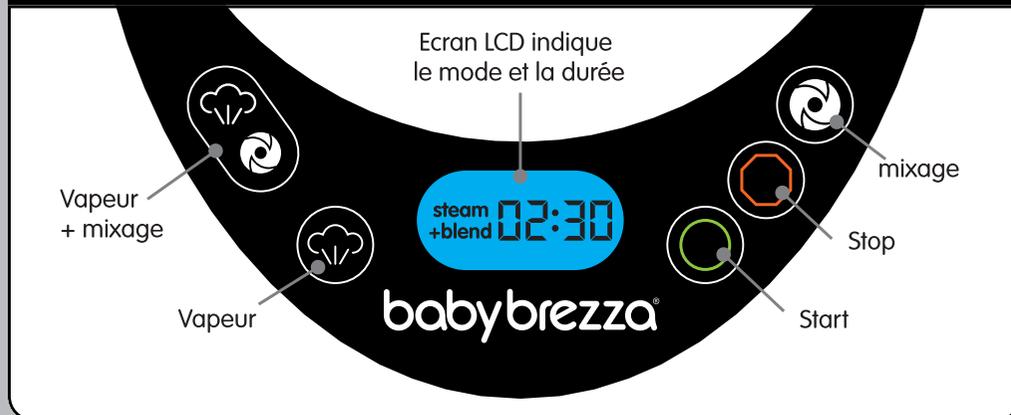


Commandes + icônes d'indication



baby brezza®

one step
food maker
deluxe

baby brezza®

Service après vente

Si vous rencontrez des problèmes avec votre Baby Brezza, allez sur babybrezza.com/pages/international pour trouver le SAV le plus proche de vous.



babybrezza.com

© 2019 Baby Brezza Enterprises LLC

Instructions

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

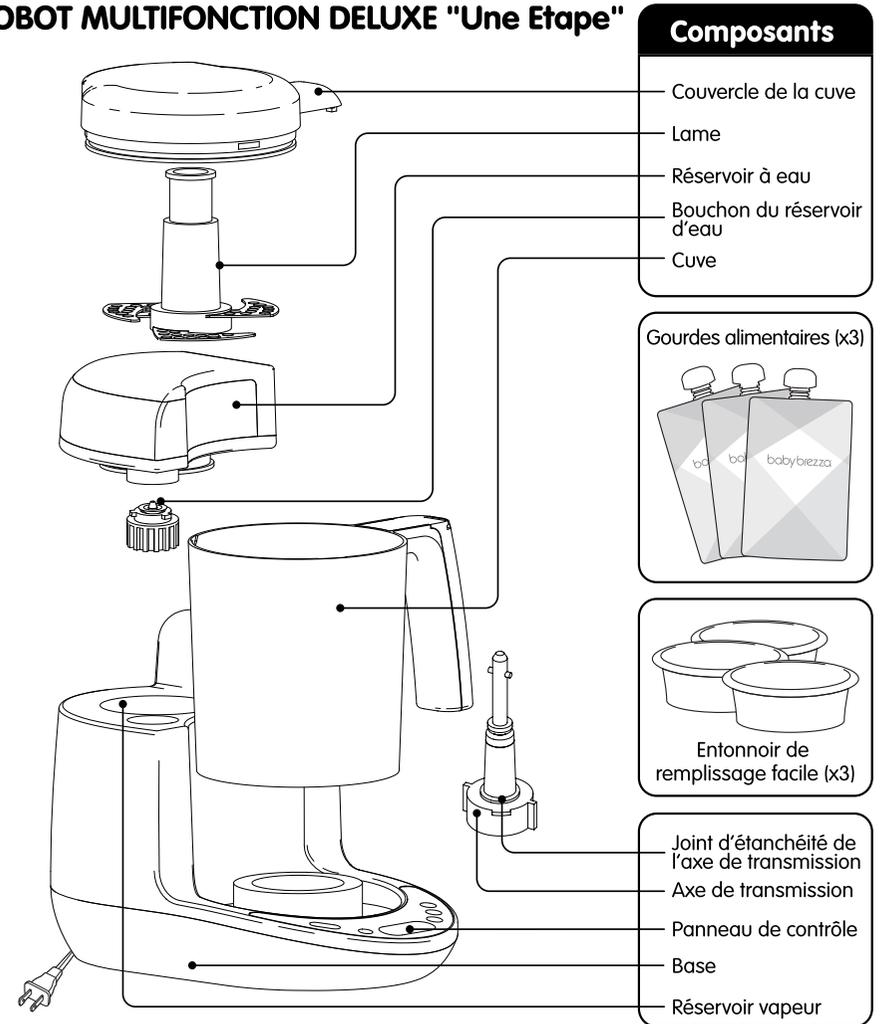
1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
3. Pour éviter les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant d'ajouter ou de retirer des éléments.
6. N'utilisez pas l'appareil avec, un cordon ou une prise, endommagés ou après que l'appareil ait été endommagé ou dysfonctionne de quelque manière que ce soit.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
8. Utilisez sur une surface plane et assurez-vous qu'il n'y a pas de débris sous l'appareil et que les coussinets en caoutchouc touchent la surface.
9. Usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du plan de travail ou toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer sur ou près de gaz chauds ou de brûleur électrique, ou dans un four chauffé.
12. Il faut être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant des liquides chauds.
13. N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que celle prévue.
14. Ne pas utiliser le robot sans aliment dans la cuve
15. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à s'insérer uniquement dans une prise polarisée. Si le connecteur ne rentre pas complètement dans la prise murale, inversez-le. S'il ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la prise de quelque façon que ce soit.
16. Assurez-vous que la machine soit éteinte avant de la débrancher.
17. Si vous utilisez la machine avec une rallonge, assurez-vous qu'elle soit à la bonne puissance électrique pour la machine. La rallonge doit être disposée de manière à ne pas se poser sur le plan de travail ou sur une table, où elle pourrait être tirée par des enfants ou faire trébucher involontairement.
18. Avant de servir, assurez-vous que les aliments sont à bonne température.
19. Débranchez le cordon de la prise murale avant de servir les aliments préparés avec la machine. Ne laissez pas le cordon à portée des enfants.
20. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Ne retirez jamais le couvercle lorsque la lame bouge.
21. La lame dispose de 4 arêtes de coupe et est pointue. Manipulez-la prudemment. Installez-la et enlevez-la via la colonne en plastique sur le dessus.
22. Ne pas démonter ou lubrifier l'axe de rotation.
23. Ne mixez pas des aliments solides dans cette machine. Utilisez la fonction vapeur + mixage pour les aliments durs tels que les carottes et les pommes de terre. Utilisez la fonction de mixage seule uniquement pour les aliments mous tels que les bananes et les baies.



Élimination correcte de ce produit: ce marquage indique que les produits ne doivent pas être jetés avec d'autres déchets ménagers dans l'UE. Pour éviter que des déchets non contrôlés ne nuisent à l'environnement ou à la santé humaine, recyclez-le de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour renvoyer votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Faites connaissance avec votre ROBOT MULTIFONCTION DELUXE "Une Etape"



Commutateur de sécurité

Si le couvercle de la cuve est ouvert ou si la cuve est retirée de la base pendant que l'appareil est en marche, la machine s'éteint automatiquement et émet un bip rapide. Si le couvercle et le bol sont remplacés dans les 5 secondes suivantes, la machine reprendra son fonctionnement, sinon elle passera en mode veille.

Protection contre la surchauffe

Si le réservoir vapeur est à sec pendant l'utilisation, l'appareil s'éteint et la machine émet un bip rapide 5 fois. Ajouter de l'eau dans le réservoir à eau pour reprendre le fonctionnement.

DONNEES TECHNIQUES

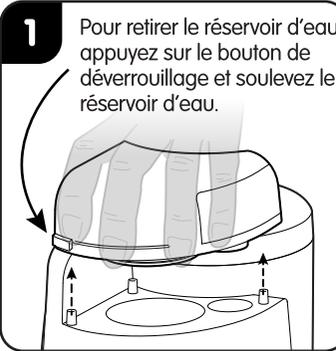
MODÈLE : FRP00141

Puissance du moteur : 100W

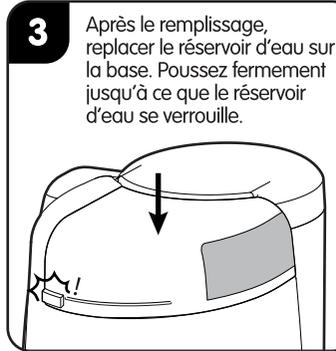
Tension d'alimentation : 220V-240V 50/60Hz Courant : 2.5 A

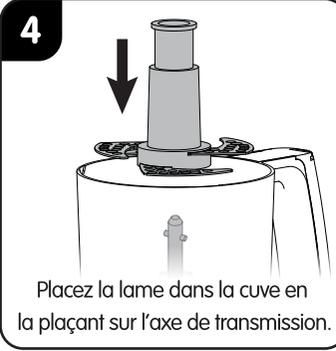
Puissance de chauffe : 400W

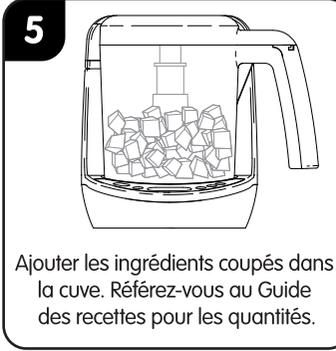
Comment utiliser - Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation

- 

1 Pour retirer le réservoir d'eau, appuyez sur le bouton de déverrouillage et soulevez le réservoir d'eau.
- 

2 Enlevez le bouchon du réservoir d'eau et remplissez le réservoir d'eau.
- 

3 Après le remplissage, replacer le réservoir d'eau sur la base. Poussez fermement jusqu'à ce que le réservoir d'eau se verrouille.
- 

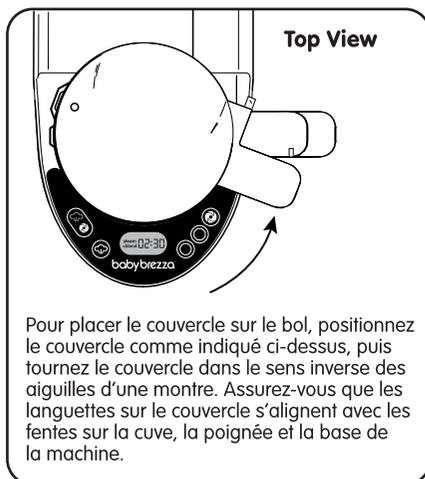
4 Placez la lame dans la cuve en la plaçant sur l'axe de transmission.
- 

5 Ajouter les ingrédients coupés dans la cuve. Référez-vous au Guide des recettes pour les quantités.
- 

6 Choisissez les réglages souhaités. Voir la dernière page pour les détails du panneau de commande

ATTENTION ne pas verrouiller la lame en la tournant ou en la poussant vers le bas.

ATTENTION Assurez-vous toujours que l'axe de transmission et le joint d'étanchéité de l'axe de transmission soient correctement insérés dans la cuve avant la cuisson à la vapeur ou le mixage. L'utilisation de la machine sans l'axe de transmission et le joint d'étanchéité endommagera la base.



Fixation du couvercle et de la cuve

Tourner la cuve dans le sens antihoraire pour le verrouiller sur la base.

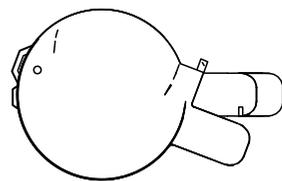


Tournez le couvercle dans le sens antihoraire pour verrouiller.

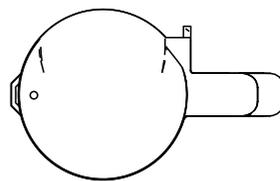
Tournez la cuve dans le sens horaire pour retirer de la base.



Tournez le couvercle dans le sens horaire pour retirer.



Déverrouillé



Verrouillé

Cuisson et Contrôles

Vapeur + mixage - Mixer automatiquement après la cuisson vapeur

Appuyez sur le bouton  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré soit sélectionné. Chaque pression ajoute 5 min au temps de vapeur. Le temps maximum est de 30 minutes

Appuyez sur  pour commencer le cycle vapeur + mixage. Une fois le cycle de vapeur terminé, le cycle de mixage s'exécute automatiquement pendant 30 secondes et la machine s'éteint.

Pour une consistance plus lisse, appuyez et maintenez le bouton  pour mixer davantage. Assurez-vous que le couvercle de la cuve soit verrouillé. Ne retirez pas le couvercle tant que la lame tourne.

Vapeur uniquement

Si vous souhaitez cuire à la vapeur sans le cycle de mixage automatique, appuyez sur le bouton  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la durée souhaitée soit sélectionnée

Appuyez sur  pour commencer le cycle de vapeur. La machine émet un bip 3 fois et s'éteint lorsque le cycle de vapeur est terminé.

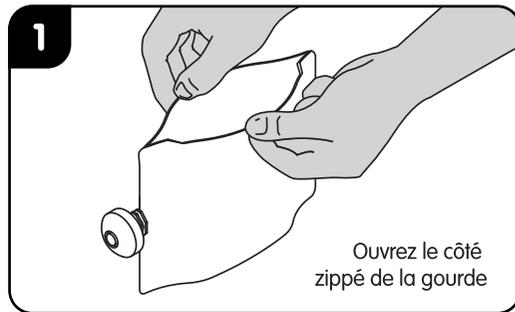
Mixage uniquement

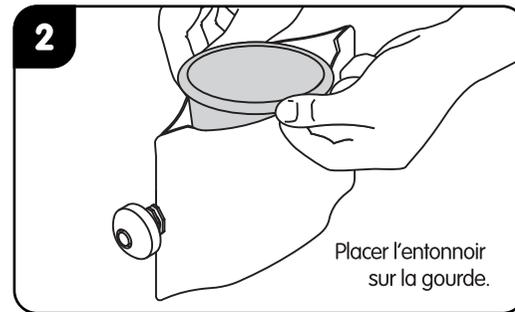
Assurez-vous que le couvercle soit verrouillé sur la cuve. Maintenez le bouton  enfoncé jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit atteinte. Ne retirez pas le couvercle tant que la lame tourne.

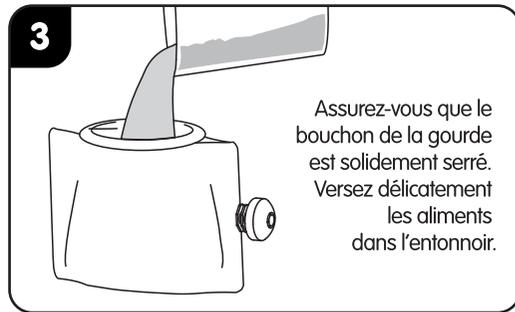
Réchauffer et décongeler

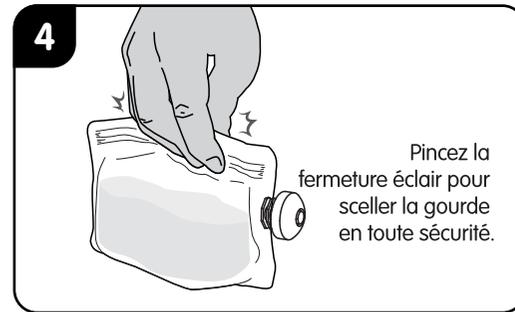
Utilisez la fonction vapeur pour réchauffer et décongeler. Voir les instructions "vapeur uniquement" ci-dessus.

Remplir les gourdes

- 

1 Ouvrez le côté zippé de la gourde
- 

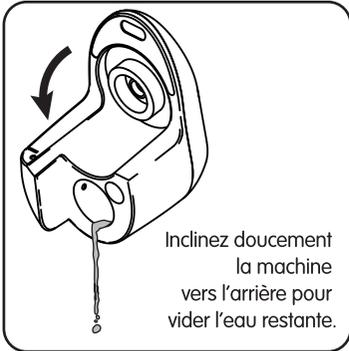
2 Placer l'entonnoir sur la gourde.
- 

3 Assurez-vous que le bouchon de la gourde est solidement serré. Versez délicatement les aliments dans l'entonnoir.
- 

4 Pincez la fermeture éclair pour sceller la gourde en toute sécurité.

Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil, les gourdes et les entonnoirs de remplissage faciles avant et après utilisation.
- La cuve, la lame et le couvercle sont lavables au lave-vaisselle et peuvent également être lavés à la main avec de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez jamais de tampons abrasifs pour nettoyer les pièces du robot.
- La plaque chauffante en acier inoxydable peut être nettoyée avec un tampon abrasif pour enlever les dépôts calcaires.
- Ne jamais mettre l'axe de transmission dans le lave-vaisselle.
- La base et l'axe de transmission doivent être essuyés uniquement avec un chiffon humide.
- Nous recommandons le nettoyage régulier du réservoir vapeur pour éviter d'endommager la machine avec du calcaire. La fréquence du nettoyage dépendra du type d'eau que vous utilisez et de la quantité de calcaire qui s'accumule. Débranchez toujours avant de nettoyer. Mettre 80 ml de vinaigre blanc et 80 ml d'eau purifiée dans le réservoir vapeur. Laissez reposer pendant la nuit puis vider la cuve. Renouvelez si nécessaire. Remplissez le réservoir vapeur avec de l'eau purifiée, branchez la machine et exécutez le cycle "Vapeur" pendant 15 minutes. Rincer à l'eau purifiée pour éliminer tout goût de vinaigre restant. Videz l'eau restante et remplissez-la d'eau purifiée avant de faire cuire de nouvelles recettes.
- N'utilisez jamais un détartrant chimique dans la cuve.
- Remarque: pour retirer l'eau indésirable du réservoir de vapeur, du réservoir d'eau ou du couvercle, voir le schéma ci-dessous.
- Tout autre entretien doit être effectué par un technicien agréé.



Inclinez doucement la machine vers l'arrière pour vider l'eau restante.



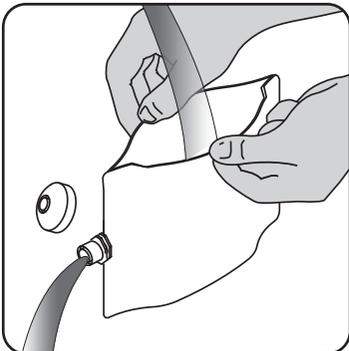
Retirez le bouton du réservoir d'eau et videz soigneusement tout excès d'eau.



Si l'eau se coince dans le couvercle après le lavage, inclinez le couvercle pour utiliser les orifices de vidange situés sur le dessus pour vider l'eau restante.

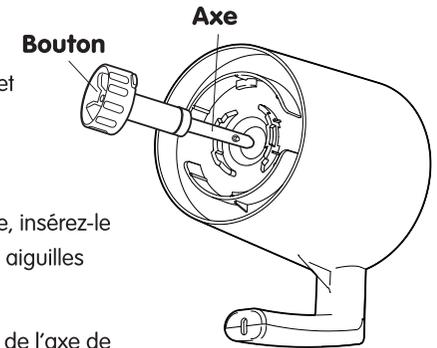
Nettoyage des gourdes

- Les gourdes et les entonnoirs de remplissage facile passe au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement)
- Rincez soigneusement les gourdes avec du savon et de l'eau.
- Ne pas utiliser d'abrasifs agressifs pour nettoyer les gourdes ou les entonnoirs.
- Laisser sécher les pièces avant de les ranger.



Retirer et remplacer l'axe de transmission

Retirer l'axe de la cuve avant de la nettoyer au lave-vaisselle. Voir l'illustration. Pour retirer l'axe, tournez le bouton situé en dessous de la cuve dans le sens anti-horaire ↺ et tirez-le. Essayez l'axe avec un chiffon humide. Ne jamais mettre l'axe de transmission au lave-vaisselle. Ne pas égarer le joint de l'axe de transmission pendant le nettoyage. Pour remettre l'axe de transmission après le nettoyage, insérez-le dans l'orifice situé sous la cuve et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ↻ pour le verrouiller*.



*Assurez-vous toujours que l'axe de transmission et le joints de l'axe de transmission soient correctement insérés et verrouillés pour éviter d'endommager la cuve et la base.

Dépannage

Condition	Cause possible	Solution possible
La machine ne démarre pas	Le réservoir de vapeur est sec. (La machine émettra un bip rapide 5 fois pour indiquer que le réservoir de vapeur est sec)	Ajouter de l'eau dans le réservoir d'eau
	La languette de sécurité du couvercle du bol n'est pas complètement insérée dans la base.	Assurez-vous que le couvercle du bol soit tourné à fond dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et que la languette de sécurité du couvercle est complètement insérée dans la base.
	La machine est débranchée	Branchez le robot
La machine s'arrête pendant le fonctionnement	Le réservoir de vapeur est sec. (La machine émettra un bip rapide 5 fois pour indiquer que le réservoir de vapeur est sec)	Ajouter de l'eau dans le réservoir d'eau
	La languette de sécurité du couvercle du bol a été sorti de la base.	Assurez-vous que le couvercle du bol soit tourné à fond dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et que la languette de sécurité du couvercle est complètement insérée dans la base.
La consistance de la purée finale n'est pas lisse	Les aliments crus ne sont pas coupés assez finement avant de les cuire à la vapeur.	Coupez les aliments en petits morceaux, environ 1cm, avant de les placer dans la cuve.
	Faible teneur en eau des aliments crus	Ajouter plus d'eau, de lait en poudre, de lait maternel ou d'autres liquides après la cuisson vapeur et mixer plus longtemps.
Impossible de retirer la lame de l'axe	La lame est en position abaissée avec les goupilles de l'axe de transmission bloquées	Reverrouillez le bol sur la machine. Tirez doucement sur la colonne de la lame tout en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
Tartre dans le réservoir vapeur	Eau riche en minéraux utilisée de façon répétée.	Nettoyez le réservoir à vapeur en suivant les instructions de la page 5.