Następnie wykonaj kilka kolejnych kroków, aby móc cieszyć się swoim purée!



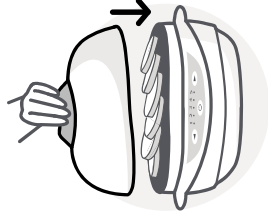
1

Skorzystaj z tabeli zamieszczonej na stronie 10, aby określić odpowiednią ilość wody i wlej ją na tacę do wody.



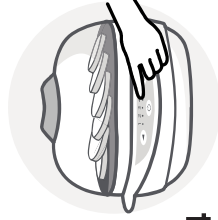
2

Zatóż niebieską tacę do gotowania na podstawę (2 wypustki muszą być skierowane w górę). Następnie połóż jedzenie na tacę do gotowania.



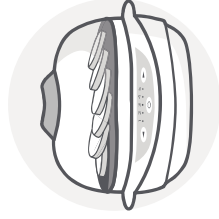
3

Zatóż pokrywę na urządzenie Turbo Steamer.



4

Wybierz odpowiednie ustawienie zgodnie z tabelą ze strony 10 i rozpocznij cykl gotowania na parze.



5

Gdy usłyszysz „krótki dźwięk”, gotowanie jedzenia będzie zakończone.



PRZESTROGA: Podczas gotowania na parze należy zawsze uważać i nie zbliżać się do otworu wentylacyjnego, gdyż jest on gorący!

Tabela dotycząca gotowania na parze

Niniejsza tabela umożliwia idealne gotowanie jedzenia za każdym razem!

PRZEPISY	ILOŚĆ WODY	USTAWIENIE GOTOWANIA NA PARZE	CZAS GOTOWANIA NA PARZE
Purée jabłkowe	1/2 szklanki	2	10 min
Purée szparagowe	1/2 szklanki	1	7 min
Purée marchewkowe	Cała szklanka	5	17 min
Purée brokułowe	1/2 szklanki	1	7 min
Purée kalafiorowe	2/3 szklanki	3	12 min
Wołowina pokrojona w kostkę	1/2 szklanki	5	17 min*
Filet z kurczaka pokrojony w kostkę	1/2 szklanki	5	17 min*
Ryba pokrojona w kostkę	1/2 szklanki	4	15 min*
Filet z indyka pokrojony w kostkę	1/2 szklanki	4	15 min*
Wieprzowina pokrojona w kostkę	1/2 szklanki	5	17 min*
Purée bakłażanowe	1/2 szklanki	1	7 min
Purée z zielonej fasolki	1/2 szklanki	1	7 min
Purée z zielonego groszku	1/2 szklanki	1	7 min
Purée brzoskwinie	1/2 szklanki	2	10 min
Purée gruszkowe	Cała szklanka	3	12 min
Purée śliwkowe	1/2 szklanki	2	10 min
Marchew	Cała szklanka	5	17 min
Purée ze słodkich ziemniaków	Cała szklanka	5	17 min
Purée z rzepy	Cała szklanka	5	17 min
Purée z białych ziemniaków	Cała szklanka	5	17 min
Purée z kabaczka	1/2 szklanki	1	7 min
Purée z cukinii	1/2 szklanki	1	7 min

Należy zawsze korzystać z tacy do gotowania

UWAGI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWAŃ

Pokrój jabłko w trójkąty i usuń gniazdo nasienne. Usuń skórkę z kawałków jabłka, zanim ugotujesz je na parze. Połóż na tacy do gotowania.

Usuń drewnianą część łodygi. Przekrój szparagi na pół zanim ugotujesz je na parze. Połóż na tacy do gotowania.

Ułóż marchewki na tacy do gotowania i ugotuj na parze.

Rozdziel na kawałki. Połóż na tacy do gotowania.

Rozdziel na kawałki. Połóż na tacy do gotowania.

* Upewnij się, czy nie jest wymagane dalsze gotowanie.

* Upewnij się, czy nie jest wymagane dalsze gotowanie.

* Upewnij się, czy nie jest wymagane dalsze gotowanie.

* Upewnij się, czy nie jest wymagane dalsze gotowanie.

* Upewnij się, czy nie jest wymagane dalsze gotowanie.

* Upewnij się, czy nie jest wymagane dalsze gotowanie.

* Upewnij się, czy nie jest wymagane dalsze gotowanie.

* Upewnij się, czy nie jest wymagane dalsze gotowanie.

Przekrój bakłażan na pół, a połówkę na kawałki o wielkości 5–7,5 cm. Połóż na tacy do gotowania.

Pokrój zieloną fasolkę na kawałki o wielkości 5–7,5 cm. Połóż na tacy do gotowania.

Pokrój zamrożony groszek na tacy do gotowania.

Pokrój brzoskwinie na cztery części i usuń pestkę. Obierz brzoskwinie zanim ugotujesz je na parze. Połóż na tacy do gotowania.

Obierz gruszkę i pokrój ją na cztery kawałki. Usuń gniazdo nasienne i przekrój każdy kawałek na pół. Połóż na tacy do gotowania.

Pokrój śliwki na cztery części i usuń pestkę. Obierz śliwki zanim ugotujesz je na parze. Połóż na tacy do gotowania.

Odkrój czubki marchwi. Obierz przed ugotowaniem na parze. Przekrój marchew na pół i połóż na tacy do gotowania.

Obierz słodkiego ziemniaka i pokrój go na medaliony o grubości 1,2 cm. Ponownie przekrój medaliony na pół. Połóż na tacy do gotowania.

Obierz rzepę i przekrój ją na pół. Pokrój połówki na kawałki o wielkości 2,5–5 cm. Połóż na tacy do gotowania.

Obierz ziemniaka i pokrój go na medaliony o grubości 1,2 cm. Ponownie przekrój medaliony na pół. Połóż na tacy do gotowania.

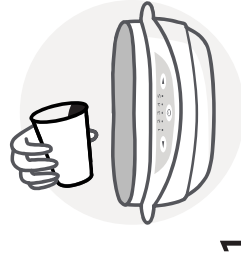
Przekrój kabaczek na pół wzdłuż jego długości. Pokrój połówki na kawałki o wielkości 5 cm. Połóż na tacy do gotowania.

Odkrój oba końce cukinii. Pokrój ją na kawałki o wielkości 2,5–5 cm. Połóż na tacy do gotowania.

Podstawy sterylizacji

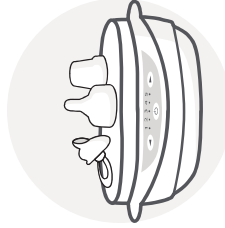
Urządzenie nutribullet Baby® Turbo Steamer to także turbo sterylizator! Teraz możesz mieć pewność, że smoczki, zakrętki do butelek, smoczki do butelek i mniejsze zabawki Twojego dziecka będą nieskazitelnie czyste!

Podczas sterylizacji należy zawsze korzystać z **ustawienia 5** i napełnić całą **miarę** wodą.



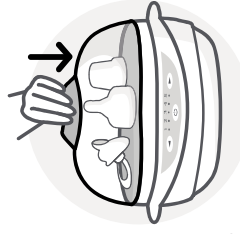
1

Wlej całą szklankę wody na tacę na wodę i umieść **białą tacę sterylizatora do gotowania na parze** (obie wypustki powinny być skierowane w górę).



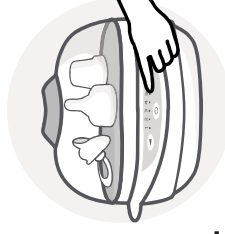
2

Umieść przedmioty do sterylizacji na **białej tacy sterylizatora**.



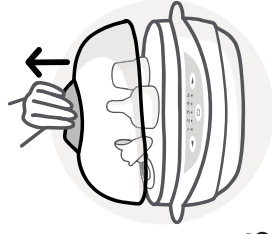
3

Zażół **pokrywę**.



4

Wybierz **ustawienie 5** i uruchom urządzenie do gotowania na parze. Gdy usłyszysz „krótki dźwięk”, sterylizacja będzie zakończona.



5

Zdejmij **pokrywę**, aby usunąć parę, zostaw wysterylizowane rzeczy na chwilę, aby ostygły i osusz je (gdy nie będą zbyt gorące w dotyku). Rzeczy te będą teraz wysterylizowane!

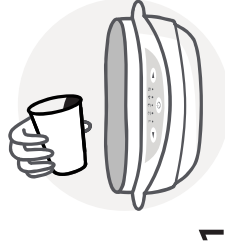


PRZESTROGA: Przed sterylizacją parową należy zawsze sprawdzić instrukcje zamieszczone na wszystkich zabawkach i łańcuszkach! Wiele żelowych zabawek i łańcuszków nie nadaje się sterylizacji parowej.

Podstawy rozmrażania

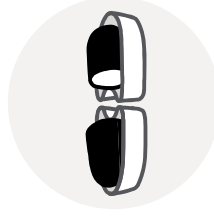
Podgrzewanie w mikrofalówce często sprawia, że jedzenie ma nierówną temperaturę; jedna część jest nadal zimna, a inna bardzo gorąca. Te gorące miejsca są bardzo niebezpieczne, ponieważ mogą z łatwością poparzyć usta dziecka. Zalecamy rozmrażanie zamrożonych posiłków nutribullet Baby® za pomocą poręcznego urządzenia nutribullet Baby® Turbo Steamer!

Rozmrażanie nigdy nie było łatwiejsze. Wystarczy umieścić zamrożone posiłki nutribullet Baby® na zielonych tacach do rozmrażania, aby po kilku minutach otrzymać ciepłe i smaczne jedzenie dla dziecka!



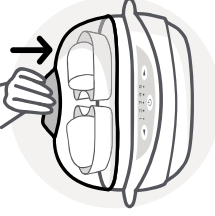
1

Wlej pełną szklankę wody na tacę na wodę.



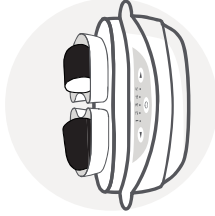
2

Umieść zamrożone posiłki nutribullet Baby® na niebieskich tacach do rozmrażania (po jednym na tacy).



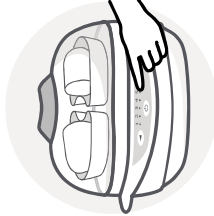
4

Założ pokrywę.



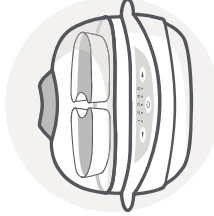
3

Założ niebieską tacę urządzenia do gotowania na parze na podstawę tego urządzenia (obie wypustki muszą być skierowane w górę). Następnie umieść tacę do rozmrażania na tacy urządzenia do gotowania na parze.



5

Wybierz **ustawienie 5**, aby rozpocząć cykl rozmrażania.

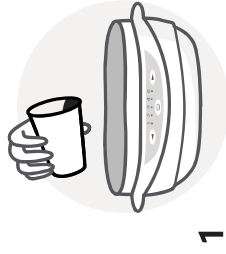


6

Gdy usłyszysz „krótki dźwięk”, rozmrażanie jedzenia będzie zakończone.

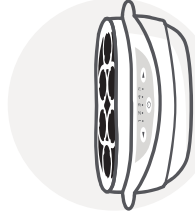
Podstawy gotowania jajek na parze

Małe i starsze dzieci uwielbiają jajka na twardo, a rodzice też muszą jeść! Gotowanie sześciu jajek na twardo nigdy nie było łatwiejsze. Możesz przygotować śniadanie na prawie cały tydzień w kilka minut!



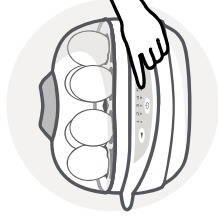
1

Wlej pełną szklankę wody na tacę na wodę.



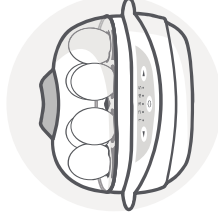
2

Umieść tacę do gotowania jajek na podstawie urządzenia do gotowania na parze.



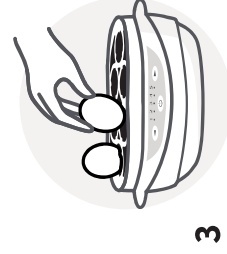
5

Wybierz **ustawienie 5** i uruchom cykl gotowania na parze.



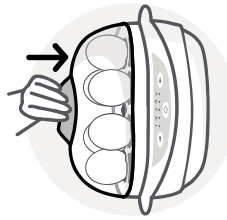
6

Gdy usłyszysz „krótki dźwięk”, gotowanie jedzenia będzie zakończone.



3

Umieść jajka w otworach.



4

Zatóż pokrywę.

Czyszczenie

Urządzenie nutriBullet Baby® Turbo Steamer jest łatwe w czyszczeniu i suszeniu. Natomiast dzięki możliwości demontażu wszystkich części każdy jej element można dokładnie wyczyścić przed schowaniem – a zatem nie będzie trzeba się już martwić o „niedostępne” miejsca, w których mogą rozwijać się pleśń i bakterie.

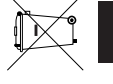
PŁYTA GRZEWCZA

Po spradzeniu czy płyta grzewcza ostygła, po prostu przetrzyj ją szmatką nasączoną ciepłą wodą z mydłem. Jeśli na płycie grzejnej nagromadził się kamień, należy wylać na nią 1/2 filiżanki octu białego i ogrzewać zawartość na **ustawieniu 1** aż do rozpuszczenia się osadu. Następnie poczekać na ostudzenie i wytrzeć.

TACE I MISKI

Wszelkie elementy (z wyjątkiem płyty grzewczej) należy umyć w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie wyptukać. Nie zginaj łaćek podczas mycia, ponieważ mogą się wypaczyć.

PL/objaśnienie oznaczeń



PL/ To oznaczenie wskazuje, że przedmiotowego produktu nie należy usuwać wraz z odpadami bytowymi w całej UE. Aby zapobiec ewentualnej szkodzie dla środowiska lub zdrowia człowieka spowodowanej niekontrolowanym usuwaniem odpadów, należy oddać je do recyklingu celem wsparcia ekologicznego, ponownego wykorzystania zasobów materiałowych. W celu zwrotu używanego urządzenia należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono ten produkt. Może odebrać go i przekazać do recyklingu bezpiecznego dla środowiska.



PL/ Przedmiotowy produkt jest zgodny z europejskim rozporządzeniem nr. 1935/2004 w sprawie materiałów i artykułów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Przechowywanie

Dzięki niewielkiemu rozmiarom, urządzenie nutriBullet Baby® Turbo Steamer można bez problemu przechowywać! Wygląda ono tak fajnie, że wielu z nas lubi trzymać je na blacie. Jeżeli jednak chcesz je schować, wystarczy sprawdzić, czy wszystkie części są suche i umieścić je w dowolnej szafce.

Capital Brands Distribution, LLC, Los Angeles, CA 90025 | www.nutribullet.com
Wszelkie prawa zastrzeżone
nutribullet® i logo nutribullet® są znakami towarowymi firmy CapBran Holdings, LLC,
zastrzeżonymi w Stanach Zjednoczonych i na całym świecie. Copyright © 2021.

210924_BSR-0893

Turbo Steamer

Uživatelská příručka

Vaří v páře, rozmrazuje
a sterilizuje!



nutribullet
BABY®

Obsah

03	Důležitá ochranná opatření
07	Obsah dodávky
08	Základna pro vaření v páře
	10 Tabulka vaření v páře
12	Základy sterilizování
14	Základy rozmrazování
16	Základy pro vaření vajec v páře
18	Čištění turbo tlakového hrnce
18	Skladování turbo tlakového hrnce

Důležité pokyny k bezpečnosti

Pro vaši bezpečnost si před použitím produktu nutribullet Baby® Turbo Steamer pečlivě přečtěte všechny pokyny.

Při používání turbo tlakového hrnce nutribullet Baby® Turbo Steamer („tlakový hrnec“) je třeba vždy dodržovat následující základní bezpečnostní pokyny:

OBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

- Spotřebiče mohou být používány osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly takové osoby poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a porozuměly souvisejícím nebezpečím.
- Dětem není dovoleno používat

tento spotřebič. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí.

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím nebezpečím. Čištění a užívatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- Turbo tlakový hrnec nepoužívejte k jinému než určenému účelu.

- Používejte pouze příslušenství a nástavce, které jsou součástí turbo tlakového hrnce.
- Při použití nepovolených přidavných zařízení může dojít k poškození nebo zranění a následně ztratíte záruky.
- Nepoužívejte tlakový hrnec bez vody v zásobníku.
- K vaření potravin v páře používejte pouze vodu v turbo tlakovém hrnci. K odstranění vodního kamene při čištění lze přidat malé množství bílého octa (viz oddíl „Čištění turbo tlakového hrnce“).
- Nepoužívejte ve venkovním prostředí.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.

ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST

VAROVÁNÍ:

NEPOUŽÍVEJTE TENTO VÝROBEK S ŽÁDNÝM TYPEM ADAPTÉRŮ ANI MĚNIČEM NAPĚTÍ.

- Použití adaptérů a konvertorů se považuje za neoprávněnou úpravu výrobku, a proto v tomto případě dochází ke ztrátě platnosti záruky. Při použití tohoto výrobku v místech s odlišnými elektrickými specifikacemi může dojít ke

zranění osob nebo poškození majetku.

- Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčku ani základní jednotku do vody ani jiných kapalin.
- Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu ani z kuchyňské linky či v blízkosti horkých povrchů.
- Nenechávejte kabel v dosahu dětí.
- Délka kabelu použitého u turbo tlakového hrnce byla zvolena tak, aby se snížilo nebezpečí zamotání nebo zakopnutí o další kabel.
- Nepoužívejte turbo tlakový hrnec, pokud jsou kabel nebo zástrčka jakkoliv poškozeny nebo pokud došlo k poruše spotřebiče nebo k jeho poškození. Pro pomoc s opravou, vrácením nebo výměnou kontaktujte zákaznický servis.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo rizikům.
- Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte k turbo tlakovému hrnci prodlužovací kabel.
- Ujistěte se, že napětí v zásuvce je stejné jako napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče.

- Chcete-li odpojit napájení, stiskněte tlačítko napájení „power“ a odpojte spotřebič ze zásuvky.

- Pokud turbo tlakový hrnec nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky. Před montáží, demontáží, přidáváním dalších dílů a čištěním se ujistěte, že je spotřebič odpojen od sítě.

TEPLOTNÍ a tlaková bezpečnost

VAROVÁNÍ:

Nedotýkejte se horkých povrchů. Při sejmutí víka tlakového hrnce nebo při manipulaci s horkými nádobami používejte chňapky, abyste se nepopálili párou.

Při používání turbo tlakového hrnce s ním nehýbejte. Před přemístěním nebo uskladněním jej nechte vždy zcela vychladnout.

Při vyjímání horkých potravin z turbo tlakového hrnce je třeba dbát zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k popálení.

- Neumisťujte je do blízkosti horkých plynových nebo elektrických hořáků nebo vyhřívané trouby.
- Během provozu umístěte turbo tlakový hrnec na místo, kde se

parní otvory nebudou nacházet v blízkosti osob, protože uvolňovaná pára je HORKÁ!

- V okolí ventilačního otvoru je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože se jím uvolňuje horká pára, která může způsobit popáleniny.
- Opatrně zvedněte a otevřete víko tlakového hrnce, abyste se neopálili a voda nekapala do tlakového hrnce.
- Před podáváním nechte vždy pokrmy připravené v páře zcela vychladnout, protože potraviny připravené v páře mohou být extrémně horké a způsobit popáleniny.
- Abyste předešli jakémukoliv popálení, vždy před podáváním zkontrolujte teplotu pokrmů.

Tyto pokyny uschovejte!

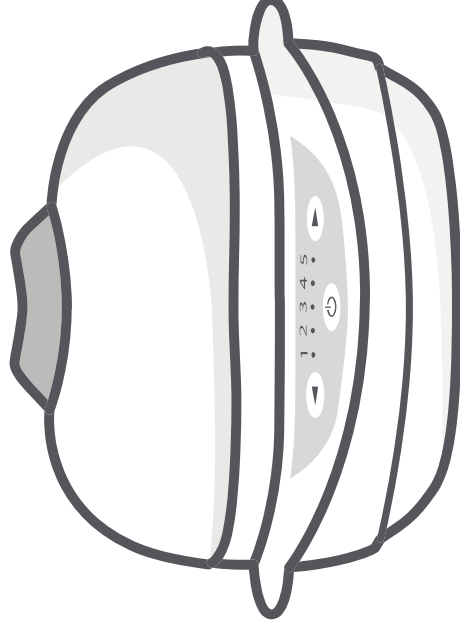
POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

Tlakový hrnec nutribullet Baby® Turbo Steamer

Blahopřejeme k zakoupení tlakového hrnce nutribullet Baby® Turbo Steamer! Nyní můžete vařit v páře, sterilizovat a rozmrazovat, vše ve stejném snadno použitelném systému!

Užijte si váš nový tlakový hrnec! Víme, že vaše malé dítě si ZAMILUJE všechna ta čerstvá, zdravá, zcela přírodní jídla, která s ním připravíte.

- Tým nutribullet Baby®



Rozsah dodávky



ZÁKLADNA TLAKOVÉHO HRNCE

5 snadných nastavení a zabudovaný indikátor, který vám dá vědět, kdy je vaše jídlo hotové!



VÍKO TLAKOVÉHO HRNCE

Velká kapacita umožňuje různé způsoby použití.



VARNÝ ZÁSObNÍK (MODRÝ)

Položte oblíbená jídla dítěte na tácek na vaření. Ujistěte se, že 2 koncové výstupky při umístění na tlakový hrnec vždy směřují nahoru.



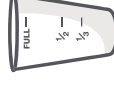
ZÁSObNÍK NA VARENÍ VAJEC

Uvařte 6 vajec v páře během několika minut!



ROZMRAZOVACÍ ZÁSObNÍK

Rozmrazte zmrzažené pyré za pár minut!



STERILIZAČNÍ ZÁSObNÍK (BÍLÝ)

Položte položky dítěte na tácek na sterilizování. Ujistěte se, že 2 koncové výstupky při umístění na tlakový hrnec vždy směřují nahoru.



ODMĚRNÁ NÁDOBKA

Přidejte vždy perfektní množství vody.

Základy vaření v páře

Vaření oblíbených pokrmů dítěte v páře v turbo tlakovém hrnci nutribullet Baby® je velice jednoduché. S modrým zásobníkem, trochou vody a jen za pár minut – budete mít chutně uvařené ingredience v páře, které tvoří ty nejčerstvější, nejchutnější a nejzdravější pyré.

Před vařením v páře veškeré ovoce a zeleninu opláchněte – nikdy nevíte, co se s nimi dělá! Navíc by větší ovoce a zeleniny měla být před vařením v páře oloupaná, vypeckovaná a zbavená jadřince; je snadnější je oloupat, když jsou tvrdé než měkké. Pak jen pokračujte podle dalších několika kroků a jste na dobré cestě k radosti z pyré!



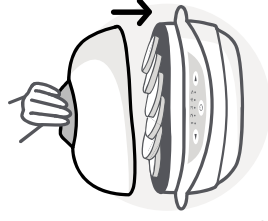
1

Pomocí tabulky na straně 10 určete správné množství vody a nalijte ji do zásobníku na vodu.



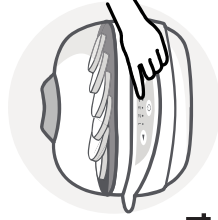
2

Položte modrý zásobník na vaření na základnu (se 2 výstupky směřujícími nahoru). Dále položte jídlo na zásobník na vaření.



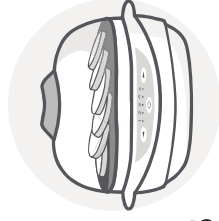
3

Víko tlakového hrnce vložte na místo.



4

Správné nastavení zvolte podle tabulky na straně 10 a spusťte parní cyklus.



5

Když uslyšíte pípnutí, vaše jídlo je uvařené v páře.



UPOZORNĚNÍ: Vždy dávejte velký pozor, abyste stáli mimo větrací otvor, když se vaše jídlo vaří v páře – pára je horká!

Tabulka vaření v páře

Dodržujte tuto tabulku pro vždy perfektně uvařená jídla v páře!

RECEPTY	OBJEM VODY	NASTAVENÍ TLAKOVÉHO HRNCE	DOBA VARENÍ V PÁŘE
Jablkové pyré	1/2 nádoby	2	10 min
Chřestové pyré	1/2 nádoby	1	7 min
Pyré z baby karotky	Plný šálek	5	17 min
Brokolicevé pyré	1/2 nádoby	1	7 min
Květákové pyré	2/3 nádoby	3	12 min
Hovězí nakrájené na kostičky	1/2 nádoby	5	17 min*
Kuřecí prsa nakrájená na kostičky	1/2 nádoby	5	17 min*
Ryba nakrájená na kostičky	1/2 nádoby	4	15 min*
Králičí prsa nakrájená na kostičky	1/2 nádoby	4	15 min*
Vepřové nakrájené na kostičky	1/2 nádoby	5	17 min*
Pyré z baklažánu	1/2 nádoby	1	7 min
Pyré ze zelených fazolek	1/2 nádoby	1	7 min
Pyré ze zeleného hrášku	1/2 nádoby	1	7 min
Broskvové pyré	1/2 nádoby	2	10 min
Hruškové pyré	Plný šálek	3	12 min
Švestkové pyré	1/2 nádoby	2	10 min
Běžná karotka	Plný šálek	5	17 min
Pyré ze sladkých brambor	Plný šálek	5	17 min
Pyré z tuňáku	Plný šálek	5	17 min
Pyré z bílých brambor	Plný šálek	5	17 min
Pyré ze žluté ovocné šťávy	1/2 nádoby	1	7 min
Cuketové pyré	1/2 nádoby	1	7 min

Vždy používejte tác na vaření

POZNÁMKY K PŘÍPRAVĚ

Nakrájejte jablka na dílky a odstraňte jadřinec. Před vařením v páře okrájejte z dílku slupku. Položte na varný zásobník.

Odstraňte dřevnatý konec stopy. Před vařením v páře nakrájejte chřest na půlky. Položte na varný zásobník.

Položte baby karotku na varný zásobník a mimo páru.

Nakrájejte na špalíčky. Položte na varný zásobník.

Nakrájejte na špalíčky. Položte na varný zásobník.

*Ujistěte se, že je zcela uvařená.

*Ujistěte se, že je zcela uvařená.

*Ujistěte se, že je zcela uvařená.

*Ujistěte se, že je zcela uvařená.

*Ujistěte se, že je zcela uvařená.

Baklažán nakrájejte na půlky, pak nakrájejte poloviny na kousky 2,5 až 5 cm. Položte na varný zásobník.

Zelené fazolky nakrájejte a kousky 5 až 7,5 cm. Položte na varný zásobník.

Nasypejte zmražený hrášek na varný zásobník.

Broskve nakrájejte a odstraňte pecku. Před vařením v páře broskve oloupejte.

Položte na varný zásobník.

Hrušku oloupejte a nakrájejte na čtvrtiny. Odstraňte jadřinec a nakrájejte každý kousek na poloviny. Položte na varný zásobník.

Švestky nakrájejte a odstraňte pecku. Před vařením v páře švestky oloupejte.

Položte na varný zásobník.

Okrájejte konce mrkve. Před vařením v páře mrkev očistěte a oloupejte.

Nakrájejte mrkev na poloviny a položte ji na varný zásobník.

Sladké brambory oloupejte a nakrájejte na 1,2 cm silná kolečka. Kolečka znovu nakrájejte na poloviny. Položte na varný zásobník.

Tuňák oloupejte a nakrájejte na poloviny. Poloviny nakrájejte na kousky 2,5 až 5 cm. Položte na varný zásobník.

Brambory oloupejte a nakrájejte na 1,2 cm silná kolečka. Kolečka znovu nakrájejte na poloviny. Položte na varný zásobník.

Dýňi rozkrojte podélně na poloviny. Poloviny nakrájejte na 5 cm kousky. Položte na varný zásobník.

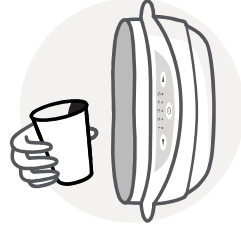
Ořežte oba konce cukety. Nakrájejte na 2,5 až 5 cm kousky. Položte na varný

zásobník.

Základy sterilizace

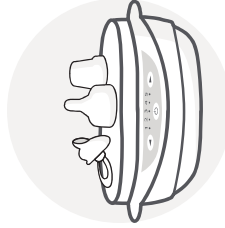
Tlakový hrnec nutriBullet Baby® Turbo Steamer je také turbo sterilizátorem! Nyní si můžete být jisti, že dudlíky, kroužky na lahvi, savičky na kojenecké lahvi a menší hračky vašeho dítěte budou průzračně čisté.

Při sterilizování vždy použijte **Nastavení 5** a naplňte vodou **odměrnou nádobku** až po okraj.



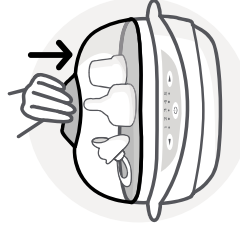
1

Přidejte plnou nádobku vody do zásobníku na vodu a vložte **bílý zásobník na sterilizování** na **základnu tlakového hrnce** (se 2 výstupky směřujícími nahoru).



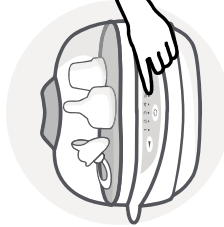
2

Vložte položky určené ke sterilizaci na **bílý zásobník na sterilizování**.



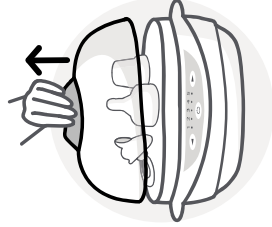
3

Vložte **víko** na místo.



4

Nastavte na **Nastavení 5** a spusíte tlakový hrnec. Když uslyšíte pípnutí, vaše věci jsou sterilizované.



5

Sejměte **víko**, aby se uvolnila pára, pak po krátké době zchlazení (tak, aby nebyly příliš horké na to, abyste je mohli zvednout) předměty osušte. Vaše předměty jsou nyní sterilizovány!

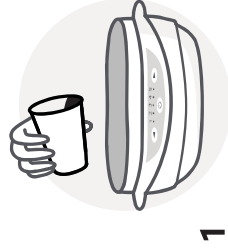


UPOZORNĚNÍ: Před sterilizováním parou vždy zkontrolujte pokyny na všech hračkách a kousátkách! Řadu hraček naplněných gelem a kousátek nelze sterilizovat parou.

Základy rozmrazování

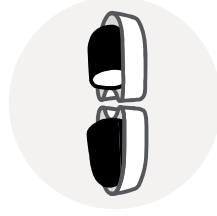
Mikrovlnný ohřev má často za následek nerovnoměrnou teplotu jídla, kde jedna oblast jídla je stále studená a jiná je velmi horká. Tato horká místa jsou velmi nebezpečná, protože by mohla snadno popálit ústa dítěte. Doporučujeme rozmrazovat zmrazené porce nutribullet Baby® pomocí praktického turbo tlakového hrnce nutribullet Baby®!

Rozmrazování nebylo nikdy snadnější. Jednoduše vyklepíte vaše zmrazená podávaná jídla nutribullet Baby® do zelených zásobníků na rozmrazování a za pár minut budete mít teplé a chutné jídlo pro děti!



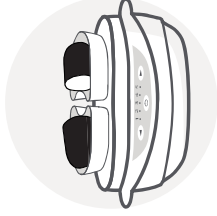
1

Přidejte plný šálek vody do tácky na vodu.



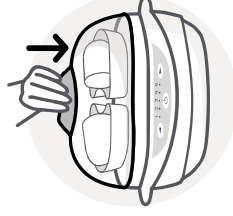
2

Vyklopte zmrazená podávaná jídla nutribullet Baby® do modrých zásobníků na rozmrazování (jedno na jeden zásobník).



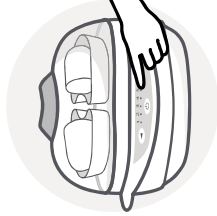
3

Položte modrý tácek na vaření v páře na základnu (se 2 štítky směřujícími nahoru). Dále položte tácky na rozmrazování na tácek přístroje na vaření v páře.



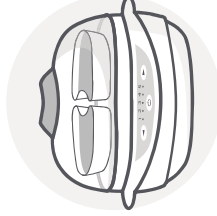
4

Víko vložte na místo.



5

Nastavte na **Nastavení 5** a spusťte cyklus rozmrazování.

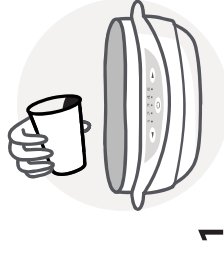


6

Když uslyšíte pípnutí, vaše jídlo je rozmrazeno.

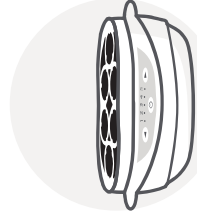
Základy vaření vajec v páře

Starší děti a batolata milují vajíčka vařená natvrdo a rodiče je potřebují jíst také! Příprava půl hodu vajíček vařených natvrdo nebyla nikdy snadnější. Můžete připravit snídaní skoro na celý týden jen za několik minut!



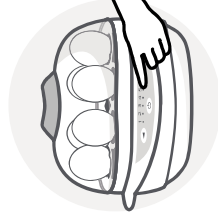
1

Přidejte plný šálek vody do tácky na vodu.



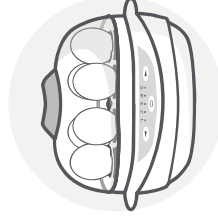
2

Vložte zásobník na vaření vajec na základnu tlakového hrnce.



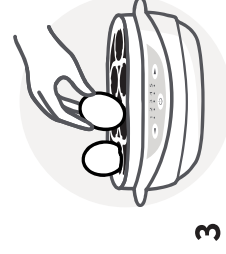
5

Nastavte na **Nastavení 5** a spusťte cyklus vaření v páře.



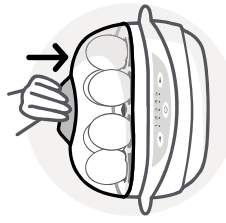
6

Když uslyšíte pípnutí, vaše jídlo je uvařené v páře.



3

Do otvorů pro vejce vložte vejce.



4

Víko vložte na místo.

Čištění

Turbo tlakový hrnec nutribullet Baby® se velmi snadno čistí a suší. A protože jsou všechny tyto díly odnímatelné, každý kousek lze před uskladněním důkladně vysušit – takže se nikdy nebudete muset obávat o místa „mimo dosah“ s vyrůstajícími plísněmi nebo bakteriemi.

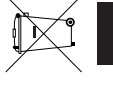
VÝHŘEVNÁ DESKA

Jakmile se ujistíte, že je ohřevná deska vychladlá, jednoduše ji ořížte teplým hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Pokud se na ohřevné desce vytvořily vápenné nánosy, přidejte 1/2 šálku bílého octa a zahřívajte na **Nastavení 1**, dokud se nánosy nerozpustí. Nechte vychladnout a ořížte.

TÁCKY A MISKY

Všechny díly (kromě ohřevné desky) očistěte omýtím teplou mýdlovou vodou a poté opláchněte. Během mytí zásobníky neohýbejte, protože by mohlo dojít k jejich zdeformování.

CS/ Vysvětlení značení



CZ/ Toto označení znamená, že by tento výrobek neměl být v celé EU likvidován společně s ostatním domácím odpadem. Zabraňte možným ekologickým škodám nebo poškození zdraví osob v důsledku nekontrolované likvidace odpadu; zodpovědně odpad recyklujte, a podporujte tak udržitelné opětovné využívání materiálových zdrojů. Chcete-li vrátit použité zařízení, použijte systém pro vrácení a vyzvednutí nebo se obraťte na prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen. Prodejce může tento výrobek odvézt k ekologické recyklaci.



CZ/ Tento výrobek je v souladu s evropským nařízením č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Ukládání

Díky jeho malé velikosti tlakový hrnec nutribullet Baby® Turbo Steamer snadno a rychle uložíte! Je tak roztomilý, že ho řada z nás ponechá přímo na pracovní desce kuchyňské linky. Ale pokud si přejete uložit ho mimo, ujistěte se, že jsou všechny díly suché a uložte je v jakémkoliv skříňce.

Capital Brands Distribution, LLC, Los Angeles, CA 90025 | www.nutribullet.com
Všechna práva vyhrazena.
nutribullet® a logo nutribullet® jsou obchodními značkami CapBran Holdings, LLC
zaregistrovanými v USA a po celém světě. Copyright © 2021.

210924_BSR-0893

Turbo Steamer

Felhasználói útmutató

Párolás,
kiolvasztás és
sterilizálás!



nutribullet
BABY®

Tartalom

03	Fontos biztonsági útmutató
07	Mi van a csomagban
08	Párolás alapjai
10	Párolási táblázat
12	Sterilizálás alapjai
14	Kiolvasztás alapjai
16	Tojásfőzés alapjai
18	A Turbo Steamer tisztítása
18	A Turbo Steamer tárolása

Fontos biztonsági útmutató

A saját biztonsága érdekében figyelmesen olvassa el az összes utasítást a nutribullet Baby® Turbo Steamer használata előtt.

A nutribullet Baby® Turbo Steamer (“Turbo Steamer”) használata során minden esetben tartsa be a következő alapvető biztonsági utasításokat:

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

- A készüléket csökkent fizikai, érzszervi vagy szellemi képességgel élő, tapasztalattal vagy megfelelő ismeretekkel nem rendelkező személyek nem használhatják, kivéve felügyelet alatt, illetve ha a készülék biztonságos használatával kapcsolatban megfelelő utasításokat kaptak és az ezzel járó veszélyeket megértették.
- A berendezést gyerekek nem használhatják. A készülék és a tőpkábel gyermekektől távol tartandó.
- A készüléket 8 éves vagy annál idősebb személyek használhatják felügyelet alatt,

illette ha a készülék biztonságos használatával kapcsolatban megfelelő utasításokat kaptak és az ezzel járó veszélyeket megértették. A tisztítást és karbantartást gyermekek ne végezzék, kivéve, ha idősebbek 8 évesnél, és valaki felügyeli őket. A készülék és a tőpkábel gyermekektől távol tartandó.

- A Turbo Steamer készüléket kizárólag rendeltetésének megfelelően használja.
- Csak a Turbo Steamer-hez tartozó kiegészítőket használja. Nem engedélyezett kiegészítők használata esetén a berendezés károsodhat, sérülést okozhat, illetve a garancia is érvényét veszíti.
- Ne használja a gőzöt víz nélkül.

- Csak élelmiszerek gőzöléséhez használjon vizet a Turbo Steamer-ben. Tisztítás során kis mennyiségű ecet segíthet eltávolítani a vizkövet (lásd: „A Turbo Steamer tisztítása”).

- Ne használja kültéren.
- A berendezés csak háztartási használatra.

ELEKTROMOS BIZTONSÁG

FIGYELEM!

A NE HASZNÁLJA A BERENDEZÉST SEMMILYEN ADAPTERREL VAGY FESZÜLTÉGÁTALAKÍTÓ ESZKÖZZEL.

- Az adapterek és átalakítók használata nem engedélyezett módosításnak számít, így a garancia érvényét veszti. Ha a berendezést olyan helyeken használja, ahol eltérő az elektromos hálózat specifikációja, sérülést szenvedhet, vagy anyagi kárt okozhat.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba a vezeték(ek), a dugvillát vagy a motoros alapot.
- Ügyeljen arra, hogy a vezeték ne lógjon le az asztal vagy a munkapult széléről, illetve ne érijen hozzá forró felületekhez. Ügyeljen arra, hogy a vezeték(ek) a gyerekek ne ériék el.

- A Turbo Steamer-hez használt vezeték hossza úgy került meghatározásra, hogy csökkentsen a hosszabb zsinór által jelentett veszélyeket.

- Ne működtesse a Turbo Steamer készülékét, ha a vezeték vagy a dugó sérült, illetve, ha a készülék hibásan működik, vagy valamilyen módon sérült. A javítással, visszaküldéssel vagy cserével kapcsolatban keresse fel az ügyfélszolgálatot.

- A sérült tápkábel kizárólag a gyártó, annak szervizpartnerre vagy hasonló képesítésű szakember cserélheti ki a veszélyek elkerülése végett.

- Biztonsági okokból ne használjon hosszabbítót a Turbo Steamer berendezéshez.

- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik a berendezés címkéjén feltüntetett feszültségértékkel.

- Az áram leválasztásához nyomja meg a „Power” gombot, és húzza ki a készülék(ek) az aljzatból.

- Használat közben ne húzza ki a Turbo Steamer-t. Az összeszerelés, szétszerelés, kiegészítők felhelyezése vagy tisztítás előtt húzza ki a készülék(ek).

HŐVEL ÉS NYOMÁSSAL KAPCSOLATOS BIZTONSÁG

FIGYELEM!

Ne érintse meg a forró felületeket. Használjon edényfogókat a gőzölőfedél eltávolításához vagy a forró edények mozgatásához, így elkerülheti a gőz okozta égési sérüléseket.

Használat közben ne mozgassa a Turbo Steamer-t. Mozgatás vagy eltávolítás előtt minden esetben hagyja teljesen lehűlni.

Az égési sérülések elkerülése érdekében körültekintően járjon el, amikor a forró élelmiszereket távolítja el a Turbo Steamer-ből.

- Ne helyezze forró gáz- vagy főzőlap közelébe, vagy felmelegített sütőbe.
- Működés közben helyezze a Turbo Steamer-t olyan helyre, ahol a gőzkieresztő nyílások nem kerülnek személyek közelébe, mivel a gőz FORRÓ!
- A gőzkieresztő nyílások körül legyen nagyon óvatos, mivel a forró gőz, amely a nyílásokon keresztül távozik, égési sérüléseket okozhat.
- Óvatosan emelje fel és nyissa ki a gőzölő fedelét, hogy

elkerülhesse a forrázást, illetve a víz a gőzölőbe csepegjen vissza.

- Mielőtt felszolgálja, hagyja, hogy a gőzölt ételek lehűljenek, mivel az extrém forró ételek égési sérüléseket okozhatnak.
- Az égési sérülések megelőzése érdekében mindig ellenőrizze az ételek hőmérsékletét, mielőtt felszolgálja azokat.

Őrize meg ezt a használati útmutatót!

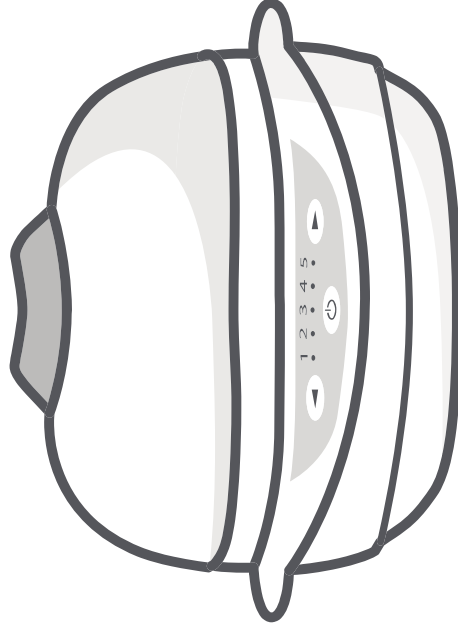
CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

A nutribullet Baby® Turbo Steamer

Gratulálunk új nutribullet Baby® Turbo Steamer készülékéhez! A könnyen használható rendszernek köszönhetően egy készülékkel párolhat, sterilizálhat és defrosztálhat!

Élvezze új készülékét! Tudjuk, hogy kisbabája SZERETNI fogja a készülékkel készített friss, egészséges, természetes ételeket.

— A nutribullet Baby® csapata



Mi van a csomagban



PÁROLÓ ALAPJA

Az 5 egyszerű beállítás, és a beépített visszajelző jelzi, hogy mikor készült el az étel!



PÁROLÓ FEDELE

A nagy űrtartalom lehetővé teszi a sokrétű felhasználást.



FŐZŐTÁLCA (KÉK)

Helyezze kisbabája kedvenceit a főzőtálcára. Ügyeljen arra, hogy a tálca végén található 2 fül felfelé nézzen, amikor a párolóba teszi.



STERILIZÁLÓTÁLCA (FEHÉR)

Helyezze kisbabája kedvenc tárgyait a sterilizálótálcára. Ügyeljen arra, hogy a tálca végén található 2 fül felfelé nézzen, amikor a párolóba teszi.



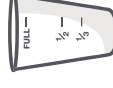
TOJÁSFŐZŐ TÁLCA

Főzzön meg 6 tojást néhány perc alatt!



KIOLVASZTÓTÁLCAK

Olvassza ki a fagyos pürét néhány perc alatt!



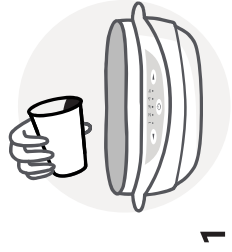
MÉRŐPOHÁR

Minden alkalommal a megfelelő mennyiségű vizet töltsé be.

Párolás alapjai

A baba ételeinek párolása nem is lehetne egyszerűbb a nutribullet Baby® Turbo Steamer-rel. A kék tálcával, egy kis vízzel néhány perc alatt a legfrissebb, a legizletesebb és legegészségesebb pürét készítheti az izletes alapanyagok megpárolásával.

A párolás előtt öblítse le a gyümölcsöket és a zöldségeket – soha nem tudhatja, hol voltak korábban! Ezen kívül a legtöbb gyümölcsöt és zöldséget meg kell hámozni, ki kell magozni a párolás előtt; könnyebb hámozni, amikor még kemény. Ezután csak kövesse a következő néhány lépést és már kész is a finom püré!



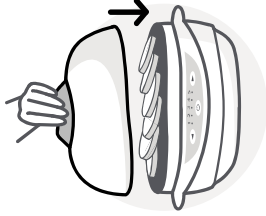
1

A 10. oldalon található táblázatban keresse meg a megfelelő vízmennyiséget és öntse a víztartályba.



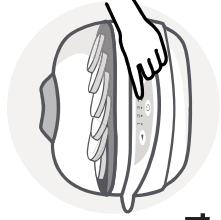
2

Helyezze a kék főzőtálcát az alapra (úgy, hogy a 2. fül felé néz). Ezt követően helyezze az ételt a főzőtálcába.



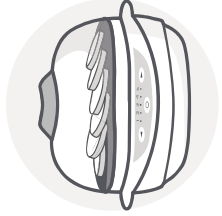
3

Helyezze fel a pároló fedelét.



4

Válassza a ki a 10. oldalon található táblázat alapján a megfelelő beállítást és indítsa el a párolást.



5

A „bip” hangjelzést követően befejeződik az étel párolása.



FIGYELMEZTETÉS: Az ételek párolása során mindig maradjon távol a gőznyílástól — forró!

Párolási táblázat

Kövesse a táblázatot, hogy az eredmény mindig tökéletesen párolt étel legyen!

RECEPTEK	VIZMENNYISÉG	GŐZÖLŐ BEÁLLÍTÁSA	GŐZÖLÉSI IDŐ
Almapüré	1/2 csésze	2	10 perc
Spárgapüré	1/2 csésze	1	7 perc
Bébirépa-püré	Egy csésze	5	17 perc
Brokkolipüré	1/2 csésze	1	7 perc
Karfiolpüré	2/3 csésze	3	12 perc
Kockázott marhahús	1/2 csésze	5	17 perc*
Kockázott csirkehús	1/2 csésze	4	15 perc*
Kockázott hal	1/2 csésze	4	15 perc*
Kockázott pulykamell	1/2 csésze	4	15 perc*
Kockázott disznóhús	1/2 csésze	5	17 perc*
Padlizsánpüré	1/2 csésze	1	7 perc
Zöldbab-püré	1/2 csésze	1	7 perc
Zöldborsó-püré	1/2 csésze	1	7 perc
Barackpüré	1/2 csésze	2	10 perc
Körtepüré	Egy csésze	3	12 perc
Szilvapüré	1/2 csésze	2	10 perc
Hagymányos sárgarépa	Egy csésze	5	17 perc
Édesburgonya-püré	Egy csésze	5	17 perc
Fehérretek-püré	Egy csésze	5	17 perc
Fehérburgonya-püré	Egy csésze	5	17 perc
Sütfőlk-püré	1/2 csésze	1	7 perc
Cukkini-püré	1/2 csésze	1	7 perc

Minden esetben a főzőtálcát használja

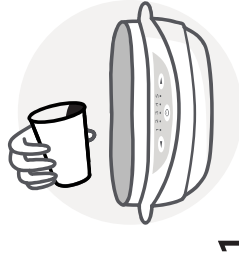
ELŐKÉSZÍTÉSEL KAPCSOLATOS MEGJEGYZÉSEK

Vágja szeletekre az almát és távolítsa el a magházat. Párolás előtt hámozza meg a szeleteket. Helyezze őket a főzőtálcára.
Távolítsa el a csutka fás végét. Párolás előtt vágja a spárgákat félbe. Helyezze őket a főzőtálcára.
Helyezze a bébirépaikat a főzőtálcára és párolja meg őket.
Törje darabokra. Helyezze őket a főzőtálcára.
Törje darabokra. Helyezze őket a főzőtálcára.
*Ügyeljen arra, hogy teljesen megfőjön.
*Ügyeljen arra, hogy teljesen megfőjön.
*Ügyeljen arra, hogy teljesen megfőjön.
*Ügyeljen arra, hogy teljesen megfőjön.
Vágja félbe a padlizsánt, majd vágja a feleket 1"-2"-os darabokra. Helyezze őket a főzőtálcára.
Vágja a zöldbabot 2-3"-os darabokra. Helyezze őket a főzőtálcára.
Öntsé a fagyaszott borsókat a főzőtálcára.
Vágja négy részre a barackot és távolítsa el a magházat. Párolás előtt hámozza a meg a barackot. Helyezze őket a főzőtálcára.
Hámozza meg a körtét és vágja négy részre. Távolítsa a magházat és vágjon minden darabot félbe. Helyezze őket a főzőtálcára.
Vágja négy részre a szilvát és távolítsa el a magot. Párolás előtt hámozza a meg a szilvát. Helyezze őket a főzőtálcára.
Vágja le a sárgarépaik felső részét. Párolás előtt hámozza meg. Vágja a sárgarépaikat félbe és helyezze a darabokat a főzőtálcára.
Hámozza meg az édesburgonyóit, vágja 1/2"-vastag szeletekre. Vágja a szeleteket újra félbe. Helyezze őket a főzőtálcára.
Hámozza meg a fehérretek és vágja félbe. Vágja a feleket 1"-2"-os darabokra. Helyezze őket a főzőtálcára.
Hámozza meg a burgonyóit, vágja 1/2"-vastag szeletekre. Vágja a szeleteket újra félbe. Helyezze őket a főzőtálcára.
Vágja a sütfőlköt hosszabban félbe. Vágja a feleket 2"-os darabokra. Helyezze őket a főzőtálcára.
Vágja le a cukkini mindkét végét. Vágja 1"-2"-os darabokra. Helyezze őket a főzőtálcára.

Sterilizálás alapjai

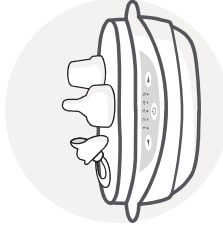
A nutribullet Baby® Turbo Steamer turbó sterilizálóként is használható! Most biztos lehet benne, hogy a cumik, a cumisüveg-fogantyúk, a cumisüveg-cumik és a kisebb játékok ragyogóan tiszták lesznek!

Sterilizálás közben mindig az **5. beállítást** használja, és a **mérőpoharat** töltsse fel teljesen vízzel.



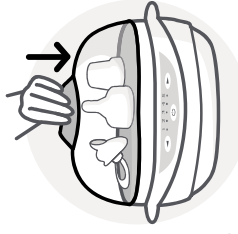
1

Töltsse a pohár vizet a víztartályba és helyezze be a **fehér sterilizálótálcát** a **pároló alapjára** (úgy, hogy a 2



2

A sterilizálandó tárgyakat helyezze a **fehér tálcára**.



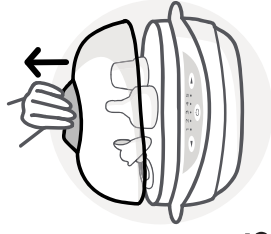
3

Helyezze fel a **fedelelet**.



4

Állítsa be az **5. beállítást** és indítsa el a párolót. A „bip” hangjelzést követően befejeződik a sterilizálás.



5

Távolítsa el a fedelet, hogy kiengedhesse a gőzt, majd egy kis hűtés után szárítsa meg a tárgyakat (a tárgyak már nem túl melegek a kivételhez). A tárgyak most már sterilizálva vannak!

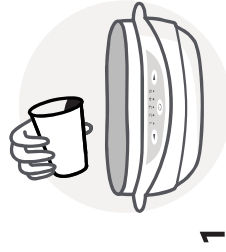


FIGYELMEZTETÉS: A sterilizálás előtt mindig olvassa el a játékokon és rágókákon található utasításokat! A géllel töltött játékok és rágókák nem sterilizálhatók.

Kiolvasztás alapjai

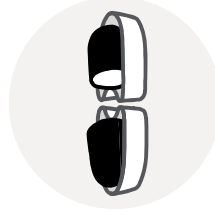
A mikrohullámú melegítés gyakran egyenetlen ételhőmérsékletet eredményez, ahol az étel egyik része még hideg, a másik pedig forró. Ezek a forró részek nagyon veszélyesek, mivel könnyen megégethetik a kisbaba száját. Azt javasoljuk, hogy a fagyaszott nutribullet Baby® ételeket a nutribullet Baby® Turbo Steamer segítségével olvassza fel!

A kiolvasztás soha nem volt még ennyire könnyű. Egyszerűen tegye a fagyaszott nutribullet Baby® ételt a zöld kiolvasztótálcákra, és néhány percen belül már kész is az ízletes bébiétel!



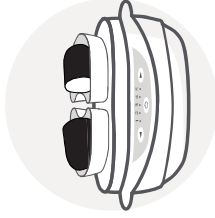
1

Töltsön egy pohárnyi vizet a víztartályba.



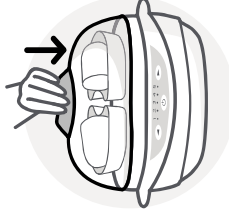
2

Tegye a fagyaszott nutribullet Baby® ételt a kék kiolvasztótálcákra (egy adag per tálcá).



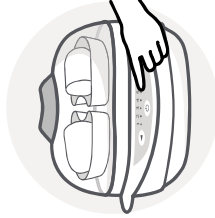
3

Helyezze a kék párolótálcát a pároló alapjára (úgy, hogy a 2 fül felé néz). Ezt követően helyezze a kiolvasztótálcákat a párolótálcára.



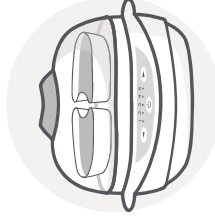
4

Helyezze fel a fedelet.



5

Állítsa be az **5. beállítást** a kiolvasztási ciklus elindításához.

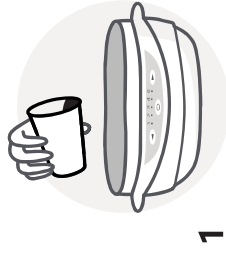


6

A „bip” hangjelzést követően befejeződik az étel kiolvasztása.

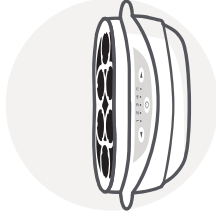
Tojásfőzés alapjai

A nagyobb babák és a totyogók szeretik a kemény főtt tojást, de a szülőknek is enniük kell! Félutcat kemény főtt tojás elkészítése soha nem volt még könnyebb. Néhány perc alatt elkészíthet közel egy hétre való reggelit!



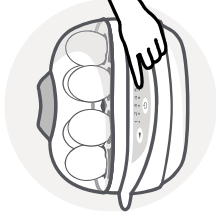
1

Töltsön egy pohárnyi vizet a víztartályba.



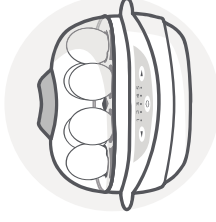
2

Helyezze a tojásfőző tálcát a pároló alapjába.



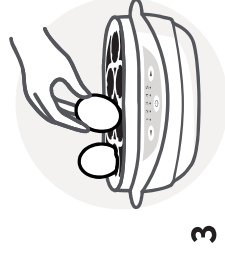
5

Állíts be az **5. beállítást** és indítsa el a párolást.



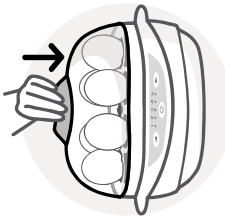
6

A „bíp” hangjelzést követően befejeződik az étel párolása.



3

Helyezze a tojásokat a tojásstartóba.



4

Helyezze fel a fedelet.

Tisztítás

A Nutribullet Baby® Turbo Steamer nagyon könnyen tisztítható és szárítható. Mivel minden eleme eltávolítható, az egyes darabok tárolás előtt teljesen megszáradhatnak — így nem kell aggódnia, hogy az el nem érhető helyeken penész vagy egyéb baktériumok jelennek meg.

FŰTŐLAP

Használat után győződjön meg róla, hogy a fűtőlapp lehűlt, majd egyszerűen törölje le egy meleg, mosószeres ruhával. Ha a fűtőlapon vízkő alakult ki, töltsön 1/2 pohár ecetet az eszközbe és melegítse fel **1-es fokozaton**, amíg a vízkő fel nem oldódik. Hagyja lehűlni, majd törölje tisztára.

TÁLCÁK ÉS TÁLAK

Az alkatrészeket (kivéve a fűtőlappot) tisztítsa meg meleg, mosószeres vízzel, majd öblítse le. A mosás során ne hajlítsa meg a tálcákat, mivel ettől eldeformálódhatnak.

HU/ Jelölések magyarázata



HU/ Ez a jelölés azt jelzi, hogy az EU területén a termék nem semmisíthető meg a háztartási hulladékkal együtt. A nem ellenőrzött hulladékátalmatlanítás következtében a környezetre vagy az emberi egészségre gyakorolt esetleges károk megelőzéséhez felelősségteljesen használtsa újra a terméket az anyagi erőforrások, valamint a fenntartható újrafelhasználás elősegítése érdekében. Az eszköz leadásához használja a visszavételi- és gyűjtőrendszereket, vagy vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel, ahol a terméket vásárolta. Ők biztosítják a termék környezetbarát módon történő újrahasznosítását.



HU/ Ez a termék megfelel az EU élelmiszerekkel rendeltetészerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004 rendeletének előírásaival.

Tárolás

A kicsi méretének köszönhetően a Nutribullet Baby® Turbo Steamer könnyen tárolható! Anyyira szép látvány, hogy szívesen tartjuk a konyhapulton. De ha szeretné elrakni, egyszerűen szárítsa meg az egyes alkatrészeket és tegye be őket a szekrénybe.

Capital Brands Distribution, LLC, Los Angeles, CA 90025 | www.nutribullet.com
Minden jog fenntartva
A nutribullet® és a nutribullet® logó a CapBran Holdings, LLC regisztrált védjegye az
Egyesült Államokban és a világon. Szerzői jog © 2021.

210924_BSR-0893

Turbo Steamer

Manualul utilizatorului

Aburiți,
dezghețați și
sterilizați!



nutribullet
BABY®

Cuprins

03	Măsuri de Siguranță importante
07	Ce primești
08	Noțiuni de bază de aburit
10	Diagrama de aburit
12	Noțiuni de bază de sterilizare
14	Noțiuni de bază de dezghețare
16	Noțiuni de bază de aburit ou
18	Curățare turbo steamer
18	Depozitarea turbo steamer

Măsuri de siguranță importante

Pentru siguranța dumneavoastră, citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul nutribullet Baby® Turbo Steamer.

Următoarele instrucțiuni de siguranță de bază trebuie respectate întotdeauna atunci când folosiți aparatul nutribullet Baby® Turbo Steamer ("Turbo Steamer"):

INSTRUCȚIUNI GENERALE DE UTILIZARE

- Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă li s-a acordat supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea aparatului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele implicate.
 - Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul electric la îndemâna copiilor.
 - Acest aparat poate fi utilizat
- de copii cu vârste începând de la 8 ani și peste, dacă au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele implicate. Curățarea și întreținerea utilizatorilor nu trebuie să fie efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul electric la îndemâna copiilor.
- Nu utilizați Turbo Steamer pentru alte utilizări decât cele prevăzute.
 - Utilizați numai accesoriile și accesoriile incluse cu Turbo

Steamer. Utilizarea accesoriilor neautorizate poate provoca daune sau vătămări și va anula garanția.

- Nu utilizați fără apă în rezervorul aparatului de gătit cu aburi.
- Folosiți numai apă în Turbo Steamer pentru a găti alimente la aburi. Se poate adăuga o cantitate mică de oțet alb pentru a îndepărta calcarul la curățare (a se vedea secțiunea: "Curățare Turbo Steamer").
- A nu se utiliza în aer liber.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.

SIGURANTA ELECTRICA

AVERTIZARE!

NU UTILIZAȚI ACEST PRODUS CU NICIUN TIP DE ADAPTOR SAU DISPOZITIV DE CONVERSIE A TENSIUNII.

- Utilizarea de Adaptor și Conversoare este considerată o modificare neautorizată a produsului și, ca atare, anulează garanția. Utilizarea acestui produs în locații cu specificații electrice diferite poate duce la vătămări corporale sau daune materiale.
- Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu scufundați

"power" și scoateți-l din priză de perete.

- Deconectați Turbo Steamer când nu îl folosiți. Asigurați-vă că este scos din priză înainte de asamblare, dezasamblare, adăugare de piese suplimentare și curățare.

SIGURANȚA LA CĂLDURĂ & PRESIUNE

AVERTIZARE!

Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți suporturi pentru oale atunci când scoateți Steamer Lid sau când manipulați recipientele fierbinți pentru a evita arsurile de abur.

Nu deplasați Turbo Steamer atunci când este în uz. Lăsați-l întotdeauna să se răcească complet înainte de a-l muta sau depozita.

Trebuie să fiți extrem de precauți atunci când scoateți alimentele fierbinți din Turbo Steamer pentru a evita arsurile.

- Nu îl așezați în apropierea unui arzător de aragaz sau aragaz electric sau a unui cuptor încins.
- În timpul funcționării, așezați aparatul Turbo Steamer într-un loc în care orificiile de evacuare a aburului să nu fie în apropierea persoanelor,

deoarece aburul va fi FIERBINTE!

- Trebuie să fiți extrem de precauți în jurul orificiului de aerisire a aburului, deoarece aburul fierbinte este eliberat prin acest orificiu și poate provoca arsuri.
- Ridicați și deschideți cu grijă capacul aparatului de gătit cu aburi pentru a evita arsurile și pentru a permite apei să se scurgă în aparatul de gătit cu aburi.
- Lăsați întotdeauna alimentele găsite la aburi să se răcească complet înainte de a le servi, deoarece acestea pot fi extrem de fierbinți și pot provoca arsuri.
- Pentru a preveni orice tip de arsură, verificați întotdeauna temperatura alimentelor înainte de a le servi.

! Păstrați aceste instrucțiuni!

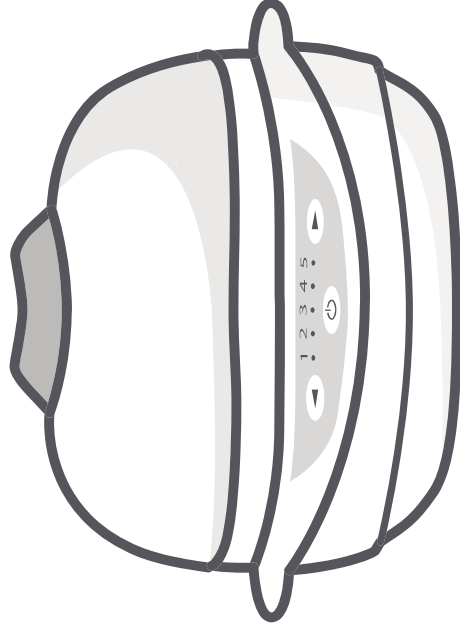
NUMAI PENTRU UZ CASNIC

nutribullet Baby® Turbo Steamer

Felicitări pentru achiziționarea nutribullet Baby® Turbo Steamer! Acum puteți aburi, steriliza și dezgheța, totul în același sistem ușor de utilizat!

Bucură-te de noul tău steamer! Știm că bebelușul tău va IUBI toate alimentele proaspete, sănătoase, naturale, pe care le faci cu el.

— Echipa nutribullet Baby®



Ce primești



BAZA APARAT DE ABURIT

5 setări ușoare și un indicator încorporat care vă permite să știți când ați terminat mâncarea!



CAPAC APARAT DE ABURIT

Capacitatea mare permite o varietate de utilizări.



TAVĂ DE GĂTIT (ALBASTRĂ)

Așezați preferatele bebelușului pe tava de gătit. Asigurați-vă că cele două cleme de capăt sunt întotdeauna orientate în sus atunci când sunt așezate pe aparatul de aburit.



TAVĂ DE STERILIZARE (ALBĂ)

Așezați articolele pentru bebeluși pe tava sterilizatorului. Asigurați-vă că cele două cleme de capăt sunt întotdeauna orientate în sus atunci când sunt așezate pe aparatul de aburit.



TAVĂ DE GĂTIT OUĂ

Aburiți 6 oua în câteva minute!



TĂVI DE DEZGHEȚARE

Decongelați piureul congelat în câteva minute!



CEAȘĂ DE MĂSURARE

Adăugați cantitatea perfectă de apă de fiecare dată.

NOȚIUNI DE BAZĂ DE ABURIT

Prepararea la abur a alimentelor preferate ale bebelușului în nutriBullet Baby® Turbo Steamer nu poate fi mai ușoară. Cu tava albastră cu aburi, puțină apă și doar câteva minute - veți avea ingrediente delicioase aburite care fac cele mai proaspete, mai gustoase și mai sănătoase piureuri.

Clătiți toate fructele și legumele înainte de aburire - nu știți niciodată unde au fost! În plus, majoritatea fructelor și legumelor ar trebui să fie curățate de coajă, fără sămăburi sau miezuri înainte de aburire; este mai ușor de curățat atunci când sunt tari decât moi. Apoi, urmați pașii următori și sunteți pe drumul spre a vă bucura de piure!



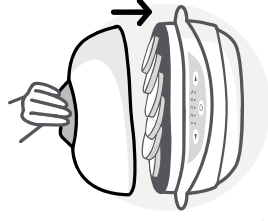
1

Utilizați diagrama de la pagina 10 pentru a determina cantitatea adecvată de apă și să o turnați în tava de apă.



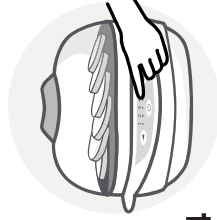
2

Așezați tava albastră de gătit pe bază (cu cele 2 cleme orientate în sus). Apoi, așezați mâncarea pe tava de gătit.



3

Puneți capacul aparatului de aburi turbo în poziție.



4

Selectați setarea corectă urmând graficul de la pagina 10 și începeți ciclul de aburire.



5

Când auziți „bipul”, mâncarea dvs. s-a terminat de aburit.



ATENȚIE: Aveți întotdeauna mare grijă să vă feriți de orificiul de abur atunci când alimentele dvs. se aburesc - este fierbinte!

Diagrama de aburit

Urmați această diagramă pentru alimentele perfect aburite de fiecare dată!

REȚETE	CANTITATE DE APĂ	SETAREA DE APARATULUI DE ABURI	TIMP DE ABURIRE
Piure de mar	1/2 ceașcă	2	10 min
Piure de sparanghel	1/2 ceașcă	1	7 min
Piure de morcov mic	Ceașcă plină	5	17 min
Piure de broccoli	1/2 ceașcă	1	7 min
Piure de conopida	2/3 ceașcă	3	12 min
Carne de vită în cuburi	1/2 ceașcă	5	17 min
Piept de pui tăiat în cuburi	1/2 ceașcă	5	17 min
Pește tăiat în cuburi	1/2 ceașcă	4	15 min
Piept de curcan tăiat în cuburi	1/2 ceașcă	4	15 min
Carne de porc în cuburi	1/2 ceașcă	5	17 min
Piure de vinete	1/2 ceașcă	1	7 min
Piure de fasole verde	1/2 ceașcă	1	7 min
Piure de mazăre verde	1/2 ceașcă	1	7 min
Piure de piersici	1/2 ceașcă	2	10 min
Piure de pere	Ceașcă plină	3	12 min
Piure de prune	1/2 ceașcă	2	10 min
Morcovi obișnuiți	Ceașcă plină	5	17 min
Piure de cartofi dulci	Ceașcă plină	5	17 min
Piure de nap	Ceașcă plină	5	17 min
Piure de cartofi albi	Ceașcă plină	5	17 min
Piure de dovlecel galben	1/2 ceașcă	1	7 min
Piure de dovlecel	1/2 ceașcă	1	7 min

Folosii întotdeauna Tava de Gătit

NOTE DE PREGĂTIRE

Tăiați marul în felii și îndepărtați miezul. Curățați coaja felilor înainte de aburire. Așezați pe tava de gătit.

Îndepărtați capătul lemnos al codiței. Tăiați sparanghelul în jumătate înainte de aburire. Așezați pe tava de gătit.

Așezați morcovii pe tava de gătit și aburiți.

Tăiați în bucăți. Așezați pe tava de gătit.

Tăiați în bucăți. Așezați pe tava de gătit.

* Asigurați-vă că este complet gătit.

* Asigurați-vă că este complet gătit.

* Asigurați-vă că este complet gătit.

* Asigurați-vă că este complet gătit.

* Asigurați-vă că este complet gătit.

* Asigurați-vă că este complet gătit.

Tăiați vinetele în jumătate, apoi tăiați jumătățile în bucăți de 1-2". Așezați pe tava de gătit.

Tăiați fasolea verde în bucăți de 2-3". Așezați pe tava de gătit.

Se toarnă mazărea congelată pe tava de gătit.

Tăiați piersicile în sferturi și îndepărtați miezul. Eliminați coaja piersicilor înainte de aburire. Așezați pe tava de gătit.

Eliminați coaja pereii și tăiați în sferturi. Scoateți colorul și tăiați fiecare bucată în jumătate. Așezați pe tava de gătit.

Tăiați prunele în sferturi și îndepărtați miezul. Eliminați coaja prunelor înainte de aburire. Așezați pe tava de gătit.

Tăiați vârfurile morcovilor. Tăiați și decojiți înainte de aburire. Tăiați morcovii în jumătate și așezați pe tava de gătit.

Se curăță cartoful dulce și se taie în 1/2" felii groase. Tăiați felile în jumătate din nou. Așezați pe tava de gătit.

Curățați napul și tăiați-l în două. Tăiați jumătățile în bucăți de 1-2". Așezați pe tava de gătit.

Se curăță cartoful și se taie în 1/2" felii groase. Tăiați felile în jumătate din nou. Așezați pe tava de gătit.

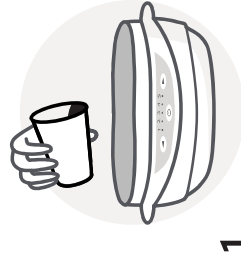
Tăiați dovleceii pe jumătate în lung. Tăiați jumătățile în bucăți de 2". Așezați pe tava de gătit.

Tăiați ambele capete de dovlecel. Tăiați în bucăți de 1-2". Așezați pe tava de gătit.

Noțiuni de bază de sterilizare

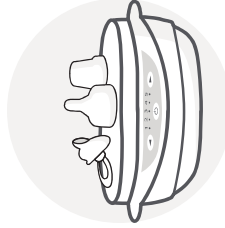
nutribullet Baby® Turbo Steamer este de asemenea un turbo sterilizator! Acum poți fi sigur că suzetele bebelușului tău, inelele pentru sficle, sfărcurile pentru sficle și jucăriile mai mici sunt perfect curate!

Când sterilizați, folosiți mereu **Setarea 5** și umpleți **cana de măsurare** până sus cu apă.



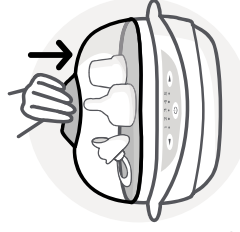
1

Adăugați o cană plină de apă în tava de apă și așezați **tava de sterilizare albă pe baza aparatului de aburit** (cu cele 2 butoane orientate în sus).



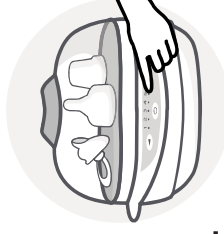
2

Așezați obiectele de sterilizat pe **tava de sterilizare albă**.



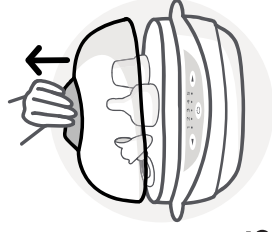
3

Puneți **capacul** în poziție.



4

Setați la **Setarea 5** și porniți aparatul de aburit. Când auziți „bipul”, articolele dvs. s-au terminat de aburit.



5

Scoateți **capacul** pentru a elibera abur, apoi uscați articolele după o scurtă perioadă de răcire (astfel încât articolele să nu fie prea fierbinți pentru a le ridica). Articolele dvs. sunt acum sterilizate!

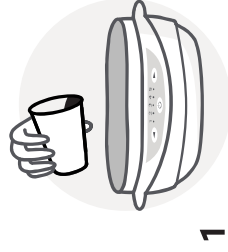


ATENȚIE: Verificați întotdeauna instrucțiunile de pe toate jucăriile și jucăriile pentru dentiție înainte de aburire! Multe jucării și jucării pentru dentiție umplute cu gel nu pot fi aburite.

Noțiuni de bază de dezghețare

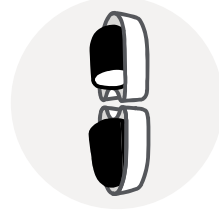
Încălzirea cu microunde duce adesea la temperaturi înegale ale alimentelor, unde o zonă a alimentelor este încă rece și o altă zonă este foarte caldă. Aceste puncte fierbinți sunt foarte periculoase, deoarece ar putea arde ușor gura unui copil. Vă recomandăm decongelarea porțiilor nutribullet Baby® cu nutribullet Baby® Turbo Steamer!

Dezghețarea nu a fost niciodată mai ușoară. Pur și simplu puneți porțiile congelate nutribullet Baby® în tăvile de dezghețare verzi și în câteva minute veți avea mâncare caldă și delicioasă pentru copii!



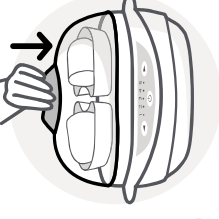
1

Adăugați o cană plină de apă în tava de apă.



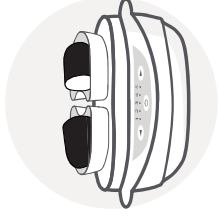
2

Puneți porțiile congelate de nutribullet Baby® în tăvile albastre de decongelare (una pe tavă).



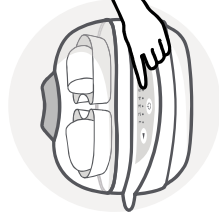
4

Puneți capacul în poziție.



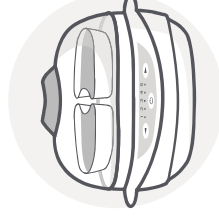
3

Așezați tava albastră a aparatului de aburi pe baza acestuia (cu cele 2 cleme orientate în sus). Apoi, așezați tăvile de dezghețare pe tava pentru abur.



5

Setați la **Setarea 5** pentru a începe ciclul de decongelare.

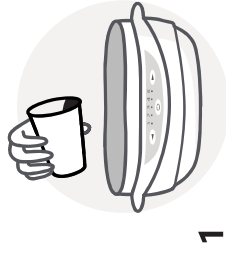


6

Când auziți „bipul”, mâncarea dvs. s-a terminat de decongelat.

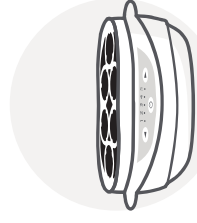
Noțiuni de bază de aburit ou

Copiii mai mari și copiii mici adoră ouăle fierte tari și părinții trebuie să mănânce și ei! A face o jumătate de duzină de ouă fierte nu a fost niciodată mai ușor. Puteți face micul dejun în valoare de aproape o săptămână în doar câteva minute!



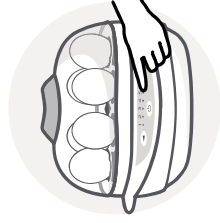
1

Adăugați o cană plină de apă în tava de apă.



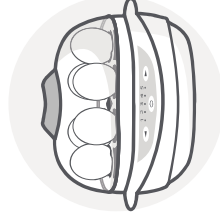
2

Puneți tava de gătit pentru ouă pe baza aparatului de aburit.



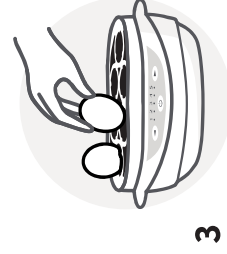
5

Setați la **Setarea 5** pentru a începe ciclul de aburit.



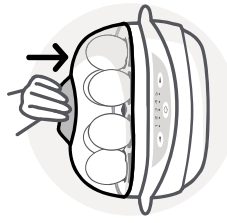
6

Când auziți „bipul”, măncarea dvs. s-a terminat de aburit.



3

Așezați ouăle în găuri de ouă.



4

Puneți capacul în poziție.

Curățare

nutribullet Baby® Turbo Steamer este foarte ușor de curățat și de uscat. Și pentru că toate părțile sunt detașabile, fiecare piesă poate fi uscată bine înainte de depozitare – așa că nu va trebui niciodată să vă faceți griji cu privire la petele „la îndemâna dvs.” care cresc orice mucegai sau bacterii.

PLACĂ DE ÎNCĂLZIRE

După ce vă asigurați că placa de încălzire s-a răcit, ștergeți-o pur și simplu cu o cârpă caldă cu săpun. Dacă s-a format calcar pe placa de încălzire, adăugați 1/2 ceașcă cu oțet alb și încălziți pe **Setarea 1** până când calcarul se dizolvă. Se lasă să se răcească și se șterge.

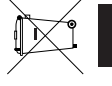
TĂVI & CASTROANE

Curățați oricare dintre bucăți (cu excepția plăcii de încălzire) prin spălare cu apă caldă cu săpun, apoi clătiți. Nu îndoiți tăvile în timpul procesului de spălare, deoarece acest lucru poate deforma forma.

Depozitare

Datorită dimensiunilor sale reduse, nutribullet Baby® Turbo Steamer este ușor de depozitat! Este atât de drăguț, că multora dintre noi ne place să-l păstrăm chiar pe blat. Dar, dacă doriți să îl depozitați, asigurați-vă pur și simplu că toate piesele sunt uscate și depozitați în orice dulap.

RO/ Explicația marcajelor



RO/ Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeurii menajere în întreaga UE. Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor; reciclează-l în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna dispozitivul folosit, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau contactați distribuitorul de la care a fost achiziționat produsul. Aceștia pot lua acest produs pentru reciclare sigură pentru mediu.



RO/ Acest produs este conform cu reglementarea europeană nr. 1935/2004 privind materialele și articolele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.

Capital Brands Distribution, LLC, Los Angeles, CA 90025 | www.nutribullet.com
Toate drepturile rezervate
nutribullet® și sigla nutribullet® sunt mărci comerciale ale CapBran Holdings, LLC
înregistrate în S.U.A. și în întreaga lume. Drepturi de autor© 2021.

210924_BSR-0893

Turbo Steamer

Průručka použivatel'a

Naparuje,
rozmrazuje a
sterilizuje!



nutribullet
BABY®

Obsah

03	Dôležité bezpečnostné opatrenia
07	Čo dostanete
08	Základy naparovania
10	Tabuľka naparovania
12	Základy sterilizácie
14	Základy rozmrazovania
16	Základy varenia vajec v pare
18	Čistenie naparovača turbo steamer
18	Uskladnenie naparovača turbo steamer

Dôležité bezpečnostné opatrenia

V záujme svojej bezpečnosti si pred použitím svojho naparovača nutribullet Baby® Turbo Steamer pozorne prečítajte všetky pokyny.

Počas používania svojho naparovača nutribullet Baby® Turbo Steamer („Turbo Steamer“) dodržiavajte nasledujúce základné bezpečnostné pokyny:

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

- Spotrebiteľ môže používať deti vo veku nad 8 rokov, pokiaľ sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiteľa a pochopili hroziace riziká. Čistenie a bežnú údržbu spotrebiteľa nesmú robiť deti, pokiaľ nemajú viac než 8 rokov a nie sú pod dohľadom. Spotrebiteľ a jeho elektrický napájací kábel uchovávajú mimo dosahu detí.
- Turbo Steamer nepoužívajte na iné než určené použitie.
- Používajte výhradne príslušenstvo a doplnky dodané s naparovačom Turbo Steamer. Použitie nepovoleného príslušenstva môže poškodiť
- Spotrebiteľ môže používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiteľa a pochopili hroziace riziká.
- Tento spotrebiteľ nesmú používať deti. Spotrebiteľ a jeho elektrický napájací kábel uchovávajú mimo dosahu detí.

spotřebič, spôsobí zranenie alebo stratu záruky.

- Spotřebič nepoužívajte bez vody v zásobníku naparovača.
- Na naparovanie jedál v naparovači Turbo Steamer používajte iba vodu. Na odstránenie vodného kameňa môžete pri čistení spotřebiča použiť malé množstvo bieleného octu (pozri časť: „Čistenie naparovača Turbo steamer“).
- Nepoužívajte vonku.
- Tento spotřebič je určený iba na použitie v domácnosti.

ELEKTRICKÁ BEZPEČNOSŤ

VAROVANIE!

TENTO SPOTREBIČ NEPOUŽÍVAJTE SO ŽIADNYM ADAPTEROM ANI MENIČOM ELEKTRICKÉHO NAPÁTIA.

- Použitie adaptérov alebo meničov napätia sa považuje za nepovolenú modifikáciu výrobu a jeho následkom je strata záruky. Používanie výrobu na miestach s inými špecifikáciami elektrického napájania môže spôsobiť osobné úrazy alebo poškodenie majetku.
- Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, neponárajte elektrický napájací kábel,

zástrčky ani základňu jednotky do vody alebo iných kvapalín.

- Nenechávajte elektrický napájací kábel, aby previal cez okraj stola, z líny alebo v blízkosti horúcich povrchov. Elektrický napájací kábel nenechávajte v dosahu detí.
- Dĺžka elektrického napájacieho kábla na naparovači Turbo Steamer bola zvolená tak, aby sa znížili nebezpečenstvá pri zamotaní alebo zakopnutí o dlhší kábel.
- Naparovač Turbo Steamer nepoužívajte, ak sú elektrický napájací kábel alebo jeho zástrčka poškodené, ak sa na spotřebiči vyskytla nejaká porucha alebo ak bol nejakým spôsobom poškodený. Ak by bolo spotřebič opraviť, vrátiť alebo vymeniť, kontaktujte servisné stredisko.
- Ak je elektrický napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť pracovník výrobu, povereného servisu alebo podobne kvalifikovaná osoba, len tak sa predíde nebezpečenstvu.
- Ako preventívne bezpečnostné opatrenie s naparovačom Turbo Steamer nepoužívajte predĺžovacie elektrické káble.
- Skontrolujte, či sa napätie zásuvky vašej elektrickej siete zhoduje s napätím uvedeným na výrobnom štítku spotřebiča.

- Ak chcete vypnúť elektrické napájanie, stlačte „vypínač“ a vyfiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete.

- Ak naparovač Turbo Steamer nepoužívate, vyfiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete. Pred nasadením dielov, ich odmontovaní, pri montáži doplnkov a pred čistením sa uistite, že je spotřebič odpojený od elektrického napájania.

BEZPEČNOSŤ V PRÍTOMNOSTI TEPLA A TLAKU

VAROVANIE!

Nedočkajte sa horúcich povrchov. Pri snímaní veka naparovača alebo pri manipulácii s horúcimi nádobami používajte chňapky, aby ste sa neobarili.

Naparovač Turbo Steamer počas používania nepremiestňujte. Pred odložením ho vždy nechajte vychladnúť.

Aby ste predišli popáleniam, musíte pri vyberaní horúcich jedál z naparovača Turbo Steamer dávať mimoriadny pozor.

- Spotřebič nekladte v blízkosti horúcich plynových alebo

elektrických varných dosiek ani v blízkosti horúcich rúr.

- Pokiaľ je v prevádzke, naparovač Turbo Steamer musí stáť na takom mieste, kde nebudú otvory na únik pary v blízkosti žiadnej osoby, pretože uvoľnená para bude HORÚCA!
- Pri manipulácii v blízkosti otvorov na paru dávajte mimoriadny pozor, pretože by ste sa mohli obariť horúcou parou unikajúcou otvormi.
- Veko naparovača nadvihujte a otvárajte opatrne, aby ste predišli obareniu a aby mohla voda odkvapkať do naparovača.
- Pred podávaním nechajte jedlá varené v pare úplne ochladnúť, pretože naparené jedlá môžu byť veľmi horúce a môžu spôsobiť popáleniny.
- Aby ste predišli akémukoľvek obareniu alebo popáleniu, pred podávaním vždy skontrolujte teplotu jedlí.

! Túto príručku si odložte!

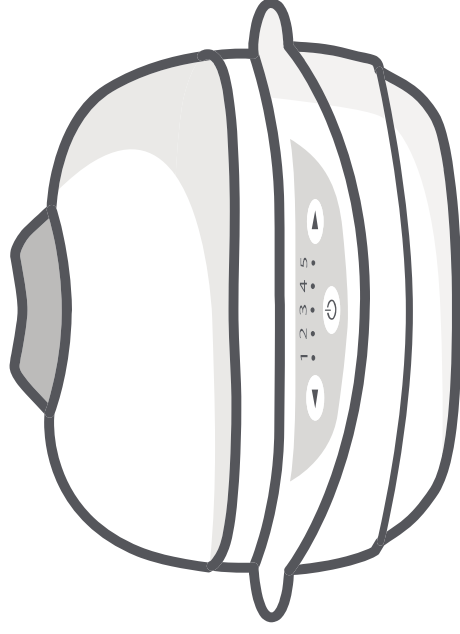
NA POUŽITIE IBA V DOMÁCNOSTI

Naparovač nutribullet Baby® Turbo Steamer

Gratulujeme vám k nákupu naparovača nutribullet Baby® Turbo Steamer! Teraz môžete naparovať, sterilizovať aj rozmrazovať v tomto spotrebiči s jednoduchosťou obsluhou!

Nech vám naparovač robí radosť! Vaše dieťa si určite ZAMILUJE všetky čerstvé, zdravé a prirodzené jedlá, ktoré v ňom pripravíte.

— Tím nutribullet Baby®



Čo dostanete



ZÁKLADNÁ NAPAROVAČA

5 jednoduchých nastavení a zabudovaný indikátor, ktorý vás upozorní, že jedlo je hotové!



VEKO NAPAROVAČA

Veľká kapacita umožňuje rôzne použitia.



PODNOS NA VARENIE (MODRÝ)

Na podnos poukladajte všetky obľúbené potraviny dieťaťa. Skontrolujte, či po uložení naparovať smerujú 2 koncové výstupky vždy nahor.



PODNOS NA STERILIZÁCIU (BIELY)

Na sterilizačný podnos poukladajte všetky potraviny pre dieťa. Skontrolujte, či po uložení na naparovať smerujú 2 koncové výstupky vždy nahor.



PODNOS NA VARENIE VAJEC

Naparite 6 vajec za pár minút!



PODNOSY NA ROZMRAZOVANIE

Zmrazené pyré sa rozmrazí za pár minút!



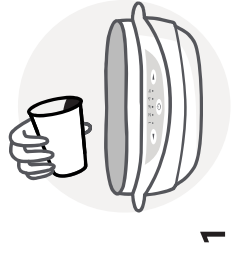
ODMERKA

Pomôže vám pridať vždy správne množstvo vody.

Základy naparovania

Varenie obľúbených detských jedál v pare pomocou naparovača nutriBullet Baby® Turbo Steamer je mimoriadne jednoduché. Stačí vám modrý naparovací podnos, trošku vody a o pár minút budete mať k dispozícii naparené suroviny na prípravu najčerstvejšieho, najchuťnejšieho a najzdravšieho pyré.

Pred naparovaním všetko ovocie a zeleninu dôkladne umyte – nikdy neviete, kde boli predtým! Okrem toho, väčšiu ovocia a zeleniny treba pred naparovaním ošúpať, odkôstkovať alebo z nich odstrániť jadrá. Je ľahšie ošúpať tvrdú zeleninu ako mäkkú. Potom stačí postupovať podľa nasledujúcich, aby ste pripravili lahodné pyré!



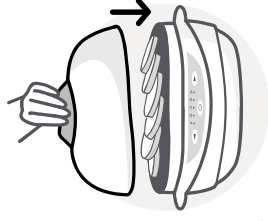
1

Správne množstvo vody, ktoré treba priliatť do misky na vodu, nájdete v tabuľke na strane 10.



2

Položte modrý podnos na varenie na základňu (s 2 výstupkami smerujúcimi nahor). Potom na podnos poukladajte potraviny.



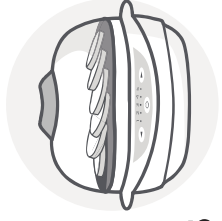
3

Na naparovač nasadíte veko.



4

Vyberte správne nastavenie podľa tabuľky na strane 10 a zapnite cyklus naparovania.



5

Keď začujete „pípnutie“, varenie jedla v pare sa ukončilo.



UPOZORNENIE: Počas naparovania vždy dávajte veľký pozor, aby vás nezasiahla para unikajúca z otvoru – je horúca!

Tabuľka naparovania

Dodržaním údajov v tejto tabuľke dosiahnete vždy dokonale naparené jedlá!

RECEPTY	MNOŽSTVO VODY	NASTAVENIE NAPAROVAČA	DOBA NAPAROVANIA
Jablkové pyré	1/2 odmerky	2	10 minút
Špargľové pyré	1/2 odmerky	1	7 minút
Pyré z baby mrkvičiek	Plná odmerka	5	17 minút
Brokolicové pyré	1/2 odmerky	1	7 minút
Karfiolové pyré	2/3 odmerky	3	12 minút
Pokrájaná hovädzina	1/2 odmerky	5	17 minút*
Pokrájané kuracie prsia	1/2 odmerky	5	17 minút*
Pokrájaná ryba	1/2 odmerky	4	15 minút*
Pokrájané morčacie prsia	1/2 odmerky	4	15 minút*
Pokrájaná bravčovina	1/2 odmerky	5	17 minút*
Baklažánové pyré	1/2 odmerky	1	7 minút
Pyré zo zelenej fazuľky	1/2 odmerky	1	7 minút
Pyré zo zeleného hrášku	1/2 odmerky	1	7 minút
Broskyňové pyré	1/2 odmerky	2	10 minút
Hruškové pyré	Plná odmerka	3	12 minút
Slivkové pyré	1/2 odmerky	2	10 minút
Obyčajná mrkva	Plná odmerka	5	17 minút
Pyré z batatov	Plná odmerka	5	17 minút
Pyré z kvaky	Plná odmerka	5	17 minút
Zemiaková kaša	Plná odmerka	5	17 minút
Pyré zo žltej tekvice	1/2 odmerky	1	7 minút
Cukínové pyré	1/2 odmerky	1	7 minút

Vždy použite podnos na varenie

POZNÁMKY K PRÍPRAVE

Jablko pokrájajte a vyberte jadrovnik. Pred naparovaním kúsky ošúpte. Poukladajte na podnos na varenie.

Odstřáňte drevitý koniec stonky. Pred naparovaním prekrójte špargľu na polovicu. Poukladajte na podnos na varenie.

Baby mrkvičky uložte na podnos na varenie a naparte ich. Poukladajte na podnos na varenie.

Rozdeľte na malé kúsky. Poukladajte na podnos na varenie.

Rozdeľte na malé kúsky. Poukladajte na podnos na varenie.

*Skontrolujte, či je jedlo dokonale uvarené.

*Skontrolujte, či je jedlo dokonale uvarené.

*Skontrolujte, či je jedlo dokonale uvarené.

*Skontrolujte, či je jedlo dokonale uvarené.

Baklažán rozreže na polovicu, potom rozreže polovicu na kusy s veľkosťou 2,5 – 5 cm kúsky. Poukladajte na podnos na varenie.

Zelenú fazuľku pokrájajte na 5 – 7,5 cm kúsky. Poukladajte na podnos na varenie.

Zelený hrášok nasypťe na podnos na varenie.

Broskyne rozkrojte na štvrtiny a vyberte kôstku. Pred naparovaním broskyne ošúpte. Poukladajte na podnos na varenie.

Hrušku ošúpte a rozreže ju na štvrtiny. Odstřáňte jadrovnik a každý kus rozreže na polovicu. Poukladajte na podnos na varenie.

Slivky rozkrojte na štvrtiny a vyberte kôstku. Pred naparovaním slivky ošúpte. Poukladajte na podnos na varenie.

Odrežte vršky mrkvy. Pred naparovaním ošúpte. Mrkvy rozkrojte na polovicu a poukladajte na podnos na varenie.

Batat ošúpte a pokrájajte na kolieska s hrúbkou približne 1/2". Kolieska rozkrojte znovu na polovicu. Poukladajte na podnos na varenie.

Kvaku ošúpte a rozkrojte na polovicu. Polovice pokrájajte na kúsky s veľkosťou 1 – 2" cm. Poukladajte na podnos na varenie.

Zemiaky ošúpte a pokrájajte na krúžky s hrúbkou približne 1/2". Kolieska rozkrojte znovu na polovicu. Poukladajte na podnos na varenie.

Tekvicu rozreže po dĺžke. Polovice pokrájajte na kúsky s veľkosťou 2". Poukladajte na podnos na varenie.

Odkrojte oba konce cukín. Pokrájajte na kúsky s veľkosťou 1"–2" cm. Poukladajte na podnos na varenie.

Základy sterilizácie

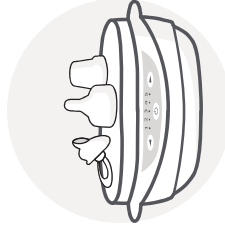
Naparovač nutribullet Baby® Turbo Steamer slúži aj na rýchlu sterilizáciu! Teraz môžete mať istotu, že cumlíky, krúžky a cumle na fľaše, aj malé hračky budú dokonale čisté!

Pri sterilizácii vždy použite **Nastavenie 5** a vlejete **odmerku** vodou.



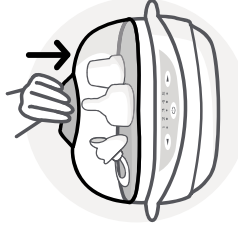
1

Nalejte plnú odmerku vody do misky na vodu a uložte **biely sterilizačný podnos** na **základňu naparovača** (s 2 výstupkami smerujúcimi nahor).



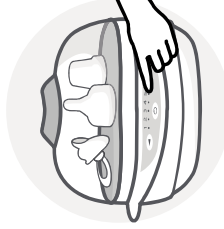
2

Predmety, ktoré chcete sterilizovať, uložte na **biely sterilizačný podnos**.



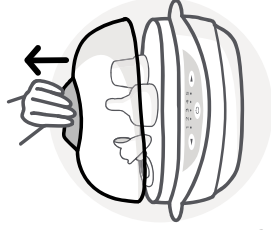
3

Položte **veko** na miesto.



4

Nastavte **Nastavenie 5** a zapnite naparovač. Keď začujete „pípnutie“, predmety sú vysušené.



5

Zložte **veko**, aby unikla para, potom, po krátkom ochladení (predmety nebudú horúce na dotyk) predmety osušte. Predmety sú teraz vysušené!

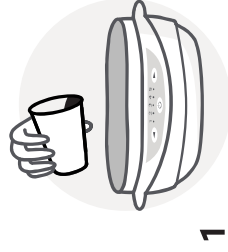


UPOZORNENIE: Pred naparovaním vždy skontrolujte pokyny na všetkých hračkách a cumlíkoch! Mnoho hračiek a cumlíkov naplnených géloom sa nesmie naparovať.

Základy rozmrazovania

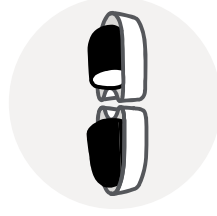
Ohrev mikrovlnami často spôsobuje nerovnomerné prehriatie potravín, kde je jedna časť ešte studená a druhá je veľmi horúca. Tieto horúce body sú veľmi nebezpečné, pretože by ľahko mohli popáliť ústa dieťaťa. Odporúčame vám rozmraziť porcie nutriBullet Baby® použitím svojho praktického naparovača nutriBullet Baby® Turbo Steamer!

Rozmrazovanie nebolo nikdy jednoduchšie. Jednoducho vložte zmrazené porcie nutriBullet Baby® na zelený rozmrazovací podnos a o pár minút bude teplé a chutné detské jedlo hotové!



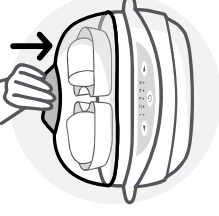
1

Do misky na vodu vlejete plnú odmerku vody.



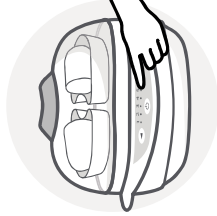
2

Uložte zmrazené porcie nutriBullet Baby® na modré rozmrazovacie podnosy (jednu na každý podnos).



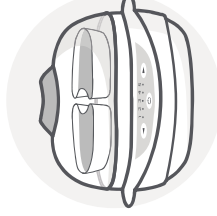
3

Položte modrý podnos naparovača na základňu naparovača (s 2 výstupkami smerujúcimi nahor). Potom položte rozmrazovacie podnosy na podnos naparovača.



4

Nastavte **Nastavenie 5**, aby sa zapol cyklus rozmrazovania.

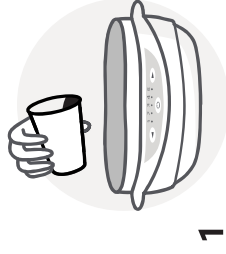


5

Keď začujete „pípnutie“, jedlo je rozmrazené.

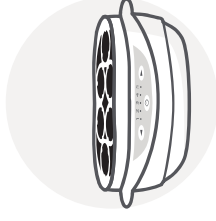
Základy varenia vajec v pare

Starším deťom a batolátám sa veľmi páčia vajcia varené na tvrdo a o j rodičia musia jesť! Uvariť pol tucta vajec nebolo nikdy jednoduchšie. Na prípravu raňajok takmer na celý týždeň vám postačí pár minút!



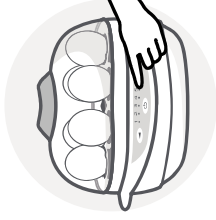
1

Do misky na vodu vlejete plnú odmerku vody.



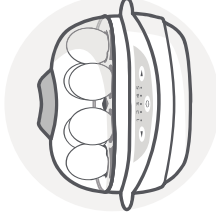
2

Položte podnos na varenie vajec na základňu naparovača.



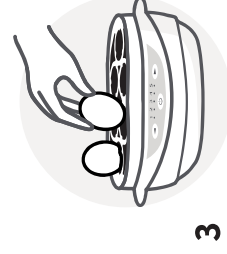
5

Nastavte **Nastavenie 5** a zapnite cyklus naparovania.



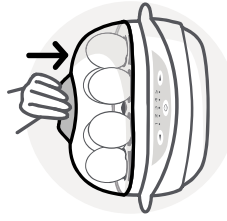
6

Keď začujete „pípnutie“, varenie jedla v pare sa ukončilo.



3

Uložte vajcia do otvorov.



4

Položte veko na miesto.

Čistenie

Naparovač nutribullet Baby® Turbo Steamer sa čistí a osušuje veľmi jednoducho. A keďže sa všetky diely dajú vybrať, každý diel môžete pred uložením dokonale osušiť, preto sa nemusíte obávať, že v ťažko dosiahnuteľných miestach narastie pleseň alebo sa budú množiť baktérie.

OHREVNÝ TANIER

Keď máte istotu, že sa ohrevný tanier ochladil, jednoducho ho pouťierajte utierkou navlhčenou v teplej vode so saponátom. Ak by sa na ohrevnej platni vytvoril nános vodného kameňa, prilejte 1/2 šálky bieleho octu a ohrievajte na **stupni 1**, kým sa vodný kameň nerozpuští. Nechajte vychladnúť a pouťierajte dočista.

PODNOŠY A MISY

Všetky diely (okrem ohrevného taniera) umyte teplou vodou so saponátom, potom ich opláchnite. Pri umývaní podnosy neohýbajte, pretože by sa mohli zdeformovať.

SK/ Vysvetlenie označení



SK/ Toto označenie znamená, že sa spotrebič v celej EÚ nesmie likvidovať spolu s komunálnym odpadom. Aby sa zabránilo škodám na životnom prostredí alebo ohrozeniu ľudského zdravia, spotrebič zodpovedne recyklujte, aby bolo možné zhodnotiť druhotné suroviny. Pri recyklácii spotrebiča využite služby zberných stredísk alebo kontaktujte predajcu v obchode, kde ste spotrebič kúpili. Predajca môže výrobok prevziať a zaistiť bezpečnú recykláciu.



EN/ Tento výrobok spĺňa požiadavky európskeho Nariadenia č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Skladovanie

Vďaka svojím malým rozmerom sa naparovač nutribullet Baby® Turbo Steamer dá uložiť veľmi ľahko! Je však taky roztomilý, že ho mnohí nechávajú priamo na kuchynskej linke. Ale ak by ste ho chceli radšej odložiť, uistite sa, že sú všetky diely suché, až potom ich odložte do skrinky.

Capital Brands Distribution, LLC, Los Angeles, CA 90025 | www.nutribullet.com
Všetky práva vyhradené
nutribullet® a logo nutribullet® sú obchodné známky spoločnosti CapBran Holdings,
LLC zaregistrovanej v USA a vo svete. Vlastnícke práva © 2021.

210924_BSR-0893

Turbo Steamer

Brugervejledning

Damp, optø
og steriliser!



nutribullet
BABY®

Indhold

03	Vigtige kontrolforanstaltninger
07	Det får du
08	Grundlæggende om dampning
10	Oversigt over dampning
12	Grundlæggende om sterilisering
14	Grundlæggende om optøning
16	Grundlæggende om dampning af æg
18	Rengøring af Turbo Steamer
18	Opbevaring af Turbo Steamer

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

For din egen sikkerhed bør du læse alle instruktioner og anvisninger nøje igennem, inden du tager din nutribullet Baby® Turbo Steamer i brug.

Følgende grundlæggende sikkerhedsanvisninger skal altid overholdes, når du bruger din nutribullet Baby® Turbo Steamer ("turbodamper"):

GENERELLE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

- Apparater kan bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne eller mangel på erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller har fået instruktioner i sikker brug af apparatet, og de forstår de relevante farer ved brug heraf.
- Børn må ikke tage dette apparat i brug. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
- Apparatet kan bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne eller mangel

- på erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller har fået instruktioner i sikker brug af apparatet, og de forstår de relevante farer ved brug heraf. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år, og de overvåges.
- Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
- Brug ikke turbodamperen andet end den tilsigtede anvendelse.
- Brug kun tilbehøret, der følger med turbodamperen. Brugen af uautoriseret tilbehør kan medføre person- eller ingskade, hvormed garantien bortfalder.

- Må aldrig bruges uden vand i dampskålen.
- Brug kun vand i turbodamperen til dampning af mad. Du kan evt. tilføje lidt hvidt husholdningseddike under rengøringen for at fjerne kalk (se afsnittet: "Rengøring af Turbo Steamer").
- Ikke til udendørs brug.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.

ELEKTRISK SIKKERHED

ADVARSEL!

BRUG IKKE DETTE PRODUKT SAMMEN MED EN ADAPTER AF ENHVER ART ELLER EN SPÆNDINGSOMFORMER.

- Brug af adaptører og omformere betragtes som en uautoriseret ændring af produktet, og dermed bortfalder garantien. Brug af dette produkt på steder med andre elektriske specifikationer kan forårsage person- eller fingskade.
- For at beskytte mod elektrisk stød må du ikke nedsænke ledning, stikkontakter eller motorenheden i vand eller andre væsker.
- Ledningen må ikke hænge ud over bordkanten eller i nærheden af varme overflader. Ledningen skal holdes væk fra børn.
- Længden af turbodamperens ledning er blevet valgt for at

- nedsætte faren for at blive sammenfiltret eller faren for at falde over en længere ledning.
- Brug aldrig turbodamperen med en beskadiget ledning eller stikkontakt eller efter fejl i apparatet, eller hvis det er blevet beskadiget på anden vis. Kontakt kundetservice for at få hjælp med reparation, returnering eller udskiftning.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes servicepartner eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå en fare.
- Som en sikkerhedsforanstaltning må du ikke bruge forlængerledning sammen med turbodamperen.

- Sørg for, at spændingen i stikkontakten er den samme som angivet på apparatets energimærkning.
- Tryk på strømknappen POWER, og tag ledningen ud af vægkontakten.
- Tag altid ledningen ud af turbodamperen, når den ikke er i brug. Sørg for at ledningen er taget ud inden montering, afmontering, påsætning af ekstra dele og rengøring.

VARME- OG TRYKSIKKERHED

ADVARSEL!

Varme overflader må ikke berøres. Brug grydelapper, når du fjerner damplåget eller under håndtering af varme beholdere for at undgå forbrændinger.

Du må ikke flytte turbodamperen, når den er i brug. Lad den køle helt ned, inden den flyttes eller opbevares.

Udvis den største forsigtighed, når du tager varm mad ud af turbodamperen for at undgå forbrændinger.

- Må ikke sættes i nærheden af en varm gas- eller elplade på komfuret eller i en varm ovn.
- Mens turbodamperen kører, skal den stå på et sted, hvor dampåbningerne ikke kan ramme nogen, da dampen er meget VARM!
- Udvis den største forsigtighed omkring dampåbningen, da den varme damp derfra kan forårsage forbrændinger.
- Løft og åbn damplåget forsigtigt for at undgå skoldning, og lad vandet dryppe af ned i dampkogerens.
- Dampet mad skal altid køle helt

ned inden servering, da dampet mad kan være meget varmt og forårsage forbrændinger.

- For at forhindre forbrændinger af enhver art skal du altid kontrollere madens temperatur inden servering.

! Gem disse instruktioner!

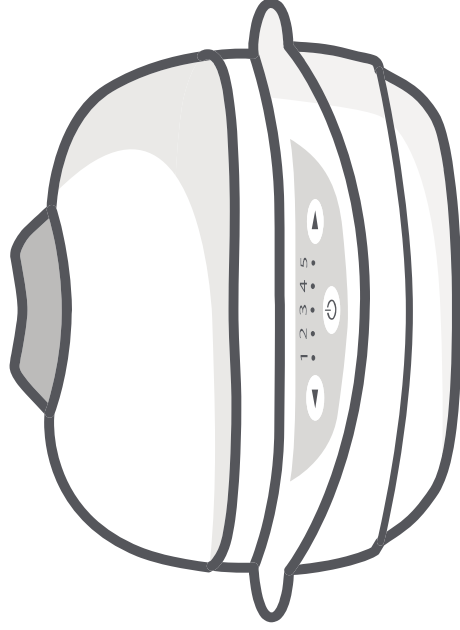
KUN TIL
HUSHOLDNINGSBRUG

nutribullet Baby® Turbo Steamer

Tillykke med dit køb af nutribullet Baby® Turbo Steamer! Nu kan du dampe, sterilisere og optø, alt med det samme, letanvendelige system!

Vi håber, du bliver glad for din nye dampkoger! Vi ved bare, at dit barn vil ELSKE at få serveret alle de friske, sunde, naturlige fødevarer, som du kan tilberede med din nye dampkoger.

— nutribullet Baby®
teamet



Det får du



DAMPKOGERENHED

5 nemme indstillinger og en indbygget indikator, så du ved, hvornår maden er færdig!



LÅG TIL DAMPKOGER

Det store låg kan bruges til mange ting.



MADLAVNINGSBAKKE (BLÅ)

Anbring dit barns yndlingsmad på madlavningsbakken. Sørg for, at de 2 endeflapper vender opad, når du sætter bakken i dampkogerens.



STERILISERINGSBAKKE (HVID)

Anbring dit barns mad på steriliseringsbakken. Sørg for, at de 2 endeflapper vender opad, når du sætter bakken i dampkogerens.



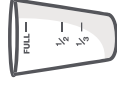
BAKKE TIL TILBEREDNING AF ÆG

Damp 6 æg på få minutter!



OPTØNINGSBAKKER

Optø frossen mos på få minutter!



MÅLEBÆGER

Tilsæt vand i en passende mængde hver gang.

Grundlæggende om dampning

Det er bare så nemt at dampe dit barns yndlingsmad i nutribullet Baby® Turbo Steamer. Med den blå bakke til dampning, lidt vand og bare et par minutter får du lækre dampede ingredienser, så du kan tilberede en frisk, smagfuld og sund mos til dit barn.

Husk at skylle alle frugter og grøntsager inden dampningen. Du ved aldrig, hvad de har været i kontakt med! Desuden skal de fleste frugter og grøntsager skrælles, udkernes osv. inden dampningen. Det er nemmere at skrælle dem, når de er rå og hårde. Følg blot de næste par trin, så er du godt i gang med at bevæge dig i mosens verden!



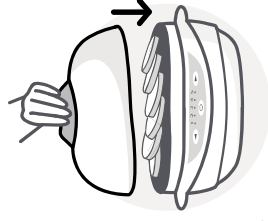
1

Brug oversigten på side 10 for at se, hvor meget vand, der skal bruges, og hæld vandet i vandbakken.



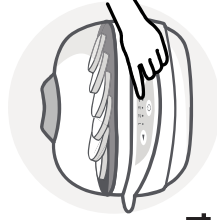
2

Anbring den blå madlavningsbakke på enheden (de 2 flapper skal vende opad). Anbring derefter maden på madlavningsbakken.



3

Sæt låget til dampkøgeren på.



4

Vælg den korrekte indstilling ved at kigge på oversigten på side 10, og start dampingscyklussen.



5

Når du hører et "bip", er din mad færdig med at dampe.

! **ADVARSEL: Pas på dampen, og hold afstand til damphullet, når du damper maden – det er meget varmt!**

Oversigt over dampning

Følg denne oversigt for at få perfekt dampet mad – hver gang!

OPSKRIFTER	VANDMÆNGDE	DAMPNINGS-INDSTILLING	DAMPNINGSTID
Æblemos	1/2 kop	2	10 min.
Aspargemos	1/2 kop	1	7 min.
Gulerodsmos	Hel kop	5	17 min.
Broccolimos	1/2 kop	1	7 min.
Blomkålsmos	2/3 kop	3	12 min.
Oksekød i tern	1/2 kop	5	17 min.*
Kyllingebryst i tern	1/2 kop	5	17 min.*
Fisk i tern	1/2 kop	4	15 min.*
Kalkunbryst i tern	1/2 kop	4	15 min.*
Grisekød i tern	1/2 kop	5	17 min.*
Auberginemos	1/2 kop	1	7 min.
Bønnemos på grønne bønner	1/2 kop	1	7 min.
Ærtemos	1/2 kop	1	7 min.
Ferskenmos	1/2 kop	2	10 min.
Pæremos	Hel kop	3	12 min.
Blommemos	1/2 kop	2	10 min.
Almindelige gulerødder	Hel kop	5	17 min.
Kartoffelmos på søde kartofler	Hel kop	5	17 min.
Majroemos (eller andre rødder)	Hel kop	5	17 min.
Kartoffelmos	Hel kop	5	17 min.
Græskarmos	1/2 kop	1	7 min.
Courgettemos	1/2 kop	1	7 min.

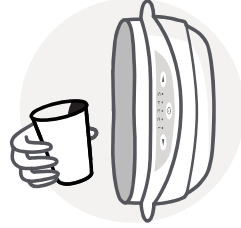
Brug altid madlavningsbakken

NOTER TIL TILBEREDNING
Skær æbler i både, og fjern kernehuset. Fjern æbleskræl fra bådene inden dampningen. Anbring dem på madlavningsbakken.
Fjern silken. Skær asparges i halve inden dampningen. Anbring dem på madlavningsbakken.
Anbring minigulerødder på madlavningsbakken, og damp dem.
Bræk dem i mindre stykker. Anbring dem på madlavningsbakken.
Bræk dem i mindre stykker. Anbring dem på madlavningsbakken.
*Tjek, at de er fuldt tilberedte.
*Tjek, at de er fuldt tilberedte.
*Tjek, at de er fuldt tilberedte.
*Tjek, at de er fuldt tilberedte.
*Tjek, at de er fuldt tilberedte.
Skær auberginen i to halvdele, og hver halvdel i 1-2 stykker. Anbring dem på madlavningsbakken.
Skær de grønne bønner i 2-3 stykker. Anbring dem på madlavningsbakken.
Hæld frosne ærter i madlavningsbakken.
Skær fersker i fire dele og fjern stenen. Fjern skindet fra dine fersken inden dampningen. Anbring dem på madlavningsbakken.
Fjern skindet fra pæren, og skær den i fire dele. Fjern kernen, og skær hver del i halve. Anbring dem på madlavningsbakken.
Skær blommer i fire dele, og fjern stenen. Fjern skindet fra blommerne inden dampningen. Anbring dem på madlavningsbakken.
Skær toppen af gulerødderne. Skræl dem inden dampningen. Skær gulerødder i halve, og anbring dem på madlavningsbakken.
Skræl den søde kartoffel, og skær den i stykker på 1/2". Skær stykkerne i halve. Anbring dem på madlavningsbakken.
Skræ roen, og skær den i halve. Skær stykkerne igen i stykker på 1-2". Anbring dem på madlavningsbakken.
Skræl kartoffelen, og skær den i stykker på 1/2". Skær stykkerne i halve. Anbring dem på madlavningsbakken.
Skær courgetten i halve på langs. Skær stykkerne i stykker på ca. 2". Anbring dem på madlavningsbakken.
Skær begge enden af. Skær dem i stykker på 1-2". Anbring dem på madlavningsbakken.

Grundlæggende om sterilisering

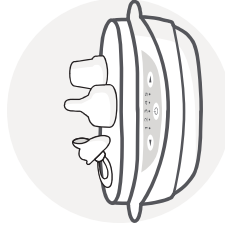
nutribullet Baby® Turbo Steamer kan også bruges til sterilisering! Nu kan du sterilisere sutter, låg til sutterflasker og små legetøj, så de bliver helt rene!

Når du skal sterilisere ting, skal du altid bruge **Indstilling 5** og fylde **målebægeret** helt op til kanten med vand.



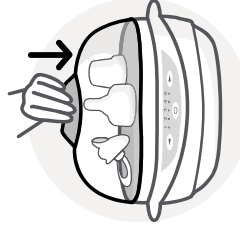
1

Tilsæt en hel kop vand i vandbakken, og anbring den **hvide steriliseringsbakke** på **dampkogerenheden** (de 2 flapper skal vende opad).



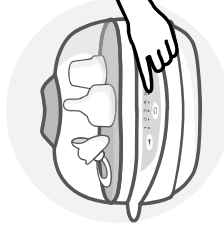
2

Anbring de ting, der skal steriliseres, på den **hvide steriliseringsbakke**.



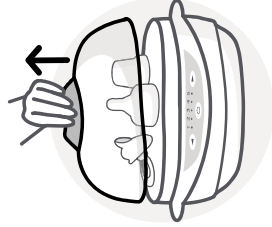
3

Sæt **låget** på.



4

Vælg **Indstilling 5**, og start dampkoger. Når du hører "bippet", er dine ting steriliseret.



5

Fjern **låget**, så dampen udslipper, lad tingene køle lidt ned, før du tørrer dem af (ellers kan tingene være for varme). Dine ting er nu steriliseret!



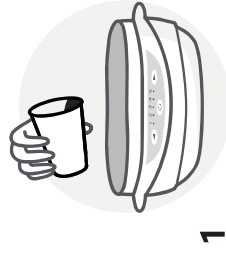
ADVARSEL: Se altid vejledningen til alt legetøj og bideringe inden dampning! Mangelfyldt legetøj og bideringe kan ikke føle at blive dampet.

Grundlæggende om optøning

Opvarmning i mikrobølgeovn giver ofte forskellige temperaturer i maden, hvor noget af den er meget kold og noget af den meget varm. De varme områder af maden kan være farlige for dit barn, når de kommer i munden.

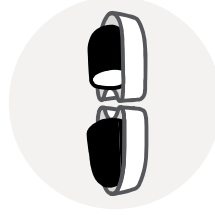
Vi anbefaler, at du optøer babymaden, som er tilberedt med nutribullet Baby® Turbo Steamer, med din praktiske nutribullet Baby® Turbo Steamer!

Det har aldrig været lettere at optø mad. Du skal bare sætte din frosne babymad, som er tilberedt med nutribullet Baby®, på de grønne optøningsbakker, og i løbet af et par minutter har du lækker varm mad til dit barn!



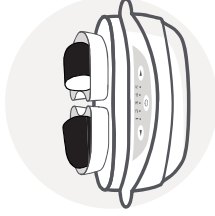
1

Tilsæt en hel kop vand i vandbakken.



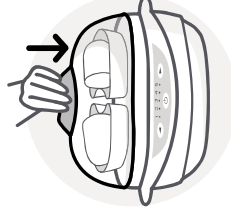
2

Sæt den frosne babymad, som er tilberedt med nutribullet Baby® i de blå optøningsbakker (én servering pr. bakke).



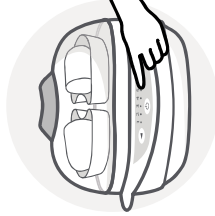
3

Anbring den blå dampningsbakke på dampkogerenheden (de 2 flapper skal vende opad). Anbring derefter optøningsbakkerne på dampningsbakken.



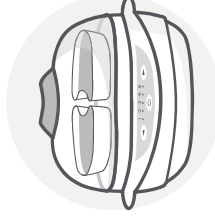
4

Sæt låg på.



5

Vælg **Indstilling 5** for at starte optøningscyklussen.

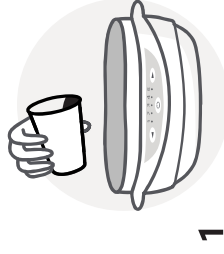


6

Når du hører "bippet", er din mad optøet.

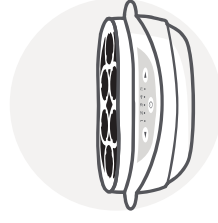
Grundlæggende om dampning af æg

Større børn og småbørn elsker hårdkogte æg, og du skal som forælder også have noget at spise! Du kan hurtigt og nemt lave hårdkogte æg. Til næsten en uges morgenmad på få minutter!



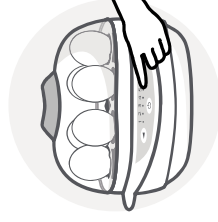
1

Tilsæt en hel kop vand i vandbakken.



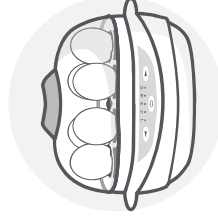
2

Anbring bakken til tilberedning af æg på dampkogerenheden.



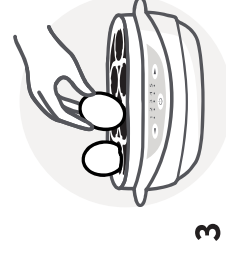
5

Vælg **Indstilling 5**, og start dampningscyklussen.



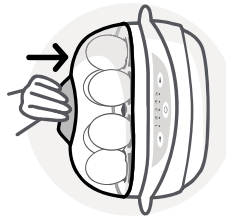
6

Når du hører et "bip", er din mad færdig med at dampe.



3

Sæt æggene i hullerne.



4

Sæt låg på.

Rengøring

nutribullet Baby® Turbodamper er meget nem at rengøre og tørre af. Og da alle delene er affigelige, kan hver enkelt del tørre helt af inden opbevaring, så du aldrig skal bekymre dig om mug eller bakterier.

VARMEPLADE

Når du har sikret dig, at varmepladen er kølet ned, skal du bare tørre den af med en klud, der er dyppet i varmt vand med lidt opvaskemiddel og vredet. Hvis der er dannet kalk på varmepladen, skal du tilsætte 1/2 kop hvid husholdningseddike og varme pladen på **Indstilling 1**, indtil kalken opløses, og du kan tørre den væk. Lad den køle ned, og tør den af.

BAKKER OG SKÅLE

Rengør alle dele (dog ikke varmepladen) ved at vaske dem af i varmt vand med lidt opvaskemiddel, og skyl af. Bakkerne må aldrig bøjes under opvask, da de kan blive skæve.

DK/ Beskrivelse af mærkninger



DK/ Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med restaffald i hele EU. For at forhindre skade på miljøet eller mennesker fra en ukontrolleret affaldsdeponering skal man altid genvinde ansvarligt for at fremme en bæredygtig genanvendelse af materielle ressourcer. For returnering af dit brugte apparat skal du bruge sorterings- og genbrugsanlæg eller kontakte forhandleren, som du købte produktet fra. Forhandleren tager imod dette produkt for sikker og miljømæssigt forsvarlig genbrug.



DK/ Dette produkt overholder Europa-Parlamentets og Rådets forordning 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

Opbevaring

Takket være sin lille størrelse, fylder nutribullet Baby® Turbo Steamer meget lidt! Den er skøn at se på, så mange af os kan godt lide at have den stående fremme. Men hvis du gerne vil sætte den væk, skal du bare sørge for, at alle delene er helt tørre, inden de kommer i skabet.

Capital Brands Distribution, LLC, Los Angeles, CA 90025 | www.nutribullet.com
Alle rettigheder forbeholdes
nutribullet® og nutribullet® logoet er varemærker tilhørende CapBran Holdings LLC,
som er registreret i USA og globalt. Copyright © 2021.

210924_BSR-0893

Turbo Steamer Bruksanvisning

Ånga, tina upp
och sterilisera!



nutribullet
BABY®

Innehåll

03	Viktiga skyddsåtgärder
07	Vad som finns i förpackningen
08	Ångkokningsinstruktioner
10	Ångkokningsrecept
12	Steriliseringsinstruktioner
14	Instruktioner för upptining
16	Instruktioner för ångkokning av ägg
18	Rengöring av Turbo Steamer
18	Förvaring av Turbo Steamer

Viktiga skyddsåtgärder

För din säkerhet bör du noggrant läsa igenom alla instruktioner innan du använder din nutribullet Baby® Turbo Steamer.

Följande grundläggande säkerhetsinstruktioner ska alltid följas vid användning av nutribullet Baby® Turbo Steamer ("Turbo Steamer"):

ALLMÄN

- Apparater kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de hålls under tillsyn eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och om de förstår de risker som är förknippade med apparaten.
- Denna apparat får inte användas av barn. Håll apparaten och den tillhörande sladden utom räckhåll för barn.
- Denna apparat kan användas av barn från och med 8 år under övervakning eller om de har fått

instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och om de förstår riskerna. Rengöring och underhåll av användaren ska inte göras av barn under 8 år och så länge som de övervakas. Håll apparaten och den tillhörande sladden utom räckhåll för barn.

- Använd inte Turbo Steamer för något annat än vad den är avsedd för.
- Använd endast de tillbehör och redskap som ingår i Turbo Steamer. Användning av obehöriga tillbehör kan orsaka skada på apparaten eller personskada och upphäver garantin.

- Använd inte utan vatten i ångkokarens behållare.
- Använd endast vatten i Turbo Steamer för att ånga mat. En liten mängd vit vinäger kan tillsättas för att avlägsna kalkbeläggningar vid rengöring (se avsnitt: "Rengöring av Turbo Steamer").
- Använd inte utomhus.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.

ELSÄKERHET

VARNING!

ANVÄND INTE DENNA PRODUKT MED NÅGON TYP AV ADAPTER ELLER SPÄNNINGSOMVANDLARE.

- Användning av adapter och omvandlare anses som en oöförligen ändring av produkten och som leder till att garantin upphör att gälla. Användning av den här produkten på platser med andra elektriska specifikationer kan leda till personsador eller egendomssador.
- För att skydda mot elektriska stötar får du inte lägga sladden, kontakten eller basenheten i vatten eller andra vätskor.
- Låt inte sladden hänga över bordskanten eller från diskbänken eller i närheten av

- heta ytor. Lämna inte sladden inom räckhåll för barn.
- Längden på sladden som används på Turbo Steamer valdes för att minska riskerna för trassel eller för snubbel över en längre sladd.
- Använd inte Turbo Steamer om sladden eller stickkontakten har skadats på något sätt eller efter att apparaten fungerar dåligt eller om den har skadats på något sätt. Kontakta kundtjänsten för reparation, retur eller byte.
- En skadad nätsladd måste ersättas av tillverkaren, serviceombudet eller en liknande, kvalificerad person för att undvika fara.
- För säkerhets skull får du inte använda en förlängningssladd med Turbo Steamer.
- Kontrollera att uttagets spänning är densamma som den spänning som anges på apparatens märkskylt.
- Om du vill koppla bort strömbrytaren trycker du på strömbrytaren och drar ut kontakten ur vägguttaget.
- Koppla ur Turbo Steamer när den inte används. Se till att den är urkopplad innan du monterar, demonterar, lägger till ytterligare delar och rengör den.

SÄKERHET VID VÄRME OCH TRYCK

VARNING!

Vidrör inte varma ytor. Använd grytflappar när du tar av ångkokarens lock eller hanterar heta behållare för att undvika brännskada pga. ånga. Flytta inte Turbo Steamer när den används. Låt den alltid svalna helt innan den flyttas eller förvaras.

Du måste vara ytterst försiktig när du tar ut heta livsmedel ur Turbo Steamer för att undvika brännskador.

- Placera inte i närheten av en het brännare på en gas- eller elspis eller en uppvärmd ugn.
- Turbo Steamer fungerar ska du placera den på en plats där ångutsläppen inte kommer i närheten av människor eftersom ångan är mycket HET!
- Var mycket försiktig runt ångutsläppet eftersom het ånga släpps ut genom det och kan orsaka brännskador.
- Lyft och öppna ångkokarens lock försiktigt för att undvika skällning och att vatten kan droppa in i ångkokaren.
- Låt alltid ångad mat svalna

helt innan den serveras eftersom ångad mat kan vara extremt het och kan orsaka brännskador.

- För att undvika alla typer av brännskador ska du alltid kontrollera temperaturen på maten innan du serverar den.

! Spara dessa instruktioner!

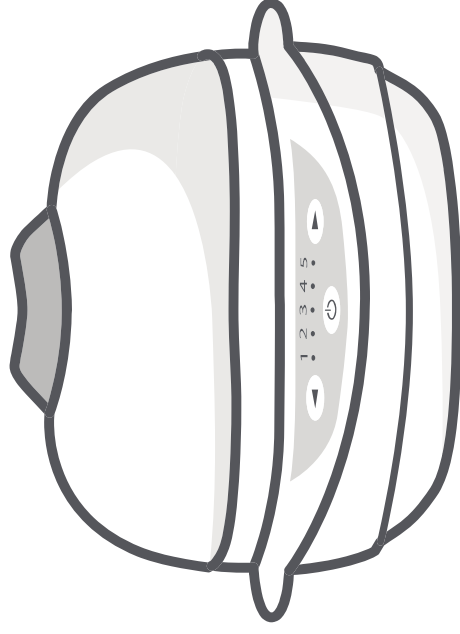
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

nutribullet Baby® Turbo Steamer

Grattis till ditt köp av nutribullet Baby® Turbo Steamer! Nu kan du ånga, sterilisera och tina upp, allt i samma lättanvända system!

Njut av din nya ångkokare! Vi vet att ditt barn kommer att ÄLSKA all färsk, hälsosam, helt naturlig mat som du kan förbereda med den.

— nutribullet Baby® team



Vad finns i förpackningen



ÅNGKOKARENS BASEDEL

Fem enkla inställningar och en inbyggd indikator som informerar dig när maten är klar!



ÅNGKOKARENS LOCK

Stor kapacitet tillåter olika användningar.



MATLAGNINGSBRICKA (BLÅ)

Ställ barnets favoriträtter på matlagningsbrickan. Se till att de två ändflikarna alltid är vända uppåt på ångkokare.



STERILISERINGSBRICKA (VIT)

Ställ barnets föremål på steriliseringsbrickan. Se till att de två ändflikarna alltid är vända uppåt på ångkokare.



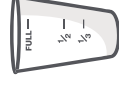
ÄGGKOKNINGSBRICKA

Ångkoka sex ägg på några minuter!



UPPTININGSBRICKOR

Tina upp fryst puré på några minuter!



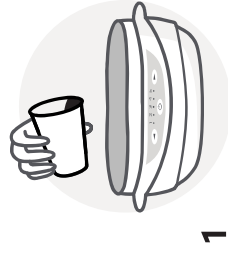
MÄTKOPP

Lägg till den exakta mängden vatten varje gång.

Ångkokningsinstruktioner

Att ångkoka barnets favoritmat i nutribullet Baby® Turbo Steamer kan inte vara enklare. Med den blå ångkokningsbrickan, lite vatten och bara några minuter – får du läckra ångkokta ingredienser som skapar de mest fräska, goda och hälsosamma puréerna.

Skölj alla frukter och grönsaker innan ångkokningen – du vet aldrig var de har varit! Dessutom bör de flesta frukter och grönsaker skalas och kärnas ur innan de ångas. Det är lättare att skala när de är hårda än när de är mjuka. Följ sedan stegen nedan och du är på god väg till puréglädje!



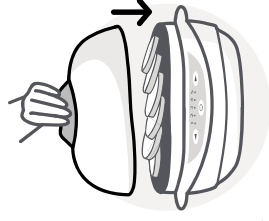
1

Använd listan på sidan 10 för att bestämma rätt mängd vatten och håll i vattenbrickan.



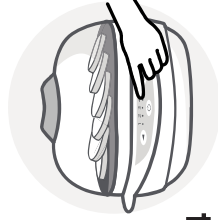
2

Placera den blå matlagingsbrickan på basdelen (med de två flikarna uppåt). Lägg sedan maten på matlagingsbrickan.



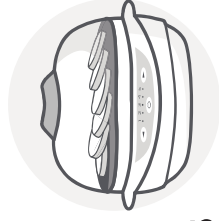
3

Sätt Turbo Steamers lock på plats.



4

Välj rätt inställning enligt listan på sidan 10 och starta ångkokningen.



5

När du hör en pipsignal är maten färdigångad.



VAR FÖRSIKTIG: Var alltid mycket noga med att inte stå nära ångöppningen när maten ångkokas – den är varm!

Ångkokningsrecept

Följ denna lista för perfekt ångkokt mat varje gång!

RECEPT	VATTENMÄNGD	ÅNGKOKARENS INSTÄLLNING	ÅNGKOKNINGSTID
Äppelmos	1,20 dl	2	10 min
Sparrispuré	1,20 dl	1	7 min
Babymorötspuré	2,5 dl	5	17 min
Broccoliipuré	1,20 dl	1	7 min
Blomkålspuré	1,6 dl	3	12 min
Tärnad kyckling	1,20 dl	5	17 min*
Tärnat kycklingbröst	1,20 dl	5	17 min*
Tärnad fisk	1,20 dl	4	15 min*
Tärnat kalkonbröst	1,20 dl	4	15 min*
Tärnat fläsk	1,20 dl	5	17 min*
Auberginepuré	1,20 dl	1	7 min
Haricots verts-puré	1,20 dl	1	7 min
Grön ärtpuré	1,20 dl	1	7 min
Persikopuré	1,20 dl	2	10 min
Päronpuré	2,5 dl	3	12 min
Plommonpuré	1,20 dl	2	10 min
Vanliga morötter	2,5 dl	5	17 min
Sötpotatispuré	2,5 dl	5	17 min
Rovpuré	2,5 dl	5	17 min
Potatispuré	2,5 dl	5	17 min
Gul zucchiniipuré	1,20 dl	1	7 min
Zucchiniipuré	1,20 dl	1	7 min

Använd alltid matlagningsbrickan

FÖRBEREDELSE
Skär äpplena i klyffor och ta bort kärnan. Skala klyfforna innan ångningen. Lagg på matlagningsbrickan.
Avlägsna den hårda delen av stjälken. Skär sparrisen i halvor innan ångningen. Lagg på matlagningsbrickan.
Lagg babymorötterna på matlagningsbrickan och ånga.
Bryt i bitar. Lagg på matlagningsbrickan.
Bryt i bitar. Lagg på matlagningsbrickan.
*Se till att maten är riktigt tillagad.
*Se till att maten är riktigt tillagad.
*Se till att maten är riktigt tillagad.
*Se till att maten är riktigt tillagad.
*Se till att maten är riktigt tillagad.
Skär auberginen i två delar och sedan i 1-2 cm bitar. Lagg på matlagningsbrickan.
Skär haricots verts i 2-3 cm bitar. Lagg på matlagningsbrickan.
Häll frysta ärtor på matlagningsbrickan.
Skär persikorna i fyra delar och ta bort kärnan. Skala persikorna innan ångningen. Lagg på matlagningsbrickan.
Skala päronet och skär i fyra delar. Kärna och skär varje del i två delar. Lagg på matlagningsbrickan.
Skär plommonen i fyra delar och ta bort kärnan. Skala plommonen innan ångningen. Lagg på matlagningsbrickan.
Skär av topparna på morötterna. Skala innan ångningen. Skär morötterna i två delar och lagg dem på matlagningsbrickan.
Skala sötpotatisen och skär i 1/2 cm tjocka skivor. Skär skivorna i två delar igen. Lagg på matlagningsbrickan.
Skala rovan och skär i två delar. Skär halvorna i 1-2 cm bitar. Lagg på matlagningsbrickan.
Skala potatisen och skär i 1/2 cm tjocka skivor. Skär skivorna i två delar igen. Lagg på matlagningsbrickan.
Skär zucchini i två delar på längden. Skär halvorna i 2 cm bitar. Lagg på matlagningsbrickan.
Skär av ändarna på zucchini. Skär i 1-2 cm bitar. Lagg på matlagningsbrickan.

Steriliseringsinstruktioner

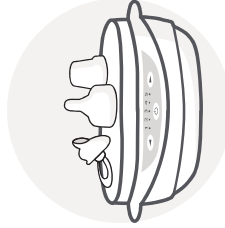
nutribullet Baby® Turbo Steamer är även en turbosteriliserare! Nu kan du vara säker på att ditt barns nappar, flaskringar, flasknapp och mindre leksaker är rena som snö!

Vid sterilisering ska du alltid använda **läge 5** och fyll **mätkoppen** fullständigt med vatten.



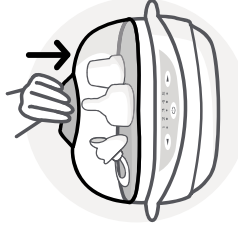
1

Häll 2,5 dl vatten i vattenbrickan och lägg den **vita steriliseringsbrickan** på **ångkokarens basdel** (med de två filikarna vända uppåt).



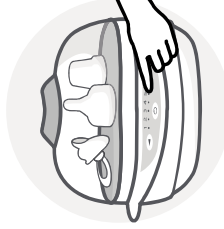
2

Lägg föremålen som ska steriliseras på den **vita steriliseringsbrickan**.



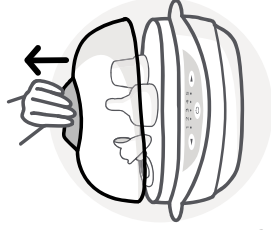
3

Sätt **locket** på plats.



4

Ställ in **läge 5** och starta ångkokaren. När du hör en pipsignal har föremålen steriliserats.



5

Ta bort **locket** för att släppa ut ångan och torka sedan föremålen efter att de har svalnat under en kort stund (så att de inte är för varma att vidröra). Dina föremål har nu steriliserats!



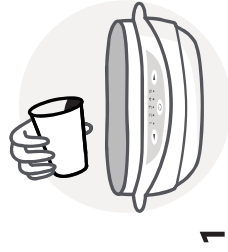
VAR FÖRSIKTIG: Kontrollera alltid instruktionerna på alla leksaker och bitringar innan de ska ångas! Många gelfyllda leksaker och bitringar kan inte ångas.

Instruktioner för upptining

En uppvärmning i mikrovågsugn leder ofta till ojämna temperaturer där en del av maten är fortfarande kall och en annan del är mycket varm. De varma delarna är mycket farliga eftersom de lätt kan bränna barnets mun. Vi rekommenderar att du finar upp dina frysta nutrribullet Baby®-portioner med din praktiska nutrribullet Baby® Turbo Steamer!

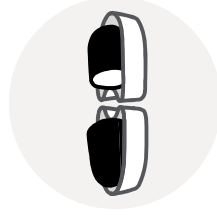
En upptining har aldrig varit lättare. Lägg bara dina frysta nutrribullet Baby®-portioner i de gröna upptiningsbrickorna och på bara några minuter är

varm och läcker barnmat färdig!



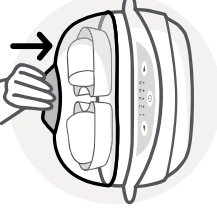
1

Tillsätt 2,5 dl vatten till vattenbrickan.



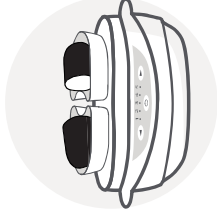
2

Lägg frysta nutrribullet Baby®-portioner i de blå upptiningsbrickorna (en per bricka).



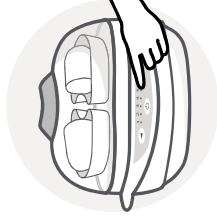
4

Sätt locket på plats.



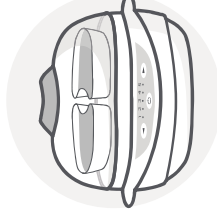
3

Placera den blå ångkokningsbrickan på basdelen (med de två flikarna uppåt). Placera sedan upptiningsbrickorna på ångkokningsbrickan.



5

Ställ in **läge 5** för att starta upptiningscykeln.

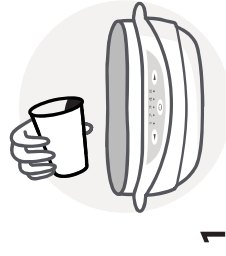


6

När du hör en pipsignal har maten finats upp.

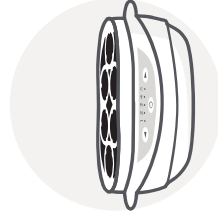
Instruktioner för ångkokning av ägg

Äldre bebisar och småbarn älskar hårdkokta ägg och föräldrar behöver också äta! Att koka ett halvt dussin hårdkokta ägg har aldrig varit lättare. Du kan förbereda nästan en veckas frukost på bara några minuter!



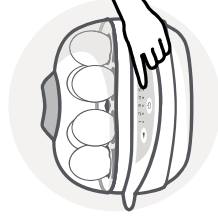
1

Tillsätt 2,5 dl vatten till vattenbrickan.



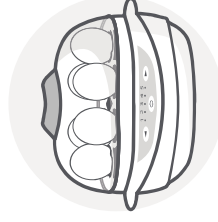
2

Placera äggkokningsbrickan på ångkokarens basdel.



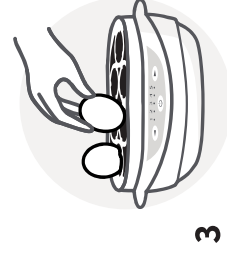
5

Ställ in **läge 5** och starta ångningen.



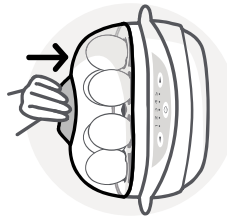
6

När du hör en pipsignal är maten färdigängad.



3

Placera ägg i äggghälen.



4

Sätt locket på plats.

Rengöring

nutribullet Baby® Turbo Steamer är mycket lätt att rengöra och torka. Och eftersom alla delar är löstagbara kan varje del torkas noggrant innan de läggs undan – så du behöver aldrig oroa dig för delar "utom räckhåll" där mögel eller bakterier kan växa.

VÄRMEPLATTA

Efter att värmeplattan har svalnat, torkar du den helt enkelt med en varm duk och tvål. Om det har bildats kalkavlagringar på värmeplattan, tillsätt 1/2 kopp vit vinäger och värm på **läge 1** tills avlagringarna löses upp. Låt svalna och torka av.

BRICKOR OCH SKÅLAR

Rengör alla delar (utom värmeplattan) genom att tvätta dem med varmt tvålsvatten och skölj sedan. Öj inte brickorna under rengöringen eftersom detta kan vrida formen.

SV/ Förklaring av märkningar



SV/ Denna märkning visar att produkten inte får skaffas bort tillsammans med annat hushållsavfall i hela EU. För att förhindra eventuella miljökador eller skador på människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshandling bör du återvinna produkten på ett ansvarsfullt sätt för att främja en hållbar återanvändning av materialresurser. Om du vill lämna tillbaka din begagnade enhet, använd återvinnings- och insamlingssystem eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan ta emot produkten för en miljösäker återvinning.



SV/ Den här produkten överensstämmer med den europeiska förordningen nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Förvaring

Tack vare sin lilla storlek är nutribullet Baby® Turbo Steamer enkel att förvara. Den är så söt att många låter den stå på köksbänken. Men om du vill ställa undan den, se bara till att alla delar är torra och förvara i ett skåp.

Capital Brands Distribution, LLC, Los Angeles, CA 90025 | www.nutribullet.com
Alla rättigheter förbehållna
nutribullet® och nutribullet® logo är varumärken tillhörande CapBran Holdings, LLC
registrerad i USA och över hela världen. Copyright © 2021.

210924_BSR-0893