

102X152mm

# Guía de usuario Vaporera turbo.

¡Vaporiza,  
descongela  
& esteriliza!



**nutribullet**  
BABY®

# Medidas de seguridad.

**Por su seguridad, lea todas las instrucciones antes de usar la Vaporera nutribullet Baby® Turbo.**

Siga siempre estas instrucciones de seguridad básicas cuando use la Vaporera nutribullet Baby® Turbo ("Vaporera Turbo"):

## **INFORMACIÓN GENERAL**

- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les ha brindado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de una manera segura y si comprenden los riesgos involucrados
- Supervise atentamente la Vaporera Turbo cuando la use cerca de los niños.

- No le dé a la Vaporera Turbo ningún uso diferente a aquel para el cual fue diseñada.
- Use solo los accesorios incluidos con la Vaporera Turbo.

El uso de accesorios no autorizados puede causar daños o lesiones y anula la garantía.

- No use la vaporera sin agua en el depósito.
- Use solo agua para vaporizar alimentos en la Vaporera Turbo. Puede añadir un poco de vinagre blanco para eliminar la cal durante la limpieza (consulte la sección

"Limpieza de la Vaporera Turbo").

- No use la Vaporera Turbo en exteriores.
- Este aparato es solo para uso doméstico.

## SEGURIDAD ELÉCTRICA

¡ADVERTENCIA!

**NO USE ESTE PRODUCTO CON NINGÚN TIPO DE ADAPTADOR NI CONVERTIDOR DE CORRIENTE.**

- El uso de adaptadores y convertidores se considera como una modificación no autorizada del producto que anula

- la garantía. El uso de este producto en lugares con especificaciones eléctricas no compatibles puede ocasionar lesiones personales o daños materiales.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni la base en agua u otros líquidos.
  - No permita que el cable cuelgue por el extremo de la mesa o el mesón ni que se acerque a superficies calientes. No deje el cable al alcance de los niños.
  - El cable de la Vaporera Turbo tiene una longitud que reduce el riesgo de enredo o tropiezo que tendría un cable más largo.
  - No use la Vaporera Turbo si el cable o el enchufe han sufrido daños de cualquier tipo o si la unidad presenta problemas de funcionamiento o ha sufrido daños de cualquier tipo. Póngase en contacto con Servicio al Cliente para recibir ayuda con reparaciones, devoluciones o cambios.
  - Como precaución, no use cables de

extensión con la Vaporera Turbo.

- Asegúrese de que el voltaje del tomacorriente sea el mismo que se indica en la etiqueta eléctrica del producto.
- Para detener la alimentación de corriente, presione el botón de encendido y desconecte el enchufe del tomacorriente.
- Desconecte la Vaporera Turbo cuando no la esté usando. Verifique que esté desconectada antes de ensamblarla, desensamblarla, ponerle accesorios o limpiarla.

## **SOBRE EL CALOR & LA PRESIÓN**

**¡ADVERTENCIA!**

No toque las superficies calientes. Use guantes resistentes al calor para quitar la tapa o manipular los recipientes calientes para evitar quemarse con el vapor. No mueva la Vaporera Turbo durante el uso. Deje que se enfríe por completo para moverla o guardarla.

**Tenga mucho cuidado al retirar los alimentos calientes de la Vaporera Turbo para evitar quemaduras.**

- No ponga la unidad cerca de quemadores eléctricos ni de gas ni de hornos calientes.
- ¡Durante el uso, ponga la Vaporera Turbo en un lugar donde la salida de vapor no quede cerca de las personas ya que esta expulsa vapor CALIENTE!
- Tenga mucho cuidado con la salida de vapor ya que el vapor expulsado puede causar quemaduras.
- Levante y quite la tapa con cuidado para evitar quemaduras. Deje que el agua corra hacia dentro de la vaporera.
- Deje que la comida cocida al vapor se enfríe por completo antes de servirla ya que esta puede estar muy caliente y causar quemaduras.
- Para evitar quemaduras, revise siempre la temperatura de los alimentos antes de servirlos.

## **! Guarde estas instrucciones!**

**SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

Contacte al servicio al cliente en:  
[servicio.cliente@tiendanutribullet.cl](mailto:servicio.cliente@tiendanutribullet.cl)

# Contenido.

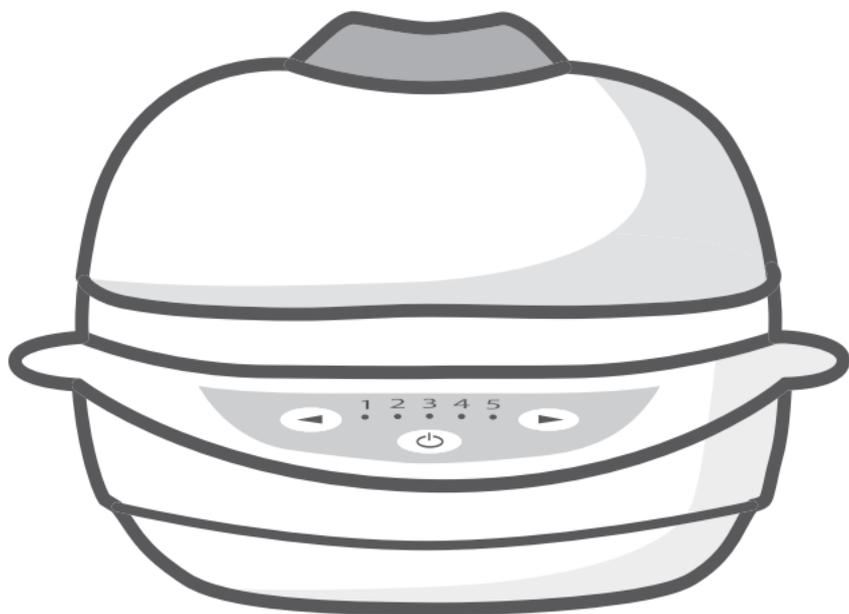
- 09 **Qué se incluye**
- 10 **Cocción al vapor**
  - 12 Tabla de cocción al vapor
- 14 **Esterilización**
- 16 **Descongelación**
- 18 **Cocción de huevos al vapor**
- 20 **Limpieza de la Vaporera Turbo**
- 20 **Cómo guardar la Vaporera Turbo**

# Vaporera nutribullet Baby<sup>®</sup> Turbo.

¡Felicitaciones por adquirir la Vaporera nutribullet Baby<sup>®</sup> Turbo! Ahora puede vaporizar, esterilizar y descongelar con un solo sistema fácil de usar.

Esperamos que disfrute de su nueva vaporera. Sabemos que a su bebé le encantarán todos los alimentos frescos, sanos y naturales que va a prepararle.

— Equipo nutribullet Baby<sup>®</sup>



# Qué se incluye.



**BASE**

¡Con 5 niveles e indicador integrado que le avisa cuando la comida está lista!



**TAPA**

Gracias a su gran capacidad, permite una amplia variedad de usos.



**BANDEJA DE COCCIÓN (AZUL)**

Ponga los alimentos favoritos de su bebé en la bandeja. Asegúrese de que las dos pestañas de los extremos queden hacia arriba.



**BANDEJA DE ESTERILIZACIÓN (BLANCA)**

Ponga los objetos de su bebé en la bandeja. Asegúrese de que las dos pestañas de los extremos queden hacia arriba.



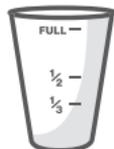
**BANDEJA PARA HUEVOS**

¡Prepare 6 huevos al vapor en segundos!



**BANDEJAS DE DESCONGELACIÓN**

¡Descongele purés en segundos!



**VASO MEDIDOR**

Añada la cantidad justa de agua siempre.

# Cocción al vapor.

Preparar los alimentos al vapor que más le gustan a su bebé es muy fácil con la Vaporera nutribullet Baby® Turbo. Con la bandeja de cocción azul y un poco de agua, obtendrá deliciosos ingredientes al vapor en minutos para preparar los purés más frescos, sabrosos y sanos.

Enjuague las frutas y verduras que va a preparar (¡uno nunca sabe dónde han estado!). Además, deberá pelar y retirar las semillas o corazones de la mayoría de las frutas y verduras antes de vaporizarlas (es más fácil pelarlas antes de cocerlas). Luego siga estos pasos para preparar un delicioso puré:



**1**

Consulte la tabla de la página 12 para determinar la cantidad de agua que debe poner en el depósito de agua.



**2**

Ponga la bandeja azul en la base (con las dos pestañas hacia arriba). A continuación, ponga los ingredientes en la bandeja.



**3**

Ponga la tapa de la Vaporera Turbo en su lugar.



**4**

Seleccione el nivel adecuado según la tabla de la página 12 e inicie el ciclo de cocción al vapor.



**5**

Cuando oiga un pitido, la comida está lista.



**PRECAUCIÓN:** Manténgase lejos de la salida de vapor mientras prepara alimentos. ¡El vapor está caliente!

# Tabla de cocción al vapor.

Con esta tabla obtendrá alimentos cocidos a la perfección siempre.

RECETA	CANTIDAD DE AGUA	NIVEL DE COCCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN
Puré de manzana	½ vaso	2	10 min
Puré de espárrago	½ vaso	1	7 min
Puré de zanahoria baby	Vaso lleno	5	17 min
Puré de brocoli	½ vaso	1	7 min
Puré de coliflor	⅔ vaso	3	12 min
Carne de res en cubos	½ vaso	5	17 min*
Pechuga de pollo en cubos	½ vaso	5	17 min*
Pescado en cubos	½ vaso	4	15 min*
Pechuga de pavo en cubos	½ vaso	4	15 min*
Carne de cerdo en cubos	½ vaso	5	17 min*
Puré de berenjena	½ vaso	1	7 min
Puré de habichuela	½ vaso	1	7 min
Puré de arveja	½ vaso	1	7 min
Puré de durazno	½ vaso	2	10 min
Puré de pera	Vaso lleno	3	12 min
Puré de ciruela	½ vaso	2	10 min
Zanahorias regulares	Vaso lleno	5	17 min
Puré de batata	Vaso lleno	5	17 min
Puré de nabo	Vaso lleno	5	17 min
Puré de papa	Vaso lleno	5	17 min
Puré de calabacín	½ vaso	1	7 min
Puré de zuquini	½ vaso	1	7 min

## Use siempre la bandeja de cocción.

### NOTAS DE PREPARACIÓN

Corte la manzana en gajos y retire el corazón. Pele los gajos antes de vaporizarlos. Ponga los gajos en la bandeja de cocción.

Retire la parte dura de los tallos. Corte los tallos en dos antes de vaporizarlos. Ponga los tallos en la bandeja de cocción.

Ponga las zanahorias baby en la bandeja de cocción y vaporícelas.

Corte el brócoli en cogollos. Ponga los cogollos en la bandeja de cocción.

Corte la coliflor en cogollos. Ponga los cogollos en la bandeja de cocción.

\*Verifique que esté bien cocida.

Corte la berenjena en trozos de 2-5 cm. Ponga los trozos en la bandeja de cocción.

Corte las habichuelas en trozos de 5-7 cm. Ponga los trozos en la bandeja de cocción.

Ponga arvejas congeladas en la bandeja de cocción.

Corte el durazno en cuartos y retírele la semilla. Pélelo antes de vaporizarlo. Ponga los trozos en la bandeja de cocción.

Pele la pera y córtela en cuartos. Retírele el corazón y corte cada cuarto en dos. Ponga los trozos en la bandeja de cocción.

Corte las ciruelas en cuartos y retíreles la semilla. Pélelas antes de vaporizarlas. Ponga los trozos en la bandeja de cocción.

Corte la parte superior de las zanahorias. Pélelas antes de vaporizarlas. Corte cada zanahoria en dos y ponga los trozos en la bandeja de cocción.

Pele la batata y córtela en rebanadas de 1,5 cm de grueso. Corte cada rebanada en dos. Ponga los trozos en la bandeja de cocción.

Pele los nabos y córtelos en trozos de 2-5 cm. Ponga los trozos en la bandeja de cocción.

Pele las papas y córtelas en rebanadas de 1,5 cm de grueso. Corte cada rebanada en dos. Ponga los trozos en la bandeja de cocción.

Corte el calabacín en trozos de 5 cm. Ponga los trozos en la bandeja de cocción.

Retire los extremos. Corte en trozos de 2-5 cm. Ponga los trozos en la bandeja de cocción.

# Esterilización.

¡La Vaporera nutribullet Baby® Turbo también esteriliza objetos! Ahora puede tener la tranquilidad de que las mamaderas, chupetes y juguetes pequeños de su bebé estarán impecables.

Use siempre el **nivel 5** para esterilizar y llene completamente el **vaso medidor** con agua.



**1**

Vierta una medida completa del vaso medidor en el depósito de agua y ponga la **bandeja blanca** en la **base** (con las dos pestañas hacia arriba).



**2**

Ponga los objetos que va a esterilizar en la **bandeja blanca**.



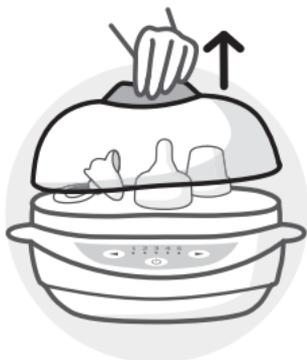
3

Ponga la **tapa** en su lugar.



4

Seleccione el **nivel 5** e inicie el ciclo. Cuando oiga un pitido, los objetos están esterilizados.



5

Quite la **tapa** para liberar el vapor. Seque los objetos después de dejarlos enfriar un poco de manera que no estén demasiado calientes para tocarlos. ¡Los objetos ya están esterilizados!



**PRECAUCIÓN:** ¡Lea las instrucciones de los juguetes y mordedores antes de ponerlos en la vaporera! Muchos juguetes y mordedores tienen gel en el interior y no pueden esterilizarse con vapor.

# Descongelación.

La descongelación de alimentos en el microondas a veces resulta en temperaturas irregulares con áreas frías y otras muy calientes. Esos puntos calientes son muy peligrosos ya que podrían quemar la boca de su bebé. Recomendamos descongelar las porciones de nutribullet Baby® en la Vaporera nutribullet Baby® Turbo.

Nunca había sido tan fácil descongelar alimentos. ¡Simplemente ponga las porciones congeladas de nutribullet Baby® en las bandejas azules de descongelación y en minutos tendrá una deliciosa comida tibia para su bebé!



1

Vierta una medida completa del vaso medidor en el depósito de agua.



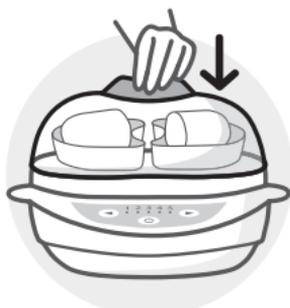
2

Ponga las porciones congeladas de nutribullet Baby® en las **bandejas de descongelación** (una porción por bandeja).



3

Ponga la **bandeja de cocción (azul)** en la **base** con las dos pestañas hacia arriba. A continuación, ponga las **bandejas de descongelación** sobre la **bandeja de cocción**.



4

Ponga la **tapa** en su lugar.



5

Seleccione el **nivel 5** e inicie el ciclo de descongelación.



6

Cuando oiga un pitido, la comida está descongelada.

# Cocción de huevos al vapor.

A los bebés y niños más grandes les encantan los huevos duros (¡y a sus padres también!). Es muy fácil hacer seis huevos en la Vaporera nutribullet Baby® Turbo. ¡Prepare los desayunos de casi toda la semana en minutos!



1

Vierta una medida completa del vaso medidor en el depósito de agua.



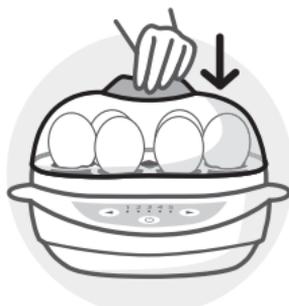
2

Ponga la **bandeja para huevos** en la **base**.



3

Ponga los huevos en los agujeros.



4

Ponga la **tapa** en su lugar.



**5**

Seleccione el **nivel 5** e inicie el ciclo de cocción.



**6**

Cuando oiga un pitido, los huevos están listos.

# Limpieza.

La Vaporera nutribullet Baby® Turbo es muy fácil de limpiar y secar. Además, gracias a que todas las partes son removibles, cada una puede secarse por completo para que no se preocupe por la aparición de moho o bacterias en los rincones difíciles de alcanzar.

## PLACA CALEFACTORA

Cuando la placa calefactora se haya enfriado, límpiela con un paño con agua tibia jabonosa. Si aparecen residuos de cal en la placa calefactora, añada 1/2 taza de vinagre blanco y caliente la vaporera en el **nivel 1** para disolver la cal. Deje enfriar la unidad y límpiela.

## BANDEJAS

Lave todas las partes (menos la placa calefactora) con agua tibia jabonosa y enjuáguelas. No doble las bandejas durante el lavado ya que podría deformarlas.

# Cómo guardar.

Gracias a su tamaño compacto, la Vaporera nutribullet Baby® Turbo es muy fácil de guardar. Es tan bonita que a muchos les gusta tenerla sobre el mesón, pero, si prefiere guardarla, simplemente asegúrese de que todas las partes estén secas y póngalas dentro de un mueble de la cocina.







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

**211213\_BSR-0822**

BS-IM015-23