



Baby Bottle Sterilizer and Dryer Pro
Esterilizador y secador de biberones
Stérilisateur et séchoir pour biberons



USER MANUAL
MANUAL DEL USUARIO
MANUEL D'UTILISATEUR

TABLE OF CONTENTS

ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS	1
COMPONENTS	3
BEFORE FIRST USE	4
GETTING STARTED	5
OPERATION GUIDE	6
HOW TO CLEAN	10
FAQ	12
TROUBLESHOOTING GUIDE	13
FOOD DEHYDRATING GUIDELINES	14

ESPAÑOL

CONSIDERACIONES IMPORTANTES	16
COMPONENTES	18
ANTES DEL PRIMER USO	19
COMENZANDO	20
MANUAL DE OPERACIONES	21
CÓMO LIMPIAR	26
SERVICIO DE GARANTÍA	28
PREGUNTAS MÁS FRECUENTES	29
GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS	30
DIRECTRICES PARA LA DESHIDRATACIÓN DE ALIMENTOS	31

FRANÇAIS

DES GARANTIES IMPORTANTES	33
COMPOSANTS	35
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	36
DEMARRAGE	37
GUIDE D'UTILISATION	38
COMMENT NETTOYER	43
SERVICE DE GARANTIE	45
FQA	46
GUIDE DE DÉPANNAGE	47
LIGNES DIRECTRICES SUR LA DÉSHYDRATATION DES ALIMENTS	48

IMPORTANT SAFEGUARDS

This product is for household use only. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

Danger

1. Never allow children to play with the PE packing bags of the products to avoid the risk of suffocation.
2. Do not place the appliance close to fire sources.
3. Do not clean the base, mains cord or plug in water; and prevent any water from entering the appliance through the outlets to avoid any damage to the product or any danger.
4. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
5. Never disassemble the base to avoid the risk of electric shock.

Warning

1. During sterilization and drying, beware of hot steam that comes out of the outlet in the lid, do not touch or block the outlet to avoid getting burned.
2. Do not expose the appliance to extreme heat or direct sunlight.
3. All items to be sanitized must be able to withstand boiling temperatures (110°C or 212°F) in order to be used with this unit. Please consult your feeding gear's user guide to ensure it can be sanitized by steam as some items may melt in high temperatures.
4. Do not use the appliance if it has fallen or is damaged in any way.
5. Do not place the appliance, mains cord and plug close to a hot surface and sharp edges and corners. If the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged, do not use the appliance.
6. Never place items directly on the heating plate when the appliance is switched on.
7. Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Papablic does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
8. Make sure that the plug of the appliance has been inserted firmly.
9. Ensure that the power supply voltage marked on the appliance corresponds with your main supply.

IMPORTANT SAFEGUARDS

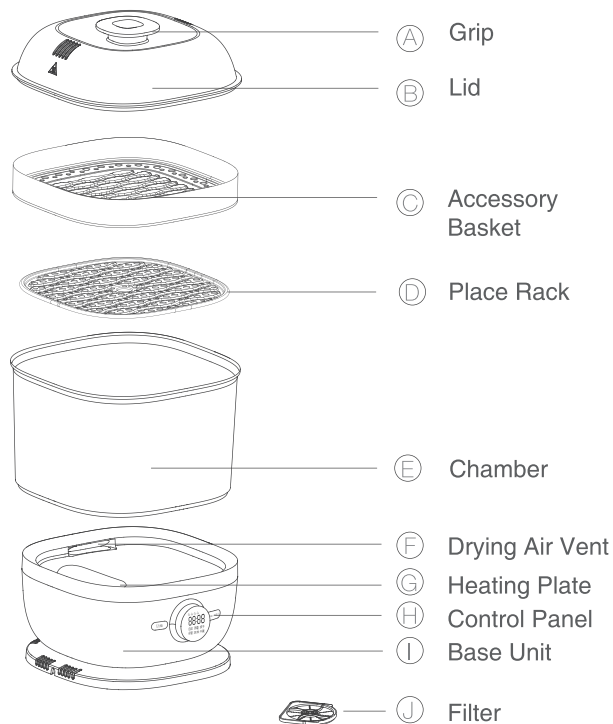
Caution

1. To prevent limescale build up, it is better to sterilize items with distilled water.
2. Follow the descaling instructions to prevent irreparable damage.
3. Please descale the sterilizer and dryer with vinegar as instructed in the user manual. Do not use bleach or other chemicals.
4. Always unplug from the electric outlet when not in use. Allow to cool before putting on or taking off any parts.
5. The components of the sterilizer and dryer are not repairable. Never open, maintain or repair the sterilizer and dryer yourself.
6. Keep the appliance and the mains cord out of the reach of children.
7. This appliance is not intended for use by individuals (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been instructed on how to use the appliance by a person responsible for their safety.
8. During sterilization and drying, or within 10 minutes afterwards, do not touch, move or open the base, large basket, small basket or lid because they are very hot.
9. Do not sterilize and dry very small items which can fall through the holes in the bottom of the basket.
10. Always place and use the appliance on a dry, stable level and horizontal surface.
11. Environmental conditions, such as temperatures and altitude, may affect the functioning of this appliance.
12. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

COMPONENTS

Check what you have received

You should have received 1 box. Please check the contents of the box against the list below. If anything is missing, please contact customer service on service@papablic.com



There are no accessories recommended for use with this Papablic Bottle Sterilizer and Dryer Pro.

BEFORE FIRST USE

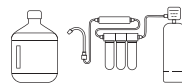
Preparing for sterilizing

The Papablic Baby Bottle Sterilizer and Dryer Pro has been cleaned with alcohol wipes before using packaging. They may have an alcohol smell when first opened. It is recommended to sterilize and dry the appliance twice with an empty basket before using it for the first time.

- All items intended for sanitizing must be thoroughly washed clean with soapy water, completely rinsed with fresh water, and remove excess water from all items.
- Use distilled water only.

FILTERED WATER IS NOT DISTILLED WATER

Filtered water is often confused with distilled water.



Distilled water

Store brought pure, distilled water, whole house filtration with water softener or R/O system.



NOT Distilled water

Fridge filtered water, bottle water, countertop filter, tap water, instant cold/hot filter.

Caution

- All items to be sanitized must be able to withstand boiling temperatures (100°C or 212°F) in order to be used with this unit. Please consult your feeding gear's user guide to ensure it can be sanitized by steam as some items may melt in high temperatures.
- Make sure all parts that need to be sterilized are completely disassembled and place them in the baskets with their openings pointing down to get the maximum exposure to the hot steam.

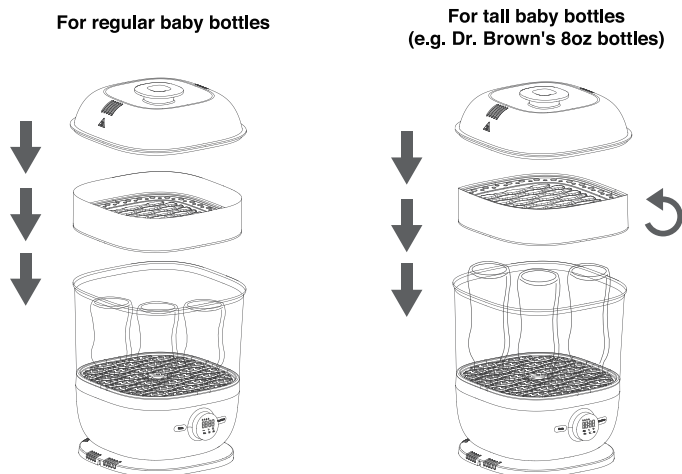
Tips

It is recommended that new users choose the "Auto" mode as the drying effect may be affected by several factors, such as the number of contents (bottles, plates, etc.), the material of contents (PP, glass, etc.), water volume, and the ambient temperature and humidity. In the case of a poor drying effect, select the "Auto" mode.

GETTING STARTED

Tips

Choose the right side of your accessory basket. To make extra room, you should turn the accessory basket in reverse.



OPERATION GUIDE

There are six operation modes (Auto, Sterilize, Dry, Storage, Food Heating, Food Dehydrating).



OPERATION GUIDE

Operation Mode	Function	Minutes	Select the mode	How to start
	Sterilize + Drying + Storage	72 (min.)	Press the "Mode" or Rotate the dial	Press the "Start/Stop" or it will start automatically after 10 second without any operation.
	Sterilize only	12 (min.)		
	Dry only	10 / 30 / 60 (min.)		
	Storage	4-24 hours		
	Food Heating	18 (min.)		
	Food Dehydrating	Please check page 9 for more details.		

Auto

One mode sanitize + drying + storage




Setting

1. Pour 130 ml of distilled water into the heating plate. Press the "Mode" or rotate the dial clockwise to select **Auto**, press "Start/Stop" to confirm.
2. The and will light on (Generally runs about 12-14 min).
3. The will light on. (The default duration is 60 minutes.)
4. **3** Beeps when finish drying, then it will turn into "Storage" mode. The will light on. (24 hours)

OPERATION GUIDE

Tips: Can I turn off the "Storage" Mode?





- Press "Mode" or rotate the dial to select . Press "Start/Stop" to confirm.
- Rotate the dial clockwise to select " OFF ", press "Start/Stop" to confirm, then you can turn it off.

Sterilize Only

Natural steam sterilizing killing 99.9% of harmful germs



Setting





1. Pour 130 ml of distilled water into the heating plate. Press the "Mode" or rotate the dial clockwise to select , press "Start/Stop" to confirm.
2. Then, the  and  will light on (12 minutes) .
3. 3 Beeps when finish sterilizing, then it will turn into "Storage" mode. The  will light on. (24 hours)

Dry Only

Fast drying to prevent bacteria growing



Setting

1. Plugin the appliance (without water). Press the "Mode" or rotate the dial clockwise to select , press "Start/Stop" to confirm. Rotate the dial clockwise to select the drying time - 10/30/60 minutes. Press "Start/Stop" to confirm.
2. The  and  will light on.
3. 3 Beeps when finish drying, then it will turn into "Storage" mode. The  will light on. (24 hours)

OPERATION GUIDE

Storage

Keep the items fresh in 24 hours



Setting

1. The time preset of the storage function is 24 hours. It will dry 10 mins for each 4 hours, and it will turn off 24 hours later.
2. When the storage cycle has completed, it will switch off automatically and the screen will show (- - -).

Memory: It will remember your last storage setting for future use.


Turn on/off Storage Mode



Turn off:

- Press "Mode" or rotate the dial to select . Press "Start/Stop" to confirm.
- Rotate the dial clockwise to select "OFF", press "Start/Stop" to confirm, then it will turn off forever.

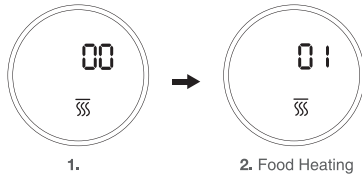
Turn on:

- Press "Mode" or rotate the dial to select . Press "Start/Stop" to confirm.
- Rotate the dial clockwise to select "4-24" hours, press "Start/Stop" to confirm.

OPERATION GUIDE

Food Heating

Quickly heat your baby food



Setting

1. Pour 160 ml of distilled water into the heating plate. Press "Mode" or rotate the dial clockwise to select . Press "Start/Stop" to confirm.
2. The will light on. (Generally runs about 18 min).
3. 3 Beeps when finish Heating Food.

Note:

Before heating and feeding, please remember to stir the food well and make sure the food can be heated evenly.

Food Dehydrating

Making healthy fruit leathers, dried vegetables, and yogurt



Food Dehydrating

Setting

- Press "Mode" or rotate the dial to select . Press "Start/Stop" to continue.
- Select the by rotating the dial, press "Start/Stop" to continue,
- Select the time by rotating the dial again, then press "Start/Stop" to start.

Memory: It will remember your last time and firepower settings for future use.

Firepower	Temperature
	40±3°C
	50±3°C
	60±3°C
	70±3°C

See FOOD DEHYDRATING GUIDELINES in page 14.

HOW TO CLEAN

DESCALING

The sterilization process is extremely important to ensure the most hygienic standards for your baby. Limescale deposits can slow down the sterilization cycle and even impair its effectiveness. Papablic has made the heating plate visible and easier to clean so you can ensure your sterilizer and dryer is free from limescale at all times, for an optimum sterilization cycle.

What is limescale?

Limescale is the hard, off-white, chalky deposit sometimes found in kettles. Depending on the water type in your area, limescale can have different appearances ranging from snow white looking powder to brownish stains.

It builds up in appliances as the residue of minerals naturally contained in water, which fails to evaporate when water is heated. Although it is not harmful as much, it is unsightly, hard to clean and can impair the operation of appliances or damage their components if allowed to build up.

When should I descale my sterilizer and dryer?

When you use the sterilizer, you may notice small spots ranging from whiter to dark brown appearing on the heating plate. This is a sign that the sterilizer and dryer should be descaled.

In any case, the sterilizer and dryer should be descaled at least once a week to ensure that it continues to work effectively.

Three simple steps to descaling your sterilizer and dryer

1. Pour 65 ml/2.2 oz of white vinegar (5% acetic acid) and 65 ml/0.2 oz of water into the heating plate.
 2. Leave the solution in the heating plate until the limescale has dissolved.
 3. Empty the heating plate then wipe the plate with a damp cloth.
- Repeating the process as often as necessary. In severe cases, citric acid or common descaling agents can be used to remove limescale.

Caution

- Always unplug the appliance and wait until it has cooled down completely before descaling.
- Do not rinse under a tap.
- Never squirt any water into the drying air outlet when pouring out the remaining solution.

HOW TO CLEAN

CLEANING

Warning

- Do not use abrasive or aggressive cleaning agents (e.g. bleach) or a scouring pad to clean this appliance.
- Never immerse the base, the mains cord or the mains plug in water or any other liquid.
- This sterilizer is not dishwasher-proof.

1. Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.
2. Never clean the base under water, please clean the heating plate and base with a moist cloth.
3. The large basket can be disassembled for washing.
4. Clean the other parts in hot water with some washing-up liquid.

Caution

- Never squirt any water into the drying air outlet when cleaning the appliance.
- After cleaning, store the sterilizer in a clean, dry place.
- To prevent limescale build up, it is better to sterilize and dry items with distilled water. If there is any limescale, please pour acetic acid (or limescale detergent), wait until the limescale has dissolved before you clean it. Do not scrape the heating plate to prevent any electric component inside the base damage.

WARRANTY SERVICE

Email: service@papablic.com

Website: www.papablic.com

One-Year Limited Warranty

Papablic's Baby Bottle Sterilizer and Dryer Pro includes a 1-year limited warranty against defects from the date of purchase. All Papablic products are covered by a limited LIFETIME guarantee after registering your product at www.papablic.com/product-registration. This means that Papablic will replace (free of charge!) any defective Baby Bottle Sterilizer and Dryer Pro for as long as you still own it, not for as long as the guy who sold it to you at the flea market had it. Simply put, upon receipt of the product and proof of purchase, we will send you a brand new unit (available in the USA and Canada only). Negligent abuse of the product voids this guarantee.

NOTE: This warranty does not cover misuse, abuse, abnormal wear and tear, negligence, environment exposure, alteration or accident. Any alteration or removal of the product date code invalidates all claims against the manufacture.

FAQ

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product name: Papablic Baby Bottle Sterilizer and Dryer Pro

Model: Papablic51

Rating: 120V~60Hz

Motor: 600W

Heater: 165W

Dimensions: 10.35 inches (263mm) x 9.69 inches (246mm) x 12.60 inches (320mm)

Net weight: 84.65 oz(2.4 kg)

FAQ

Why are the contents still wet after drying?	a. Try to set for longer drying time. b. Improper placement of the contents may prevent the hot air from circulating evenly. c. Water may be accumulating in the concave bottoms of bottles; shake the water off before placing them in the Chamber. d. Air Filter may need to be cleaned.
Why do I detect an electrical burning smell?	Possible water damage to the Electric Base Unit from water flowing into the circuit board through the air vents. Stop using the unit immediately.
Why are there odor or white spots on the Heating Plate, Lid, Chamber, Racks, or Accessory Tray?	This may be an indication that the Heating Plate needs cleaning. Scale buildup is normal and occurs more quickly in hard water areas. See page 10 for descaling.
Why does water leak out of the appliance?	You may have poured too much water onto the Heating Plate or misdirected the water into the air vent. See page 6.

TROUBLESHOOTING GUIDE









Problem	Possible Cause & Solution
Indicator Light not Lighting	a. No power; check circuit breaker or GFCI breaker. b. Incorrect plug voltage. Solution: Please make sure the power cord is plugged in. This unit is certified to be used within 120V 60Hz in North America; if you are in a country using a different voltage, please be sure to use the proper transformer. Due to the varying quality of transformers available on the market, please understand that we do not warranty our product for use with a transformer.
Sterilizer not working	No water was added to the heating plate.
Contents are still wet after drying	Contents may still be wet due to the placement of the contents blocking hot air from traveling thoroughly. Press drying mode to select desired time setting to dry again. sometimes water accumulates on the caved-in space on the bottom of the bottles; try to shake them off before placing in the chamber.
Odor while sterilizing	The heating plate needs to be cleaned.
Odor while drying	Possible water damage to the base unit due to water flow into the circuit board through the air vent.
White spots on heating plate, lid, chamber, racks or basket	Scale buildup is normal and occurs more quickly in hard water areas. Descale the appliance regularly (see Heating Plate descaling).
Sterilization taking too long	You may have poured too much water into the heating plate or left too much water residue on the contents after cleaning. Try shaking off residual water as much as possible.
Bottles come out with mark	Most of the time, these white spots are just drying water spots, try shaking off the excess water as much as you can after washing may help.
Sterilization process too short	You may not have poured enough water onto the heating plate. Be sure to pour exactly 130ml.
Water flows out of the sterilizer	You may have poured too much water onto the heating plate. any excess water may flow into the air vent and cause damage to the electronic base unit.

FOOD DEHYDRATING GUIDELINES

Food	Preparation	Time (Hours)	Doneness Test	Firepower
Apples / Pears	Peel-optional, cut in about 4-6 mm slices.	7 - 9	Pliable	☹ ☹ ☹ ☹
Apricots / Plums	Cut in half, remove pit and cut in slice	10 -12	Pliable	☹ ☹ ☹ ☹
Kiwis	Peel, slice about 5 mm thick	5	Pliable	☹ ☹ ☹ ☹
Bananas	Peel, slice about 5 mm thick	5	Brittle	☹ ☹ ☹ ☹
Mangos	Peel, slice about 8 mm thick	6 - 7	Pliable	☹ ☹ ☹ ☹
Citrus / Oranges	Peel, slice about 2-3 mm thick	8 - 9	Brittle	☹ ☹ ☹ ☹
Pineapples	Peel, core, and slice to about 5-6 mm thick.	7 - 8	Very Pliable	☹ ☹ ☹ ☹

Carrots	Peel-optional, cut in about 4-6 mm slices.	7 - 9	Pliable	☹ ☹ ☹ ☹
Cucumbers	Peel, core, and slice to about 5-6 mm thick.	7 - 8	Very Pliable	☹ ☹ ☹ ☹
Peppers	Remove stem and seeds, slices to about 2 mm thick.	4	Pliable	☹ ☹ ☹ ☹
Celery	Peel, slice, or dice to 8 mm thick.	3	Stiff	☹ ☹ ☹ ☹

FOOD DEHYDRATING GUIDELINES

Food	Preparation	Time (Hours)	Doneness Test	Firepower
Tomatoes	Slices about 4 mm thick	8 - 10	Pliable	
Courgettes	Slices about 2-3 mm thick	7	Brittle	
Beetroot	Peel and slices about 2-3 mm thick	7 - 9	Brittle	
Cabbage	Slice	4	Pliable	
Mushrooms	Slices about 5 mm thick	4-7	Pliable	
Basil / Rosemary	Strip leaves from the stems.	4 - 6	Friable	
Pork	Cut into slices of about 2-3 mm thick.	4	Brittle and Pliable	
Yogurt	Pour the prepared milk into the glass container for making yogurt. Then put the container into the sterilizer, select the firepower and time.	8 - 12	The longer the yogurt is made, the higher the acidity it gets. Please adjust the time according to your personal preference.	

TIPS

- The dehydrating time and firepower are for reference only.
- The specific time will be affected by slice thickness, personal taste, dryness, environmental temperature and humidity, etc.
- It is recommended to check and flip food every 1-2 hours.
- Do not stack food in the accessory basket, leave proper space for the best results.

SPANISH
ESPAÑOL
ESPAGNOL

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Este producto es solo para uso doméstico. Al usar dispositivos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

Peligro

1. Nunca permita que los niños jueguen con las bolsas de embalaje de PE de los productos para evitar el riesgo de asfixia.
2. No coloque el dispositivo cerca de fuentes de fuego.
3. No limpie la base, el cable de alimentación o el enchufe con agua; y evite que entre agua en el dispositivo a través de las salidas para evitar cualquier daño al producto o cualquier peligro.
4. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico haya fallado o haya sido dañado de alguna manera.
5. Nunca desarme la base para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

Advertencia

1. Durante la esterilización y el secado, tenga cuidado con el vapor caliente que sale por la salida de la tapa, no toque ni bloquee la salida para evitar quemaduras.
2. No exponga el dispositivo a calor extremo o luz solar directa.
3. Todos los artículos que se van a desinfectar deben poder soportar temperaturas de ebullición (110°C o 212°F) para poder usarse con esta unidad. Consulte la guía del usuario de su equipo de alimentación para asegurarse de que se pueda desinfectar con vapor, ya que algunos artículos pueden derretirse a altas temperaturas.
4. No utilice el dispositivo si se ha caído o está dañado de alguna manera.
5. No coloque el dispositivo, el cable de alimentación y el enchufe cerca de una superficie caliente y bordes y esquinas afilados. Si el enchufe, el cable de alimentación o el propio dispositivo están dañados, no utilice el dispositivo.
6. Nunca coloque artículos directamente sobre la placa calefactora cuando el dispositivo esté encendido.
7. Nunca use accesorios o piezas de otros fabricantes o que Papablic no recomiende específicamente. Si utiliza dichos accesorios o piezas, su garantía dejará de ser válida.
8. Asegúrese de que el enchufe del dispositivo esté bien insertado.
9. Asegúrese de que el voltaje de la fuente de alimentación marcado en el dispositivo se corresponda con su suministro principal.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

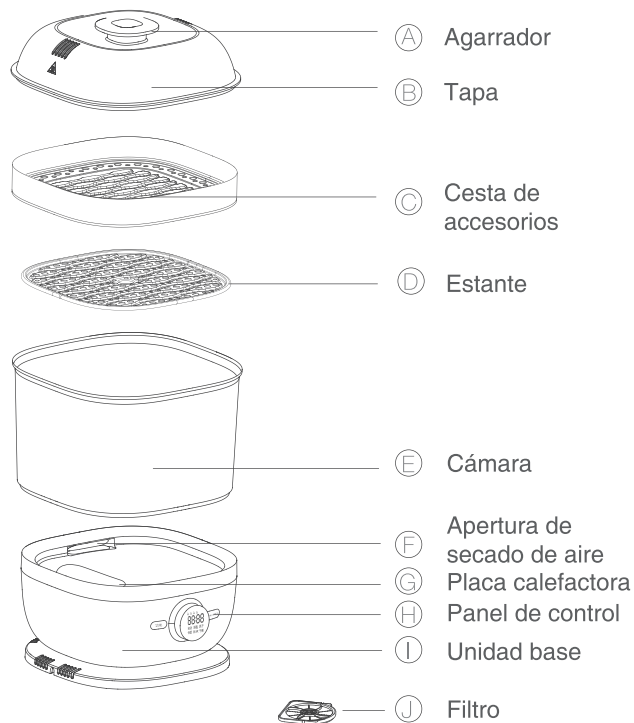
Precaución

1. Para evitar la acumulación de cal, es mejor esterilizar los artículos con agua destilada.
2. Siga las instrucciones de descalcificación para evitar daños irreparables.
3. Descalcifique el esterilizador y la secadora con vinagre como se indica en el manual del usuario. No utilice lejía ni otros productos químicos.
4. Desenchufe siempre del tomacorriente cuando no esté en uso. Deje enfriar antes de poner o quitar cualquier pieza.
5. Los componentes del esterilizador y el secador no se pueden reparar. Nunca abra, mantenga o repare el esterilizador y la secadora usted mismo.
6. Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
7. Este dispositivo no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre cómo utilizar el dispositivo por una persona responsable de su seguridad.
8. Durante la esterilización y el secado, o dentro de los 10 minutos posteriores, no toque, mueva ni abra la base, canasta grande, canasta pequeña o tapa porque están muy calientes.
9. No esterilice ni seque artículos muy pequeños que puedan caer a través de los orificios del fondo de la canasta.
10. Coloque y utilice siempre el dispositivo en un nivel seco, estable y en una superficie horizontal.
11. Las condiciones ambientales, como la temperatura y la altitud, pueden afectar el funcionamiento de este dispositivo.
12. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

COMPONENTES

Revise lo que ha recibido

Ha recibido 1 caja. Verifique el contenido del cuadro con la lista a continuación. Si falta algo, comuníquese con servicio al cliente a service@papablic.com



No hay accesorios recomendados para usar con este esterilizador y secador de botellas de Papablic Pro.

ANTES DEL PRIMER USO

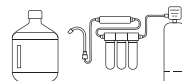
Preparándose para esterilizar

El esterilizador y secador de botellas Papablic Pro se ha limpiado con toallitas con alcohol antes del empaque. Pueden oler a alcohol cuando se abren por primera vez. Se recomienda esterilizar y secar el dispositivo dos veces en un cesto vacío antes de utilizarlo por primera vez.

- Todos los artículos destinados a desinfectar deben lavarse a fondo con agua y jabón, enjuagarse completamente con agua limpia y eliminar el exceso de agua de todos los artículos.
- Utilice únicamente agua destilada.

EL AGUA FILTRADA NO ES AGUA DESTILADA

El agua filtrada a menudo se confunde con el agua destilada.



Agua destilada

Agua comprada en un almacén, agua destilada, filtración de toda la casa con ablandador de agua o sistema de R/O.



NO agua destilada

Agua filtrada del refrigerador, agua de botella, filtro de mostrador, agua del grifo, filtro instantáneo frío/caliente.

Precaución

- Todos los artículos que se van a desinfectar deben poder soportar temperaturas de ebullición (100°C o 212°F) para poder usarse con esta unidad. Consulte la guía del usuario de su equipo de alimentación para asegurarse de que se pueda desinfectar con vapor, ya que algunos artículos pueden derretirse a altas temperaturas.
- Asegúrese de que todas las piezas que deben esterilizarse estén completamente desmontadas y colóquelas en las cestas con las aberturas hacia abajo para obtener la máxima exposición al vapor caliente.

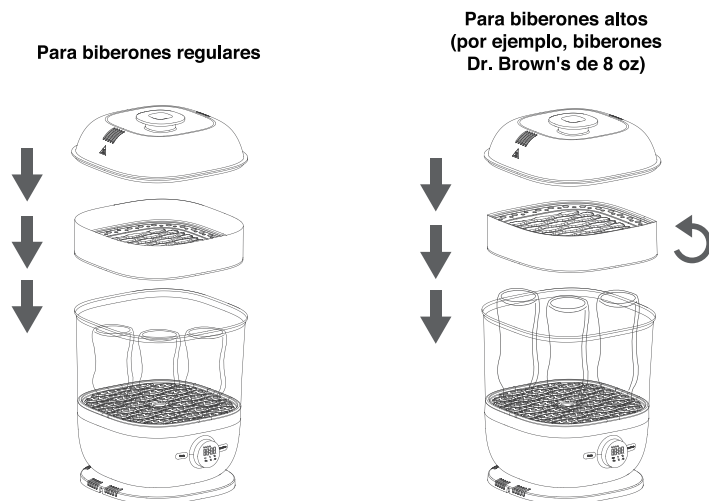
Consejos

Se recomienda que los nuevos usuarios elijan el modo "Auto" ya que el efecto de secado puede verse afectado por varios factores, como la cantidad de contenido (botellas, platos, etc.), el material del contenido (PP, vidrio, etc.), volumen de agua y temperatura y humedad ambiente. En el caso de un efecto de secado deficiente, seleccione el modo "Auto".

COMENZANDO

Consejos

Elija el lado derecho de su canasta de accesorios. Para hacer más espacio, debe girar la canasta de accesorios al revés.



MANUAL DE OPERACIONES

Hay seis modos de funcionamiento (automático, esterilización, secado, almacenamiento, calentamiento de alimentos, deshidratación de alimentos).

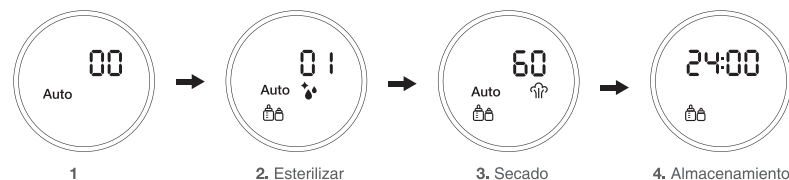


MANUAL DE OPERACIONES

Modo de operación	Función	Minutos	Seleccione el modo	Cómo empezar
	Esterilizar + Secar + Almacenamiento	72 (min.)	Presione el botón "Modo" o Gire el dial	Presione el botón "Start/Stop" o se iniciará automáticamente después de 10 segundos sin ninguna operación.
	Solo Esterilizar	12 (min.)		
	Solo secado	30/10/60 (min.)		
	Almacenamiento	4-24 horas		
	Calentamiento de alimentos	18 (min.)		
	Deshidratación de alimentos	Consulte la página 25 para obtener más detalles.		

Auto

Un modo de higienización + secado + almacenamiento



Ajuste

1. Vierta 130 ml de agua destilada en la placa calefactora. Presione el "Modo" o gire el dial en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar , presione "Start/Stop" para confirmar.
2. La luz de y se iluminará (generalmente dura entre 12 y 14 minutos).

MANUAL DE OPERACIONES

3. Se encenderá la luz de ☼. (La duración predeterminada es de 60 minutos).
4. Se emitirán 3 pitidos cuando termine de secarse, luego pasará al modo "Almacenamiento". El 🕒 se encenderá. (24 horas)

Sugerencias: ¿Puedo desactivar el modo "Almacenamiento"?

- Presione "Modo" o gire el dial hasta 🕒. Presione "Start/Stop" para confirmar.
- Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar "OFF", presione "Start/Stop" para confirmar, luego puede apagarlo.

Esterilizar solamente

Esterilización con vapor natural que mata el 99,9% de los gérmenes dañinos



Ajuste

1. Vierta 130 ml de agua destilada en la placa calefactora. Presione el "Modo" o gire el dial en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar 🕒, presione "Start/Stop" para confirmar.
2. Luego, ☼ y 🕒 se encenderá (12 minutos).
3. Habrá 3 pitidos cuando termine de esterilizar, luego pasará al modo "Almacenamiento". El 🕒 se encenderá. (24 horas)

MANUAL DE OPERACIONES

Solo seco

Secado rápido para evitar el crecimiento de bacterias.



Ajuste

1. Enchufe el dispositivo (sin agua). Presione el "Modo" o gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar 🕒, presione "Start/Stop" para confirmar. Gire el mando para seleccionar el tiempo de secado: 10/30/60 minutos. Presione "Start/Stop" para confirmar.
2. Se iluminará ☼ and 🕒.
3. Habrá 3 pitidos cuando termine de secarse, luego pasará al modo "Almacenamiento". El 🕒 se encenderá. (24 horas)

Almacenamiento

Mantenga los artículos frescos en 24 horas.



Ajuste

1. El tiempo predeterminado de la función de almacenamiento es de 24 horas. Se secará 10 minutos por cada 4 horas y se apagará 24 horas después.
2. Cuando el ciclo de almacenamiento haya finalizado, se apagará automáticamente y la pantalla mostrará (---).

Memory: It will remember your last storage setting for future use.

Activar/desactivar el modo de almacenamiento



Apagar:

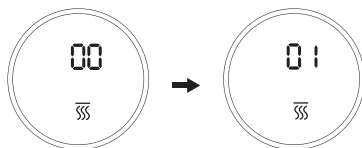
- Presione "Mode" o gire la dial al . Presione "Start/Stop" para confirmar.
- Gire la dial en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar "OFF", presione "Start/Stop" para confirmar, luego se apagará para siempre.

Encender:

- Presione "Mode" o gire la dial al . Presione "Start/Stop" para confirmar.
- Gire la dial en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar "4-24" horas, presione "Start/Stop" para confirmar.

Calentamiento de alimentos

Caliente rápidamente la comida de su bebé



1.

2. Calentamiento de alimentos

Ajuste

1. Vierta 160 ml de agua destilada en la placa calefactora. Presione "Mode" o gire el dial en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar , presione "Start/Stop" para confirmar.

2. La se encenderá. (Generalmente dura unos 18 minutos).
3. Habrá 3 pitidos cuando termine de calentar alimentos.

Nota:

Antes de calentar y alimentar, recuerde revolver bien los alimentos y asegurarse de que se puedan calentar de manera uniforme.

Deshidratación de alimentos

Hacer frutas saludables, verduras secas y yogur



Deshidratación de alimentos

Ajuste

- Presione "Modo" o gire la dial a . Presione "Enter/Stop" para continuar.
- Seleccione girando el dial, presione "Start/Stop" para continuar.
- Seleccione la hora girando el dial nuevamente, luego presione "Start/Stop" para comenzar.

Memoria: recordará su última configuración de tiempo y potencia de fuego para uso futuro.

Potencia	Temperatura
	40 ± 3°C
	50 ± 3°C
	60 ± 3°C
	70 ± 3°C

Vea las PAUTAS DE DESHIDRATACIÓN DE ALIMENTOS en la página 31.

CÓMO LIMPIAR

DESCALCIFICACIÓN

El proceso de esterilización es extremadamente importante para garantizar los estándares más higiénicos para su bebé. Los depósitos de cal pueden ralentizar el ciclo de esterilización e incluso afectar su eficacia. Papablic ha hecho que la placa calefactora sea visible y más fácil de limpiar para que pueda asegurarse de que su esterilizador y secador estén libres de cal en todo momento, para un ciclo de esterilización óptimo.

¿Qué es la cal?

La cal es el depósito duro, blanquecino y calcáreo que a veces se encuentra en las teteras. Dependiendo del tipo de agua en su área, la cal puede tener diferentes apariencias que van desde un polvo de aspecto blanco como la nieve hasta manchas marrones.

Se acumula en los electrodomésticos como el residuo de minerales contenidos naturalmente en el agua, que no se evapora cuando se calienta el agua. Aunque no es tan dañino, es antiestético, difícil de limpiar y puede perjudicar el funcionamiento de los electrodomésticos o dañar sus componentes si se deja acumular.

¿Cuándo debo descalcificar mi esterilizador y secadora?

Cuando utilice el esterilizador, es posible que observe pequeñas manchas que van desde el más blanco al marrón oscuro que aparecen en la placa calefactora. Esta es una señal de que el esterilizador y la secadora deben descalcificarse.

En cualquier caso, el esterilizador y la secadora deben descalcificarse al menos una vez a la semana para garantizar que continúen funcionando con eficacia.

Tres sencillos pasos para descalcificar su esterilizador y secadora

1. Vierta 65 ml/2,2 oz de vinagre blanco (ácido acético al 5%) y 65 ml/0,2 oz de agua en la placa calefactora.
2. Deje la solución en la placa calefactora hasta que se disuelva la cal.
3. Vacíe la placa calefactora y luego límpiela con un paño húmedo.

Repetir el proceso tantas veces como sea necesario. En casos severos, se puede usar ácido cítrico o agentes descalcificadores comunes para eliminar la cal.

CÓMO LIMPIAR

Precaución

- Desenchufe siempre el dispositivo y espere hasta que se haya enfriado por completo antes de descalcificar.
- No enjuague bajo un grifo.
- No vierta nunca agua en la salida de aire de secado al verter la solución restante.

LIMPIEZA

Advertencia

- No utilice agentes de limpieza abrasivos o agresivos (por ejemplo, lejía) ni estropajos para limpiar este dispositivo.
- No sumerja nunca la base, el cable de alimentación o el enchufe de red en agua o cualquier otro líquido.
- Este esterilizador no es apto para lavavajillas.

1. Desenchufe siempre el dispositivo y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
2. Nunca limpie la base bajo el agua, limpie la placa calefactora y la base con un paño húmedo.
3. La cesta grande se puede desmontar para lavarla.
4. Limpiar las demás piezas en agua caliente con detergente líquido.

Precaución

- Nunca vierta agua en la salida de aire de secado al limpiar el dispositivo.
- Después de limpiarlo, guarde el esterilizador en un lugar limpio y seco.
- Para evitar la acumulación de cal, es mejor esterilizar y secar los artículos con agua destilada. Si hay cal, vierta ácido acético (o detergente de cal), espere hasta que la cal se haya disuelto antes de limpiarlo. No raspe la placa calefactora para evitar que se dañe cualquier componente eléctrico dentro de la base.

SERVICIO DE GARANTÍA

SERVICIO DE GARANTÍA

Correo electrónico: service@papablic.com

Sitio web: www.papablic.com

Garantía limitada de un año

El esterilizador y secador de biberones de Papablic's Pro incluye una garantía limitada de 1 año contra defectos a partir de la fecha de compra. Todos los productos Papablic están cubiertos por una garantía limitada de POR VIDA después de registrar su producto en www.papablic.com/product-registration. Esto significa que Papablic reemplazará (¡sin cargo!) Cualquier esterilizador de biberones y secadora Pro defectuoso durante el tiempo que aún lo tenga, no mientras el tipo que se lo vendió en el mercado de pulgas lo tuviera. En pocas palabras, al recibir el producto y el comprobante de compra, le enviaremos una unidad nueva (disponible solo en EE. UU. Y Canadá). El abuso negligente del producto anula esta garantía.

NOTA: Esta garantía no cubre mal uso, abuso, desgaste anormal, negligencia, exposición al medio ambiente, alteración o accidente. Cualquier alteración o eliminación del código de fecha del producto invalida todas las reclamaciones contra el fabricante.

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Nombre del producto: Esterilizador y secador de biberones Papablic Pro

Modelo: Papablic51

Clasificación: 120V~60Hz

Potencia de esterilización: 600 W

Poder de secado: 165W

Dimensiones: 10,35 inches (263mm) x 9,69 inches (246mm) x 12,60 inches (320mm)

Peso neto: 84,65 oz (2,4 kg)








Preguntas más frecuentes





¿Por qué el contenido todavía está húmedo después del secado?	<ol style="list-style-type: none">Trate de establecer un tiempo de secado más largo.La colocación incorrecta del contenido puede impedir que el aire caliente circule de manera uniforme.Es posible que se esté acumulando agua en los fondos cóncavos de las botellas; sacude el agua antes de colocarlos en la Cámara.Puede que sea necesario limpiar el filtro de aire.
¿Por qué detecto un olor a quemado eléctrico?	Posible daño causado por el agua a la unidad base eléctrica debido al agua que fluye hacia la placa de circuito a través de las salidas de aire. Deje de usar la unidad inmediatamente.
¿Por qué hay olor o manchas blancas en la placa calefactora, la tapa, la cámara, las rejillas o la bandeja de accesorios?	Esta puede ser una indicación de que la placa calefactora necesita limpieza. La acumulación de sarro es normal y ocurre más rápidamente en áreas de agua dura. Consulte la página 26 para obtener información sobre la descalcificación.
¿Por qué sale agua del dispositivo?	Es posible que haya derramado demasiada agua en la placa calefactora o haya desviado el agua hacia el respiradero. Consulte la página 21.

GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS









Problema	Posible causa y solución
La luz indicadora no se enciende	a. No hay energía; revise el disyuntor o el disyuntor GFCI. b. Voltaje de enchufe incorrecto. Solución: asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado. Esta unidad está certificada para usarse dentro de 120 V 60 Hz en América del Norte; Si se encuentra en un país que utiliza un voltaje diferente, asegúrese de utilizar el transformador adecuado. Debido a la calidad variable de los transformadores disponibles en el mercado, comprenda que no garantizamos nuestro producto para su uso con un transformador.
El esterilizador no funciona	No se añadió agua a la placa calefactora.
El contenido aún está húmedo después del secado.	Es posible que el contenido aún esté húmedo debido a que la ubicación del contenido impide que el aire caliente viaje completamente. Presione el modo de secado para seleccionar la configuración de tiempo deseada para secar nuevamente. a veces, el agua se acumula en el espacio hundido en el fondo de las botellas; intente sacudirlos antes de colocarlos en la cámara.
Olor durante la esterilización	La placa calefactora debe limpiarse.
Olor mientras se seca	Posible daño por agua a la unidad base debido al flujo de agua en la placa de circuito a través de la ventilación de aire.
Manchas blancas en la placa calefactora, la tapa, la cámara, las rejillas o la canasta	La acumulación de sarro es normal y ocurre más rápidamente en áreas de agua dura. Descalcifique el dispositivo con regularidad (consulte Descalcificación de la placa calefactora).
La esterilización tarda demasiado	Es posible que haya vertido demasiada agua en la placa calefactora o haya dejado demasiados residuos de agua en el contenido después de la limpieza. Intente sacudir el agua residual tanto como sea posible.
Las botellas salen con marca	La mayoría de las veces, estas manchas blancas son solo manchas de agua secantes, intente sacudir el exceso de agua tanto como pueda después del lavado.
El proceso de esterilización es demasiado corto	Es posible que no haya vertido suficiente agua en la placa calefactora. Asegúrese de verter exactamente 130 ml.
El agua sale del esterilizador	Es posible que haya vertido demasiada agua en la placa calefactora. cualquier exceso de agua puede fluir hacia la salida de aire y dañar la unidad base electrónica.

DIRECTRICES PARA LA DESHIDRATACIÓN DE ALIMENTOS

Comida	Preparación	Tiempo (horas)	Prueba de cocción	Potencia
Manzanas / Peras	Pelar (opcional), cortar en rodajas de unos 4-6 mm.	7 - 9	Flexible	
Ciruelas / Albaricoques	Cortar por la mitad, quitar el hueso y cortar en rodajas	10 - 12	Flexible	
Kiwis	Pelar, cortar en rodajas de unos 5 mm de grosor	5	Flexible	
Plátanos	Pelar, cortar en rodajas de unos 5 mm de grosor	5	Frágil	
Mangos	Pelar, cortar en rodajas de unos 8 mm de grosor	6 - 7	Flexible	
Naranjas cítricas	Pelar, cortar en rodajas de unos 2-3 mm de grosor	8 - 9	Frágil	
Piñas	Pelar, quitar el corazón y cortar en rodajas a unos 5-6 mm de grosor.	7 - 8	Muy flexible	

Zanahorias	Pelar (opcional), cortar en rodajas de unos 4-6 mm.	7 - 9	Flexible	
Pepinos	Pelar, quitar el corazón y cortar en rodajas a unos 5-6 mm de grosor.	7 - 8	Muy flexible	
Pimientos	Quite el tallo y las semillas, en rodajas de unos 2 mm de grosor.	4	Flexible	
Apio	Pelar, cortar o cortar en dados hasta que tengan un grosor de 8 mm.	3	Rígido	

DIRECTRICES PARA LA DESHIDRATACIÓN DE ALIMENTOS

Comida	Preparación	Tiempo (horas)	Prueba de cocción	Potencia
Tomates	Rebanadas de unos 4 mm de grosor	8-10	Flexible	
Calabacines	Rebanadas de unos 2-3 mm de grosor	7	Frágil	
Raíz de remolacha	Pelar y cortar en rodajas de unos 2-3 mm de grosor.	7-9	Frágil	
Repollo	Rebanada	4	Flexible	
Seta	Rebanadas de unos 5 mm de grosor	4-7	Flexible	
Albahaca / Romero	Quite las hojas de los tallos.	4-6	Friable	
Cerdo	Cortar en rodajas de unos 2-3 mm de grosor.	4	Quebradizo y flexible	
Yogur	Vierta la leche preparada en el recipiente de vidrio para hacer yogur. Luego coloque el recipiente en el esterilizador, seleccione la potencia de fuego y el tiempo.	8-12	Cuanto más tiempo se hace el yogur, mayor es la acidez que obtiene. Ajuste la hora según sus preferencias personales. Cuanto más tiempo se hace el yogur, mayor es la acidez. Ajuste la hora según sus preferencias personales.	

CONSEJOS

- El tiempo de deshidratación y la potencia de fuego son solo para referencia.
- El tiempo específico se verá afectado por el grosor de la rebanada, el gusto personal, la sequedad, la temperatura y humedad ambiental, etc.
- Se recomienda revisar y voltear los alimentos cada 1-2 horas.
- No apile alimentos en la canasta de accesorios, deje el espacio adecuado para obtener los mejores resultados.

FRENCH
FRANÇAIS
FRANCÉS

DES GARANTIES IMPORTANTES

Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être prises, notamment les suivantes

Danger

1. Ne laissez jamais les enfants jouer avec les sacs d'emballage en PE des produits pour éviter le risque de suffocation.
2. Ne placez pas l'appareil à proximité de sources d'incendie.
3. Ne nettoyez pas la base, le cordon d'alimentation ou la prise d'eau ; et empêchez l'eau de pénétrer dans l'appareil par les prises de courant pour éviter tout dommage au produit ou tout danger.
4. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou qui fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
5. Ne jamais démonter le socle pour éviter tout risque de choc électrique.

Avertissement

1. Pendant la stérilisation et le séchage, faites attention à la vapeur chaude qui sort par la sortie du couvercle, ne touchez pas ou ne bloquez pas la sortie pour éviter de vous brûler.
2. N'exposez pas l'appareil à une chaleur extrême ou à la lumière directe du soleil.
3. Tous les articles à désinfecter doivent pouvoir supporter des températures d'ébullition (110° C ou 212° F) pour pouvoir être utilisés avec cet appareil. Veuillez consulter le guide d'utilisation de votre appareil d'alimentation pour vous assurer qu'il peut être désinfecté à la vapeur, car certains articles peuvent fondre à des températures élevées.
4. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit.
5. Ne placez pas l'appareil, le cordon d'alimentation et la prise près d'une surface chaude et de bords et coins coupants. Si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil.
6. Ne placez jamais d'objets directement sur la plaque chauffante lorsque l'appareil est allumé.
7. N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces provenant d'autres fabricants ou que Papablic ne recommande pas spécifiquement. Si vous utilisez de tels accessoires ou pièces, votre garantie devient nulle.
8. Assurez-vous que la fiche de l'appareil a été fermement insérée.
9. Assurez-vous que la tension d'alimentation indiquée sur l'appareil correspond à celle de votre alimentation principale.

DES GARANTIES IMPORTANTES

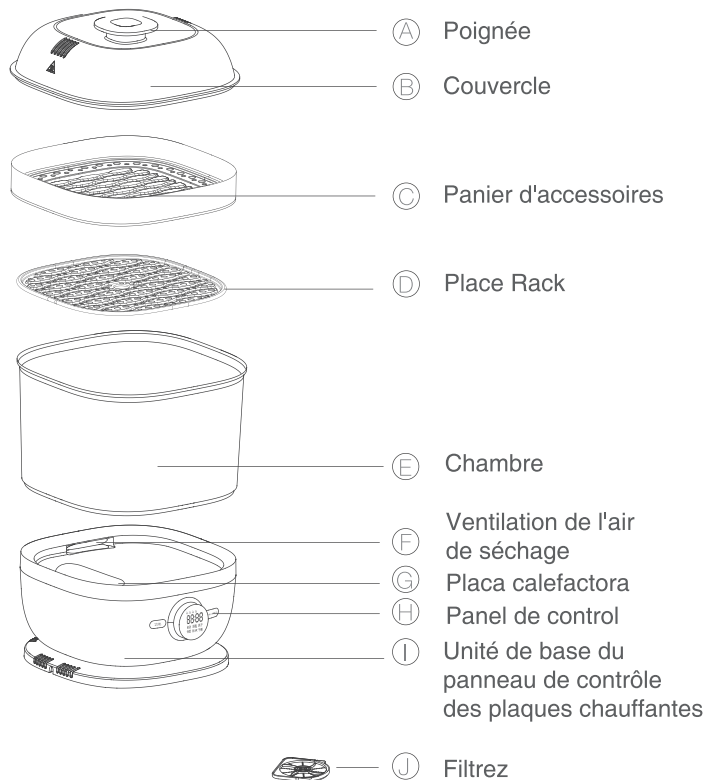
Précaution

1. Pour éviter l'accumulation de calcaire, il est préférable de stériliser les objets avec de l'eau distillée.
2. Suivez les instructions de détartrage pour éviter des dommages irréparables.
3. Veuillez détartrer le stérilisateur et le séchoir avec du vinaigre comme indiqué dans le manuel d'utilisation. N'utilisez pas d'eau de Javel ou d'autres produits chimiques.
4. Débranchez toujours le stérilisateur de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé. Laissez refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
5. Les composants du stérilisateur et du séchoir ne sont pas réparables. Ne jamais ouvrir, entretenir ou réparer le stérilisateur et le séchoir soi-même.
6. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
7. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
8. Pendant la stérilisation et le séchage, ou dans les 10 minutes qui suivent, ne touchez pas, ne déplacez pas ou n'ouvrez pas la base, le grand panier, le petit panier ou le couvercle car ils sont très chauds.
9. Ne pas stériliser et sécher de très petits articles qui peuvent tomber à travers les trous du fond du panier.
10. Placez et utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable, plane et horizontale.
11. Les conditions environnementales, telles que la température et l'altitude, peuvent affecter le fonctionnement de cet appareil.
12. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

COMPOSANTS

Vérifiez ce que vous avez reçu

Vous devriez avoir reçu 1 boîte. Veuillez vérifier le contenu de la boîte par rapport à la liste ci-dessous. S'il manque quelque chose, veuillez contacter le service clientèle à l'adresse suivante : service@papablic.com



Il n'y a pas d'accessoires recommandés pour l'utilisation de ce stérilisateur et séchoir à bouteilles Papablic Pro.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

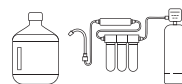
Préparation de la stérilisation

Le stérilisateur et sécheur de biberons Papablic a été nettoyé avec des lingettes à l'alcool avant d'être utilisé. Ils peuvent avoir une odeur d'alcool lors de leur première ouverture. Il est recommandé de stériliser et de sécher l'appareil deux fois avec un panier vide avant de l'utiliser pour la première fois.

- Tous les articles destinés à la désinfection doivent être soigneusement lavés à l'eau savonneuse, entièrement rincés à l'eau douce et débarrassés de l'excès d'eau.
- Utilisez uniquement de l'eau distillée.

L'EAU FILTRÉE N'EST PAS DE L'EAU DISTILLÉE

L'eau filtrée est souvent confondue avec l'eau distillée.



Eau distillée

Le magasin a apporté de l'eau pure, distillée, filtrée dans toute la maison avec un adoucisseur d'eau ou un système R/O.



Eau non distillée

Eau filtrée par le réfrigérateur, eau en bouteille, filtre de comptoir, eau du robinet, filtre instantané froid/chaud.

Précaution

- Tous les articles à assainir doivent pouvoir résister à des températures d'ébullition (100°C ou 212°F) pour pouvoir être utilisés avec cet appareil. Veuillez consulter le guide d'utilisation de votre matériel d'alimentation pour vous assurer qu'il peut être désinfecté à la vapeur, car certains articles peuvent fondre à des températures élevées.
- Assurez-vous que toutes les pièces qui doivent être stérilisées sont complètement démontées et placez-les dans les paniers avec leurs ouvertures dirigées vers le bas pour obtenir une exposition maximale à la vapeur chaude.

Conseils

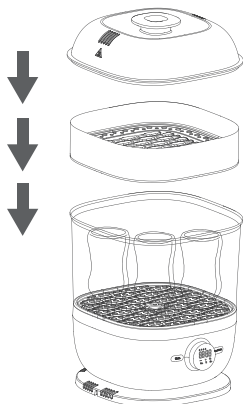
Il est recommandé aux nouveaux utilisateurs de choisir le mode "Auto" car l'effet de séchage peut être affecté par plusieurs facteurs, tels que le nombre de contenus (bouteilles, assiettes, etc.), le matériau des contenus (PP, verre, etc.), le volume d'eau, ainsi que la température et l'humidité ambiantes. En cas de mauvais effet de séchage, sélectionnez le mode "Auto".

DEMARRAGE

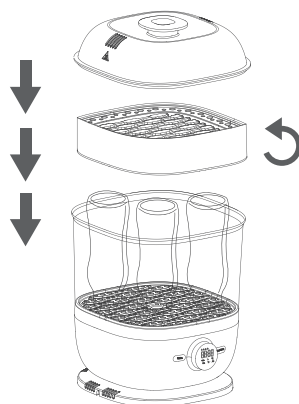
Conseils

Choisissez le côté droit de votre panier d'accessoires. Pour faire plus de place, vous devez tourner le panier d'accessoires à l'envers.

Pour les biberons ordinaires



Pour les grands biberons
(par exemple, les biberons de 8oz
de Dr. Brown's)



GUIDE D'UTILISATION

Il existe six modes de fonctionnement (automatique, stérilisation, séchage, stockage, chauffage des aliments, déshydratation des aliments).



GUIDE D'UTILISATION

Mode d'utilisation	Fonction	Minutes	Sélectionnez le mode	Comment commencer
	Stériliser + sécher + stocker	72 (min.)	Appuyez sur "Mode" ou Faire tourner le cadran	Appuyez sur la touche "Start/Stop" ou il démarrera automatiquement après 10 secondes sans aucune opération.
	Stériliser uniquement	12 (min.)		
	Sèche seulement	10 / 30 / 60 (min.)		
	Stockage	4-24 heures		
	Chauffage des aliments	18 (min.)		
	Déshydratation des aliments	Veuillez consulter la page 42 pour plus de détails.		

Auto

Un mode d'aseptisation + séchage + stockage



Paramétrages

1. Versez 130 ml d'eau distillée dans la plaque chauffante. Appuyez sur le "Mode" ou faites tourner le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner , puis appuyez sur "Start/Stop" pour confirmer.

GUIDE D'UTILISATION

2. Le message and s'allume (en général, il dure environ 12-14 minutes).
3. Le voyant s'allume. (La durée par défaut est de 60 minutes).
4. 3 Bips lorsque la stérilisation est terminée, puis il passe en mode "Stockage". Le mode s'allume. (24 heures)

Conseils : Puis-je désactiver le mode "Stockage" ?

- Appuyez sur "Mode" ou faites tourner le cadran jusqu'à . Appuyez sur "Start/Stop" pour confirmer.
- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner "OFF", appuyez sur "Start/Stop" pour confirmer, puis vous pouvez l'éteindre.

Stériliser uniquement

La stérilisation naturelle à la vapeur tue 99,9% des germes nocifs



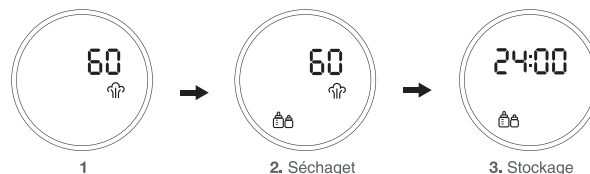
Paramétrages

1. Versez 130 ml d'eau distillée dans la plaque chauffante. Appuyez sur le "Mode" ou faites tourner le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner , puis appuyez sur "Start/Stop" pour confirmer.
2. Ensuite, le message and s'allume (12 minutes).
3. 3 Bips lorsque la stérilisation est terminée, puis il passe en mode "Stockage". Le mode s'allume. (24 heures)

GUIDE D'UTILISATION

Sec seulement

Séchage rapide pour empêcher la croissance des bactéries

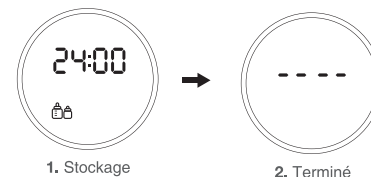


Paramétrages

1. Branchez l'appareil (sans eau). Appuyez sur le "Mode" ou faites tourner le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner , Appuyez sur "Start/Stop" pour confirmer. Tournez la molette pour sélectionner le temps de séchage: 10/30/60 minutes. Appuyez sur "Start/Stop" pour confirmer.
2. Le voyant et s'allume.
3. 3 Bips lorsque le séchage est terminé. Puis il se met en mode "Stockage". Le mode s'allume. (24 heures)

Stockage

Gardez les articles frais dans les 24 heures



Paramétrages

1. La durée pré-réglée de la fonction de stockage est de 24 heures. Elle séchera 10 minutes pour chaque 4 heures, et s'éteindra 24 heures plus tard.
2. Lorsque le cycle de stockage est terminé, il s'éteint automatiquement et l'écran affiche (---).

Mémoire : Il mémorise votre dernier réglage de stockage pour une utilisation ultérieure.

GUIDE D'UTILISATION

Activer/désactiver le mode de stockage



Éteindre:

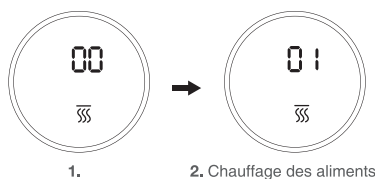
- Appuyez sur "Mode" ou tournez le bouton vers la ☺. Appuyez sur "Start/Stop" pour confirmer.
- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour choisir "OFF", appuyez sur "Start/Stop" pour confirmer, puis il s'éteindra pour toujours.

Allumer:

- Appuyez sur "Mode" ou tournez le bouton vers la ☺. Appuyez sur "Start/Stop" pour confirmer.
- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner "4-24" heures, appuyez sur "Start/Stop" pour confirmer.

Chauffage des aliments

Faites chauffer rapidement vos aliments pour bébé



1.

2. Chauffage des aliments

Cadre

1. Versez 160 ml d'eau distillée dans la plaque chauffante. Appuyez sur "Mode" ou faites tourner le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner ☺, Appuyez sur "Start/Stop" pour confirmer.

GUIDE D'UTILISATION

2. Le ☺ s'allume. (En général, il dure environ 18 minutes).
3. 3 bips à la fin du chauffage des aliments.

Remarque:

Avant de chauffer et de nourrir, n'oubliez pas de bien remuer les aliments et de vous assurer qu'ils peuvent être chauffés uniformément.

Déshydratation des aliments

Fabrication de cuirs de fruits, de légumes secs et de yaourts sains



Déshydratation des aliments

Paramétrage

- Appuyez sur "Mode" ou tournez le bouton sur ☺. Appuyez sur "Start/Stop" pour continuer.
- Sélectionnez la ☺ en tournant le cadran, appuyez sur "Start/Stop" pour continuer.
- Sélectionnez l'heure en tournant à nouveau le cadran, puis appuyez sur "Start/Stop" pour commencer.

Mémoire : Il se souviendra de votre dernière fois et des paramètres de puissance de feu pour une utilisation future.

Puissance de feu	Température
☺	40 ± 3°C
☺☺	50 ± 3°C
☺☺☺	60 ± 3°C
☺☺☺☺	70 ± 3°C

Voir les LIGNES DIRECTRICES SUR LA DÉSHYDRATATION DES ALIMENTS à la page 48.

COMMENT NETTOYER

DESCALAGE

Le processus de stérilisation est extrêmement important pour garantir les normes d'hygiène les plus strictes à votre bébé. Les dépôts calcaires peuvent ralentir le cycle de stérilisation et même en diminuer l'efficacité. Papablic a rendu la plaque chauffante visible et plus facile à nettoyer afin que vous puissiez vous assurer que votre stérilisateur et votre sèche-linge sont exempts de calcaire à tout moment, pour un cycle de stérilisation optimal.

Qu'est-ce que le calcaire ?

Le calcaire est le dépôt dur, blanc cassé et crayeux que l'on trouve parfois dans les bouilloires. Selon le type d'eau dans votre région, le calcaire peut avoir différents aspects allant d'une poudre blanche comme la neige à des taches brunâtres.

Il s'accumule dans les appareils sous forme de résidus de minéraux naturellement contenus dans l'eau, qui ne s'évaporent pas lorsque l'eau est chauffée. Bien qu'il ne soit pas aussi nocif, il est inesthétique, difficile à nettoyer et peut nuire au fonctionnement des appareils ou endommager leurs composants s'il s'accumule.

Quand dois-je détartrer mon stérilisateur et mon séchoir ?

Lorsque vous utilisez le stérilisateur, vous pouvez remarquer de petites taches allant du blanc au brun foncé sur la plaque chauffante. C'est le signe que le stérilisateur et le sécheur doivent être détartrés.

Dans tous les cas, le stérilisateur et le sécheur doivent être détartrés au moins une fois par semaine pour garantir leur efficacité.

Trois étapes simples pour détartrer votre stérilisateur et votre sécheur

1. Versez 65 ml de vinaigre blanc (acide acétique à 5 %) et 65 ml d'eau dans la plaque chauffante.
2. Laissez la solution dans la plaque chauffante jusqu'à ce que le calcaire se soit dissous.
3. Videz la plaque chauffante puis essuyez-la avec un chiffon humide. Répétez le processus aussi souvent que nécessaire. Dans les cas graves, l'acide citrique ou des détartrants courants peuvent être utilisés pour éliminer le calcaire.

COMMENT NETTOYER

précaution

- Débranchez toujours l'appareil et attendez qu'il soit complètement refroidi avant de le détartrer.
- Ne pas rincer sous un robinet.
- Ne faites jamais gicler d'eau dans la sortie d'air de séchage lorsque vous déversez la solution restante.

NETTOYAGE

Avertissement

- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs (par exemple, de l'eau de javel) ou un tampon à récurer pour nettoyer cet appareil.
- Ne jamais immerger le socle, le cordon d'alimentation ou la prise de courant dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ce stérilisateur ne résiste pas au lave-vaisselle.

1. Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Ne nettoyez jamais le socle sous l'eau, veuillez nettoyer la plaque chauffante et le socle avec un chiffon humide.
3. Le grand panier peut être démonté pour le lavage.
4. Nettoyez les autres parties à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

Précaution

- Ne faites jamais gicler d'eau dans la sortie d'air de séchage lorsque vous nettoyez l'appareil. Après le nettoyage, rangez le stérilisateur dans un endroit propre et sec.
- Pour éviter l'accumulation de calcaire, il est préférable de stériliser et de sécher les articles avec des
- l'eau. S'il y a du calcaire, versez de l'acide acétique (ou du détergent calcaire), attendez que le calcaire se soit dissous avant de le nettoyer. Ne grattez pas la plaque chauffante pour éviter d'endommager les composants électriques à l'intérieur du socle.

SERVICE DE GARANTIE

SERVICE DE GARANTIE

Email: service@papablic.com

Site web: www.papablic.com

Garantie limitée d'un an

Le stérilisateur et sécheur de biberons Papablic's Baby Bottle Sterilizer and Dryer Pro comprend une garantie limitée d'un an contre les défauts à partir de la date d'achat. Tous les produits Papablic sont couverts par une garantie limitée à vie après l'enregistrement de votre produit sur www.papablic.com/product-registration. Cela signifie que Papablic remplacera (gratuitement !) tout stérilisateur de biberon et séchoir Pro défectueux tant que vous en serez propriétaire, et non pas tant que le type qui vous l'a vendu au marché aux puces l'aura. En d'autres termes, à la réception du produit et de la preuve d'achat, nous vous enverrons un appareil neuf (disponible uniquement aux États-Unis et au Canada). L'utilisation abusive et négligente du produit annule cette garantie.

REMARQUE: Cette garantie ne couvre pas l'utilisation abusive, l'usure anormale, la négligence, l'exposition à l'environnement, l'altération ou l'accident. Toute modification ou suppression du code de date du produit invalide toute réclamation à l'encontre du fabricant.

FQA

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Nom du produit : Stérilisateur et séchoir pour biberons Papablic Pro

Modèle : Papablic51

Evaluation : 120V-60Hz

Puissance de stérilisation : 600W

Puissance de séchage : 165W

Dimensions : 10,35 po (263mm) x 9,69 po (246mm) x 12,60 po (320mm)

Poids net : 84,65 oz (2,4 kg)











FAQ

Pourquoi le contenu est-il encore humide après le séchage ?	<ul style="list-style-type: none">a. Essayez de régler un temps de séchage plus long.b. Un mauvais placement du contenu peut empêcher l'air chaud de circuler uniformément.c. De l'eau peut s'accumuler dans le fond concave des bouteilles ; secouez l'eau avant de les placer dans l'hémicycle.d. Le filtre à air peut avoir besoin d'être nettoyé.
Pourquoi est-ce que je détecte une odeur de brûlé électrique ?	Domages possibles à l'unité de base électrique en raison de l'eau qui s'écoule dans la carte de circuit imprimé par les bouches d'aération. Cessez immédiatement d'utiliser l'unité.
Pourquoi y a-t-il des odeurs ou des taches blanches sur la plaque chauffante, le couvercle, la chambre, les supports ou les accessoires Un plateau ?	Cela peut indiquer que la plaque chauffante doit être nettoyée. L'accumulation de tartre est normale et se produit plus rapidement dans les zones d'eau dure. Voir page 43 pour le détartrage.
Pourquoi l'eau s'écoule-t-elle de l'appareil ?	Vous avez peut-être versé trop d'eau sur le chauffage Placer ou mal diriger l'eau dans la bouche d'aération. Voir page 38.









GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible et solution
Voyant lumineux non allumé	a. Pas de courant ; vérifiez le disjoncteur ou le disjoncteur de fuite de terre. b. Mauvaise tension de la prise. Solution : Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché. Cet appareil est certifié pour être utilisé en Amérique du Nord sous une tension de 120V 60Hz ; si vous êtes dans un pays utilisant une tension différente, assurez-vous d'utiliser le transformateur approprié. En raison de la qualité variable des transformateurs disponibles sur le marché, veuillez comprendre que nous ne garantissons pas l'utilisation de notre produit avec un transformateur.
Le stérilisateur ne fonctionne pas	Aucune eau n'a été ajoutée à la plaque chauffante.
Le contenu est encore humide après le séchage	Le contenu peut encore être humide car le placement du contenu empêche l'air chaud de bien circuler. Appuyez sur le mode de séchage pour sélectionner le réglage du temps souhaité pour sécher à nouveau. Parfois, l'eau s'accumule dans l'espace creusé au fond des bouteilles ; essayez de les secouer avant de les placer dans la chambre.
Odeur lors de la stérilisation	La plaque chauffante doit être nettoyée.
Odeur lors du séchage	Dommages éventuels causés par l'eau à l'unité de base en raison de l'écoulement de l'eau dans la carte de circuit
Taches blanches sur la plaque chauffante, le couvercle, la chambre, les étagères ou le panier	L'accumulation de tartre est normale et se produit plus rapidement dans les zones d'eau dure. Détartrez régulièrement l'appareil (voir Détartrage de la plaque chauffante).
La stérilisation prend trop de temps	Vous avez peut-être versé trop d'eau dans la plaque chauffante ou laissé trop de résidus d'eau sur le contenu après le nettoyage. Essayez de secouer l'eau résiduelle autant que possible.
Les bouteilles sortent avec une marque	La plupart du temps, ces taches blanches ne sont que des taches d'eau qui séchent. Essayez de secouer le plus possible l'excès d'eau après le lavage, cela pourrait vous aider.
Processus de stérilisation trop court	Vous n'avez peut-être pas versé assez d'eau sur la plaque chauffante. Veillez à verser exactement 130 ml.
L'eau s'écoule du stérilisateur	Il se peut que vous ayez versé trop d'eau sur la plaque chauffante. L'excès d'eau peut s'écouler dans la ventilation et endommager la base électronique.

LIGNES DIRECTRICES SUR LA DÉSHYDRATATION DES ALIMENTS

Aliment	Préparation	Temps (Heures)	Test de don	Puissance de feu
Pommes / Poires	Epluchure optionnelle, coupé en tranches de 4-6 mm environ.	7 - 9	Pliable	
Abricots / Prunes	Couper en deux, enlever le noyau et couper en tranches	10 - 12	Pliable	
Kiwis	Peler, couper en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur	5	Pliable	
Bananes	Peler, couper en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur	5	Brisage	
Mangues	Peler, couper en tranches d'environ 8 mm d'épaisseur	6 - 7	Pliable	
Oranges / Sanguines	Peler, couper en tranches d'environ 2 à 3 mm d'épaisseur	8 - 9	Brisage	
Ananas	Peler, évider et couper en tranches d'environ 5-6 mm d'épaisseur.	7 - 8	Très pliable	
Carottes	Epluchure optionnel, coupé en tranches de 4-6 mm environ.	7 - 9	Pliable	
Concombres	Peler, enlever le noyau et couper en tranches d'environ 5-6 mm d'épaisseur.	7 - 8	Très pliable	
Poivrons	Enlever la tige et les graines, couper en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur.	4	Pliable	
Céleri	Peler, couper en tranches ou en dés de 8 mm d'épaisseur.	3	Rigide	

LIGNES DIRECTRICES SUR LA DÉSHYDRATATION DES ALIMENTS

Aliment	Préparation	Temps (Heures)	Test de don	Puissance de feu
Tomates	Coupé en tranches de 4 mm environ.	8 - 10	Pliable	
Courgettes	Coupé en tranches de 2-3 mm environ.	7	Brisage	
Betterave	Peler, couper en tranches ou en dés de 2-3 mm d'épaisseur.	7 - 9	Brisage	
Chou	Couper en morceaux	4	Pliable	
Champignons	Coupé en tranches de 5 mm environ.	4 - 7	Pliable	
Basilic / Romarin	Retirer les feuilles de la tige.	4 - 6	Friable	
Porc	Coupé en tranches de 2-3 mm environ.	4	Cassant et Friable	
Yaourt	Verser le lait préparé dans le récipient en verre pour faire du yaourt. Ensuite, mettez le récipient dans le stérilisateur, choisissez la puissance et la durée.	8 - 12	Plus le yaourt est laissé longtemps dans le stérilisateur, plus il sera acide. Veuillez choisir la durée en fonction de vos préférences.	

Conseils

- La durée et la puissance pour la déshydratation sont données à titre indicatif.
- La durée spécifique dépendra de l'épaisseur des morceaux, des préférences de chacun, de la sécheresse, de la température et de l'humidité ambiante, etc.
- Il est recommandé de vérifier et de retourner la nourriture toutes les 1 à 2 heures.
- N'entassez pas de nourriture dans le panier complémentaire, laissez assez d'espace pour de meilleurs résultats.