

Turbo Steamer user guide.

Steam, defrost,
& sterilize!



nutribullet
BABY®

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

- Close supervision is necessary when using the Turbo Steamer with or near 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 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. This unit is manufactured in compliance with US and Canadian Electrical Standards and plug types.

- 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.
- 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

Contents.

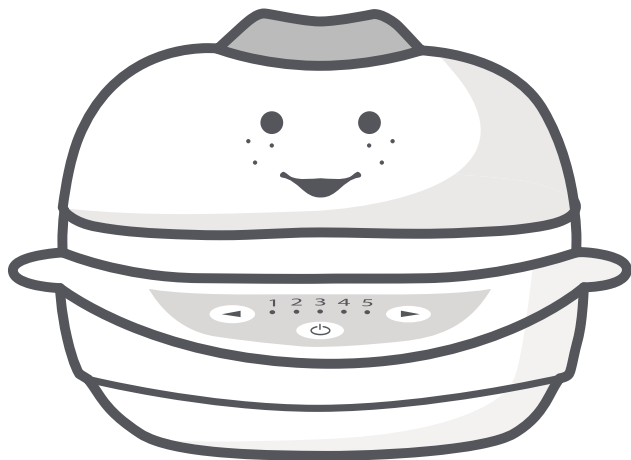
- 07** **What you get**
- 08** **Steaming basics**
 - 10 Steaming chart
- 12** **Sterilizing basics**
- 14** **Defrosting basics**
- 16** **Egg steaming basics**
- 18** **Cleaning the turbo steamer**
- 18** **Storing the turbo steamer**
- 19** **Find out more**
- 19** **Product updates**
- 20** **NutriBullet Baby® Turbo Steamer
1-year limited warranty**

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 purée in minutes!



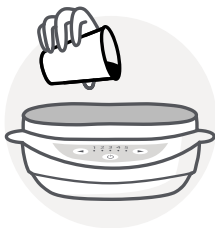
MEASURING CUP

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!



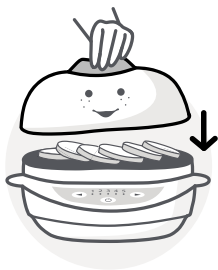
1

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	½ cup	2	10 mins
Asparagus purée	½ cup	1	7 mins
Baby carrot purée	Full cup	5	17 mins
Broccoli purée	½ cup	1	7 mins
Cauliflower purée	¾ cup	3	12 mins
Diced beef	½ cup	5	17 mins*
Diced chicken breast	½ cup	5	17 mins*
Diced fish	½ cup	4	15 mins*
Diced turkey breast	½ cup	4	15 mins*
Diced pork	½ cup	5	17 mins*
Eggplant purée	½ cup	1	7 mins
Green bean purée	½ cup	1	7 mins
Green pea purée	½ cup	1	7 mins
Peach purée	½ cup	2	10 mins
Pear purée	Full cup	3	12 mins
Plum purée	½ 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	½ cup	1	7 mins
Zucchini purée	½ 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 ½" 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 ½" thick medallions. Cut medallions in half again. Place on cooking tray.

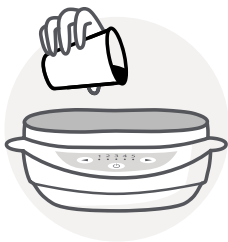
Cut squash in half long-ways. Cut halves into 2" pieces. Place on cooking tray.

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.



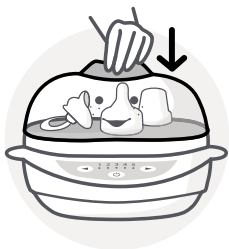
1

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**.



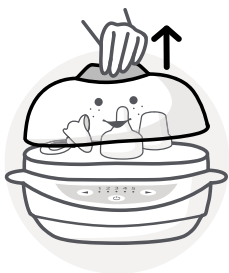
3

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!

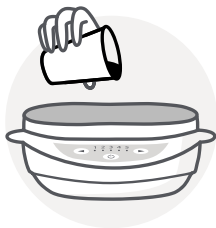


CAUTION: Always check the instructions on all toys and teethers before steaming! Many gel-filled toys and teethers cannot be steamed.

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.



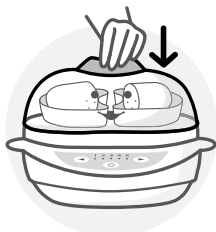
2

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



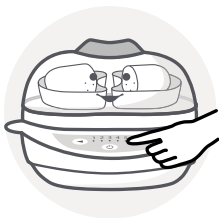
3

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



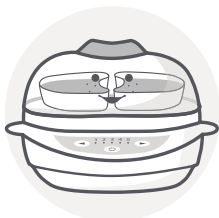
4

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.



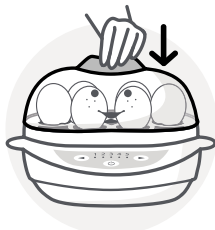
2

Place the egg cooking tray onto the steamer base.



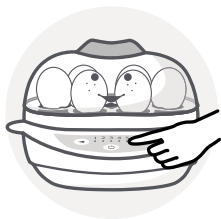
3

Place eggs into the egg holes.



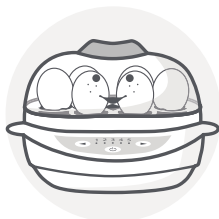
4

Put the lid in place.



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 ½ 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.

Find out more.

NUTRIBULLET.COM

Check out the NutriBullet Baby® Turbo Steamer by going to nutribullet.com where you can order the NutriBullet Baby®, learn about product accessories and more.

JOIN US ON FACEBOOK.

Come join the Facebook fun, so you can be the first to hear about special offers, giveaways, contests and more!

Product updates.

In our continuing effort to improve the quality and performance of our appliances, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide. Please check our website at NutriBullet.com for the most recent updates.

NutriBullet Baby[®] Turbo Steamer 1-year limited warranty.

Limited warranty terms and conditions for your NutriBullet Baby[®] Turbo Steamer are set forth below: Capital Brands Distribution, LLC ("Capital Brands Distribution"), the distributor of the NutriBullet Baby[®] Turbo Steamer ("NutriBullet Baby") warrants the NutriBullet Baby against defects in materials and workmanship for a period of one year from the date of original retail purchase. This limited warranty is valid only in the country in which the product is purchased and comes with the product at no extra charge (an additional four-year extended warranty can be purchased separately, please see details below), however shipping and processing fees will be incurred for returns, replacements and or refunds.

If a defect exists, and Capital Brands Distribution is obligated under this limited warranty, at its option Capital Brands Distribution will (1) repair the product at no charge using new or refurbished replacement parts, (2) exchange the product with a product that is new or that has been manufactured from new or serviceable used parts and is at least functionally equivalent to the original product, or (3) refund the purchase price of the product. A replacement product assumes the remaining warranty of the original product. A repaired product has a one-year warranty from the date of repair. When a product or part is exchanged, any replacement item becomes your property and the replaced item becomes

Capital Brands Distribution's property. When a refund is given, your product becomes Capital Brands Distribution's property.

Obtaining warranty service

For limited warranty service, simply call our customer service department at 1-(800) 523-5993 or contact us via email from our website. Simply click the Contact Us link, fill out and submit the customer contact form and we will be glad to help you. When you contact our customer service department you will be asked to furnish your name, address, telephone number and to provide proof of the original purchase (receipt) containing a description of the product(s), purchase date, and the appropriate NutriBullet Baby bar code(s). Before you send your product for limited warranty service please make sure to keep a copy of all relevant documents for your files (receipt, etc.). It is always recommended to purchase product insurance and tracking services when

sending your product for service. Remember, shipping and processing fees will be incurred and are not covered by the one-year limited warranty.

Exclusions & limitations

- 1** This NutriBullet Baby One-Year Limited Warranty applies only to NutriBullet Baby products distributed by Capital Brands Distribution that can be identified by the "NutriBullet Baby" trademark, trade name, logo affixed to it and bar code. NutriBullet Baby's One-Year Limited Warranty does not apply to any other product that may appear to be authentic, but were not distributed/sold by Capital Brands Distribution.
- 2** Normal wear and tear is not covered by this limited warranty. This limited warranty applies to consumer use only, and is void when the product is used in a commercial or institutional setting.

- 3 This limited warranty extends only to the original consumer purchaser and is not transferable. In addition, proof of purchase must be demonstrated.
- 4 Repair or replacement of the product (or, if repair or replacement is not feasible, a refund of the purchase price) is the exclusive remedy of the consumer under this limited warranty. Capital Brands Distribution shall not be liable for any incidental or consequential damages for breach of this limited warranty or any implied warranty on this product.
- 5 This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. Capital Brands Distribution is not liable for any damage to products not covered by this warranty (e.g., cups, book, Recipe Guide).
- 6 This limited warranty does not apply: (a) to damage caused by accident, abuse, misuse, or misapplication; (b) to damage caused by improper maintenance (including unauthorized parts service); (c) to a product or a part that has been modified in any way; (d) if any NutriBullet Baby bar code or trademark has been removed or defaced; and or (e) if the product has been used with an adapter/converter.

Capital Brands Distribution, LLC, Los Angeles, CA 90025 | www.nutribullet.com

All rights reserved | Printed in China

NutriBullet® and the NutriBullet® logo are trademarks of CapBran Holdings, LLC registered in the U.S.A. and worldwide. Copyright © 2020.

200605_BSR-0801N

- 3 Cette garantie limitée s'applique uniquement à l'acheteur initial et n'est pas transférable. De plus, une preuve d'achat doit être fournie.
- 4 La réparation ou le remplacement du produit (ou, si la réparation ou le remplacement est impossible, le remboursement du prix d'achat) constitue le recours exclusif du consommateur au titre de cette garantie limitée. Capital Brands Distribution ne sera pas responsable des dommages accessoires ou indirects résultant de la violation de cette garantie limitée ou de toute garantie implicite sur ce produit.
- 5 Cette garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également jouir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre. Capital Brands Distribution n'est pas responsable des dommages causés aux produits non couverts par cette garantie (p. ex., tasses, livre, guide de recettes).
- 6 Cette garantie limitée ne s'applique pas: (a) aux dommages causés par un accident, un usage abusif, une utilisation abusive ou une application incorrecte; (b) aux dommages causés par un mauvais entretien (y compris un service de réparation de pièces non autorisés); (c) à un produit ou une pièce qui a été modifié de quelque manière que ce soit; (d) si un code à barres ou une marque déposée NutriBullet Baby a été supprimé ou altéré; et ou (e) si le produit a été utilisé avec un adaptateur/convertisseur.

Capital Brands Distribution, LLC, Los Angeles, CA 90025 | www.nutribullet.com
 Tous droits réservés | Imprimé en Chine
 NUTRIBULLETTM et le logo de NutriBulletTM sont des marques de commerce de Capbran Holdings, LLC enregistrées aux États-Unis et dans le monde entier.
 Droit d'auteur © 2020.

Obtention de service de garantie

Pour bénéficier du service de garantie limitée, appelez simplement notre service

à la clientèle au 1 800 523-5993 ou contactez-

nous par courriel à partir de notre site Web. Cliquez simplement sur le lien

Nous joindre, et remplissez et envoyez le formulaire

de contact client. Il nous

fera plaisir de vous aider.

Lorsque vous contactez

notre service à la clientèle,

on vous demandera votre

nom, votre adresse, votre

numéro de téléphone, et

de fournir une preuve de

l'achat d'origine (reçu)

contenant une description

du ou des produit(s), la date

d'achat et le code à barres

approprié de NutriBulet

Baby. Avant d'envoyer votre

produit pour un service de

garantie limitée, veuillez à

conservé une copie de tous

les documents pertinents

pour vos dossiers (reçu, etc.).

Il est toujours recommandé

d'acheter une assurance

pour le produit et les services

de suivi lors de l'envoi de

votre produit. N'oubliez pas

que des frais d'expédition et

de traitement seront exigés et ne sont pas couverts par la garantie limitée d'un an.

Exclusions et limitations

1 Cette garantie limitée

d'un an de NutriBulet

Baby ne s'applique qu'aux

produits NutriBulet Baby

distribués par Capital

Brands Distribution qui

peuvent être identifiés

par la marque, le nom

commercial, le logo

et le code à barres » La

NutriBulet Baby ». La

garantie limitée d'un an

de NutriBulet Baby ne

s'applique pas aux autres

produits pouvant sembler

authentiques, mais qui

n'ont pas été distribués/

vendus par Capital

Brands Distribution.

Lusure normale n'est

pas couverte par cette

garantie limitée. Cette

garantie limitée est

réservée à l'usage du

consommateur et est

annulée lorsque le

produit est utilisé dans un

cadre commercial

ou institutionnel.

2

Garantie limitée d'un an du Turbo Vapeur NutriBullet Baby®

Capital Brands Distribution, à sa discrétion, (1) réparera le produit sans frais, en utilisant des pièces de rechange neuves ou remises à neuf, (2) remplacera le produit par un produit neuf ou qui a été fabriqué à partir de pièces usagées neuves ou utilisables, et qui est à tout le moins équivalent du point de vue fonctionnel au produit d'origine, ou (3) remboursera le prix d'achat du produit. Un produit de remplacement assume la garantie restante du produit original. Un produit réparé bénéficie d'une garantie d'un an à compter de la date de réparation. Lorsqu'un produit ou une pièce est échangé, tout article de remplacement devient votre propriété et l'article remplacé devient la propriété de Capital Brands Distribution. Lorsqu'un remboursement est accordé, votre produit devient la propriété de Capital Brands Distribution.

Les modalités de garantie limitée de votre Turbo Vapeur NutriBullet Baby sont indiquées ci-dessous : Capital Brands Distribution, LLC (« Capital Brands Distribution »), distributeur du Turbo Vapeur NutriBullet Baby® garantit les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un an à compter de la date d'achat d'origine. Cette garantie limitée n'est valable que dans le pays d'achat du produit et est fournie avec le produit sans frais supplémentaires (une garantie prolongée de quatre ans est vendue séparément; détails ci-dessous). Toutefois, des frais d'expédition et de traitement seront exigés pour les retours, les remplacements et les remboursements. En cas de défaut, et que Capital Brands Distribution est tenue de le faire en vertu de cette garantie limitée,

Rangement.

Grâce à sa petite taille, le Turbo Vapeur NutriBullet® est facile à ranger! Il est si mignon que beau-coup d'entre nous aiment le garder sur le comptoir. Mais si vous souhaitez le mettre de côté, il suffit de vous assurer que toutes les pièces sont sèches et de les ranger dans n'importe quelle armoire.

En savoir plus.

NUTRIBULLET.COM

Découvrez le Turbo Vapeur NutriBullet Baby® en vous rendant sur le site nutribullet.com, où vous pouvez commander le NutriBullet Baby®, vous renseigner sur les accessoires du produit et plus encore.

REJOIGNEZ-NOUS SUR FACEBOOK.

Venez vous amuser sur Facebook, afin d'être le premier à découvrir les offres spéciales, les cadeaux, les concours et plus encore!

Mises à jour des produits.

Dans le cadre de nos efforts constants pour améliorer la qualité et le rendement de nos appareils, il peut être nécessaire d'apporter des modifications à l'appareil sans avoir à réviser ce guide. Veuillez consulter notre site web à NutriBullet.com pour connaître les dernières mises à jour.

Nettoyage.

Le Turbo Vapeur NutriBuliet Baby® est très facile à nettoyer et à sécher. Et comme toutes les pièces sont amovibles, chaque morceau peut être séché à fond avant d'être rangé — vous n'aurez donc jamais à vous soucier des taches « au-delà de votre portée » où se développent des moisissures ou des bactéries.

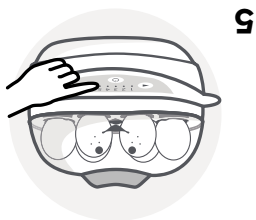
PLAQUE CHAUFFANTE

Après s'être assuré que la plaque chauffante a refroidi, il suffit de l'essuyer avec un chiffon chaud et savonneux. Si des écailles de calcaire se sont formées sur la plaque chauffante, ajoutez ½ tasse de vinaigre blanc et chauffez au réglage 1 jusqu'à ce que les écailles se dissolvent. Laissez refroidir et essuyez.

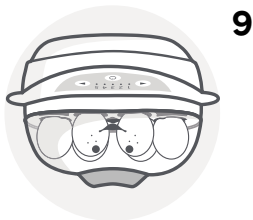
PLATEAUX ET BOLS

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 nettoyage, car cela pourrait les déformer.

Utilisez le **réglage 5** et activez le cycle de cuisson à la vapeur.



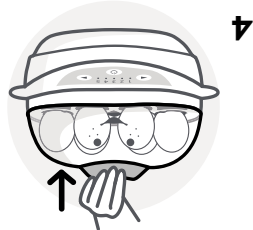
Lorsque vous entendez le « bip », vos aliments ont fini de cuire à la vapeur.



Placez les œufs dans les trous prévus à cet effet.

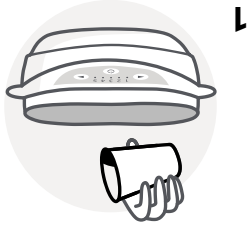


Mettez le **covercle** en place.

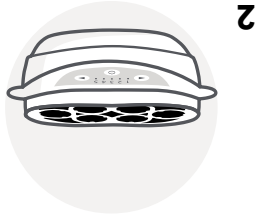


Principes de base de la cuisson des œufs à la vapeur.

Les bébés plus âgés et les bambins adorent les œufs durs et les parents doivent aussi manger! Faire une demi-douzaine d'œufs durs n'a jamais été aussi facile. En quelques minutes, vous pouvez préparer le déjeuner de toute une semaine!



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



Placez le plateau de cuisson des œufs dans le fond du cuisinier à vapeur.

5



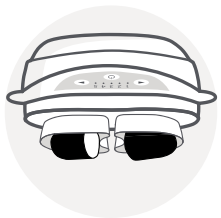
Utilisez le **réglage 5** pour démarrer le cycle de dégivrage.

6



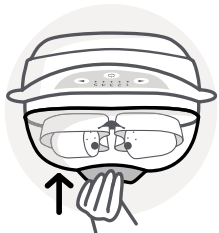
Lorsque vous entendez le « bip », votre aliment est décongelé.

3



Placez le **plateau de cuisson** à la vapeur bien dans le fond du cuisEUR à vapeur (avec les deux languettes retournées vers le haut). Ensuite, placez les plateaux de décongélation sur le plateau du cuisEUR à vapeur.

4



Mettez le **covercle** en place.

Principes de base de la décongélation.

La cuisson au four à micro-ondes entraîne souvent des températures inégales des aliments, une partie de la nourriture étant encore froide et une autre très chaude. Ces points chauds sont très dangereux, car ils pourraient facilement brûler la bouche d'un bébé. Nous vous recommandons de décongeler les aliments avec votre Turbo Vapeur NutriBullet Baby®!

La décongélation n'a jamais été aussi facile. Il vous suffit de placer vos portions congelées de NutriBullet Baby® dans les rayons verts de décongélation et en quelques minutes seulement, vous aurez de la nourriture chaude et délicieuse pour bébé!



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



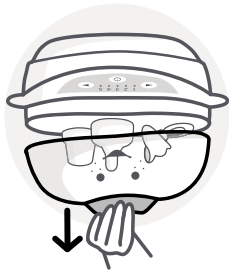
Versez les portions congelées de NutriBullet Baby® dans les plateaux de décongélation (une par plateau).



ATTENTION : Vérifiez toujours les instructions sur tous les jouets et les jouets de dentition avant de les stériliser à la vapeur! Plusieurs jouets et jouets de dentition remplis de gel ne peuvent pas être stérilisés à la vapeur.

Retirez le **covercle** 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 ramassés). Vos articles sont maintenant stérilisés!

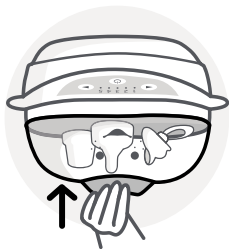
5



en place.

Mettez le **covercle**

3



4



Utilisez le **réglage 5** et mettez le cuisEUR à vapeur en marche. Lorsque vous entendez le « bip », les articles ont été stérilisés.

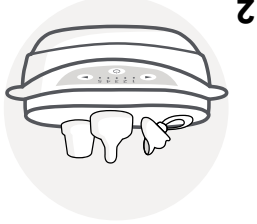
Principes de base de la stérilisation.

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

Lorsque vous stérilisez, utilisez toujours le **réglage 5** et remplissez la **tasse à mesurer** graduée d'eau jusqu'en haut.



Ajoutez une tasse d'eau pleine dans le bac d'eau et placez le **plateau blanc du stérilisateur sur le socle du cuisEUR à vapeur** (avec les deux languettes retournées vers le haut).



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

Suivez ce tableau pour obtenir des aliments parfaitement cuits à la vapeur à tout coup!

Toujours utiliser le plateau de cuisson

NOTES DE PRÉPARATION :

Couper la pomme en quartiers et enlever le cœur. Enlever la peau des quartiers avant de les faire cuire à la vapeur. Placer sur le plateau de cuisson.

Placer les bébés carottes sur le plateau de cuisson et les étuver.

Casser en morceaux. Placer sur le plateau de cuisson.

Casser en morceaux. Placer sur le plateau de cuisson.

*S'assurer que tout est bien cuit.

*S'assurer que tout est bien cuit.

*S'assurer que tout est bien cuit.

*S'assurer que tout est bien cuit.

*S'assurer que tout est bien cuit.

Couper l'aubergine en deux, puis couper les moitiés en morceaux de 1 à 2 po.

Placer sur le plateau de cuisson.

Couper les haricots verts en morceaux de 2 à 3 po. Placer sur le plateau de cuisson.

Verser les petits pois surgelés sur le plateau de cuisson.

Couper les pêches en quatre et enlever le noyau. Peler les pêches avant de les faire cuire à la vapeur. Placer sur le plateau de cuisson.

Peler la poire et la couper en quatre. Enlever le noyau et couper chaque

morceau en deux. Placer sur le plateau de cuisson.

Couper les prunes en quatre et enlever le noyau. Peler les prunes avant de les faire cuire à la vapeur. Placer sur le plateau de cuisson.

Couper le dessus des carottes. Peler et éplucher avant de les faire cuire à la

vapeur. Couper les carottes en deux et les placer sur le plateau de cuisson.

Peler les patates douces et les couper en médaillons de ½ po d'épaisseur.

Couper à nouveau les médaillons en deux. Placer sur le plateau de cuisson.

Peler le navet et le couper en deux. Couper les moitiés en morceaux de 1 à 2 po.

Placer sur le plateau de cuisson.

Peler la pomme de terre et la couper en médaillons de ½ po d'épaisseur.

Couper à nouveau les médaillons en deux. Placer sur le plateau de cuisson.

Couper la courge en deux dans le sens de la longueur. Couper les moitiés en

morceaux de 2 po. Placer sur le plateau de cuisson.

Couper les deux extrémités des courgettes. Couper en morceaux de 1 à 2 po.

Placer sur le plateau de cuisson.

Tableau de cuisson à la vapeur.

RECETTES	QUANTITÉ D'EAU	RÉGLAGE DU CUISEUR À VAPEUR	DURÉE DE CUISSON À LA VAPEUR
Purée de pommes	½ tasse	2	10 min.
Purée d'asperges	½ tasse	1	7 min.
Purée de bébés carottes	Une tasse	5	17 min.
Purée de brocoli	½ tasse	1	7 min.
Purée de chou-fleur	⅔ tasse	3	12 min.
Bœuf en dés	½ tasse	5	17 min.*
Filet de poulet en dés	½ tasse	5	17 min.*
Poisson en dés	½ tasse	4	15 min.*
Poitrine de dinde en dés	½ tasse	4	15 min.*
Porc en dés	½ tasse	5	17 min.*
Purée d'aubergines	½ tasse	1	7 min.
Purée de haricots verts	½ tasse	1	7 min.
Purée de pois verts	½ tasse	1	7 min.
Purée de pêches	½ tasse	2	10 min.
Purée de poires	Une tasse	3	12 min.
Purée de prunes	½ tasse	2	10 min.
Carottes ordinaires	Une tasse	5	17 min.
Purée de patate douce	Une tasse	5	17 min.
Purée de navets	Une tasse	5	17 min.
Purée de pommes de terre blanches	Une tasse	5	17 min.
Purée de courges jaunes	½ tasse	1	7 min.
Purée de courgettes	½ tasse	1	7 min.

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



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

4



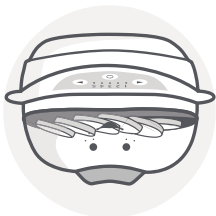
Placez le plateau de refroidissement bleu sur le socle (avec les deux languettes vers le haut). Ensuite, placez les aliments sur le plateau de cuisson.

2



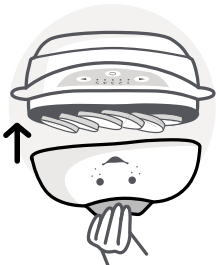
Lorsque vous entendez le « bip », vos aliments ont fini de cuire à la vapeur.

5



Mettez le couvercle du Turbo Vapeur en place.

3



Principes de base de la cuisson à la vapeur.

Rien de plus facile que de faire cuire à la vapeur les aliments préférés de bébé dans le Turbo Vapeur NutriBullet Baby®. Avec le plateau bien du cuiséur à vapeur et un peu d'eau, il suffit de quelques minutes pour obtenir des ingrédients délicieusement cuits à la vapeur qui vous permettront de faire les purées les plus fraîches, les plus savoureuses et les plus saines. Rincez tous les fruits et légumes avant de les faire cuire à la vapeur, car on ne sait jamais par où ils sont passés! De plus, la plupart des fruits et légumes doivent être pelés, dénoyautés ou évidés avant d'être cuits à la vapeur; il est plus facile de les peler lorsqu'ils sont durs que lorsqu'ils sont mous. Ensuite, il suffit de suivre ces quelques étapes et vous êtes sur la bonne voie pour faire de la purée!

1

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



Contenu.



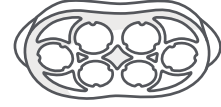
SOCLE DU CUISEUR À VAPEUR

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



PLATEAU DE CUISSON (BLEU)

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



PLATEAU DE CUISSON DES ŒUFS

Faites cuire six œufs à la vapeur en quelques minutes!



PLATEAUX DE DÉCONGÉLATION

Décongelez la purée congelée en quelques minutes!



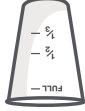
COUVERTURE DU CUISEUR À VAPEUR

La grande capacité permet une variété d'utilisations.



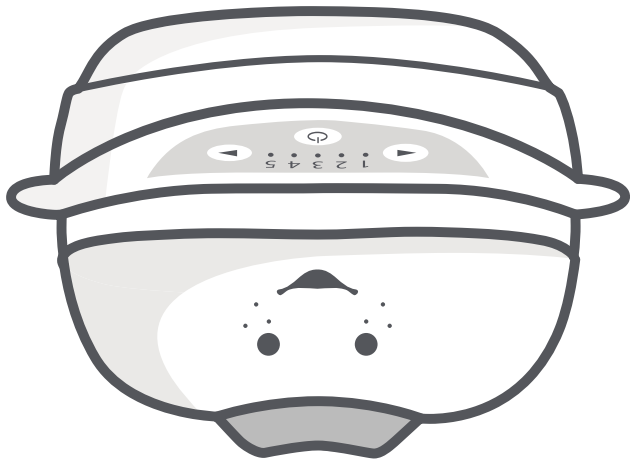
PLATEAU DE STÉRILISATION (BLANC)

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



TASSE À MESURER

Ajoutez la quantité d'eau parfaite à chaque fois.



— L'équipe NutriBullet Baby®

Félicitations pour votre achat du Turbo Vapeur NutriBullet Baby®! Vous pouvez maintenant cuire à la vapeur, stériliser et décongeler, le tout dans le même système facile à utiliser!

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

**Le Turbo Vapeur
NutriBullet Baby®**

Table des matières.

07	Contenu
08	Principes de base de la cuisson à la vapeur
10	Tableau de cuisson à la vapeur
12	Principes de base de la stérilisation
14	Principes de base de la décongélation
16	Principes de base de la cuisson des œufs à la vapeur
18	Nettoyage du Turbo Vapeur
18	Rangement du Turbo Vapeur
19	En savoir plus
19	Mises à jour des produits
20	Garantie limitée d'un an du Turbo Vapeur NutriBullet Baby®

chauds pour éviter les brûlures de vapeur. Ne déplacez pas le Turbo Vapeur lorsqu'il est utilisé. Laissez-le toujours refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.

Il faut être extrêmement prudent lorsque l'on retire des aliments chauds du Turbo Vapeur afin d'éviter les brûlures.

- Ne le placez pas à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude ou d'un four chauffé.

- En cours de fonctionnement, placez le Turbo Vapeur dans un endroit où les événements de vapeur ne seront pas à proximité de personnes, car la vapeur sera **CHAUDE** !
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence autour de l'évent de vapeur, car de la vapeur chaude est libérée par cet événement et peut provoquer des brûlures.
- Soulevez et ouvrez le couvercle du cuisinier à vapeur avec précaution pour éviter de vous ébouillanter et permettre à

Conservez ces instructions!

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

- Laissez toujours les aliments cuits à la vapeur refroidir complètement avant de les servir, car ceux-ci peuvent être extrêmement chauds et causer des brûlures.
- Pour éviter tout type de brûlure, vérifiez toujours la température des aliments avant de les servir.

de quelconque façon. Contactez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide pour la réparation, le retour ou le remplacement de l'appareil.

- Par mesure de sécurité, n'utilisez pas de rallonge avec le Turbo Vapeur.
- Assurez-vous que la tension de votre prise de courant est la même que celle indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- Pour couper le courant, appuyez sur le bouton « power » (alimentation) et débranchez le cordon de la prise murale.
- Débranchez le Turbo Vapeur lorsqu'il n'est pas utilisé. Assurez-vous qu'il est débranché avant de l'assembler, de le démonter, d'ajouter des pièces et de le nettoyer.

SECURITE RELATIVE A LA CHALEUR ET LA PRESSION

MISE EN GARDE!
Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des porte-casseroles lorsque vous retirez le couvercle du cuisinier à vapeur ou lorsque vous manipulez des récipients

- 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 régions ayant des spécifications électriques différentes peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez jamais le cordon, la fiche ou la base du moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir ou près de surfaces chaudes. Ne laissez pas le cordon à portée d'un enfant.
- La longueur du cordon utilisé sur le Turbo Vapeur a été choisie de manière à réduire les risques de s'em mêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
- Ne faites pas fonctionner le Turbo Vapeur si le cordon ou la fiche a été endommagé d'une manière ou d'une autre, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé

Précautions importantes

Pour votre sécurité, lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre Turbo Vapeur NutriBullet®.

Ces consignes de sécurité de base doivent toujours être suivies lors de l'utilisation du Turbo Vapeur NutriBullet Baby® (« Turbo Vapeur ») :

RÉNSÉIGNEMENTS GÉNÉRAUX SUR LA SÉCURITÉ

- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque vous utilisez le Turbo Vapeur avec ou à proximité des enfants.
- Ne pas utiliser le Turbo Vapeur pour un usage autre que celui qui est prévu.
- N'utiliser que les accessoires et les pièces jointes fournis avec le Turbo Vapeur. L'utilisation d'accessoires non autorisés peut causer des dommages ou des blessures et annulera la garantie.
- Ne pas utiliser le Turbo Vapeur sans eau dans le réservoir.
- N'utiliser que de l'eau dans le Turbo Vapeur pour cuire les aliments

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- à la vapeur. Une petite quantité de vinaigre blanc peut être ajoutée pour éliminer les écailles lors du nettoyage (voir la rubrique : « Nettoyage du Turbo Vapeur »).
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.

NE PAS UTILISER PAS CE PRODUIT AVEC TOUT TYPE D'ADAPTATEUR OU DE CONVERTISSEUR DE TENSION. Cet appareil

est fabriqué en conformité avec les normes électriques américaines et canadiennes et les types de prises.

MISE EN GARDE!

Guide de l'utilisateur du Turbo Vapeur.

Cuisez à la vapeur, décongelez
et stérilisez!



nutribullet
BABY®