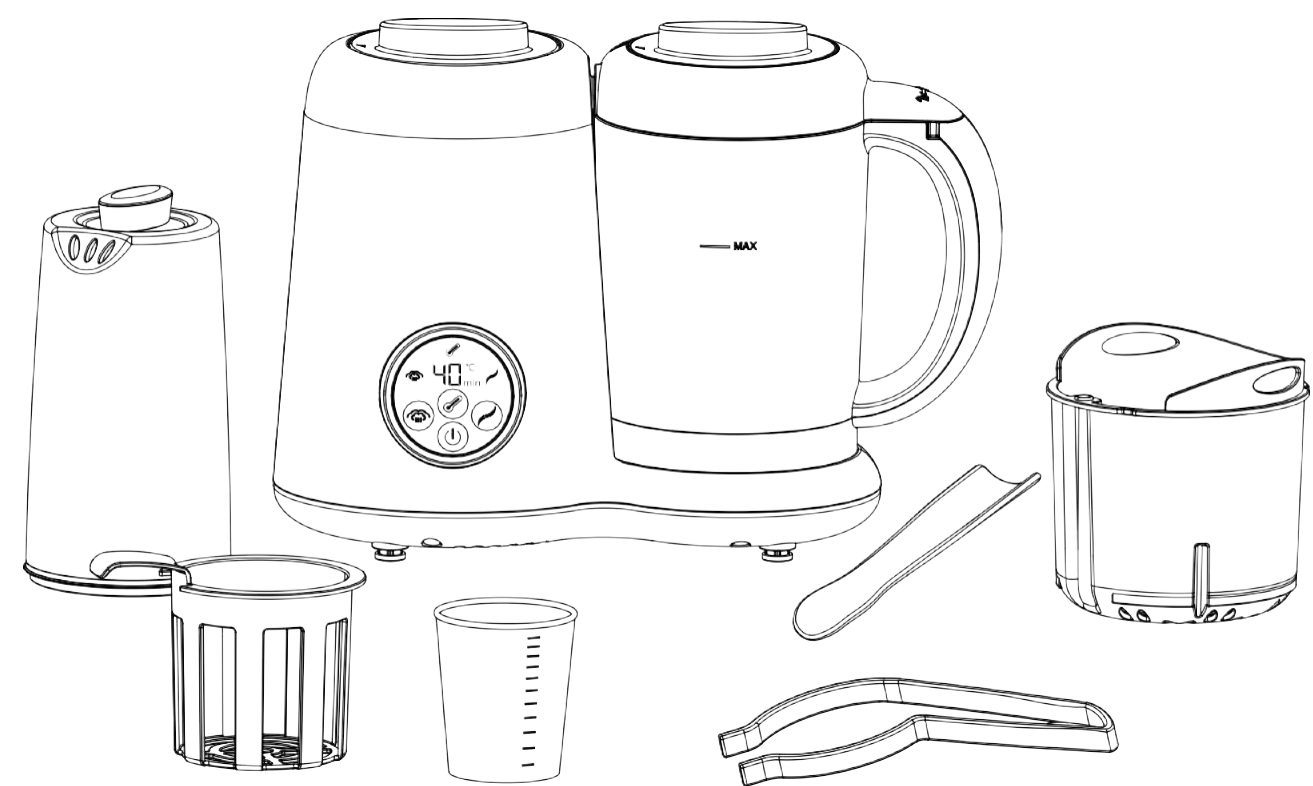


Hesdo BV
Aziëlaan 12
5232 BA, 's-Hertogenbosch
The Netherlands

www.alectobaby.nl



v1.1

Alecto[®]

BFP-66
BFP66BK

NL: Gebruiksaanwijzing	1
FR : Instructions	15
DE: Anleitungen	29
GB: Instructions	43
ES: Instrucciones.....	57
IT: Istruzioni	71

INHOUDSOPGAVE

	blz:
1. INTRODUCTIE	1
2. OVERZICHT	1
2.1. APPARAAT EN ACCESSOIRES	1
2.2. BEDIENINGSPANEEL	1
3. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES	2
4. IN GEBRUIK NEMEN/VOORBEREIDINGEN	2
5. ALGEMEEN	3
5.1. MONTEREN EN DEMONTEREN	3
5.2. WAARSCHUWINGEN	4
5.3. STAND-BY MODUS	4
6. REINIGEN EN ONDERHOUD	5
7. STOMEN	6
7.1. INGREDIËNTEN ALLEEN STOMEN	6
7.2. INGREDIËNTEN BLENDEN NA HET STOMEN	7
8. INGREDIËNTEN ALLEEN BLENDEN	8
9. OPWARMEN VAN FLES-/POTJESVOEDING	9
10. STERILISEREN VAN FLESJES EN SPEENTJES	11
11. HET TOESTEL VERWIJDEREN (MILIEU)	12
12. TECHNISCHE SPECIFICATIES	12
13. GARANTIE	12

1. INTRODUCTIE

De Alecto BFP-66 is een 5-in-1 Baby-food-processor. Dit apparaat heeft de volgende functies:

- Stomen
- Blenden/pureren
- Opwarmen
- Gebruik als flessenwarmer
- Steriliseren van flessen/spenen

BEOOGD GEBRUIK:


De BFP-66 is alleen geschikt voor het bereiden van (baby) voeding in een huishoudelijke omgeving en/of het steriliseren van bijvoorbeeld speentjes of melkflesjes. De hakmessen zijn NIET geschikt voor het hakken van harde en/of kleverige ingrediënten zoals nootjes, ijsblokjes, koffiebonen, geleien, kaas en dergelijke maar alleen voor zachte groenten en fruitsoorten.

2. OVERZICHT

2.1. APPARAAT EN ACCESSOIRES

- A: Tang
- B: Stoomdeksel
- C: Spatel
- D: Deksel van waterreservoir
- E: Sterilisatiemandje
- F: Isolatie
- G: Waterreservoir
- H: Basis
- I: Bedieningspaneel
- J: Maatbeker 120 ml
- K: Stoominlaat deksel
- L: Stoomopening deksel
- M: Deksel van de kan
- N: Stoomingang
- O: Stoommandje 650 ml
- P: Mesunit *
- Q: Afdichting mesunit * + reserve in zakje
- R: Handvat van de kan
- S: MAX-indicatie 600 ml
- T: Kan
- U: Stoomuitgang
- V: Afdichtingsring mesunit *
- W: Afdichtingsring voor water
- X: Netsnoer
- Y: Kan vergrendelingsknop

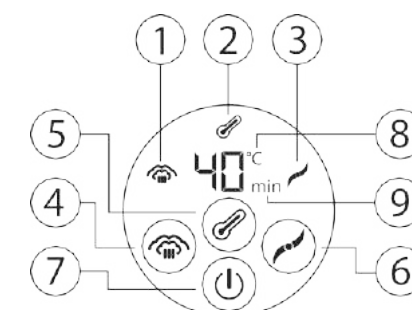
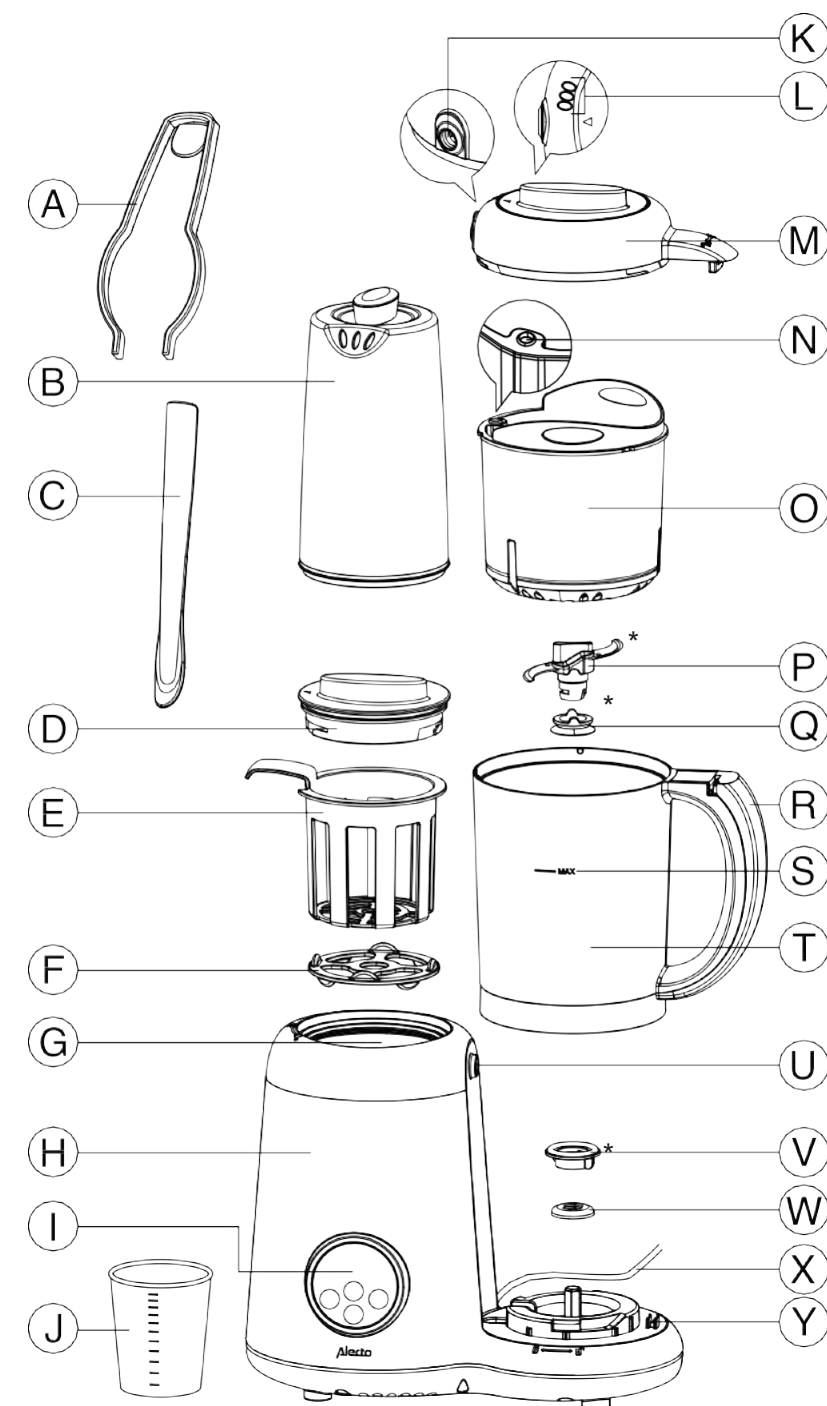
* Onderdelen zijn al aan elkaar bevestigd.

 De mesunit (P) en het apparaat (H) zijn NIET geschikt voor de vaatwasser.

Het gebruikte materiaal van de Alecto BFP-66 food processor is BPA-vrij (geen Bisphenol A).

2.2. BEDIENINGSPANEEL

- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| 1: Stoomfunctie icoon | 6: Blenderfunctie toets |
| 2: Opwarmfunctie icoon | 7: Aan-/uit-/pauzetoets |
| 3: Blenderfunctie icoon | 8: Graden Celsius indicatie |
| 4: Stoomfunctie toets | 9: Minuten indicatie |
| 5: Opwarmfunctie toets | |



3. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat je het apparaat gaat gebruiken. Bewaar dit boekje daarna voor naslag.
- Als je het apparaat doorverkoopt, lever dan dit boekje bij het apparaat.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat is geen kinderspeelgoed. Bewaar dit apparaat en de accessoires dan ook altijd buiten bereik van kinderen.
- Houd toezicht bij het gebruik van dit apparaat door personen met verminderde fysieke of mentale capaciteiten.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of het apparaat beschadigd is.
- Gebruik het apparaat niet als deze gevallen is of op enige wijze schade heeft opgelopen.
- Controleer voordat je de stekker van het netsnoer in het stopcontact doet of het voltage overeenkomt met het voltage op het productlabel aan de onderzijde van het product.
- Gebruik het apparaat alleen op een droog, vlak en hittebestendig oppervlak.
- Plaats het apparaat nooit op of in de buurt van een heet oppervlak of open vuur.
- Na elk gebruik het apparaat stroomloos maken door de stekker uit het stopcontact te nemen.
- Neem bij het reinigen van het apparaat altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat eerst afkoelen.
- Dompel de basis nooit onder water of in een andere vloeistof.
- Spoel het apparaat niet af onder de kraan.
- Gebruik nooit schuursponzen, schurende schoonmaakmiddelen, bleekwater of agressieve vloeistoffen zoals benzine, aceton of alcohol om het apparaat of de accessoires schoon te maken.
- Regelmatig ontkalken voorkomt schade aan het apparaat.
- Plaats de basis en de accessoires nooit in de magnetron.
- De mesunit is scherp. Houd hiermee rekening bij het demonteren en reinigen van het apparaat.
- Het apparaat is niet bedoeld voor het blenden van harde en/of kleverige ingrediënten.
- Het apparaat is niet bedoeld om andere vloeistoffen dan water in het waterreservoir op te warmen of te koken.
- Het apparaat is niet bedoeld om voedsel te ontdooien of het opnieuw opwarmen van voedsel.
- Tijdens gebruik worden het apparaat, het waterreservoir, de deksels en de accessoires erg heet. Om het stoommandje op te tillen, moet je de spatel gebruiken (zie afbeelding op blz. 8, punt 12). Om de kan op te tillen, houd je de kan bij het handvat vast. Draag desgewenst ovenhandschoenen tijdens gebruik.
- Bij ondeskundig of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie.
- Gebruik uitsluitend de accessoires welke bij dit product zijn geleverd.
- Het apparaat bevat geen reserve-onderdelen (behalve een extra afdichtingsring Q). Demonteer het apparaat nooit zelf. Service mag alleen door deskundig technisch personeel uitgevoerd worden. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen voor gevaarlijke situaties voor de gebruiker leiden.

4. IN GEBRUIK NEMEN/VOORBEREIDINGEN

NAAANKOOP:

- Controleer direct na aankoop aan de hand van de overzichtstekening (zie hoofdstuk 2.1. APPARAAT EN ACCESSOIRES) of de BFP-66 inclusief alle toebehoren is geleverd. Neem contact op met de leverancier als iets ontbreekt.
- Controleer of de BFP-66 onbeschadigd is, vergeet hierbij het netsnoer niet. Raadpleeg bij twijfel je leverancier of de serviceafdeling van Alecto. Website: www.alectobaby.nl of email: service@alectobaby.nl
- Neem alle accessoires uit de verpakking en controleer deze op beschadigingen.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK:

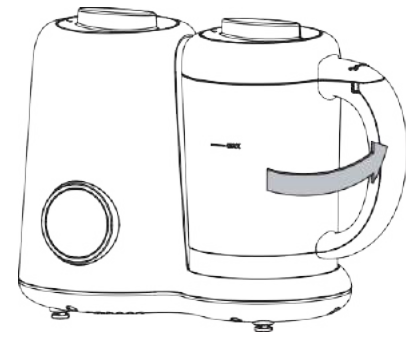
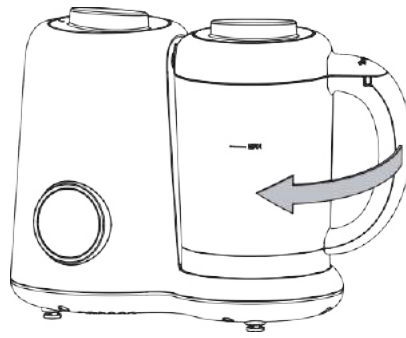
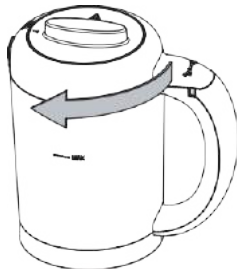

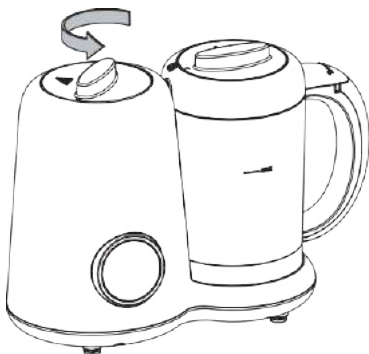
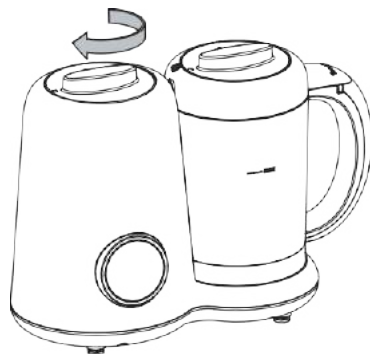


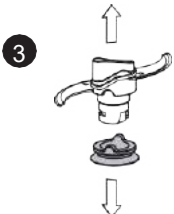
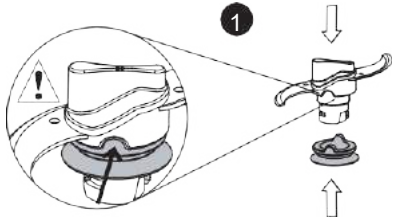


- Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het apparaat en de accessoires.
- Maak alle onderdelen voor het eerste gebruik goed schoon. Zie hoofdstuk 6 REINIGEN EN ONDERHOUD.

VÓÓR ELK GEBRUIK:

- Zet het apparaat op een stevige en vlakke ondergrond en houd rondom het apparaat voldoende ruimte vrij zodat het apparaat geen schade kan aanrichten aan keukenkastjes (door bijv. de hete stoom) en je het apparaat stevig vast kunt houden bij het blenden.
- Plaats de stekker van het netsnoer pas in het stopcontact nadat alle voorbereidingen voor het stomen, opwarmen, blenden/purieren en steriliseren zijn genomen.

5. ALGEMEEN

5.1. MONTEREN EN DEMONTEREN

Kan van de basis verwijderen	Kan op de basis bevestigen
	
Deksel van de kan verwijderen	Deksel op de kan bevestigen
	
Deksel van het waterreservoir verwijderen	Deksel op het waterreservoir bevestigen
	
Mesunit uit de kan verwijderen	Mesunit in de kan bevestigen
⚠ Let op! De mesunit is scherp. Houd rekening bij het monteren en demonteren hiervan.	
  	  

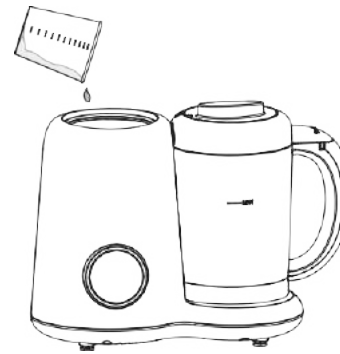
5.2. WAARSCHUWINGEN



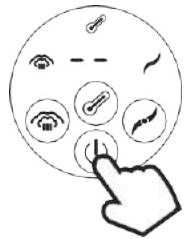
Het apparaat heeft een ingebouwde veiligheidsvergrendeling. Als de deksel van de kan tijdens gebruik van een functie niet goed op de kan is geplaatst of de kan niet goed op de basis is geplaatst, komt op het bedieningspaneel de waarschuwing 'E1' te staan. De stoomfunctie en blenderfunctie zijn in dit geval niet te activeren.



Als het water in het waterreservoir tijdens het stomen op is, komt op het bedieningspaneel de waarschuwing 'E2' te staan. De thermostaat gaat uit en er klinken 3 beep-tonen. Als binnen 2 minuten het water wordt aangevuld, gaat de stoomfunctie binnen enkele seconden automatisch verder waar deze gebleven was. Als er geen water wordt toegevoegd, gaat het BFP-66 apparaat automatisch terug in de stand-by modus.



5.3. STAND-BY MODUS



In de stand-by modus knipperen de horizontale strepen en is geen enkele functie geactiveerd. Om het bedieningspaneel helemaal uit te zetten, dien je de stekker uit het stopcontact te verwijderen of de aan-/uit-/pauzetoets ongeveer 3 seconden lang aan te raken.

6. REINIGEN EN ONDERHOUD

- Maak het apparaat direct na ieder gebruik schoon.
- Neem tijdens het reinigen **ALTIJD** de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Draai de mesunit voorzichtig los uit de kan (zie hoofdstuk 5.1 MONTEREN EN DEMONTEREN) om de losse onderdelen goed schoon te kunnen maken.
Let op! De mesunit is scherp. Houd hiermee rekening bij het monteren, demonteren en reinigen hiervan.
- De basis zelf kun je met een vochtig doekje afdoen.
- Dompel de basis **NOOIT** onder in water en spoel deze **NIET** af onder de kraan!
- Plaats de basis **NOOIT** op een nat oppervlak.
- Gebruik **NOOIT** schuursponzen, schurende schoonmaakmiddelen, bleekwater of agressieve vloeistoffen zoals benzine, aceton of alcohol om het apparaat of de accessoires schoon te maken.
- Door hard water ontstaat er aanslag in het waterreservoir. Wij raden aan om deze kalkaanslag elke 2-4 weken te verwijderen. Het ontkalken mag **ALLEEN** worden gedaan met witte azijn.
Let op! Zorg ervoor dat het apparaat helemaal uit staat en niet meer warm is.

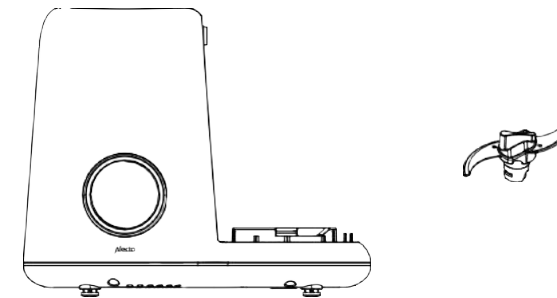
Volg onderstaande instructies:

1. Giet de witte azijn oplossing (60 ml witte azijn en 60 ml water) in het waterreservoir tot deze halfvol is en draai de deksel op het waterreservoir.
2. Laat de oplossing ongeveer 6 tot 12 uur staan totdat de kalkaanslag helemaal verdwenen is. Als de kalkaanslag niet volledig is opgelost, herhaal dan voorgaande stappen totdat het waterreservoir helemaal schoon is.
3. Giet de oplossing uit het waterreservoir en spoel deze goed uit met water. Spoel de deksel goed af onder de kraan.
4. Vul het waterreservoir met 250 ml water (tot de MAX-indicatie) en doorloop 1 stoomcyclus zonder ingrediënten, voordat je weer voedsel gaat bereiden.
5. Maak tot slot het waterreservoir droog met een zachte doek.

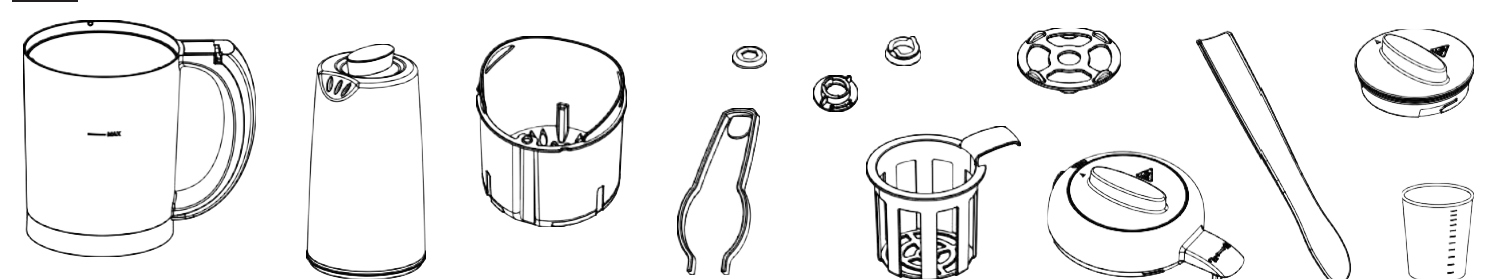


- Spoel de vaatwasserbestendige onderdelen (zie tekening hieronder) altijd eerst af onder de kraan voordat je ze in de vaatwasser zet.
- Maak alle onderdelen droog voordat je ze terugplaatst en opbergt.
- Alle onderdelen die in contact komen met voedsel, zoals het stoommandje, de spatel en de kan kunnen mogelijk verkleuren. Dit is normaal en niet schadelijk voor de bereiding van de voeding.
- Behalve het schoonhouden en ontkalken heeft de BFP-66 geen onderhoud nodig.

NIET VAATWASSERBESTENDIG:



WEL VAATWASSERBESTENDIG:



7. STOMEN

7.1. INGREDIËNTEN ALLEEN STOMEN

Als je het product voor de eerste keer in gebruik neemt, raden we je aan om eerst een stoomcyclus te doorlopen met een leeg stoommandje en lege kan.

1. Zet het apparaat op een stevige en vlakke ondergrond en houd rondom het apparaat voldoende ruimte vrij zodat het apparaat geen schade kan aanrichten aan keukenkastjes (door bijv. de hete stoom).
2. Giet 250 ml water in het waterreservoir tot de aanduiding 'MAX' en sluit het water-reservoir met de deksel. Wij raden aan om zacht of gezuiverd water te gebruiken omdat mineraal- of kraanwater kan zorgen voor kalkaanslag in het waterreservoir.



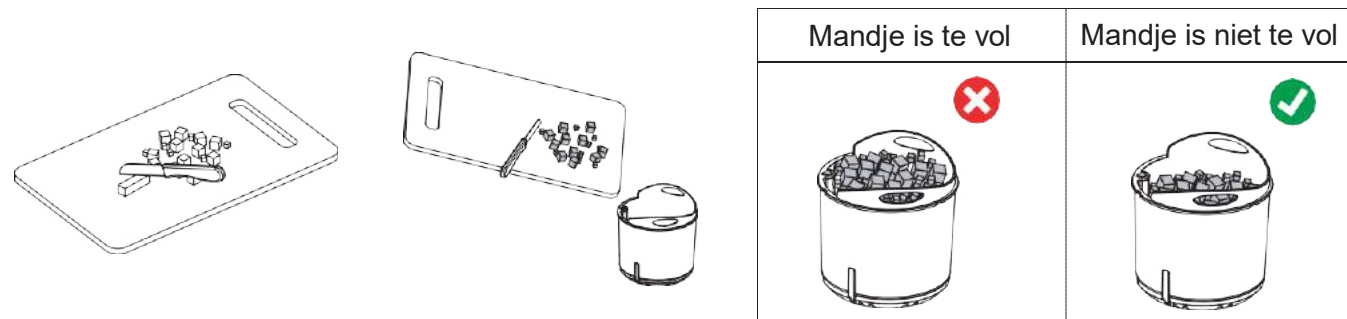
Let op! Zorg ervoor dat het water in het waterreservoir de MAX aanduiding **NIET** overschrijdt.

Let op! Doe nooit andere vloeistoffen dan water in het waterreservoir (uitsluitend witte azijn om te ontkalken, zie hoofdstuk 6 REINIGEN EN ONDERHOUD).

Let op! Gebruik de stoomfunctie nooit zonder water in het waterreservoir.

Let op! Zorg ervoor dat de deksel van het waterreservoir goed is gesloten.

3. Was, schil en snijd de ingrediënten (groenten en/of fruit) in kleine stukjes (ongeveer 0,5 tot 1 cm groot) en doe deze in het stoommandje. Hoe kleiner de ingrediënten zijn, des te beter het voedsel kan worden gestoomd.



Let op! Zorg dat de hoeveelheid voedsel in het stoommandje niet boven de bovenrand van het mandje uitkomt. De opening voor de stoom in de kan, kan hierdoor mogelijk geblokkeerd raken.

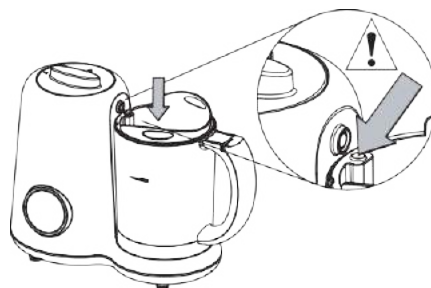
Let op! Voordat je bevroren/rauwe ingrediënten in het stoommandje doet, dien je deze eerst te ontdooien. Laat overtollig water van de ontdooide ingrediënten afdruppen voordat je deze in de kan doet.

4. Plaats het stoommandje in de kan.

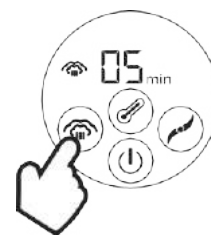
Let op! Zorg dat de mesunit altijd goed op de kan is bevestigd (zie hoofdstuk 5.1. MONTEREN EN DEMONTEREN). Anders zal condenswater en het voedsel uit de kan ontsnappen en in het apparaat komen.

Let op! Het mandje past maar op één manier in de kan.

5. Houd de kan bij het handvat vast en draai de deksel op de kan.
6. Indien de kan nog niet op de basis is bevestigd, plaats deze er dan op.
7. Plaats de stekker van het netsnoer in het stopcontact.



8. Raak de stoomfunctie toets aan. Het icoon 'stoomfunctie geactiveerd' licht op in het bedieningspaneel. De standaard stoomtijd is 20 minuten. Door de stoomfunctie toets aan te raken, kun je de stoomtijd per 5 minuten aanpassen tussen 5 en 30 minuten. De stoomtijd is afhankelijk van het soort voedsel en de hoeveelheid. Wij verwijzen je hiervoor graag naar de kookboeken op dit gebied of naar het internet. In de regel zal de stoomtijd liggen tussen de 5 en 15 minuten.



Let op! De stoomfunctie werkt niet als de kan of de deksel van de kan niet op de juiste wijze op het apparaat zijn geplaatst of als er geen water in het waterreservoir zit (zie hoofdstuk 5.2. WAARSCHUWINGEN).

9. Na 3 seconden start de stoomfunctie automatisch. Het kan een paar minuten duren voordat je het water in het waterreservoir hoort koken en de kan met stoom gevuld ziet worden.

Tijdens de laatste minuut, telt de indicator op het bedieningspaneel af van 60 naar 0 seconden.

Als de stoomtijd afgelopen is, klinken 3 beep-tonen.

Let op! Tijdens het stomen komt er hete stoom uit de stoomopeningen in de deksel van de kan. Draag eventueel handschoenen.

Let op! Verwijder de deksel van het waterreservoir nooit tijdens het stomen. Hete stoom en/of water spatten zullen uit het waterreservoir komen en hierdoor kun je je verbranden.

Let op! Vul het waterreservoir nooit bij tijdens het stomen. Er kan heet water en stoom uit het apparaat komen.

10. Het apparaat gaat automatisch terug in de stand-by modus (zie hoofdstuk 5.3. STAND-BY MODUS).

Let op! Laat het apparaat na een stoomcyclus altijd minimaal 10 minuten afkoelen voordat je opnieuw gaat stomen. Verwijder eventueel resterend water uit het waterreservoir en vul deze met nieuw water.

Let op! Na de stoomcyclus kan er nog enige tijd stoom uit de stoomopening van de deksel op de kan blijven komen.

11. Draai de deksel van de kan voorzichtig open.

Let op! Het stoommandje, de stoom uit de kan en de deksel zijn heet! Draag eventueel handschoenen.

12. Haal met de spatel het stoommandje met voedsel voorzichtig uit de kan (zie tekening).

Let op! Gebruik alleen de bijgeleverde spatel om het stoommandje uit de kan te halen.



13. Verwijder de stekker uit het stopcontact als je het apparaat verder niet meer nodig hebt. Laat het apparaat helemaal afkoelen, giet het water uit het waterreservoir en maak het waterreservoir en de gebruikte accessoires schoon en droog (zie hoofdstuk 6. REINIGEN EN ONDERHOUD).

Tijdens het stomen is het mogelijk om de stoomtijd aan te passen of om terug te gaan naar de stand-by modus (zie hoofdstuk 5.3. STAND-BY MODUS). Raak hiervoor de stoomfunctie toets of de aan-/uit-/pauzetoets aan. Als binnen 5 minuten geen keuze wordt gemaakt, gaat het apparaat automatisch terug naar de stand-by modus.

7.2. INGREDIËNTEN BLENDEN NA HET STOMEN

1. Verwijder de kan van het apparaat.
2. Doe de gestoomde ingrediënten in de kan door het stoommandje om te keren met de spatel. Het is niet nodig om het eventuele vocht uit de kan af te gieten, dit kan worden gemengd met de gestoomde ingrediënten.

Let op! Zorg ervoor dat het maximale volume in de kan (zie MAX-indicatie) niet wordt overschreden.

3. Ga verder bij hoofdstuk 8 Ingrediënten ALLEEN BLENDEN stap 5.



8. INGREDIËNTEN ALLEEN BLENDEN

1. Zet het apparaat op een stevige en vlakke ondergrond en houd rondom het apparaat voldoende ruimte vrij zodat het apparaat geen schade kan aanrichten aan bijvoorbeeld keukenkastjes en je het apparaat vast kunt houden bij het blenden/pureren.
2. Verwijder de kan van de basis.
3. Verwijder de deksel van de kan.

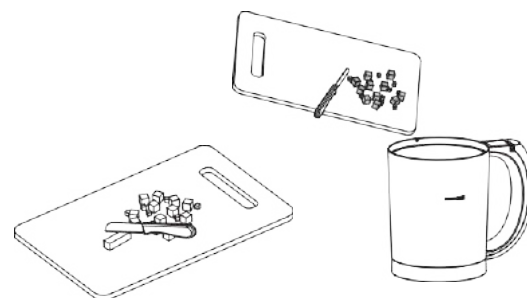
! **Let op!** Zorg dat de mesunit altijd goed op de kan is bevestigd (zie hoofdstuk 5.1. MONTEREN EN DEMONTEREN).

4. Was, schil en snijd de ingrediënten (groenten en/of fruit) in kleine stukjes (ongeveer 0,5 tot 1 cm groot) en doe deze direct in de kan. Hoe kleiner de ingrediënten zijn, des te beter de ingrediënten kunnen worden gemengd. Het is niet nodig om eventueel vocht uit de kan af te gieten, dit kan worden gemengd met de ingrediënten.

! **Let op!** De hakmessen zijn NIET geschikt voor het hakken van harde en/of kleverige voedingsmiddelen zoals nootjes, ijsblokjes, koffiebonen, geleien, kaas en dergelijke maar alleen voor zachtere groenten en fruitsoorten.

Let op! Zorg ervoor dat het aangegeven maximale volume (zie MAX-indicatie) op de kan niet wordt overschreden.

5. Schud de kan om de ingrediënten gelijkmatig te verdelen.
6. Houd de kan bij het handvat vast en draai de deksel op de kan.



! **Let op!** Het stoommandje mag niet in de kan worden geplaatst tijdens het blenden/pureren.

7. Eventueel kun je de deksel van de kan nog verwijderen om extra ingrediënten in de kan toe te voegen. Zoals bijvoorbeeld water voor puree of extra ingrediënten als gekookte rijst.
8. Plaats de kan terug op het apparaat.

! **Let op!** Zorg ervoor dat de kan goed op de basis is bevestigd (zie hoofdstuk 5.2 WAARSCHUWINGEN).

9. Plaats de stekker van het netsnoer in het stopcontact.

10. **!** **Let op!** Bij het aanraken van de blenderfunctie toets start het blenden direct. Raak de blenderfunctie toets aan. Het icoon 'blenderfunctie geactiveerd' licht op in het bedieningspaneel en de seconden worden geteld (maximaal 40 seconden). Blijf de blenderfunctie toets aanraken totdat de ingrediënten de gewenste dikte hebben. Zodra je de blenderfunctie toets los laat, stopt het blenden.

11. Indien de ingrediënten tegen de wand van de kan blijven zitten of als de gemengde ingrediënten nog te vast zijn, kun je de blenderfunctie toets loslaten en de kan van de basis verwijderen. Met een spatel kunnen de ingrediënten van de wand af worden gehaald en eventueel kan er wat water worden toegevoegd om de voeding wat te verdunnen.

! **Let op!** Gebruik de blenderfunctie niet wanneer de kan leeg is. Dit kan schade aan het apparaat brengen.

Let op! Nadat je de blenderfunctie toets 40 seconden lang hebt aangeraakt, gaat het apparaat automatisch terug naar de stand-by modus.

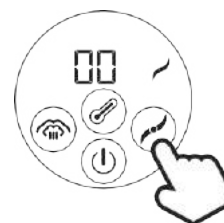
Let op! Laat het apparaat niet langer dan 40 seconden onafgebroken blenden. Als de ingrediënten na 40 seconden nog niet de gewenste dikte hebben, laat het apparaat dan minimaal 3 minuten afkoelen voordat je verder gaat met blenden.

12. Verwijder de kan van de basis.

13. Draai de deksel van de kan.

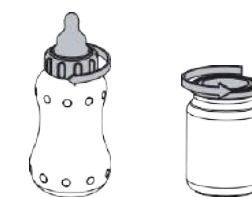
14. Gebruik de spatel om de gemengde ingrediënten uit de kan te halen. Doe de voeding in een kom of op een bord.

15. Verwijder de stekker uit het stopcontact als je het apparaat verder niet meer nodig hebt. Laat het apparaat helemaal afkoelen, giet het water uit het waterreservoir, maak alle accessoires schoon (zie hoofdstuk 6. REINIGEN EN ONDERHOUD) en maak tot slot het watercompartiment van binnen droog.



9. OPWARMEN VAN FLES-/POTJESVOEDING

1. Zet het apparaat op een stevige en vlakke ondergrond en houd rondom het apparaat voldoende ruimte vrij zodat het apparaat geen schade kan aanrichten aan keukenkastjes (door bijv. de hete stoom). Voor het opwarmen van de fles-/potjesvoeding hoeft de kan niet perse op de basis geplaatst te worden, het mag wel.

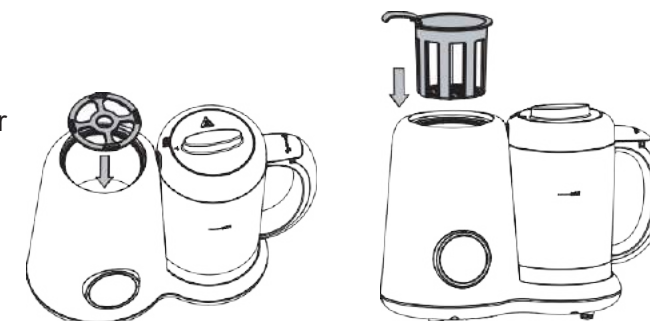


2. Verwijder de dop van het flesje en draai de speen goed op het flesje vast.

Voor het opwarmen van de potjesvoeding dien je de deksel van het potje af te draaien.

! **Let op!** De deksel van het potje mag niet op het potje blijven zitten.

3. Leg de isolatie in het waterreservoir. Als het flesje of potje erg klein is, kun je er ook voor kiezen om het sterilisatiemandje in het waterreservoir te plaatsen. In het laatste geval hoef je de isolatie niet in het waterreservoir te leggen.



! **Let op!** De isolatie OF het sterilisatiemandje moeten verplicht in het waterreservoir worden geplaatst. Vanwege de hoge temperatuur mag het flesje/potje niet rechtstreeks op de warmteplaat worden gezet.

4. Plaats het flesje/potje op de isolatie of in het sterilisatiemandje.



5. Vul de ruimte tussen het flesje/potje en de binnenwand van het waterreservoir met water. Vul tot ongeveer halverwege de melk/voeding.

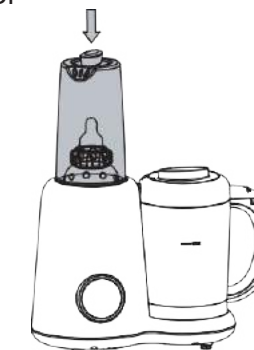
! **Let op!** Zorg ervoor dat het water in het waterreservoir de MAX-indicatie niet overschrijdt.

Let op! Doe nooit andere vloeistoffen dan water in het waterreservoir (uitsluitend witte azijn om te ontkalken, zie hoofdstuk 6 REINIGEN EN ONDERHOUD).

Let op! Gebruik de opwarmfunctie NOOIT zonder water in het waterreservoir.

6. Naar wens kunt je de stoomdeksel wel of niet op het waterreservoir plaatsen.

! **Let op!** Bij gebruik van het sterilisatiemandje past de stoomdeksel niet op het waterreservoir.



7. Plaats de stekker van het netsnoer in het stopcontact.

8. Raak de opwarmfunctie toets aan. Het icoon 'opwarmfunctie geactiveerd' licht op in het bedieningspaneel. De standaard temperatuur is 37°C. Door de opwarmfunctie toets aan te raken, kun je de temperatuur instellen tussen 37°C en 50°C. De opwarmtemperatuur en tijd zijn afhankelijk van het soort voeding en de hoeveelheid hiervan.

Wij verwijzen je hiervoor graag naar de kookboeken op dit gebied of naar het internet.

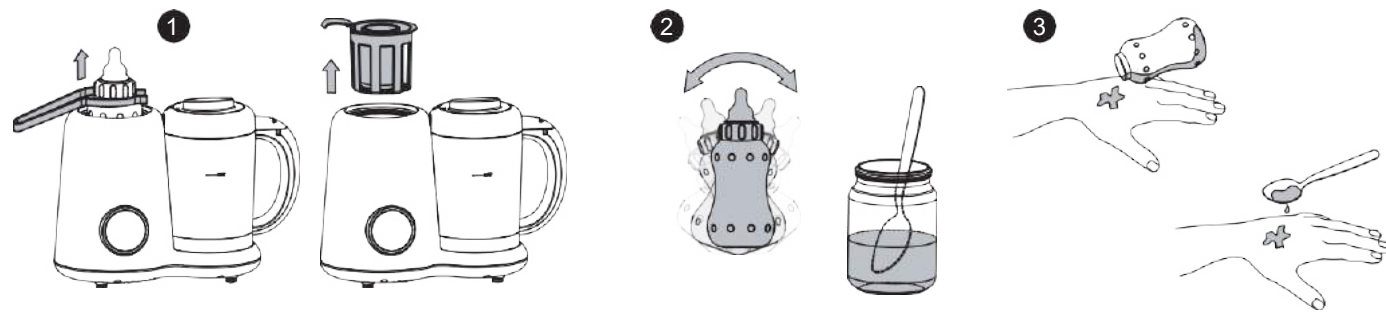


9. Na 3 seconden start de opwarmfunctie automatisch. Het duurt even voordat het water in het waterreservoir op temperatuur is. Met tussenpozen (je hoort regelmatig klikken in de BFP-66) wordt het verwarmingselement in- en uitgeschakeld. Op deze wijze wordt het water op de ingestelde temperatuur gestabiliseerd.
10. Het water warmt in totaal 40 minuten op. Als het water eerder op temperatuur is, behoudt het de temperatuur. Als de 40 minuten voorbij zijn, klinken 3 beep-tonen. Daarna gaat het bedieningspaneel terug naar de stand-by modus.

! Let op! Het apparaat geeft geen indicatie wanneer het water op temperatuur is.

11. Neem regelmatig het flesje/potje met de tang (of het sterilisatiemandje) uit het waterreservoir en schud/roer door de melk/voeding om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Controleer hierbij de temperatuur van de voeding op de rug van je hand of op je pols.

! Let op! Eventuele waterspatten uit het waterreservoir, de stoomdeksel, het sterilisatiemandje en het flesje/potje kunnen heet zijn.



12. Zodra de melk/voeding de gewenste temperatuur heeft bereikt, haal je het flesje/potje m.b.v. de tang of het sterilisatiemandje uit het waterreservoir en schakel je het apparaat uit door de aan-/uit-/pauzetoets 3 seconden aan te blijven raken.
13. Verwijder de stekker van het netsnoer uit het stopcontact als je het apparaat verder niet meer nodig hebt. Laat het apparaat helemaal afkoelen, giet het water uit het waterreservoir en maak het waterreservoir van binnen droog.

Tijdens het opwarmen is het mogelijk om de temperatuur aan te passen of om terug te gaan naar de stand-by modus (zie hoofdstuk 5.3. STAND-BY MODUS). Raak hiervoor de opwarmfunctie toets of de aan-/uit-/pauzetoets aan. Als binnen 5 minuten geen keuze wordt gemaakt, gaat het apparaat automatisch terug naar de stand-by modus.

10. STERILISEREN VAN FLESJES EN SPEENTJES

1. Zet het apparaat op een stevige en vlakke ondergrond en houd rondom het apparaat voldoende ruimte vrij zodat het apparaat geen schade kan aanrichten aan keukenkastjes (door bijv. de hete stoom).

! Let op! De kan en de deksel van de kan moeten op het apparaat worden geplaatst, anders werkt de stoomfunctie niet.

2. Bij flesje: Leg je de isolatie in het waterreservoir.
Bij speentje: Plaats het sterilisatiemandje in het waterreservoir.

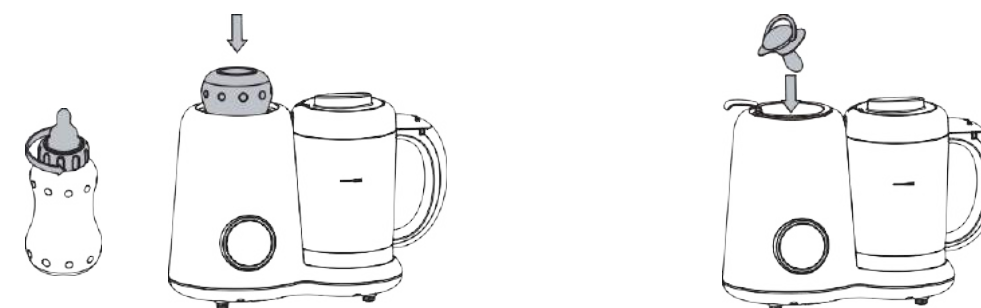
! Let op! De isolatie OF het sterilisatiemandje moeten verplicht in het waterreservoir worden geplaatst. Vanwege de hoge temperatuur mag het flesje/speentje niet rechtstreeks in contact komen met de warmteplaat.



3. Bij flesje: Draai de dop en/of speen van het flesje af. Plaats het flesje met de opening naar onder gericht in het waterreservoir op de isolatie.

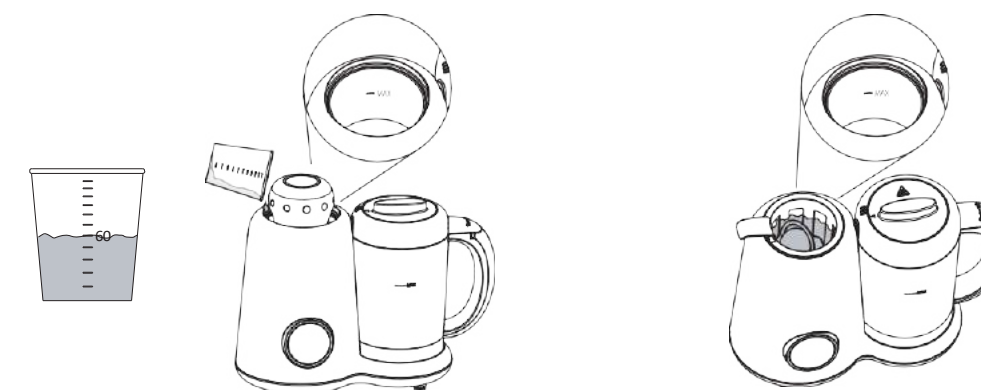
Bij speentje: Leg het speentje in het sterilisatiemandje.

! Let op! Er mag maar één speentje tegelijkertijd in het mandje worden gelegd.

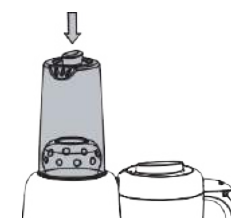


4. Bij flesje: Giet m.b.v. de maatbeker ongeveer 60 ml water in het waterreservoir.
Bij speentje: Giet zoveel water in het waterreservoir zodat het speentje helemaal onder water ligt.

! Let op! Zorg ervoor dat het water in het waterreservoir de MAX-indicatie niet overschrijdt.
! Let op! Doe nooit andere vloeistoffen dan water in het waterreservoir (uitsluitend witte azijn om te ontkalken, zie hoofdstuk 6 REINIGEN EN ONDERHOUD).
! Let op! Gebruik de stoomfunctie nooit zonder water in het waterreservoir.



- 5.



Bij flesje: Plaats de stoomdeksel op het waterreservoir.

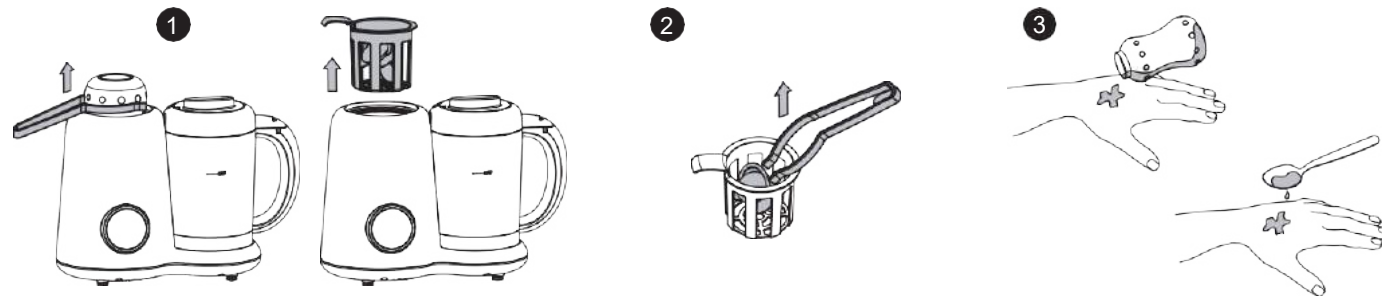
Bij speentje: De stoomdeksel hoeft niet op het waterreservoir te worden geplaatst omdat het speentje helemaal onder water komt te liggen.

6. Plaats de stekker van het netsnoer in het stopcontact.
7. Raak de stoomfunctie toets aan. Het icoon 'stoomfunctie geactiveerd' licht op in het bedieningspaneel. De standaard stoomtijd is 20 minuten. Door de stoomfunctie toets aan te raken, kun je de stoomtijd per 5 minuten aanpassen tussen 5 en 30 minuten. De sterilisatietijd van flesjes/speentjes ligt rond de 5 minuten. Stel de stoomtijd in op 5 minuten.



8. In de laatste minuut telt het display af van 60 naar 0 seconden. Er klinken 3 beep-tonen en het product gaat terug naar de stand-by modus.
9. Laat het waterreservoir 4 tot 5 minuten afkoelen.
10. Flesje: Gebruik de tang om het flesje uit de waterreservoir te nemen.
Speentje: Neem het mandje voorzichtig uit het waterreservoir en gebruik de tang om het speentje uit het mandje te verwijderen.

! **Let op!** Eventuele waterspatten/stoom uit het waterreservoir, de stoomdeksel, stoom uit de stoomdeksel, het sterilisatiemandje, het flesje en speentje zijn heet.



11. Verwijder de stekker van het netsnoer uit het stopcontact als je het apparaat verder niet meer nodig hebt. Laat het apparaat helemaal afkoelen, giet het water uit het waterreservoir en maak het waterreservoir van binnen droog.

Tijdens het steriliseren is het mogelijk om de stoomtijd aan te passen of om terug te gaan naar de stand-by modus (zie hoofdstuk 5.3 STAND-BY MODUS). Raak hiervoor de stoomfunctie toets of de aan-/uit-/pauzetoets aan. Als binnen 5 minuten geen keuze wordt gemaakt, gaat het apparaat automatisch terug naar de stand-by modus.

11. HET TOESTEL VERWIJDEREN (MILIEU)

Op het einde van de levenscyclus van het apparaat mag je dit product niet bij het normale huishoudelijke afval gooien, maar moet je het naar een inzamelpunt brengen voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.



12. TECHNISCHE SPECIFICATIES

In: 230V ~ 50Hz
 Vermogen blender: 150W
 Vermogen stomen/opwarmen: 300W
 Gebruikstemperatuur: 10°C tot 40°C/50°F tot 104°F.

13. GARANTIE

Op de Alecto BFP-66 heb je een garantie van 24 MAANDEN na aankoopdatum. Wij garanderen gedurende die periode de kosteloze herstelling van defecten ontstaan door materiaal- en constructiefouten. Een en ander ter uiteindelijke beoordeling van de importeur.

HOE TE HANDELEN:

Bemerkt u een defect, raadpleeg dan eerst deze gebruiksaanwijzing. Geeft deze hieromtrent geen uitsluitsel, neem dan contact op met de Alecto servicedienst via www.alectobaby.nl

DE GARANTIE VERVALT:

- Bij ondeskundig of onjuist gebruik, gebruik van niet originele onderdelen of toebehoren, verwaarlozing en bij defecten ontstaan door vocht, vuur, overstroming, blikseminslag en natuurrampen.
- Bij onbevoegde wijzigingen en/of reparaties door derden. Service mag alleen door deskundig technisch personeel uitgevoerd worden.
- Bij onjuist transport van het apparaat zonder geschikte verpakking en indien het apparaat niet vergezeld is van dit garantiebewijs en de aankoopbon.
- Iedere verdere aansprakelijkheid, met name voor eventuele gevolgschade, is uitgesloten.

TABLE DES MATIÈRES

1. INTRODUCTION.....	p :	15
2. APERÇU.....		15
2.1. APPAREIL ET ACCESSOIRES.....		15
2.2. PANNEAU DE COMMANDE.....		15
3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....		16
4. MISE EN SERVICE/PRÉPARATIONS.....		16
5. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES.....		17
5.1. MONTAGE ET DÉMONTAGE.....		17
5.2. AVERTISSEMENTS.....		18
5.3. MODE VEILLE.....		18
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....		19
7. CUISSON À LA VAPEUR.....		20
7.1. LES INGRÉDIENTS POUR LA CUISSON À LA VAPEUR UNIQUEMENT.....		20
7.2. MÉLANGE DES INGRÉDIENTS APRÈS CUISSON À LA VAPEUR.....		21
8. MÉLANGE DES INGRÉDIENTS UNIQUEMENT.....		22
9. RÉCHAUFFEMENT DES ALIMENTS DU BIBERON/BOCAL.....		23
10. STÉRILISATION DES BIBERONS ET DES TÉTINES.....		25
11. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL (ENVIRONNEMENT).....		26
12. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....		26
13. GARANTIE.....		26

1. INTRODUCTION

L'Alecto BFP-66 est un robot culinaire 5 en 1 pour bébés. Cet appareil dispose des fonctions suivantes :

- Cuisson à la vapeur
- Mélange/broyage
- Réchauffement
- Utilisation comme chauffe-biberon
- Stérilisation des biberons/tétines

UTILISATION PRÉVUE :


Le BFP-66 est uniquement adapté à la préparation d'aliments (pour bébés) dans un ménage et/ou à la stérilisation, par exemple, des tétines ou des biberons de lait. Les lames de hachage ne sont PAS destinées au hachage des ingrédients durs et/ou collants tels que les noix, les glaçons, les grains de café, les gelées, le fromage et autres, mais uniquement pour les légumes et les fruits mous.

2. APERÇU

2.1. APPAREIL ET ACCESSOIRES

- A : Pinces
- B : Couvercle à vapeur
- C : Spatule
- D : Couvercle du réservoir d'eau
- E : Panier de stérilisation
- F : Bague isolante
- G : Réservoir d'eau
- H : Base
- I : Panneau de commande
- J : Verre doseur 120 ml
- K : Couvercle de l'orifice d'arrivée de vapeur
- L : Couvercle avec événements à vapeur
- M : Couvercle du bol
- N : Orifice d'arrivée de vapeur
- O : Panier vapeur 650 ml
- P : Lame *
- Q : Joint de la lame * + pièce de rechange dans un sachet
- R : Poignée du bol
- S : Indication MAX. : 600 ml
- T : Boîte
- U : Orifice de sortie de vapeur
- V : Bague d'étanchéité de la lame *
- W : Anneau d'étanchéité pour l'eau
- X : Cordon d'alimentation
- Y : Bouton de verrouillage de la boîte

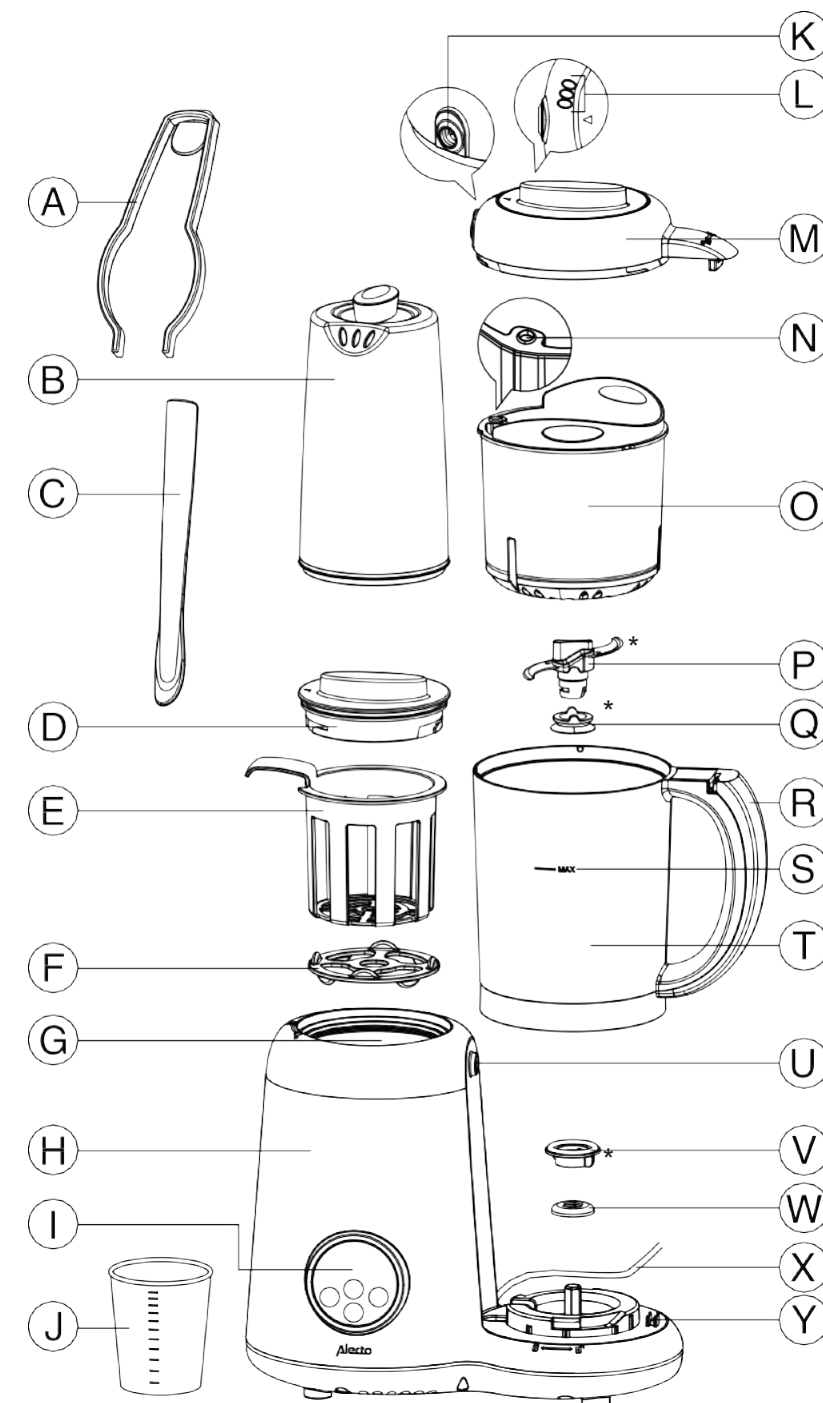
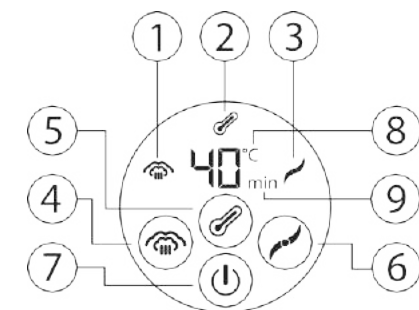
* Les pièces sont déjà montées à la livraison.

 La lame (P) et l'appareil (H) ne peuvent PAS être lavés au lave-vaisselle.

Le matériau utilisé pour le robot culinaire Alecto BFP-66 est exempt de BPA (sans bisphénol A).

2.2. PANNEAU DE COMMANDE

- 1 : Icône de la fonction vapeur
- 2 : Icône de la fonction de chauffage
- 3 : Icône de la fonction de mélangeur
- 4 : Bouton de la fonction vapeur
- 5 : Bouton de chauffage
- 6 : Bouton de la fonction de mélangeur
- 7 : Bouton Marche/arrêt/pause
- 8 : Indicateur de degrés Celsius
- 9 : Indicateur de minutes



3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Conservez la brochure pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Si vous revendez l'appareil, associez-y cette brochure.
- Cet appareil est destiné à l'usage domestique exclusivement.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Par conséquent, gardez toujours cet appareil et ses accessoires hors de portée des enfants.
- Supervisez les personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites si elles utilisent cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une manière ou d'une autre.
- Avant de brancher le cordon d'alimentation, assurez-vous que la tension correspond à celle indiquée sur l'étiquette de l'appareil, au niveau de la partie inférieure.
- N'utilisez l'appareil que sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'une surface chaude ou d'une flamme nue.
- Débranchez l'appareil du secteur après utilisation.
- Lorsque vous nettoyez l'appareil, retirez toujours la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
- Ne plongez jamais la base de l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne rincez pas l'appareil sous le robinet.
- N'utilisez jamais de tampons à récurer, de nettoyeurs abrasifs, d'eau de javel ou de liquides agressifs tels que l'essence, l'acétone ou l'alcool pour nettoyer l'appareil ou les accessoires.
- Un détartrage régulier évite d'endommager l'appareil.
- Ne placez jamais la base et les accessoires dans le micro-ondes.
- La lame est tranchante. Gardez cela à l'esprit lorsque vous démontez et nettoyez l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à mélanger des ingrédients durs et/ou collants.
- Le réservoir d'eau de l'appareil n'est pas destiné à chauffer ou à faire bouillir des liquides autres que l'eau.
- L'appareil n'est pas destiné à décongeler ou à réchauffer les aliments.
- L'appareil, le réservoir d'eau, les couvercles et les accessoires deviennent très chauds pendant l'utilisation. Utilisez la spatule pour soulever le panier vapeur (voir figure page 8, point 12). Tenez le bol par la poignée pour le soulever. Si vous le souhaitez, portez des gants de cuisine pendant l'utilisation.
- Toute utilisation inappropriée, incorrecte ou ne respectant pas les instructions du manuel annulera la garantie.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis avec ce produit.
- L'appareil ne contient aucune pièce de rechange (à l'exception d'un joint d'étanchéité supplémentaire Q). Ne démontez jamais l'appareil vous-même. L'entretien ne peut être effectué que par un personnel technique qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent conduire à des situations dangereuses pour l'utilisateur.

4. MISE EN SERVICE/PRÉPARATIONS

APRÈS L'ACHAT :

- Immédiatement après l'achat, vérifiez à l'aide du schéma d'ensemble (voir chapitre 2.1. APPAREIL ET ACCESSOIRES) si le BFP-66 est fourni avec tous les accessoires. Veuillez contacter votre fournisseur s'il manque quelque chose.
- Assurez-vous que le BFP-66 n'est pas endommagé, y compris le cordon d'alimentation. En cas de doute, consultez votre fournisseur ou le service Alecto. Site web : www.alectobaby.nl ou courriel : service@alectobaby.nl
- Retirez tous les accessoires de l'emballage et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil et des accessoires.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces avant la première utilisation. Voir chapitre 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

AVANT CHAQUE UTILISATION :

- Placez l'appareil sur une surface ferme et plane et gardez suffisamment d'espace autour de l'appareil pour éviter tout dommage aux armoires de cuisine (par exemple du fait de la vapeur chaude) et vous pouvez tenir l'appareil fermement lors du mélange.
- Ne branchez pas le cordon d'alimentation avant d'avoir terminé toutes les préparations pour la cuisson à la vapeur, le chauffage, le mélange/broyage et la stérilisation.

5. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

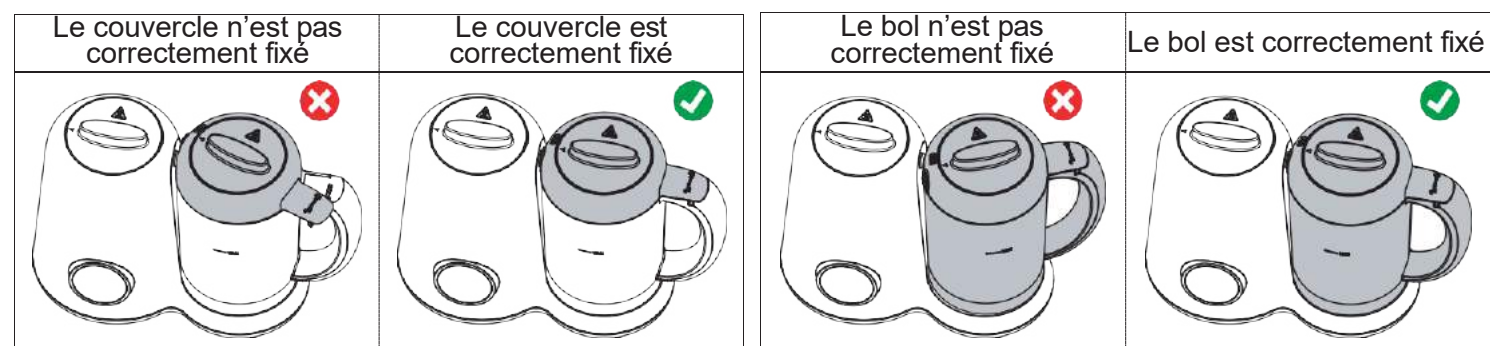
5.1. MONTAGE ET DÉMONTAGE

Retrait du bol de la base.	Fixation du bol sur la base.
Retrait du couvercle du bol.	Fixation du couvercle au bol.
Retrait du couvercle du réservoir d'eau.	Fixation du couvercle du réservoir d'eau.
Retrait des lames du bol	Fixation des lames au bol
<p>Attention ! La lame est tranchante. Prenez-en note lorsque vous les fixez et les retirez.</p>	
<p>1 </p> <p>2 </p> <p>3 </p>	<p>1 </p> <p>2 </p> <p>3 </p>

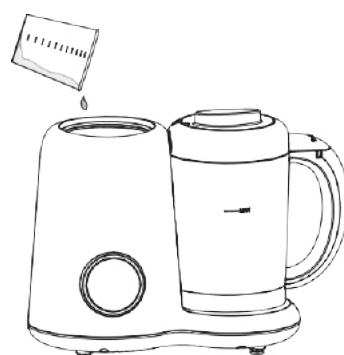
5.2. AVERTISSEMENTS



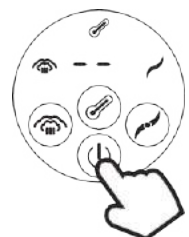
L'appareil est équipé d'une serrure de sécurité intégrée. Si le couvercle n'est pas correctement placé sur le bol ou si le bol n'est pas correctement placé sur la base pendant l'utilisation, le message d'avertissement « E1 » apparaît sur le panneau de commande. La fonction vapeur et mélangeur ne peut pas être activée dans un tel cas.



Si l'eau du réservoir est épuisée pendant la cuisson à la vapeur, le message d'avertissement « E2 » apparaît sur le panneau de commande. Le thermostat s'éteint, suivi de 3 bips sonores. Si l'eau est renouvelée dans les 2 minutes, la fonction vapeur reprend automatiquement là où elle s'est arrêtée au bout de quelques secondes. Si l'eau n'est pas ajoutée, l'appareil BFP-66 se remet automatiquement en mode veille.



5.3. MODE VEILLE



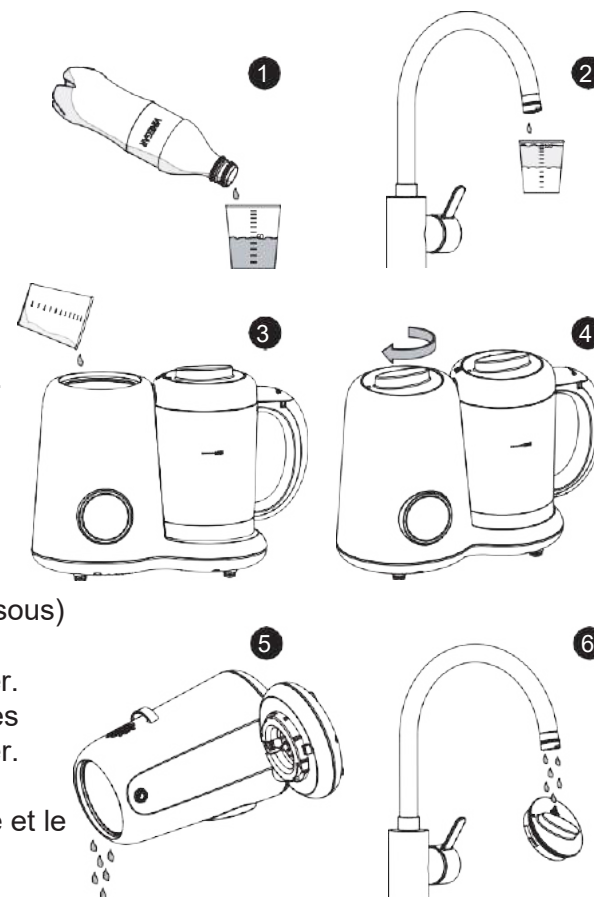
En mode veille, les bandes horizontales clignotent et aucune fonction n'est activée. Pour éteindre complètement le panneau de commande, débranchez le cordon d'alimentation ou appuyez sur le bouton Alimentation/pause et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil immédiatement après chaque utilisation.
- Retirez **TOUJOURS** la fiche de la prise de courant pendant le nettoyage et laissez l'appareil refroidir.
- Dévissez soigneusement la lame du bol (voir chapitre 5.1. MONTAGE ET DÉMONTAGE) afin de bien nettoyer les pièces desserrées.
- Attention !** La lame est tranchante. Portez une attention particulière au montage, au démontage et au nettoyage.
- La base peut être essuyée avec un chiffon humide.
- N'immergez **JAMAIS** la base dans l'eau et ne la rincez **PAS** sous le robinet !
- NE** placez jamais la base sur une surface mouillée.
- N'utilisez **JAMAIS** de tampons à récurer, de nettoyants abrasifs, d'eau de javel ou de liquides agressifs tels que l'essence, l'acétone ou l'alcool pour nettoyer l'appareil ou les accessoires.
- L'eau dure provoque des dépôts dans le réservoir d'eau. Nous recommandons d'éliminer ce calcaire toutes les 2 à 4 semaines. Le détartrage doit être effectué **UNIQUEMENT** avec du vinaigre blanc.
- Attention !** Assurez-vous que l'appareil est complètement éteint et ne chauffe plus.

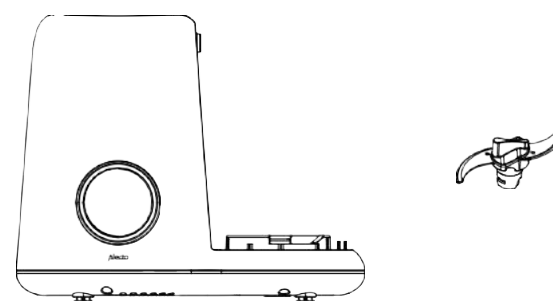
Suivez les instructions ci-dessous :

- Versez la solution de vinaigre blanc (60 ml de vinaigre blanc et 60 ml d'eau) dans le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il soit à moitié plein et vissez le couvercle sur le réservoir d'eau.
- Laissez reposer la solution pendant environ 6 à 12 heures jusqu'à ce que le calcaire ait complètement disparu. Si le calcaire n'est pas complètement dissous, répétez les étapes précédentes jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit complètement propre.
- Versez la solution du réservoir d'eau et rincez correctement avec de l'eau. Rincez correctement le couvercle sous le robinet.
- Remplissez le réservoir d'eau avec 250 ml d'eau (jusqu'à l'indication MAX) et effectuez 1 cycle de vapeur sans ingrédients avant de reprendre la préparation des aliments.
- Enfin, séchez le réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon doux.

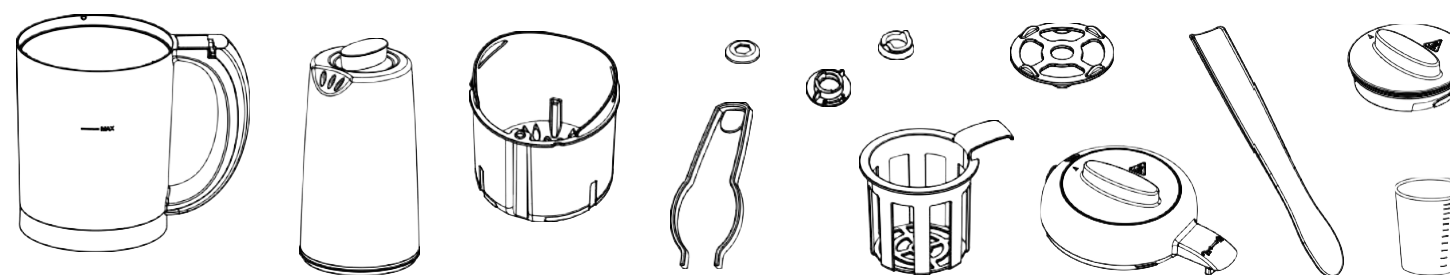


- Rincez les pièces lavables au lave-vaisselle (voir dessin ci-dessous) sous le robinet avant de les mettre dans le lave-vaisselle.
- Séchez toutes les pièces avant de les remonter et de les stocker.
- Toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments, telles que le panier à vapeur, la spatule et le bol, peuvent se décolorer. Cela est normal et ne nuit pas à la préparation des aliments.
- Le BFP-66 ne nécessite aucun entretien autre que le nettoyage et le détartrage.

N'EST PAS LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE :



EST LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE :



7. CUISSON À LA VAPEUR

7.1. LES INGRÉDIENTS POUR LA CUISSON À LA VAPEUR UNIQUEMENT

Lorsque vous utilisez le produit pour la première fois, nous vous recommandons de passer d'abord par un cycle de vapeur avec un panier à vapeur et un bol vides.

1. Placez l'appareil sur une surface ferme et plane et gardez suffisamment d'espace autour de lui pour qu'il ne puisse pas endommager les armoires de cuisine (par exemple du fait de la vapeur chaude).
2. Versez 250 ml d'eau dans le réservoir d'eau jusqu'à l'indication « MAX » et fermez le réservoir d'eau avec le couvercle. Nous recommandons d'utiliser de l'eau douce ou purifiée car l'eau minérale ou du robinet peut provoquer des dépôts de calcaire dans le réservoir d'eau.



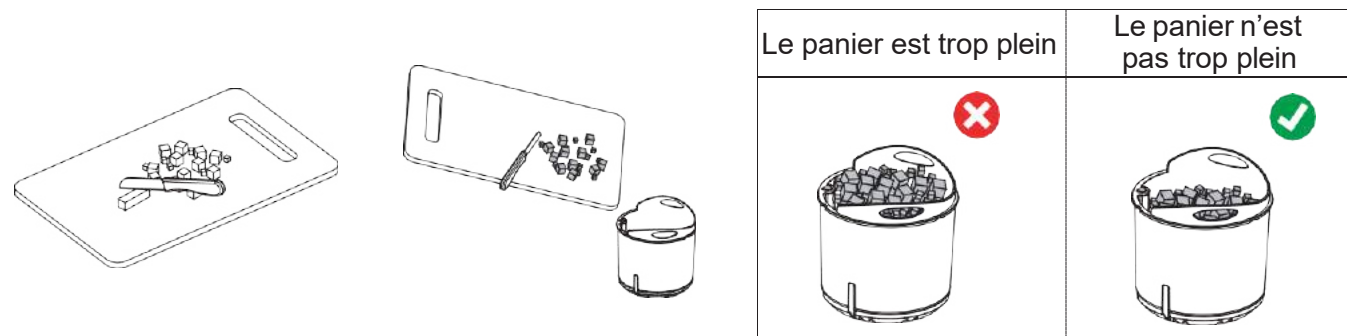
Attention ! Assurez-vous que l'eau dans le réservoir d'eau ne dépasse PAS l'indication MAX.

Attention ! Ne mettez jamais de liquides autres que de l'eau dans le réservoir d'eau (uniquement du vinaigre blanc pour le détartrage, voir chapitre 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

Attention ! N'utilisez jamais la fonction vapeur sans eau dans le réservoir d'eau.

Attention ! Assurez-vous que le couvercle du réservoir d'eau est correctement fermé.

3. Lavez, épluchez et coupez les ingrédients (légumes et/ou fruits) en petits morceaux (d'environ 0,5 à 1 cm) et mettez-les dans le panier du cuiseur vapeur. Plus les ingrédients sont petits, mieux les aliments peuvent être cuits à la vapeur.



Attention ! Veillez à ce que la quantité d'aliments dans le panier du cuiseur à vapeur ne dépasse pas le bord supérieur du panier. L'ouverture pour vapeur dans le bol peut se boucher.

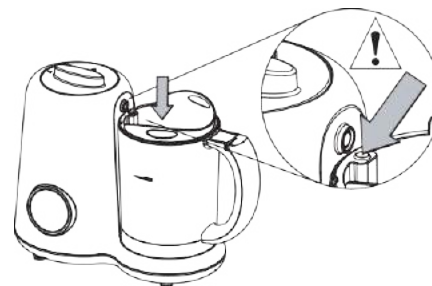
Attention ! Avant de mettre les ingrédients congelés/crus dans le panier du cuiseur à vapeur, il convient de les décongeler au préalable. Égouttez l'excès d'eau des ingrédients décongelés avant de les ajouter dans le bol.

4. Placez le panier du cuiseur à vapeur dans le bol.

Attention ! Veillez à ce que la lame soit toujours correctement fixée au bol (voir chapitre 5.1. MONTAGE ET DÉMONTAGE).

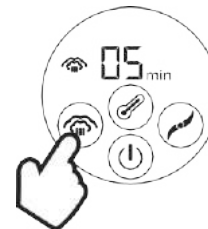
Dans le cas contraire, la condensation et les aliments s'échapperont du bol et pénétreront dans l'appareil.

Attention ! Le panier ne rentre dans le bol que d'une seule façon.



5. Tenez le bol par la poignée et vissez le couvercle dessus.
6. Fixez le bol à la base, si ce n'est déjà fait.
7. Branchez le cordon d'alimentation à la prise murale.

8. Appuyez sur le bouton de la fonction vapeur. L'icône « fonction vapeur activée » s'allume dans le panneau de commande. Le temps par défaut pour la cuisson à la vapeur est de 20 minutes. En appuyant sur le bouton de la fonction vapeur, vous pouvez régler la durée de la cuisson à la vapeur par incréments de 5 minutes entre 5 et 30 minutes. Le temps de cuisson à la vapeur dépend du type d'aliment et de la quantité. Veuillez vous référer aux livres de recettes correspondants ou à l'Internet. De manière générale, le temps de cuisson à la vapeur sera compris entre 5 et 15 minutes.



Attention ! La fonction vapeur ne fonctionne pas si le bol ou le couvercle du bol ne sont pas correctement placés sur l'appareil ou si le réservoir d'eau est vide (voir chapitre 5.2. AVERTISSEMENTS).

9. La fonction vapeur démarre automatiquement au bout de 3 secondes. Il faut parfois quelques minutes pour entendre l'eau bouillir dans le réservoir et voir le bol se remplir de vapeur. Pendant la dernière minute, le compte à rebours de 60 à 0 secondes est lancé par l'indicateur sur le panneau de commande.

Lorsque le temps de vapeur est écoulé, 3 bips sonores retentissent.

Attention ! Pendant la cuisson à la vapeur, de la vapeur chaude est libérée par les orifices d'aération du couvercle du bol. Portez des gants si nécessaire.

Attention ! Ne retirez jamais le couvercle du réservoir d'eau pendant la cuisson à la vapeur. La vapeur et/ou l'eau chaude seront évacuées du réservoir d'eau et vous risquez de vous brûler.

Attention ! Ne remplissez pas le réservoir d'eau pendant la cuisson à la vapeur. De l'eau chaude et de la vapeur peuvent s'échapper de l'appareil.

10. L'appareil revient automatiquement en mode veille (voir chapitre 5.3. MODE VEILLE).

Attention ! Après un cycle de vapeur, laissez toujours l'appareil refroidir pendant au moins 10 minutes avant de recommencer la cuisson à la vapeur. Retirez l'eau restante du réservoir d'eau et remplissez-le d'eau douce.

Attention ! Après le cycle de vapeur, la vapeur peut continuer à sortir des événements de vapeur du couvercle du bol pendant un certain temps.

11. Dévissez le couvercle du bol avec précaution.

Attention ! Le panier à vapeur, la vapeur du bol et le couvercle chauffent abondamment ! Portez des gants si nécessaire.

12. Retirez délicatement le panier à vapeur avec les aliments du bol à l'aide de la spatule (voir dessin).



Attention ! Utilisez uniquement la spatule fournie pour retirer le panier à vapeur du bol.

13. Débranchez la fiche de la prise après avoir utilisé l'appareil. Laissez l'appareil refroidir complètement, versez l'eau du réservoir, nettoyez et séchez-le, ainsi que les accessoires utilisés (voir chapitre 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

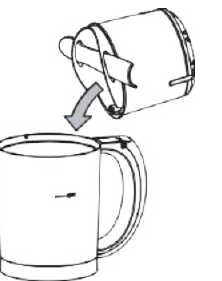
Pendant la cuisson à la vapeur, il est possible de régler la durée d'émission de la vapeur ou de revenir au mode veille (voir chapitre 5.3. MODE VEILLE). Pour ce faire, appuyez sur le bouton de la fonction vapeur ou sur le bouton marche/arrêt/pause. Si aucune sélection n'est effectuée au bout de 5 minutes, l'appareil revient automatiquement en mode veille.

7.2. MÉLANGE DES INGRÉDIENTS APRÈS CUISSON À LA VAPEUR

1. Retirez le bol de l'appareil.
2. Retirez les ingrédients cuits à la vapeur du bol en renversant le panier à vapeur à l'aide de la spatule. Il n'est pas nécessaire d'évacuer l'humidité du bol ; elle peut être mélangée avec les ingrédients cuits à la vapeur.

Attention ! Assurez-vous que le volume maximal du bol (voir l'indication MAX) n'est pas dépassé.

3. Passez au chapitre 8 MÉLANGE DES ingrédients UNIQUEMENT à l'étape 5.



8. MÉLANGE DES INGRÉDIENTS UNIQUEMENT

1. Placez l'appareil sur une surface ferme et plane et gardez suffisamment d'espace autour de l'appareil pour qu'il ne puisse pas endommager les armoires de cuisine et que vous puissiez tenir l'appareil lorsque vous mélangez/broyez.
2. Retirez le bol de la base.
3. Retirez le couvercle du bol.

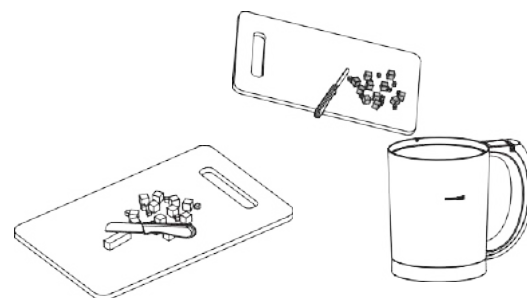
Attention ! Veillez à ce que la lame soit toujours correctement fixée au bol (voir chapitre 5.1. MONTAGE ET DÉMONTAGE).

4. Lavez, épluchez et coupez les ingrédients (légumes et/ou fruits) en petits morceaux (d'environ 0,5 à 1 cm) et mettez-les directement dans le bol. Plus les ingrédients sont petits, mieux ils peuvent être mélangés. Il n'est pas nécessaire d'évacuer l'humidité du bol ; elle peut être mélangée avec les ingrédients.

Attention ! Les lames de hachage ne sont PAS destinées au hachage des aliments durs et/ou collants tels que les noix, les glaçons, les grains de café, les gelées, le fromage et autres, mais uniquement pour les légumes et les fruits plus mous.

Attention ! Assurez-vous que le volume maximal indiqué (voir l'indication MAX) sur le bol n'est pas dépassé.

5. Secouez le bol pour répartir les ingrédients de façon homogène.
6. Tenez le bol par la poignée et vissez le couvercle dessus.



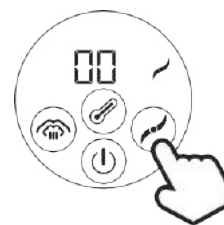
Attention ! Le panier à vapeur ne doit pas être placé dans le bol pendant le mélange/la préparation.

7. Vous pouvez également retirer le couvercle du bol pour ajouter des ingrédients supplémentaires. Par exemple, de l'eau pour la purée ou des ingrédients supplémentaires comme le riz cuit.
8. Remettez le bol sur l'appareil.

Attention ! Assurez-vous que le bol est correctement fixé à la base (voir section 5.2. AVERTISSEMENTS).

9. Branchez le cordon d'alimentation à la prise murale.

10. **Attention !** Lorsque vous appuyez sur le bouton de fonction de mélangeur, le mélange commence immédiatement. Appuyez sur le bouton de la fonction mélangeur. L'icône « fonction mélangeur activée » s'allume dans le panneau de commande et les secondes sont comptées (40 secondes maximum). Continuez à appuyer sur le bouton de la fonction mélangeur jusqu'à ce que les ingrédients aient la consistance souhaitée. Dès que vous relâchez le bouton de la fonction mélangeur, le mélange s'arrête.



11. Si les ingrédients collent sur le côté du bol ou si les ingrédients mélangés sont encore trop fermes, vous pouvez relâcher le bouton de la fonction mélangeur et retirer le bol de la base. Vous pouvez retirer les ingrédients sur le côté à l'aide de la spatule et, si nécessaire, vous pouvez ajouter un peu d'eau pour diluer légèrement les aliments.



Attention ! N'utilisez pas la fonction de mélangeur lorsque le bol est vide.

Cela peut causer des dommages à l'appareil.

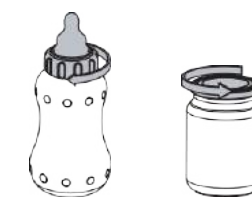
Attention ! Lorsque vous appuyez sur le bouton de fonction du mélangeur pendant 40 secondes, l'appareil revient automatiquement en mode veille.

Attention ! Ne laissez pas l'appareil mélanger en continu pendant plus de 40 secondes. Si les ingrédients ne sont pas encore à la consistance souhaitée au bout de 40 secondes, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 3 minutes avant de continuer à mélanger.

12. Retirez le bol de la base.
13. Tournez le couvercle du bol.
14. Utilisez la spatule pour retirer les ingrédients mélangés du bol. Videz les aliments dans un bol ou dans une assiette.
15. Débranchez la fiche de la prise après avoir utilisé l'appareil. Laissez l'appareil refroidir complètement, versez l'eau du réservoir, nettoyez tous les accessoires (voir chapitre 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN) et séchez enfin l'intérieur du compartiment à eau.

9. RÉCHAUFFEMENT DES ALIMENTS DU BIBERON/BOCAL

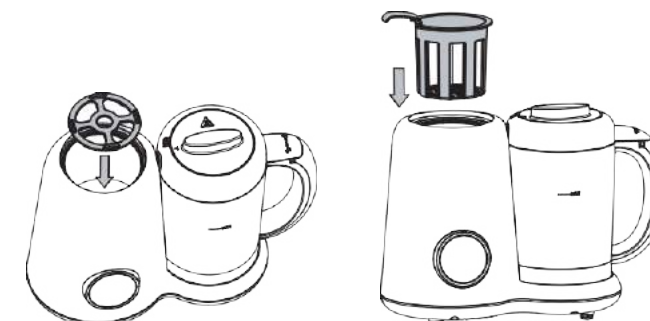
1. Placez l'appareil sur une surface ferme et plane et gardez suffisamment d'espace autour de lui pour qu'il ne puisse pas endommager les armoires de cuisine (par exemple du fait de la vapeur chaude). Pour chauffer un biberon/bocal d'aliments, le bol ne doit pas nécessairement être placé sur la base.



2. Retirez le bouchon du biberon et fixez correctement la tétine sur le biberon. Pour réchauffer les aliments dans le bocal, il convient de dévisser le couvercle du bocal.

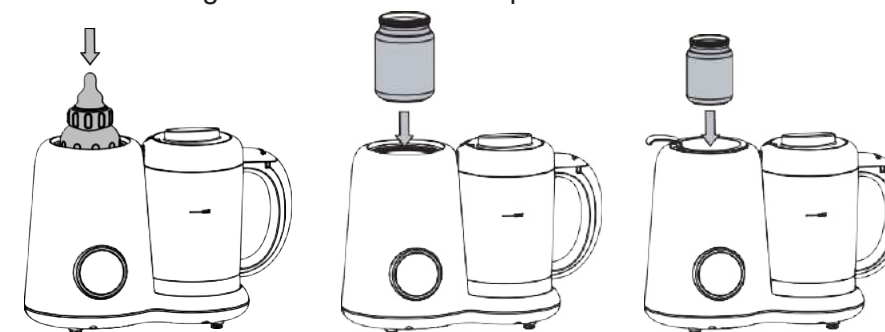
Attention ! Le couvercle du bocal ne doit pas rester sur le bocal.

3. Placez la bague isolante dans le réservoir d'eau. Si le biberon ou le bocal est très petit, vous pouvez également choisir de placer le panier de stérilisation dans le réservoir d'eau. Dans ce dernier cas, il n'est pas nécessaire de placer la bague isolante dans le réservoir d'eau.



Attention ! La bague isolante OU le panier de stérilisation doit être placé dans le réservoir d'eau. En raison de la température élevée, le biberon/le bocal ne doit pas être placé directement sur la plaque chauffante.

4. Placez le biberon/bocal sur la bague isolante ou dans le panier de stérilisation.



5. Remplissez d'eau l'espace entre le biberon/bocal et la paroi intérieure du réservoir d'eau. Remplissez de lait/d'aliments jusqu'à environ la moitié.

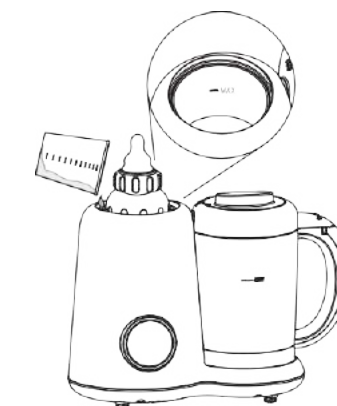
Attention ! Assurez-vous que l'eau dans le réservoir d'eau ne dépasse pas l'indication MAX.

Attention ! Ne mettez jamais de liquides autres que de l'eau dans le réservoir d'eau (uniquement du vinaigre blanc pour le détartrage, voir chapitre 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

Attention ! La fonction de réchauffement ne doit JAMAIS être utilisée sans eau dans le réservoir d'eau.

6. Vous pouvez placer le couvercle à vapeur sur le réservoir d'eau si vous le souhaitez.

Attention ! Lors de l'utilisation du panier de stérilisation, le couvercle à vapeur n'adhère pas au réservoir d'eau.



7. Branchez le cordon d'alimentation à la prise murale.
8. Appuyez sur le bouton de la fonction de réchauffement. L'icône « fonction de réchauffement activée » s'allume dans le panneau de commande. La température par défaut est de 37 °C. En appuyant sur le bouton de la fonction de réchauffement, vous pouvez régler la température entre 37 °C et 50 °C. La température et la durée de réchauffement dépendent du type d'aliment et de sa quantité.



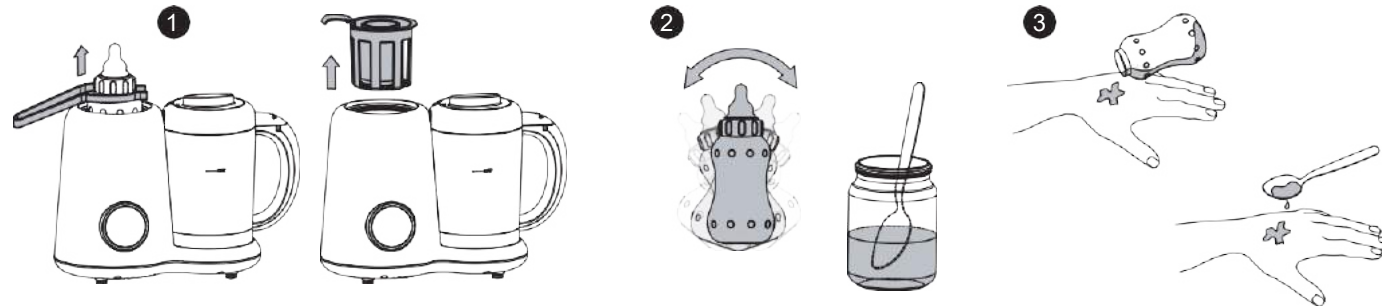
Veillez vous référer aux livres de recettes correspondants ou à l'Internet.

9. La fonction de réchauffement démarre automatiquement au bout de 3 secondes. Il faut un certain temps pour que l'eau du réservoir se réchauffe. L'élément chauffant s'allume et s'éteint à intervalles réguliers (vous entendrez des clics réguliers dans le BFP-66). De cette façon, l'eau est stabilisée à la température fixée.
10. L'eau chauffe pendant 40 minutes au total. Lorsque l'eau atteint la température souhaitée, elle la maintient. Au bout de 40 minutes, 3 bips sonores retentissent. Le panneau de commande revient alors en mode veille.

Attention ! L'appareil n'indique pas quand l'eau a atteint sa température.

11. Retirez régulièrement le biberon/bocal du réservoir d'eau (ou du panier de stérilisation) à l'aide des pinces et agitez/remuez le lait/les aliments pour répartir la température de manière uniforme. Vérifiez la température des aliments sur le dos de votre main ou sur votre poignet.

Attention ! Les éclaboussures d'eau provenant du réservoir d'eau, du couvercle à vapeur, du panier de stérilisation et du biberon/bocal peuvent être chaudes.



12. Une fois que le lait/les aliments ont atteint la température souhaitée, retirez le biberon/le bocal à l'aide de la pince ou du panier de stérilisation du réservoir d'eau et éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt/pause pendant 3 secondes.
13. Retirez la fiche de la prise de courant si vous n'avez plus besoin d'utiliser l'appareil. Laissez l'appareil refroidir complètement, versez l'eau du réservoir et séchez l'intérieur du réservoir d'eau.

Pendant le réchauffage, il est possible de régler la température ou de revenir au mode veille (voir chapitre 5.3 MODE VEILLE). Pour ce faire, appuyez sur le bouton de la fonction de réchauffement ou sur le bouton marche/arrêt/pause. Si aucune sélection n'est effectuée au bout de 5 minutes, l'appareil revient automatiquement en mode veille.

10. STÉRILISATION DES BIBERONS ET DES TÉTINES

1. Placez l'appareil sur une surface ferme et plane et gardez suffisamment d'espace autour de lui pour qu'il ne puisse pas endommager les armoires de cuisine (par exemple du fait de la vapeur chaude).

Attention ! Le bol et le couvercle du bol doivent être placés sur l'appareil pour que la fonction vapeur fonctionne.

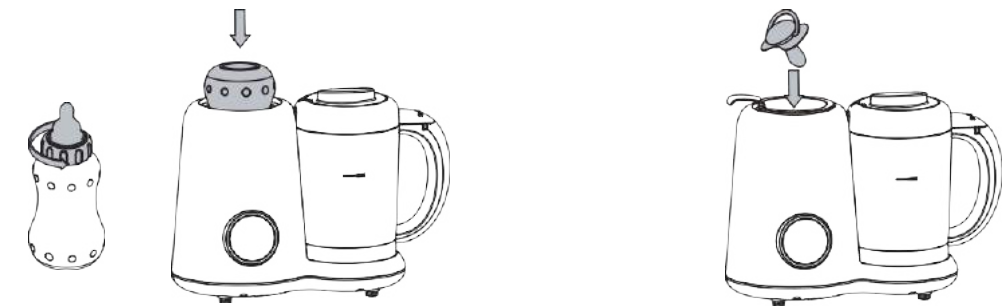
2. Pour les biberons : Placez la bague isolante dans le réservoir d'eau.
Pour les tétines : Placez le panier de stérilisation dans le réservoir d'eau.

Attention ! La bague isolante OU le panier de stérilisation doit être placé dans le réservoir d'eau. En raison de la température élevée, le biberon/la tétine ne doit pas entrer en contact direct avec la plaque chauffante.

3. Pour les biberons : Dévissez le bouchon et/ou la tétine du biberon. Placez le biberon avec l'ouverture vers le bas dans le réservoir d'eau sur la bague isolante.

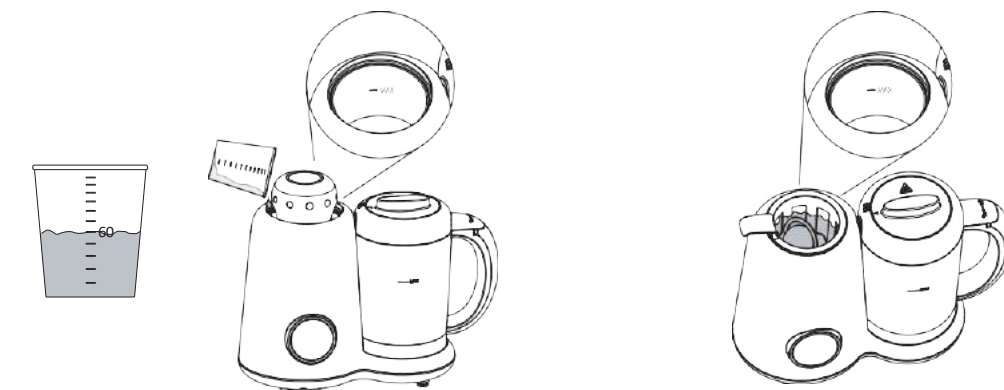
Pour les tétines : Placez la tétine dans le panier de stérilisation.

Attention ! Une seule tétine doit être placée dans le panier à la fois.



4. Pour les biberons : À l'aide du verre doseur, versez environ 60 ml d'eau dans le réservoir d'eau.
Pour les tétines : Versez suffisamment d'eau dans le réservoir pour submerger complètement la tétine.

Attention ! Assurez-vous que l'eau dans le réservoir d'eau ne dépasse pas l'indication MAX.
Attention ! Ne mettez jamais de liquides autres que de l'eau dans le réservoir d'eau (uniquement du vinaigre blanc pour le détartrage, voir chapitre 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN).
Attention ! N'utilisez jamais la fonction vapeur sans eau dans le réservoir d'eau.

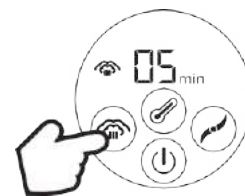


5. Pour les biberons : Placez le couvercle à vapeur sur le réservoir d'eau.

Pour les tétines : Il n'est pas nécessaire de placer le couvercle à vapeur sur le réservoir d'eau, car la tétine sera complètement submergée.



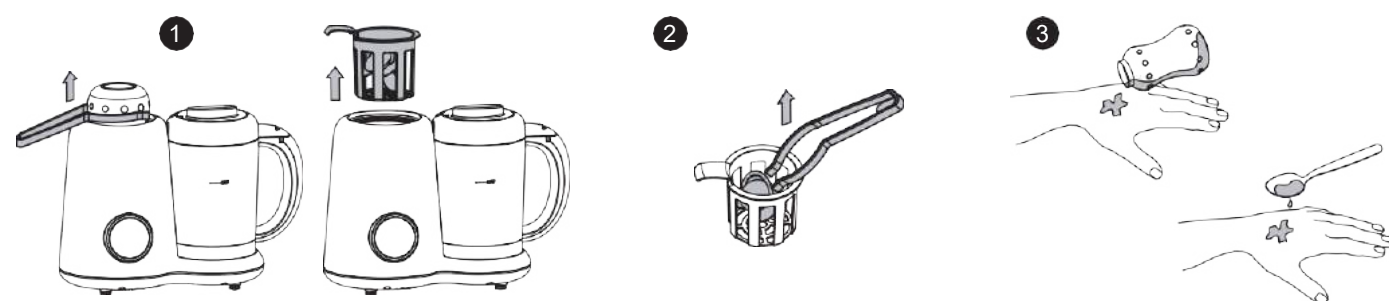
6. Branchez le cordon d'alimentation à la prise murale.
7. Appuyez sur le bouton de la fonction vapeur. L'icône « fonction vapeur activée » s'allume dans le panneau de commande. Le temps par défaut pour la cuisson à la vapeur est de 20 minutes. En appuyant sur le bouton de la fonction vapeur, vous pouvez régler la durée de la cuisson à la vapeur par incréments de 5 minutes entre 5 et 30 minutes. La période de stérilisation des biberons / tétines est d'environ 5 minutes. Réglez le temps de cuisson à 5 minutes.



8. Pendant la dernière minute, le compte à rebours de 60 à 0 secondes est lancé sur l'afficheur. 3 bips sonores retentissent avant que l'appareil ne retourne en mode veille.
9. Laissez le réservoir d'eau refroidir pendant 4 à 5 minutes.
10. Biberon : Utilisez les pinces pour retirer le biberon du réservoir d'eau.

Tétine : Retirez soigneusement le panier du réservoir d'eau et utilisez les pinces pour retirer la tétine du panier.

Attention ! Les éclaboussures d'eau/la vapeur provenant du réservoir d'eau, du couvercle à vapeur, la vapeur provenant du couvercle à vapeur, du panier de stérilisation, du biberon et de la tétine sont chaudes.



11. Retirez la fiche de la prise de courant si vous n'avez plus besoin d'utiliser l'appareil. Laissez l'appareil refroidir complètement, versez l'eau du réservoir et séchez l'intérieur du réservoir d'eau.

Pendant la stérilisation, il est possible de régler la durée d'émission de la vapeur ou de revenir au mode veille (voir chapitre 5.3 MODE VEILLE). Pour ce faire, appuyez sur le bouton de la fonction vapeur ou sur le bouton marche/arrêt/pause. Si aucune sélection n'est effectuée au bout de 5 minutes, l'appareil revient automatiquement en mode veille.

11. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL (ENVIRONNEMENT)

À la fin du cycle de vie de l'appareil, vous ne devez pas le jeter dans la poubelle habituelle des ménages, mais l'apporter à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.



12. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Entrée : 230 V~ 50 Hz

Alimentation - mélangeur : 150 W

Alimentation - cuisson à vapeur/réchauffement : 300 W

Température de fonctionnement : 10 °C à 40 °C/50 °F à 104 °F.

13. GARANTIE

Pour l'Alecto BFP-66, vous bénéficiez d'une GARANTIE de 24 MOIS à compter de la date d'achat. Pendant cette période, nous garantissons la réparation gratuite des défauts dus à des défauts matériels et de fabrication. Ceci est à la discrétion finale de l'importateur.

PROCÉDURE :

Si vous constatez un défaut, consultez d'abord ce manuel. Si vous n'obtenez pas de réponse définitive, veuillez contacter le service Alecto à l'adresse suivante : www.alectobaby.nl

ANNULATION DE LA GARANTIE :

- En cas d'utilisation inappropriée ou incorrecte, d'utilisation de pièces ou d'accessoires non originaux, de négligence et de défauts causés par l'humidité, le feu, les inondations, la foudre et les catastrophes naturelles.
- En cas de modifications et/ou de réparations non autorisées par des tiers. L'entretien ne peut être effectué que par un personnel technique qualifié.
- Transport incorrect de l'appareil sans emballage approprié et si l'appareil n'est pas accompagné du présent certificat de garantie et de la facture d'achat.
- Toute autre responsabilité, en particulier pour tout dommage consécutif, est exclue.

INHALTSVERZEICHNIS

1. EINLEITUNG.....	S: 29
2. ÜBERSICHT.....	29
2.1. GERÄT UND ZUBEHÖRTEILE.....	29
2.2. BEDIENFELD.....	29
3. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.....	30
4. INBETRIEBNAHME/VORBEREITUNGEN.....	30
5. ALLGEMEINES.....	31
5.1. ZUSAMMENSETZEN UND AUSEINANDERNEHMEN.....	31
5.2. WARNUNGEN.....	32
5.3. STANDBY-MODUS.....	32
6. REINIGUNG UND PFLEGE.....	33
7. DÄMPFEN.....	34
7.1. ZUTATEN NUR DAMPFGAREN.....	34
7.2. ZUTATEN NACH DEM DAMPFGAREN VERRÜHREN.....	35
8. ZUTATEN NUR VERRÜHREN.....	36
9. AUFWÄRMEN VON BABYFLASCHEN/BABYGLÄSERN.....	37
10. STERILISIEREN VON BABYFLASCHEN/SAUGERN.....	38
11. ENTSORGUNG DES GERÄTS (UMWELT).....	40
12. TECHNISCHE DATEN.....	40
13. GARANTIE.....	40

1. EINLEITUNG

Der Alecto BFP-66 ist ein 5-in-1-Babynahrungsbereiter. Dieses Gerät besitzt die folgenden Funktionen:

- Dämpfen
- Rühren/Pürieren
- Aufwärmen
- Benutzung als Flaschenwärmer
- Sterilisierung von Babyflaschen/Saugern


VORGESEHENE BENUTZUNG:

Der BFP-66 ist nur für die Zubereitung von Babynahrung im häuslichen Umfeld und/oder für die Sterilisation von beispielsweise Saugern oder Babymilchflaschen geeignet. Die Mixerklingen sind NICHT für das Zerkleinern harter und/oder klebriger Zutaten wie Nüsse, Eiswürfel, Kaffeebohnen, Gelees, Käse usw., sondern nur für weiches Gemüse und Früchte geeignet.

2. ÜBERSICHT

2.1. GERÄT UND ZUBEHÖRTEILE

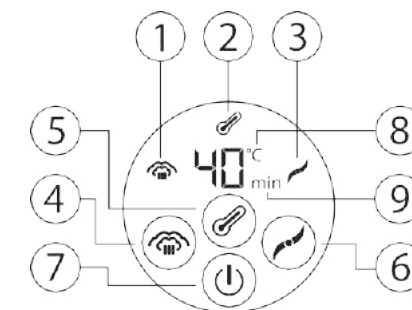
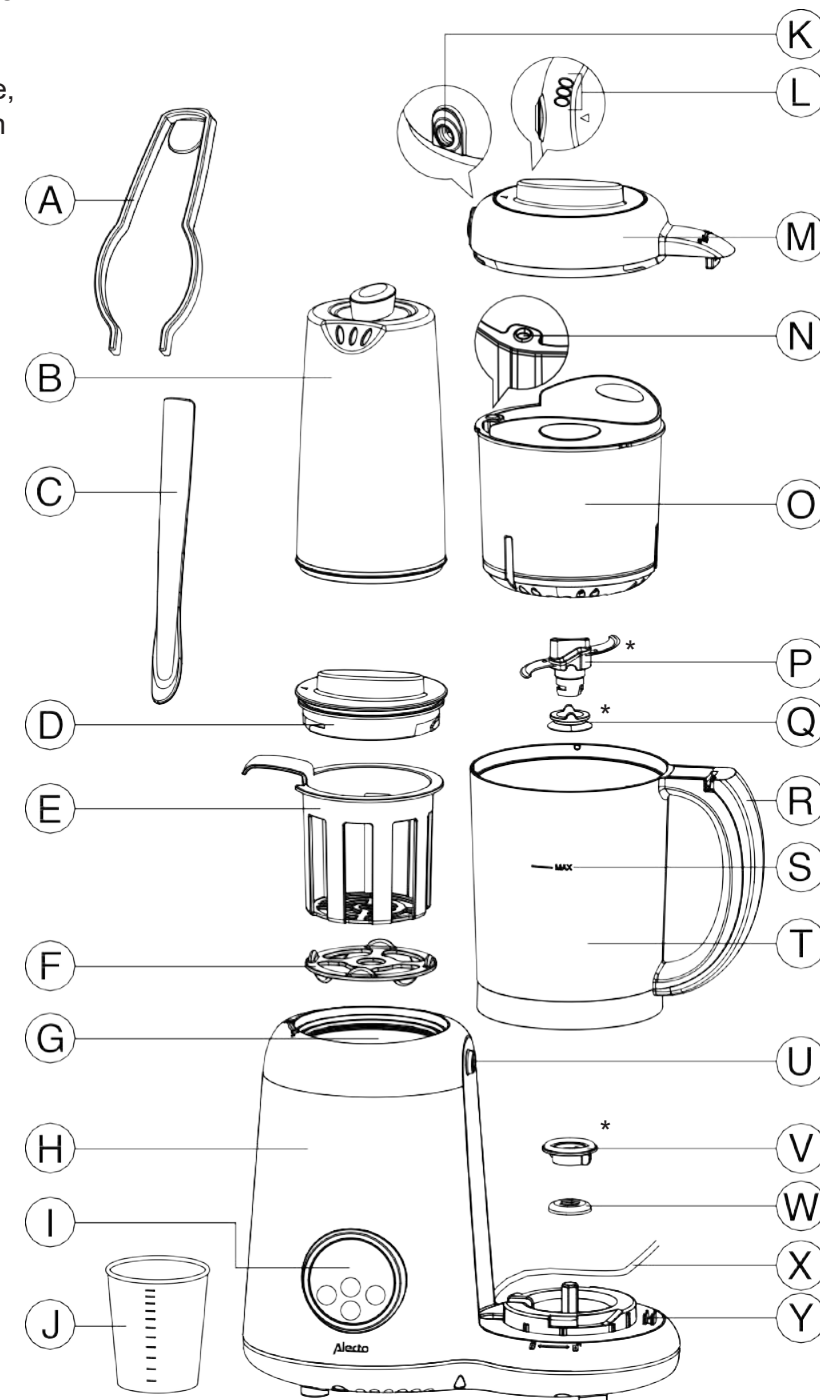
- A: Küchenzange
 - B: Dampfgardeckel
 - C: Schaber
 - D: Wassertankdeckel
 - E: Sterilisationseinsatz
 - F: Isolerring
 - G: Wassertank
 - H: Sockel
 - I: Bedienfeld
 - J: Messbecher 120 ml
 - K: Abdeckung Dampfeylass
 - L: Abdeckung Dampfventil
 - M: Kannendeckel
 - N: Dampfeylass
 - O: Dampfgareinsatz 650 ml
 - P: Messereinheit*
 - Q: Dichtung Messereinheit* + Ersatzteil in Beutel
 - R: Kannengriff
 - S: MAX-Markierung 600 ml
 - T: Kanne
 - U: Dampfauslass
 - V: Dichtring Messereinheit*
 - W: Dichtring für Wasser
 - X: Netzkabel
 - Y: Kannenverriegelungstaste
- * Teile bereits zusammengebaut.

 Die Messereinheit (P) und das Gerät (H) sind NICHT spülmaschinenfest.

Die für den Babynahrungsbereiter Alecto BFP-66 verwendeten Materialien sind BPA-frei (kein Bisphenol A).

2.2. BEDIENFELD

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| 1: Symbol Dampfgarfunktion | 6: Taste Rühren |
| 2: Symbol Aufwärmfunktion | 7: Taste Ein/Aus/Pause |
| 3: Symbol Rührfunktion | 8: Grad-Celsius-Anzeige |
| 4: Taste Dampfgaren | 9: Minuten-Anzeige |
| 5: Taste Aufwärmen | |



3. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Benutzung des Geräts sorgfältig durch. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für spätere Referenzen auf.
- Wenn Sie das Gerät weiterverkaufen, dann übergeben Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls.
- Dieses Gerät ist nur für die Benutzung im Haushalt bestimmt.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Halten Sie deshalb dieses Gerät und sein Zubehör außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Beaufsichtigen Sie die Benutzung dieses Geräts durch Personen mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen oder auf irgendeine andere Weise beschädigt worden ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild auf der Unterseite des Produkts angegebene Spannung mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt, bevor Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose stecken.
- Benutzen Sie das Gerät nur auf einer trockenen, ebenen und stabilen Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf oder neben heiße Oberflächen oder offene Flammen.
- Trennen Sie nach der Benutzung das Gerät vom Stromnetz.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie den Sockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Spülen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser ab.
- Benutzen Sie für die Reinigung des Geräts oder seines Zubehörs niemals Scheuerpads, scharfe Reiniger, Bleichmittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin, Aceton oder Alkohol.
- Regelmäßiges Entkalken beugt einer Beschädigung des Geräts vor.
- Stellen Sie weder den Sockel noch Zubehörteile in eine Mikrowelle.
- Die Messereinheit ist sehr scharf. Seien Sie sich dessen immer bewusst, wenn Sie das Gerät auseinandernehmen und reinigen.
- Das Gerät ist nicht für das Verrühren harter und/oder klebriger Zutaten bestimmt.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, andere Flüssigkeiten außer Wasser im Wassertank zu erwärmen oder zum Kochen zu bringen.
- Das Produkt ist nicht für das Auftauen oder Aufwärmen von Nahrungsmitteln bestimmt.
- Das Gerät sowie der Wassertank, die Deckel und das Zubehör werden während der Benutzung sehr heiß. Heben Sie den Dampfgeinsatz (siehe Abb. auf Seite 8 Punkt 12) mit Hilfe des Schabers an. Halten Sie zum Anheben der Kanne diese am Griff fest. Benutzen Sie hierfür bei Bedarf Ofenhandschuhe.
- Unsachgemäße oder falsche Benutzung sowie eine nicht den Anleitungen dieser Bedienungsanleitung entsprechende Benutzung führt zum Erlöschen der Garantie.
- Verwenden Sie nur das mit diesem Produkt mitgelieferte Zubehör.
- Das Gerät besitzt keine Ersatzteile (ausgenommen den zusätzlichen Dichtring Q). Demontieren Sie das Gerät niemals selbst. Wartungen/Reparaturen dürfen nur durch qualifizierte Techniker/-innen durchgeführt werden. Durch nicht qualifizierte Personen durchgeführte Reparaturen können zu gefährlichen Situationen für den/die Benutzer/-in führen.

4. INBETRIEBNAHME/VORBEREITUNGEN

NACH DEM KAUF:

- Überprüfen Sie direkt nach dem Kauf anhand der Übersichtsabbildung (siehe Kapitel 2.1. GERÄT UND ZUBEHÖRTEILE), ob der BFP-66 mit allen Zubehörteilen ausgeliefert worden ist. Wenn irgendwelche Teile fehlen sollten, dann setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung.
- Vergewissern Sie sich, dass der BFP-66 sowie sein Netzkabel unbeschädigt sind. Setzen Sie sich bei Unklarheiten mit Ihrem Händler oder der Kundendienstabteilung von Alecto in Verbindung. Webseite: www.alectobaby.nl oder E-Mail: service@alectobaby.nl
- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob die Zubehörteile unbeschädigt sind.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG:

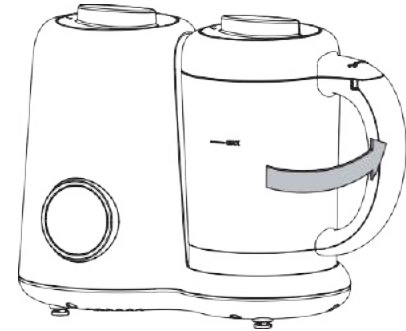
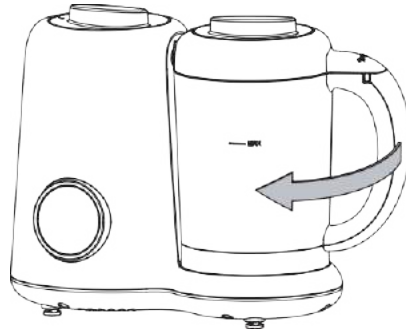
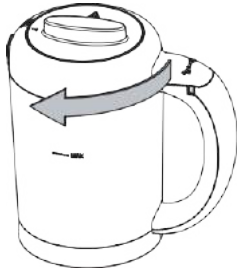

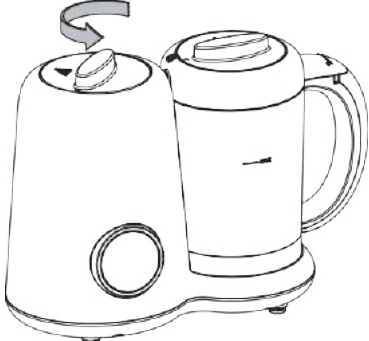
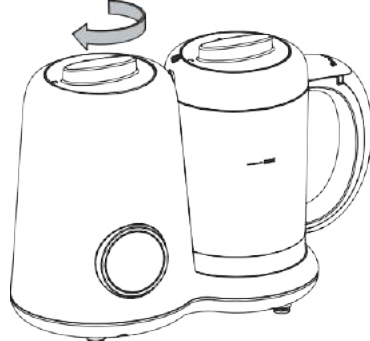



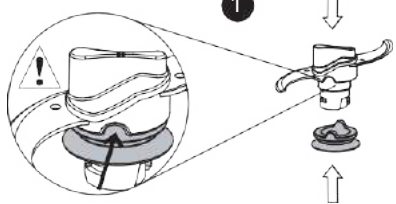
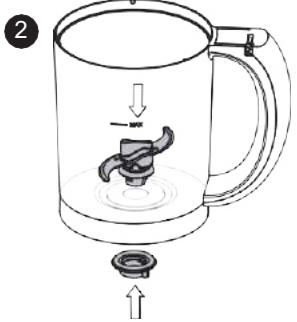

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät sowie von den Zubehörteilen.
- Reinigen Sie vor der ersten Benutzung alle Teile gründlich. Siehe Kapitel 6. REINIGUNG UND PFLEGE.

VOR JEDER BENUTZUNG:

- Stellen Sie das Gerät auf eine solide und ebene Oberfläche und halten Sie ausreichend Abstand um das Gerät herum ein, um jeglicher Beschädigung der Küchenschränke (z. B. durch den heißen Dampf) vorzubeugen und damit Sie das Gerät beim Verrühren sicher festhalten können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Netzsteckdose, wenn alle Vorbereitungen für das Dampfgaren, Aufwärmen, Rühren/Pürieren und Sterilisieren abgeschlossen sind.

5. ALLGEMEINES

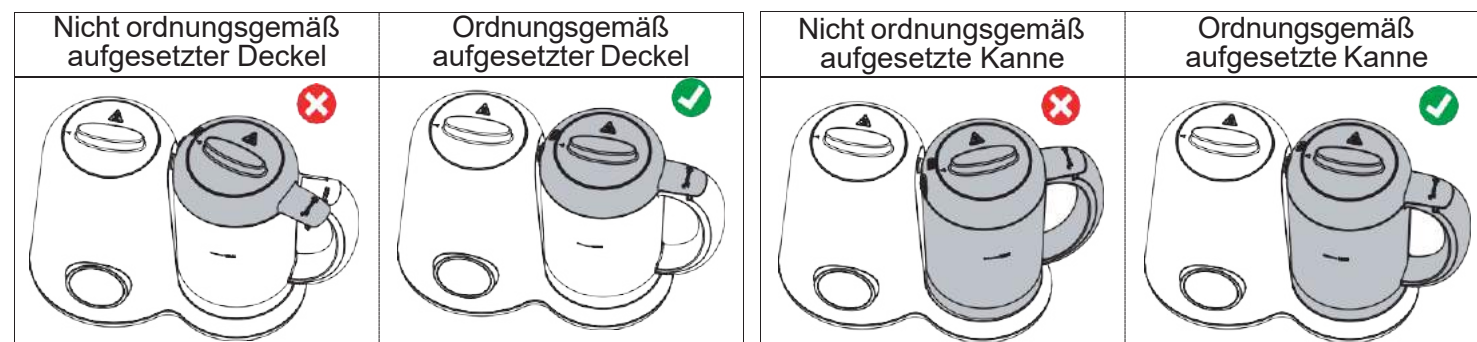
5.1. ZUSAMMENSETZEN UND AUSEINANDERNEHMEN

Die Kanne vom Sockel herunternehmen	Die Kanne auf den Sockel setzen
	
Den Deckel von der Kanne nehmen	Den Deckel auf die Kanne setzen
	
Den Wassertankdeckel abnehmen	Den Wassertankdeckel aufsetzen
	
Entfernen der Messereinheit vom Kannenboden	Einsetzen der Messereinheit in die Kanne
<p>! Achtung! Die Messereinheit ist sehr scharf. Seien Sie beim Herausnehmen und Einsetzen vorsichtig.</p>	
<p>1 </p> <p>2 </p> <p>3 </p>	<p>1 </p> <p>2 </p> <p>3 </p>

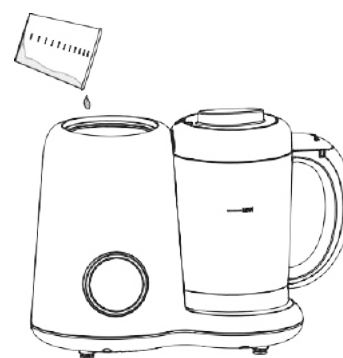
5.2. WARNUNGEN



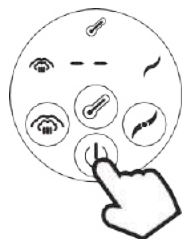
Das Gerät besitzt eine integrierte Sicherheitsverriegelung. Wenn während der Benutzung der Deckel nicht ordnungsgemäß auf der Kanne oder die Kanne nicht ordnungsgemäß auf dem Sockel sitzt, dann wird auf dem Bedienfeld die Warnmeldung „E1“ angezeigt. In diesem Fall können die Funktionen Dampfgaren und Rühren nicht aktiviert werden.



Wenn während des Dampfgarens das Wasser im Wassertank verbraucht ist, dann wird auf dem Bedienfeld die Warnmeldung „E2“ angezeigt. Daraufhin wird der Thermostat begleitet von 3 Piepstönen ausgeschaltet. Wenn innerhalb von 2 Minuten Wasser nachgefüllt wird, dann wird die Dampfgarfunktion innerhalb einiger Sekunden automatisch fortgesetzt. Wenn kein Wasser nachgefüllt wird, dann wechselt der BFP-66 in den Standby-Modus.



5.3. STANDBY-MODUS



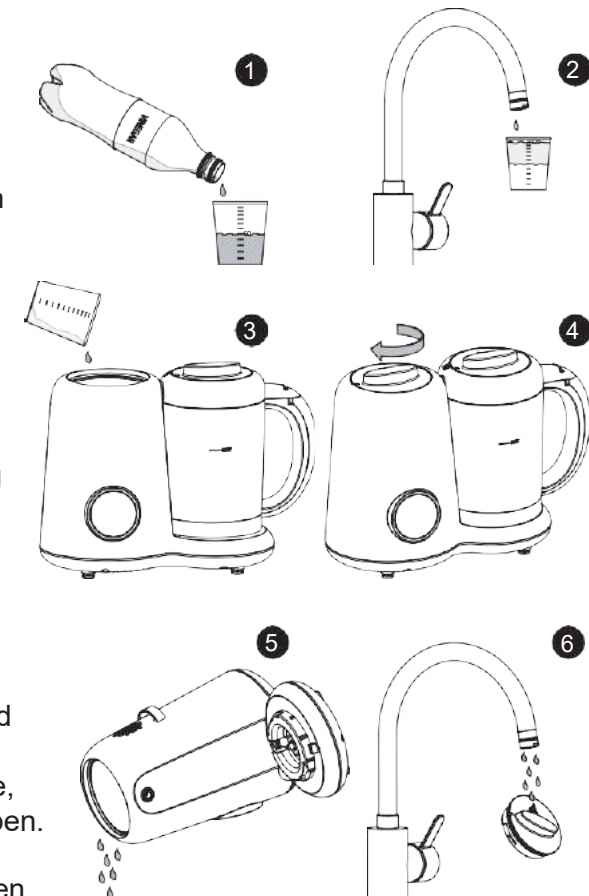
Im Standby-Modus blinken die horizontalen Streifen und keine der Funktionen ist aktiviert. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose oder drücken Sie ca. 3 s lang die Taste Ein/Aus/Pause, um das Bedienfeld vollständig auszuschalten.

6. REINIGUNG UND PFLEGE

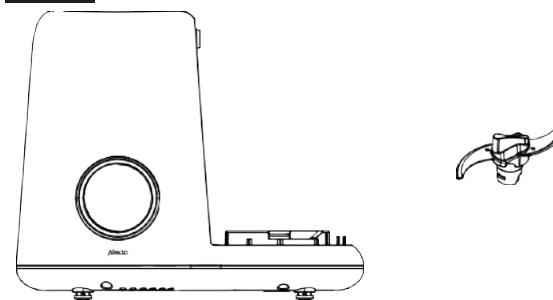
- Reinigen Sie das Gerät unmittelbar nach jeder Benutzung.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen **IMMER** den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen.
- Schrauben Sie die Messereinheit vorsichtig vom Kannenboden ab (siehe Kapitel 5.1. ZUSAMMENSETZEN UND AUSEINANDERNEHMEN), um anschließend die gelösten Teile gründlich zu reinigen. **Achtung!** Die Messereinheit ist sehr scharf. Seien Sie beim Zusammensetzen, Auseinandernehmen und Reinigen der Messereinheit besonders vorsichtig.
- Den Sockel können Sie mit einem angefeuchteten Tuch abwischen.
- Tauchen Sie den Sockel **NIEMALS** in Wasser und spülen Sie ihn auch **NICHT** unter fließendem Wasser ab!
- Stellen Sie den Sockel **NIEMALS** auf eine feuchte Oberfläche.
- Benutzen Sie für die Reinigung des Geräts oder seines Zubehörs **NIEMALS** Scheuerpads, scharfe Reiniger, Bleichmittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin, Aceton oder Alkohol.
- Hartes Wasser verursacht Ablagerungen im Wassertank. Wir empfehlen Ihnen, diese Kalkablagerungen alle 2 – 4 Wochen zu entfernen. Das Entkalken sollte **NUR** mit weißem Essig durchgeführt werden. **Achtung!** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig ausgeschaltet und abgekühlt ist.

Folgen Sie dann den nachstehenden Anweisungen:

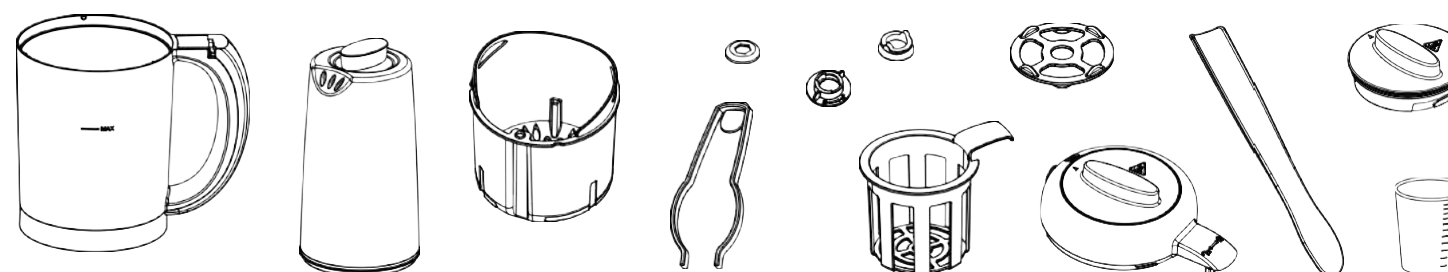
1. Gießen Sie so viel Weiße-Essig-Lösung (60 ml weißer Essig und 60 ml Wasser) in den Wassertank, dass dieser halbvoll ist und schrauben Sie anschließend den Deckel auf den Wassertank.
 2. Lassen Sie nun die Lösung ca. 6 – 12 Stunden solange im Wassertank, bis die Kalkablagerungen vollständig verschwunden sind. Sollten nach dieser Zeit immer noch Kalkablagerungen vorhanden sein, dann wiederholen Sie die vorstehenden Schritte solange, bis der Wassertank vollständig von den Kalkablagerungen befreit ist.
 3. Gießen Sie die Lösung aus den Wassertank und spülen Sie ihn anschließend gründlich mit Wasser aus. Spülen Sie auch den Deckel unter fließendem Wasser gründlich ab.
 4. Füllen Sie nun 250 ml Wasser in den Wassertank (bis zur Markierung MAX) und führen Sie einen Dampfgarzyklus ohne Zutaten aus. Anschließend können Sie wieder Nahrungsmittel zubereiten.
 5. Trocken Sie abschließend den Wassertank mit einem weichen Tuch.
- Spülen Sie die spülmaschinenfesten Teile (siehe nachstehende Abbildung) unter fließendem Wasser ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine legen/stellen.
 - Trocknen Sie alle Teile, bevor Sie sie wieder im Gerät einsetzen und aufbewahren.
 - Alle Teile wie beispielsweise Dampfgareinsatz, Schaber und Kanne, die in Berührung mit Nahrungsmitteln kommen, können sich verfärben. Das ist normal und für die Nahrungsmittelzubereitung ungefährlich.
 - Der BFP-66 benötigt außer Reinigung und Entkalkung keine weiteren Pflegemaßnahmen.



NICHT SPÜLMASCHINENFEST:



IST SPÜLMASCHINENFEST:



7. DÄMPFEN

7.1. ZUTATEN NUR DAMPFGAREN

Wenn Sie das Produkt das erste Mal in Betrieb nehmen, dann empfehlen wir Ihnen, dass Sie einmal den kompletten Dampfgarvorgang mit eingesetztem leeren Dampfgareinsatz und leerer Kanne durchlaufen lassen.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Oberfläche und halten Sie Freiraum zur Umgebung, damit keine Küchenschränke (z. B. durch heißen Dampf) beschädigt werden können.
2. Gießen Sie 250 ml Wasser bis maximal zur Markierung „MAX“ in den Wassertank und verschließen Sie ihn anschließend mit dem Deckel. Wir empfehlen Ihnen, dass Sie weiches oder aufbereitetes Wasser den Vorzug gegenüber Mineral- oder Leitungswasser geben, weil das dort enthaltene Kalzium Ablagerung im Wassertank verursachen kann.



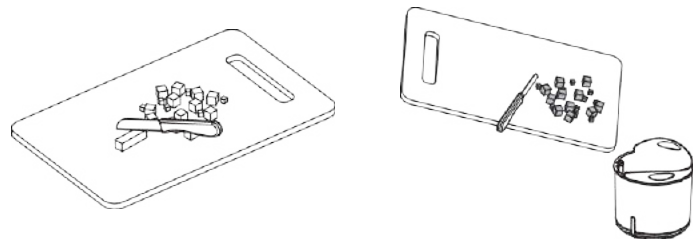
Achtung! Vergewissern Sie sich, dass der Wasserpegel im Wassertank die MAX-Markierung NICHT überschreitet.

Achtung! Geben Sie niemals andere Flüssigkeiten als Wasser (ausgenommen weißen Essig für die Entkalkung, siehe Kapitel 6. REINIGUNG UND PFLEGE) in den Wassertank.

Achtung! Benutzen Sie die Dampfgarfunktion niemals, wenn sich kein Wasser im Wassertank befindet.

Achtung! Vergewissern Sie sich, dass der Wassertankdeckel ordnungsgemäß geschlossen ist.

3. Waschen, schälen und schneiden Sie die Zutaten (Gemüse und/oder Früchte) in kleine Stücke (zu je 0,5 – 1 cm Größe) und legen Sie sie anschließend in den Dampfgareinsatz. Je kleiner die Zutaten sind, umso besser können diese dampfgargart werden.



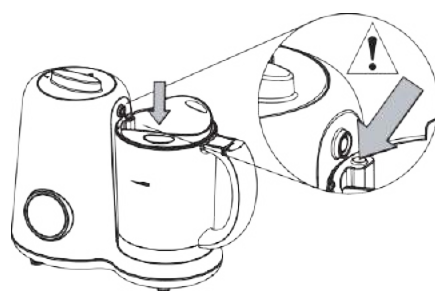
Achtung! Vergewissern Sie sich, dass die Nahrungsmittelfüllmenge im Dampfgareinsatz nicht über die obere Kante des Dampfgareinsatzes hinausreicht. Dadurch könnten die Dampföffnungen in der Kanne blockiert werden.

Achtung! Tauen Sie gefrorene/rohe Zutaten zuerst auf, bevor Sie sie in den Dampfgareinsatz legen. Lassen Sie überschüssiges Wasser von den gefrorenen Zutaten ablaufen, bevor Sie sie in die Kanne legen.

4. Setzen Sie den Dampfgareinsatz in die Kanne.

Achtung! Vergewissern Sie sich jedes Mal, dass die Messereinheit ordnungsgemäß am Kannenboden fixiert ist (siehe Kapitel 5.1. ZUSAMMENSETZEN UND AUSEINANDERNEHMEN). Wenn diese nicht ordnungsgemäß am Kannenboden fixiert ist, können Kondensation und Nahrungsmittel aus der Kanne in das Gerät gelangen.

Achtung! Der Dampfgareinsatz kann nur auf eine Weise in der Kanne eingesetzt werden.

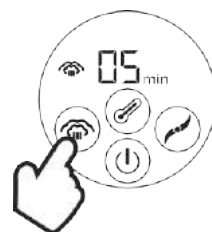


5. Halten Sie die Kanne am Griff fest und schrauben Sie dann den Deckel auf die Kanne.

6. Setzen Sie nun die Kanne auf den Sockel, falls Sie dies nicht schon vorher getan haben.

7. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

8. Tippen Sie die Taste für die Dampfgarfunktion an. Daraufhin leuchtet auf dem Bedienfeld das „Dampfgarfunktion-aktiviert“-Symbol. Die Standardzeit für das Dampfgaren beträgt 20 Minuten. Durch Antippen der Taste Dampfgarfunktion können Sie die Dampfgarzeit in 5-Minuten-Schritten in einem Bereich von 5 bis 30 Minuten einstellen. Die notwendige Dampfgarzeit richtet sich sowohl nach der Art als auch der Menge des Dampfgargutes. Schlagen Sie hierfür in einem geeigneten Rezeptbuch oder im Internet nach. Als Regel können Sie sich jedoch eine Dampfgarzeit zwischen 5 und 15 Minuten merken.



Achtung! Die Dampfgarfunktion kann nicht aktiviert werden, wenn die Kanne nicht ordnungsgemäß auf dem Sockel oder der Deckel nicht ordnungsgemäß auf der Kanne sitzt oder sich kein Wasser im Wassertank befindet (siehe Kapitel 5.2. WARNUNGEN).

9. Die Dampfgarfunktion startet nach 3 Sekunden automatisch. Es kann einige Minuten dauern, bis Sie das Kochen des Wassers im Wassertank hören und Sie sehen, wie sich die Kanne mit Dampf füllt. Die letzte Minute der Dampfgarzeit wird auf dem Bedienfeld von 60 bis 0 heruntergezählt. Wenn die Dampfgarzeit abgelaufen ist, dann ertönen 3 Pieptöne.

Achtung! Während des Dampfgarens entweicht heißer Dampf über die Dampfventile im Kannendeckel. Tragen Sie deshalb bei Bedarf Ofenhandschuhe.

Achtung! Entfernen Sie während des Dampfgarens niemals den Wassertankdeckel. Heißer Dampf und/oder Wasser würden aus dem Wassertank herausgedrückt werden und Sie könnten sich verbrennen/verbrühen.

Achtung! Füllen Sie den Wasserdampf während des Dampfgarens nicht nach. Heißes Wasser und heißer Dampf könnten aus dem Gerät strömen.

10. Das Gerät wechselt automatisch in den Standby-Modus (siehe Kapitel 5.3. STANDBY-MODUS).

Achtung! Lassen Sie das Gerät nach einem Dampfgarzyklus immer mindestens 10 Minuten abkühlen, bevor Sie erneut dampfgaren. Gießen Sie im Wassertank verbliebenes Wasser weg und füllen Sie anschließend frisches Wasser in den Wassertank.

Achtung! Nach Beendigung des Dampfgarens kann noch einige Zeit Dampf aus den Dampfventilen im Kannendeckel strömen.

11. Schrauben Sie den Kannendeckel vorsichtig ab.

Achtung! Dampfgareinsatz, Kannendeckel und der aus dem Kannendeckel ausströmende Dampf sind heiß! Tragen Sie deshalb bei Bedarf Ofenhandschuhe.

12. Heben Sie mit Hilfe des Schabers den Dampfgareinsatz mit dem Dampfgargut vorsichtig aus der Kanne (siehe Abb.).

Achtung! Benutzen Sie zum Herausheben des Dampfgareinsatzes aus der Kanne nur den mitgelieferten Schaber.



13. Ziehen Sie nach der Benutzung des Geräts den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, gießen Sie dann das verbliebene Wasser aus dem Wassertank, reinigen Sie anschließend den Wassertank sowie die Zubehörteile und trocknen Sie abschließend alles (siehe Kapitel 6. REINIGUNG UND PFLEGE).

Während des Dampfgarens ist es möglich, die Dampfgarzeit einzustellen oder in den Standby-Modus zurückzukehren (siehe Kapitel 5.3 STANDBY-MODUS). Tippen Sie hierfür die Taste für die Dampfgarfunktion oder die Taste Ein/Aus/Pause an. Wenn Sie innerhalb von 5 Minuten keine Auswahl treffen, dann kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.

7.2. ZUTATEN NACH DEM DAMPFGAREN VERRÜHREN

1. Nehmen Sie die Kanne vom Sockel.

2. Entfernen Sie die gedämpften Zutaten aus dem Dampfgareinsatz, indem Sie ihn mit Hilfe des Schabers mit der Oberseite nach unten drehen. Es ist nicht notwendig, die Feuchtigkeit in der Kanne abzulassen, weil diese mit den gedämpften Zutaten verrührt werden kann.

Achtung! Vergewissern Sie sich, dass die maximale Füllmenge in der Kanne (siehe MAX-Markierung) nicht überschritten wird.

3. Setzen Sie mit Schritt 5 des Kapitels 8 Zutaten NUR VERRÜHREN fort.



8. ZUTATEN NUR VERRÜHREN

1. Stellen Sie das Gerät auf eine solide und ebene Oberfläche und halten Sie ausreichend Abstand um das Gerät herum ein, damit keine Küchenschränke beschädigt werden und Sie das Gerät beim Rühren/Pürieren festhalten können.
2. Nehmen Sie die Kanne vom Sockel.
3. Entfernen Sie den Deckel von der Kanne.

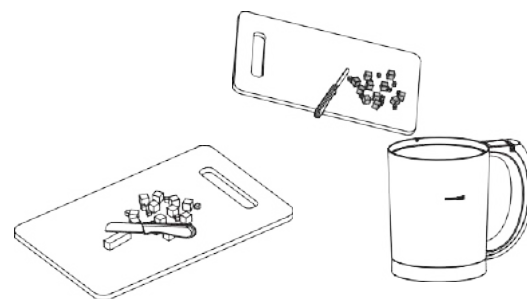
Achtung! Vergewissern Sie sich jedes Mal, dass die Messereinheit ordnungsgemäß am Kannenboden fixiert ist (siehe Kapitel 5.1 ZUSAMMENSETZEN UND AUSEINANDERNEHMEN).

4. Waschen, schälen und schneiden Sie die Zutaten (Gemüse und/oder Früchte) in kleine Stücke (zu je 0,5 – 1 cm Größe) und legen Sie sie anschließend direkt in die Kanne. Je kleiner die Zutaten sind, umso besser können diese verrührt werden. Es ist nicht notwendig, die Feuchtigkeit in der Kanne abzulassen, weil diese mit den Zutaten verrührt werden kann.

Achtung! Die Mixerklingen sind NICHT für das Zerkleinern harter und/oder klebriger Nahrungsmittel wie Nüsse, Eiswürfel, Kaffeebohnen, Gelees, Käse usw., sondern nur für weiches Gemüse und Früchte geeignet.

Achtung! Vergewissern Sie sich, dass die maximale Füllmenge (siehe MAX-Markierung) der Kanne nicht überschritten wird.

5. Schütteln Sie die Kanne, um die Zutaten gleichmäßig zu verteilen.
6. Halten Sie die Kanne am Griff fest und schrauben Sie dann den Deckel auf die Kanne.



Achtung! Während des Rührens/Pürierens darf der Dampfgareinsatz nicht in die Kanne eingesetzt werden.

7. Sie können auch den Kannendeckel abnehmen und weitere Zutaten, wie beispielsweise Wasser zum Pürieren oder gekochten Reis zugeben.
8. Verschließen Sie anschließend die Kanne wieder mit dem Deckel.

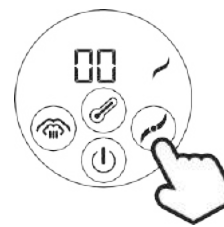
Achtung! Vergewissern Sie sich, dass die Kanne ordnungsgemäß auf den Sockel gesetzt ist (siehe Kapitel 5.2. WARNUNGEN).

9. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

10. **Achtung!** Wenn Sie die Funktion für das Verrühren antippen, dann startet der Rührvorgang sofort.

Tippen Sie die Taste für die Rührfunktion an. Daraufhin leuchtet auf dem Bedienfeld das „Rührfunktion-aktiviert“-Symbol und die Sekunden (max. 40 Sekunden) werden heruntergezählt. Halten Sie die Taste für die Rührfunktion solange angetippt, bis die Zutaten die gewünschte Konsistenz besitzen. Die Rührfunktion wird in dem Moment gestoppt, in dem Sie die Taste für die Rührfunktion loslassen.

11. Wenn die Zutaten an der Kanneninnenseite kleben oder die verrührten Zutaten immer noch zu fest sind, dann lassen Sie die Taste für die Rührfunktion los und nehmen Sie die Kanne vom Sockel. Sie können die an der Kanneninnenseite klebenden Zutaten mit Hilfe des Schabers lösen. Geben Sie bei Bedarf zum Verdünnen der Zutaten etwas Wasser hinzu.



Achtung! Benutzen Sie die Rührfunktion nicht, wenn die Kanne leer ist. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.

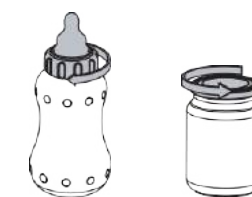
Achtung! Wenn Sie die Taste für die Rührfunktion 40 s lang angetippt gehalten haben, kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.

Achtung! Lassen Sie das Gerät nicht länger als 40 Sekunden ohne Pause rühren. Wenn die Zutaten nach 40 Sekunden noch nicht die gewünschte Konsistenz besitzen, dann lassen Sie das Gerät mindestens 3 Minuten abkühlen, bevor Sie mit dem Rühren fortsetzen.

12. Nehmen Sie die Kanne vom Sockel.
13. Schrauben Sie den Deckel der Kanne ab.
14. Nehmen Sie die verrührten Zutaten mit Hilfe des Schabers aus der Kanne heraus. Geben Sie das Rührgut in eine Schüssel oder auf einen Teller.
15. Ziehen Sie nach der Benutzung des Geräts den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, gießen Sie das übriggebliebene Wasser aus dem Wassertank und reinigen Sie anschließend alle Zubehörteile (siehe Kapitel 6. REINIGUNG UND PFLEGE). Trocknen Sie abschließend die Innenseite des Wassertanks.

9. AUFWÄRMEN VON BABYFLASCHEN/BABYGLÄSERN

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Oberfläche und halten Sie Freiraum zur Umgebung, damit keine Küchenschränke (z. B. durch heißen Dampf) beschädigt werden können. Für das Erwärmen einer Babyflasche/eines Babyglases ist es nicht notwendig, die Kanne auf den Sockel zu stellen.

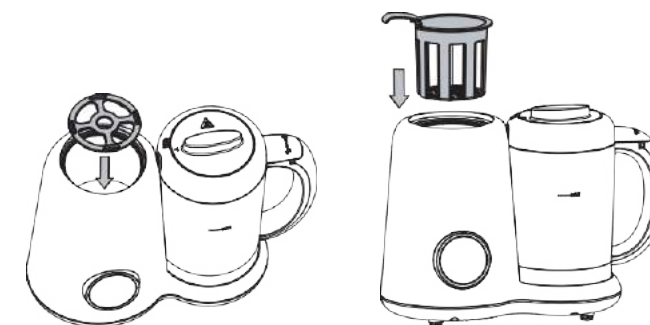


2. Schrauben Sie den Deckel der Babyflasche ab und setzen Sie anschließend den Sauger auf die Flasche.

Wenn Sie Babynahrung erwärmen möchten, dann müssen Sie den Deckel des Babyglases abschrauben.

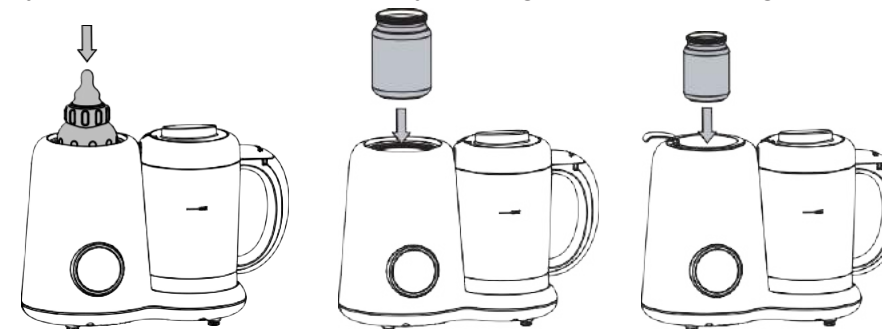
Achtung! Lassen Sie den Deckel nicht auf der Kanne.

3. Legen Sie den Isolerring in den Wassertank. Wenn die Babyflasche oder das Glas mit der Babynahrung sehr schmal ist, dann kann es notwendig werden, dass Sie den Sterilisationseinsatz in den Wassertank setzen müssen. In diesem Fall ist es nicht notwendig, den Isolerring in den Wassertank zu legen.



Achtung! Entweder der Isolerring ODER der Sterilisationseinsatz muss in den Wassertank gelegt/eingesetzt werden. Weil die Heizplatte sehr heiß wird, darf die Kanne/Babyflasche nicht direkt auf die Heizplatte gestellt werden.

4. Stellen Sie die Babyflasche/das Glas mit der Babynahrung auf den Isolerring bzw. in den Sterilisationseinsatz.



5. Füllen Sie nun den Bereich zwischen Babyflasche/Babynahrungsglas und der Innenseite des Wassertanks mit Wasser. Füllen Sie so viel Wasser ein, dass sich ca. die Hälfte der Babymilch/Babynahrung im Wasser befindet.

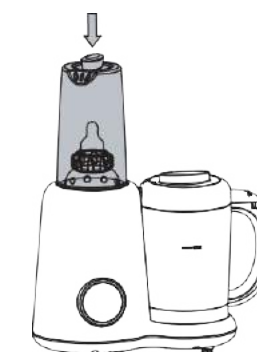
Achtung! Vergewissern Sie sich, dass der Wasserpegel im Wassertank die MAX-Markierung nicht überschreitet.

Achtung! Geben Sie niemals andere Flüssigkeiten als Wasser (ausgenommen weißen Essig für die Entkalkung, siehe Kapitel 6. REINIGUNG UND PFLEGE) in den Wassertank.

Achtung! Die Aufwärmfunktion darf NIEMALS bei leerem Wassertank benutzt werden.

6. Eventuell kann es notwendig sein, dass Sie den Dampfgardeckel auf den Wassertank setzen.

Achtung! Wenn der Sterilisationseinsatz benutzt wird, dann passt der Dampfgaraufsatz nicht auf den Wassertank.



7. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
8. Tippen Sie die Taste für die Aufwärmfunktion an. Daraufhin leuchtet auf dem Bedienfeld das „Aufwärmfunktion-aktiviert“-Symbol. Die Standardtemperatur beträgt 37 °C. Durch Antippen der Taste für die Aufwärmfunktion können Sie eine Temperatur zwischen 37 °C und 50 °C einstellen. Die Aufwärmtemperatur und die Aufwärmzeit richten sich nach der Art der Babynahrung und dessen Menge.
Schlagen Sie hierfür in einem geeigneten Rezeptbuch oder im Internet nach.

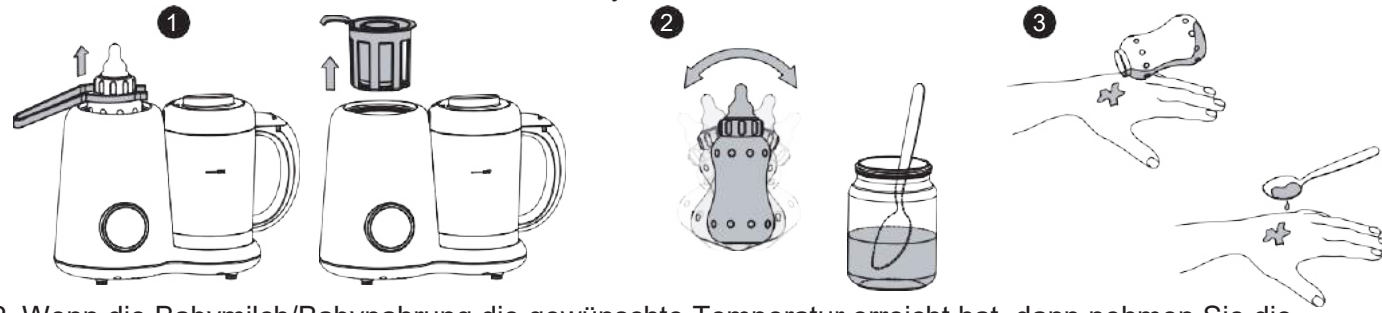


9. Die Aufwärmfunktion startet nach 3 Sekunden automatisch. Es dauert einen Moment, bis das Wasser im Wassertank erwärmt ist. Das Heizelement wird während des Aufwärmens ein- und ausgeschaltet (sie hören ein regelmäßiges vom BFP-66 kommendes Klicken). Hierdurch wird das Wasser konstant auf der eingestellten Temperatur gehalten.
10. Das Wasser wird insgesamt 40 Minuten lang erwärmt. Sobald das Wasser die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird es auf dieser Temperatur gehalten. Nach 40 Minuten ertönen 3 Pieptöne. Anschließend kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

Achtung! Das Gerät zeigt nicht an, wenn das Gerät die eingestellte Wassertemperatur erreicht hat.

11. Nehmen Sie die Babyflasche/das Glas mit der Babynahrung mit Hilfe der Küchenzange in regelmäßigen Abständen aus dem Wassertank (bzw. dem Sterilisationseinsatz) und schütteln bzw. rühren Sie die Babymilch/Babynahrung um, damit die Temperatur gleichmäßig verteilt wird. Überprüfen Sie die Temperatur der Babynahrung auf Ihrem Handrücken bzw. Handgelenk.

Achtung! Aus dem Wassertank herausspritzendes Wasser, der Dampfgardeckel, der Sterilisationseinsatz und die Kanne/Babyflasche können heiß sein.



12. Wenn die Babymilch/Babynahrung die gewünschte Temperatur erreicht hat, dann nehmen Sie die Babyflasche/das Glas mit der Babynahrung mit Hilfe der Küchenzange aus dem Wassertank bzw. dem Sterilisationseinsatz und schalten Sie anschließend das Gerät aus, indem Sie 3 Sekunden lang die Taste Ein/Aus/Pause angetippt halten.
13. Wenn Sie das Gerät nicht weiter benutzen möchten, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, gießen Sie das übriggebliebene Wasser aus dem Wassertank und trocknen Sie abschließend die Innenseite des Wassertanks.

Während des Aufwärmens ist es möglich, die Temperatur einzustellen oder in den Standby-Modus zurückzukehren (siehe Kapitel 5.3 STANDBY-MODUS). Tippen Sie hierfür die Taste für die Aufwärmfunktion oder die Taste Ein/Aus/Pause an. Wenn Sie innerhalb von 5 Minuten keine Auswahl treffen, dann kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.

10. STERILISIEREN VON BABYFLASCHEN/SAUGERN

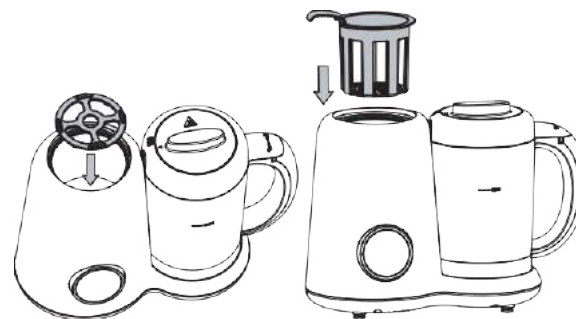
1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Oberfläche und halten Sie Freiraum zur Umgebung, damit keine Küchenschränke (z. B. durch heißen Dampf) beschädigt werden können.

Achtung! Der Kannendeckel muss sich auf der Kanne befinden und die Kanne auf den Sockel gestellt sein, damit die Dampfgarfunktion aktiviert werden kann.

2. Für Babyflaschen: Legen Sie den Isolierring in den Wassertank.
Für Sauger: Setzen Sie den Sterilisationseinsatz in den Wassertank.

Achtung! Entweder der Isolierring ODER der Sterilisationseinsatz muss in den Wassertank gelegt/eingesetzt werden.

Weil die Heizplatte sehr heiß wird, darf der Sauger/die Babyflasche nicht direkt auf die Heizplatte gelegt/gestellt werden.



3. Für Babyflaschen: Entfernen Sie den Verschluss und/oder Sauger von der Babyflasche. Setzen Sie die Babyflasche mit der Öffnung nach unten zeigend auf den Isolierring im Wassertank.

Für Sauger: Legen Sie den Sauger in den Sterilisationseinsatz.

Achtung! Es sollte immer jeweils nur ein Sauger in den Einsatz gelegt werden.

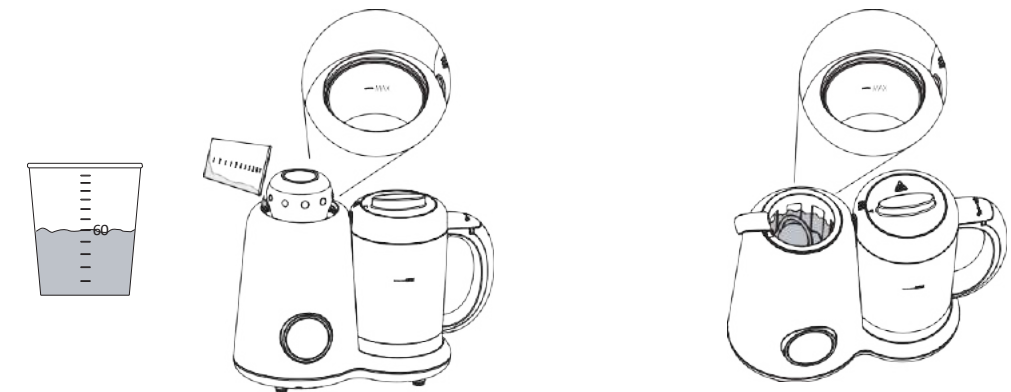


4. Für Babyflaschen: Gießen Sie mit Hilfe des Messbechers ca. 60 ml Wasser in den Wassertank.
Für Sauger: Gießen Sie so viel Wasser in den Wassertank, dass der Sauger vollständig mit Wasser bedeckt ist.

Achtung! Vergewissern Sie sich, dass der Wasserpegel im Wassertank die MAX-Markierung nicht überschreitet.

Achtung! Geben Sie niemals andere Flüssigkeiten als Wasser (ausgenommen weißen Essig für die Entkalkung, siehe Kapitel 6. REINIGUNG UND PFLEGE) in den Wassertank.

Achtung! Benutzen Sie die Dampfgarfunktion niemals, wenn sich kein Wasser im Wassertank befindet.



5. Für Babyflaschen: Setzen Sie den Dampfgardeckel auf den Wassertank.

Für Sauger: Der Dampfgardeckel muss nicht auf den Wassertank gesetzt werden, wenn der Sauger vollständig von Wasser bedeckt wird.



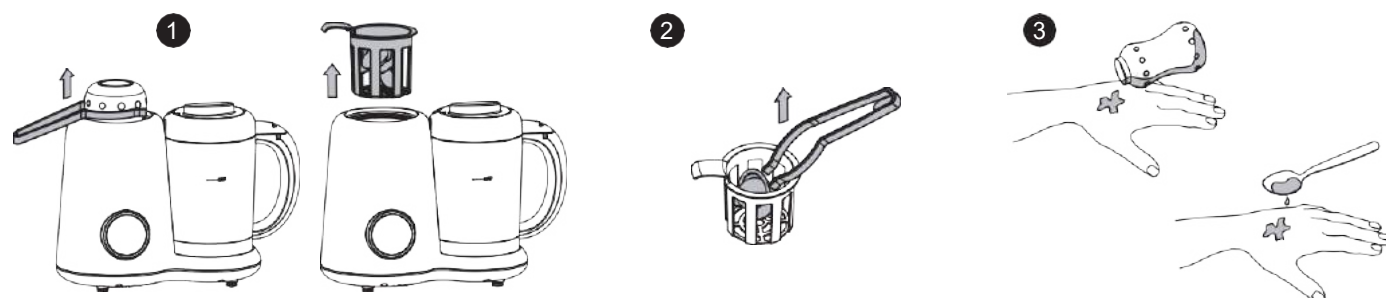
6. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
7. Tippen Sie die Taste für die Dampfgarfunktion an. Daraufhin leuchtet auf dem Bedienfeld das „Dampfgarfunktion-aktiviert“-Symbol. Die Standardzeit für das Dampfparen beträgt 20 Minuten. Durch Antippen der Taste Dampfgarfunktion können Sie die Dampfgarzeit in 5-Minuten-Schritten in einem Bereich von 5 bis 30 Minuten einstellen. Die Sterilisationsdauer der Babyflasche/des Saugers beträgt ca. 5 Minuten. Stellen Sie eine Dampfgarzeit von 5 Minuten ein.



8. Die letzte Minute wird auf dem Bedienfeld von 60 bis 0 heruntergezählt. Bevor das Gerät wieder in den Standby-Modus wechselt, ertönen 3 Pieptöne.
9. Lassen Sie den Wassertank 4 – 5 Minuten abkühlen.

10. Babyflasche: Nehmen Sie die Babyflasche mit Hilfe der Küchenzange aus dem Wassertank.
Sauger: Heben Sie den Einsatz vorsichtig aus dem Wassertank und nehmen Sie anschließend mit Hilfe der Küchenzange den Sauger aus dem Einsatz.

! Achtung! Aus dem Wassertank austretender Wasserdampf/herausspritzendes Wasser, der Dampfgardeckel, aus dem Dampfgardeckel austretender Dampf, der Sterilisationseinsatz, die Babyflasche und der Sauger sind heiß.



11. Wenn Sie das Gerät nicht weiter benutzen möchten, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, gießen Sie das übriggebliebene Wasser aus den Wassertank und trocknen Sie abschließend die Innenseite des Wassertanks.

Während der Sterilisation ist es möglich, die Dampfgarzeit einzustellen oder in den Standby-Modus zurückzukehren (siehe Kapitel 5.3. STANDBY-MODUS). Tippen Sie hierfür die Taste für die Dampfgarfunktion oder die Taste Ein/Aus/Pause an. Wenn Sie innerhalb von 5 Minuten keine Auswahl treffen, dann kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.

11. ENTSORGUNG DES GERÄTS (UMWELT)

Am Ende der Lebensdauer des Geräts darf dieses Produkt nicht über den gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss bei einer Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Geräte abgegeben werden.



12. TECHNISCHE DATEN

Stromversorgungseingang: 230 V~/50 Hz
Leistungsaufnahme beim Rühren: 150 W
Leistungsaufnahme beim Dampfgaren/Aufwärmen: 300 W
Betriebstemperatur: 10 °C – 40 °C/50 °F – 104 °F.

13. GARANTIE

Für Ihren Alecto BFP-66 erhalten Sie eine GARANTIE von 24 MONATEN ab Tag des Kaufes. Während dieser Zeit garantieren wir Ihnen eine kostenfreie Reparatur von Defekten, die auf Material- und/oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die endgültige Entscheidung liegt im Ermessen des Importeurs.

WAS ZU TUN IST:

Wenn Sie einen Fehler bemerken, dann schlagen Sie zuerst in der Bedienungsanleitung nach. Wenn diese keine zufriedenstellende Antwort liefert, dann setzen Sie sich bitte mit der Alecto-Kundendienstabteilung unter www.alectobaby.nl in Verbindung.

ERLÖSCHEN DER GARANTIE:

- Im Fall von unsachgemäßer oder falscher Benutzung, der Benutzung nicht originaler Teile oder Zubehör, bei durch Feuchtigkeit, Brand, Hochwasser, Blitzschlag und Naturkatastrophen verursachten Mängeln und Defekten.
- Im Fall unautorisierter Modifikationen und/oder Reparaturen durch Dritte. Wartungen/Reparaturen dürfen nur durch qualifizierte Techniker/-innen durchgeführt werden.
- Unsachgemäßer Transport des Geräts ohne geeignete Verpackung und wenn dem Gerät diese Garantiekarte und der Kaufbeleg nicht beigelegt wurde.
- Jede weitere Haftung, insbesondere für Folgeschäden, ist ausgeschlossen.

TABLE OF CONTENTS

1. INTRODUCTION.....	p:	43
2. OVERVIEW.....		43
2.1. APPLIANCE AND ACCESSORIES.....		43
2.2. CONTROL PANEL.....		43
3. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....		44
4. COMMISSIONING/PREPARATIONS.....		44
5. GENERAL.....		45
5.1. ASSEMBLY AND DISASSEMBLY.....		45
5.2. WARNINGS.....		46
5.3. STAND-BY MODE.....		46
6. CLEANING AND MAINTENANCE.....		47
7. STEAMING.....		48
7.1. ONLY STEAMING INGREDIENTS.....		48
7.2. BLENDING INGREDIENTS AFTER STEAMING.....		49
8. BLENDING INGREDIENTS ONLY.....		50
9. WARMING UP BOTTLE/JAR FOOD.....		51
10. STERILIZING BOTTLES AND TEATS.....		53
11. DISPOSAL OF THE APPLIANCE (ENVIRONMENT).....		54
12. TECHNICAL SPECIFICATIONS.....		54
13. GUARANTEE.....		54

1. INTRODUCTION

The Alecto BFP-66 is a 5-in-1 Baby food processor. This device has the following functions:

- Steaming
- Blending/puréeing
- Warming up
- Use as a bottle warmer
- Sterilization of bottles/teats

INTENDED USE:


The BFP-66 is only suitable for preparing (baby) food in a domestic environment and/or sterilizing, for example, teats or milk bottles. The chopping blades are NOT suitable for chopping hard and/or sticky ingredients such as nuts, ice cubes, coffee beans, jellies, cheese and the like, but only for soft vegetables and fruits.

2. OVERVIEW

2.1. APPLIANCE AND ACCESSORIES

- A: Tongs
- B: Steam lid
- C: Spatula
- D: Water tank lid
- E: Sterilization basket
- F: Insulation ring
- G: Water tank
- H: Base
- I: Control panel
- J: Measuring cup 120 ml
- K: Steam inlet lid
- L: Steam vent lid
- M: Jug lid
- N: Steam inlet
- O: Steam basket 650 ml
- P: Blade unit *
- Q: Blade unit seal * + spare in bag
- R: Jug handle
- S: MAX indication 600 ml
- T: Can
- U: Steam outlet
- V: Blade unit sealing ring *
- W: Seal ring for water
- X: Power cord
- Y: Can lock button

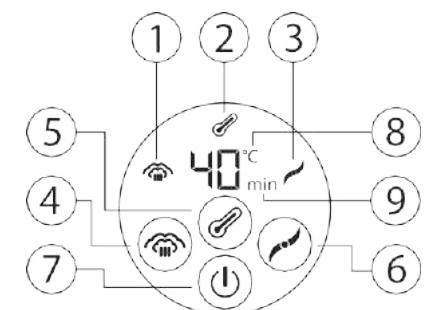
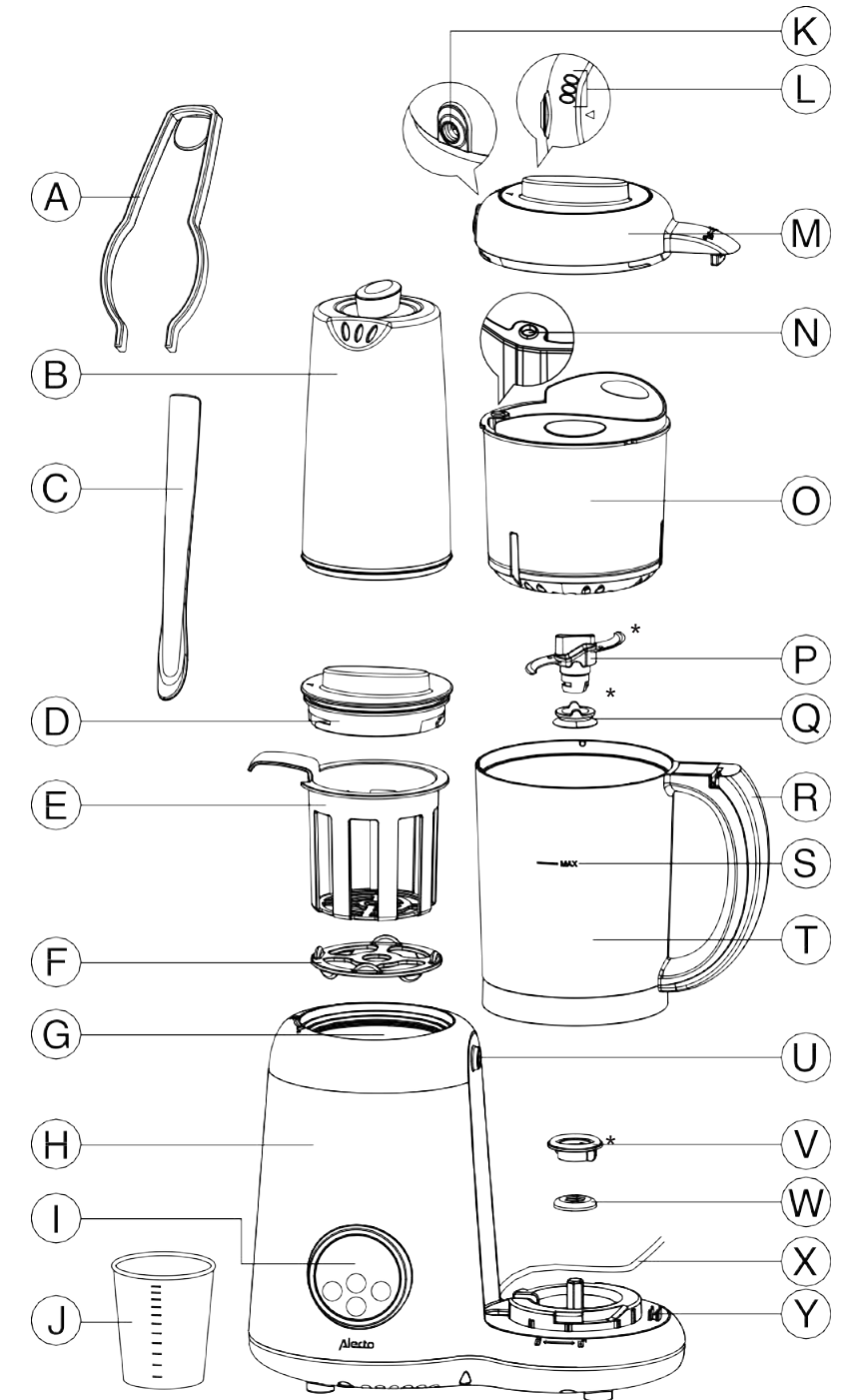
* Parts are already assembled.

 The blade unit (P) and the appliance (H) are NOT suitable for a dishwasher.

The material used for the Alecto BFP-66 food processor is BPA-free (no Bisphenol A).

2.2. CONTROL PANEL

- 1: Steam function icon
- 2: Heating function icon
- 3: Blender function icon
- 4: Steam function button
- 5: Heating button
- 6: Blender function button
- 7: On/off /pause button
- 8: Degrees Celsius indicator
- 9: Minutes indicator



3. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Read this instruction manual carefully before using the appliance. Keep the booklet for future reference.
- If you resell the appliance, provide this booklet with the appliance.
- The appliance is intended for household use only.
- This appliance is not a toy. Therefore, always keep this appliance and accessories out of the reach of children.
- Supervise the use of this appliance by persons with reduced physical or mental capabilities.
- Never leave the appliance unattended.
- Do not use the appliance if the power cord or appliance is damaged.
- Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way.
- Before plugging in the power cord, make sure that the voltage matches the voltage on the product label on the bottom of the product.
- Only use the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
- Never place the appliance on or near a hot surface or open flame.
- Disconnect the appliance from the mains after use.
- When cleaning the appliance, always remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down.
- Never immerse the base in water or any other liquid.
- Do not rinse the appliance under the tap.
- Never use scouring pads, abrasive cleaners, bleach or aggressive liquids such as gasoline, acetone or alcohol to clean the device or accessories.
- Regular descaling prevents damage to the appliance.
- Never place the base and accessories in the microwave.
- The blade unit is sharp. Keep this in mind when disassembling and cleaning the appliance.
- The appliance is not intended for blending hard and/or sticky ingredients.
- The appliance is not intended to heat or boil liquids other than water in the water tank.
- The appliance is not intended for defrosting or reheating food.
- The appliance, water tank, lids and accessories become very hot during use. Use the spatula to lift the steam basket (see figure on page 8, point 12). Hold the jug by the handle to lift it. If desired, wear oven gloves during use.
- Improper or incorrect use and use which does not correspond with the instructions in the manual will void the warranty.
- Use only the accessories supplied with this product.
- The appliance contains no spare parts (except for an extra sealing ring Q). Never disassemble the device yourself. Service may only be carried out by qualified technical personnel. Repairs by unqualified persons can lead to dangerous situations for the user.

4. COMMISSIONING/PREPARATIONS

AFTER PURCHASE:

- Immediately after purchase, check with the overview drawing (see chapter 2.1. APPLIANCE AND ACCESSORIES) whether the BFP-66 is supplied with all accessories. Please contact your supplier if anything is missing.
- Make sure the BFP-66 is undamaged, including the power cord. If in doubt, consult your supplier or the Alecto service department. Website: www.alectobaby.nl or email: service@alectobaby.nl
- Remove all accessories from the packaging and check for damage.

BEFORE FIRST USE:

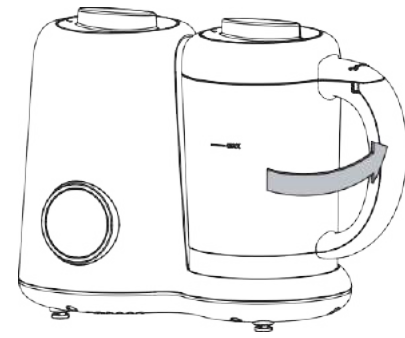
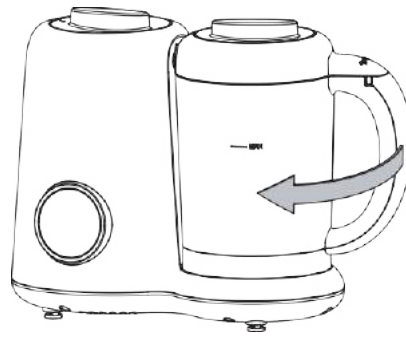
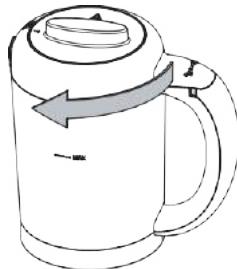

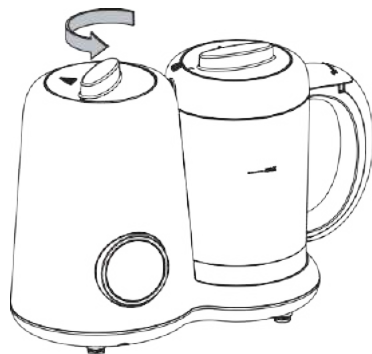
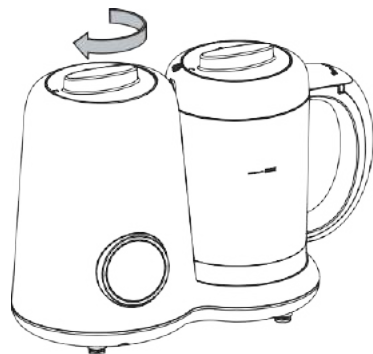


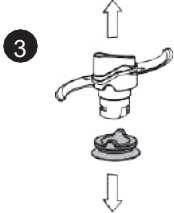
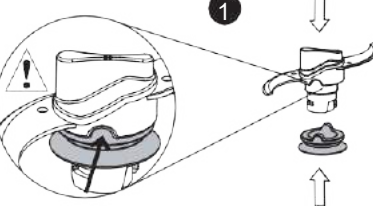


- Remove all packing materials from the appliance and accessories.
- Clean all parts thoroughly before first use. See chapter 6. CLEANING AND MAINTENANCE.

BEFORE EACH USE:

- Place the appliance on a firm and flat surface and keep enough space around the appliance to avoid any damage to kitchen cupboards (e.g. due to the hot steam) and you can hold the appliance firmly when blending.
- Do not plug in the power cord until all preparations for steaming, heating, blending/pureeing and sterilizing have been completed.

5. GENERAL

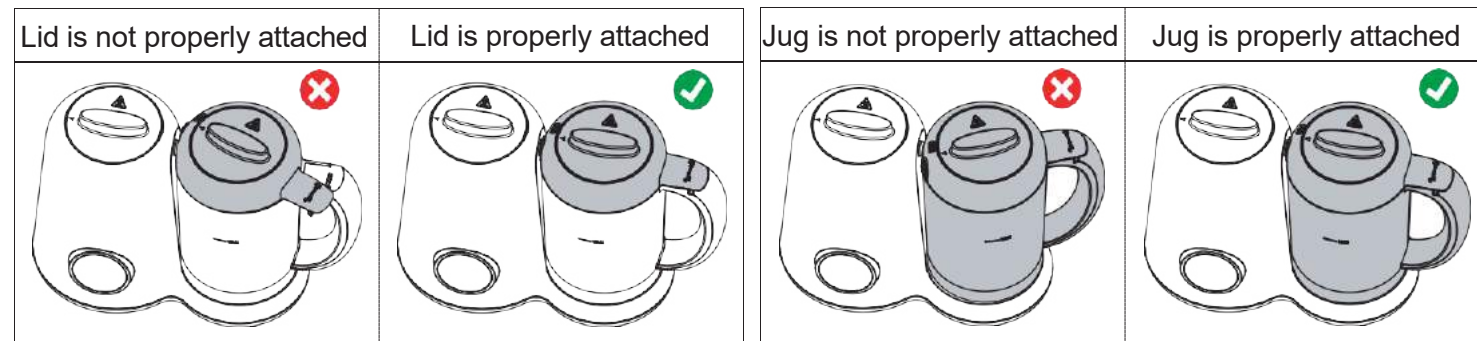
5.1. ASSEMBLY AND DISASSEMBLY

Removing the jug from the base	Attaching the jug to the base
	
Removing the lid from the jug	Attaching the lid to the jug
	
Removing the lid from the water tank	Attaching the lid to the water tank
	
Removing the blade unit from the jug	Attaching the blade unit to the jug
Caution! The blade unit is sharp. Take note when attaching and removing it.	
  	  

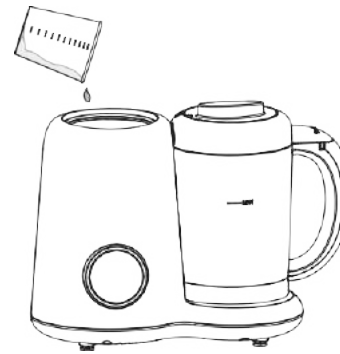
5.2. WARNINGS



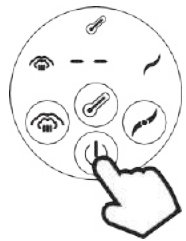
The appliance has a built-in safety lock. If the lid is not properly placed on the jug or the jug is not properly placed on the base during use, the warning message "E1" will appear on the control panel. The steam and blender function cannot be activated in such a case.



If the water in the water tank is used up during steaming, the warning message "E2" will appear on the control panel. The thermostat will switch off followed by 3 beep tones. If the water is replenished within 2 minutes, the steam function will automatically resume where it left off within a few seconds. If no water is added, the BFP-66 appliance will automatically return to standby mode.



5.3. STAND-BY MODE



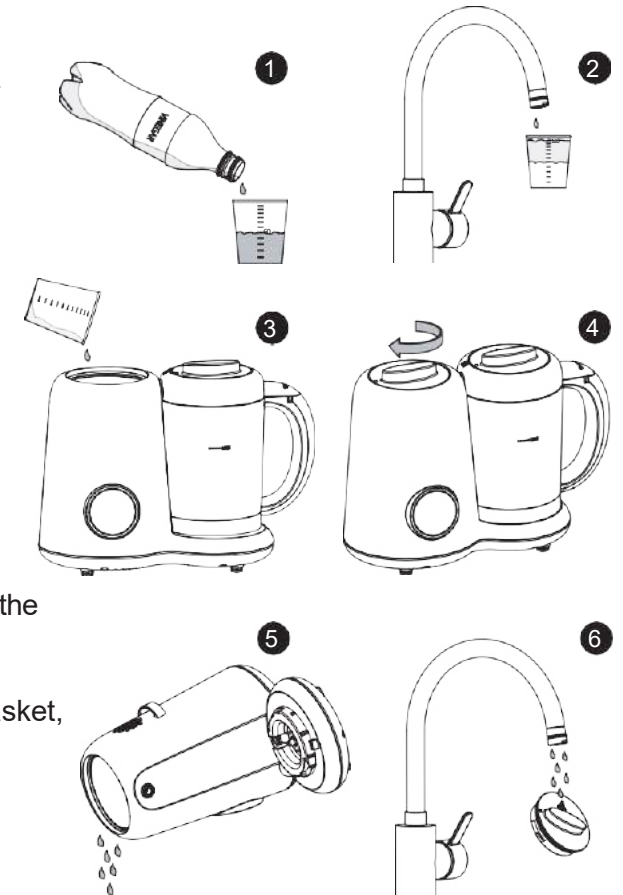
In standby mode, the horizontal stripes flash and no function is activated. To completely turn off the control panel, unplug the power cord or press the power/pause button for approximately 3 seconds.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance immediately after each use.
- **ALWAYS** remove the plug from the socket during cleaning and allow the appliance to cool down.
- Carefully unscrew the blade unit from the jug (see chapter 5.1. ASSEMBLY AND DISASSEMBLY) in order to clean the loose parts thoroughly.
- **Caution!** The blade unit is sharp. Pay special attention when assembling, disassembling and cleaning it.
- The base can be wiped with a damp cloth.
- **NEVER** immerse the base in water and do **NOT** rinse under the tap!
- **NEVER** place the base on a wet surface.
- **NEVER** use scouring pads, abrasive cleaners, bleach or aggressive liquids such as gasoline, acetone or alcohol to clean the device or accessories.
- Hard water causes deposits in the water tank. We recommend removing this limescale every 2-4 weeks. Descaling should **ONLY** be done with white vinegar.
- **Caution!** Make sure the appliance is completely turned off and no longer hot.

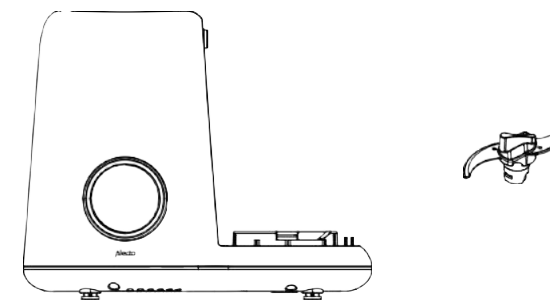
Follow the instructions below:

1. Pour the white vinegar solution (60 ml white vinegar and 60 ml water) into the water tank until it is half full and screw the lid onto the water tank.
2. Allow the solution to stand for approximately 6 to 12 hours until the limescale has completely disappeared. If the limescale is not completely dissolved, repeat the previous steps until the water reservoir is completely clean.
3. Pour the solution out of the water tank and rinse well with water. Rinse the lid well under the tap.
4. Fill the water tank with 250 ml of water (up to the MAX indication) and go through 1 steam cycle without ingredients, before you resume preparing food.
5. Finally, dry the water tank with a soft cloth.

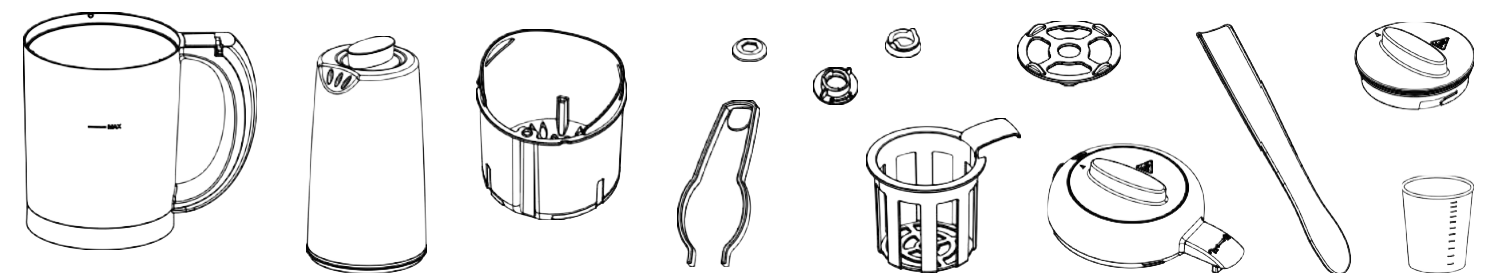


- Rinse the dishwasher safe parts (see drawing below) off under the tap before placing them in the dishwasher.
- Dry all parts before replacing and storing them.
- All parts that come into contact with food, such as the steam basket, the spatula and the jug may discolour. This is normal and not harmful to the preparation of the food.
- The BFP-66 requires no maintenance other than cleaning and descaling.

NOT DISHWASHER PROOF:



IS DISHWASHER PROOF:



7. STEAMING

7.1. ONLY STEAMING INGREDIENTS

When using the product for the first time, we recommend that you first go through a steam cycle with an empty steam basket and empty jug.

1. Place the appliance on a firm and flat surface and keep enough space around it so that it cannot cause any damage to kitchen cupboards (eg by hot steam).
2. Pour 250 ml of water into the water tank up to the "MAX" indication and close the water tank with the lid. We recommend using soft or purified water as mineral or tap water can cause calcium deposits in the water tank.



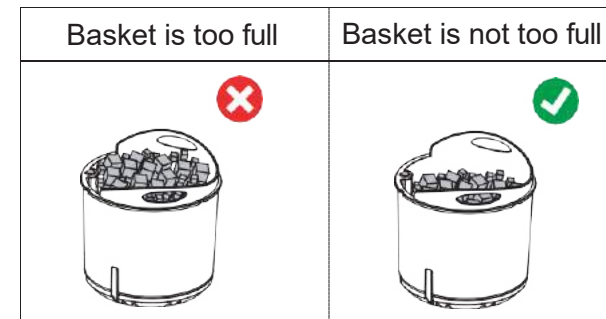
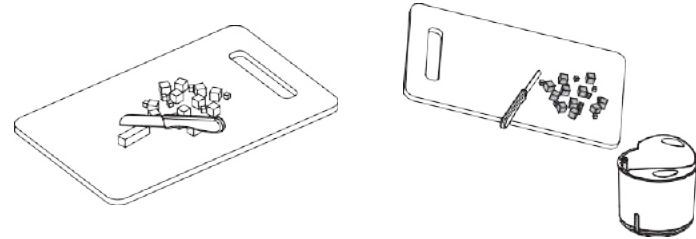
Caution! Make sure that the water in the water tank does NOT exceed the MAX indication.

Caution! Never put liquids other than water in the water tank (only white vinegar for descaling, see chapter 6. CLEANING AND MAINTENANCE).

Caution! Never use the steam function without water in the water tank.

Caution! Make sure the water tank lid is closed properly.

3. Wash, peel and cut the ingredients (vegetables and/or fruit) into small pieces (about 0.5 to 1 cm in size) and place them in the steamer basket. The smaller the ingredients, the better the food can be steamed.



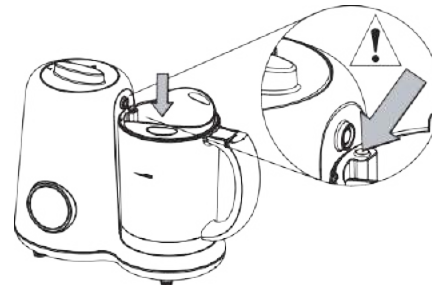
Caution! Make sure that the amount of food in the steamer basket does not exceed the top edge of the basket. The opening for the steam in the jug may become blocked.

Caution! Before putting frozen/raw ingredients in the steamer basket, thaw them first. Drain off excess water from the thawed ingredients before adding to the jug.

4. Place the steamer basket in the jug.

Caution! Make sure that the blade unit is always properly attached to the jug (see chapter 5.1. ASSEMBLY AND DISASSEMBLY). Otherwise, condensation and food will escape from the jug and enter the appliance.

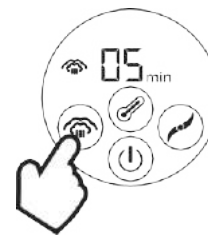
Caution! The basket fits into the jug in only one way.



5. Hold the jug by the handle and screw the lid onto the jug.
6. Attach the jug to the base, if not already done.
7. Plug the power cord into the wall outlet.

8. Touch the steam function button. The "steam function activated" icon lights up in the control panel. The default steaming time is 20 minutes. By touching the steam function button, you can adjust the steam time in 5-minute increments between 5 and 30 minutes. The steaming time depends on the type of food and the amount. Please refer to the relevant recipe books or to the internet. As a rule, the steaming time will be between 5 and 15 minutes.

Caution! The steam function will not work if the jug or the jug lid is not correctly placed on the appliance or if there is no water in the water tank (see chapter 5.2. WARNINGS).



9. The steam function starts automatically after 3 seconds. It may take a few minutes before you hear the water in the water tank boiling and see the jug being filled with steam.

During the last minute, the indicator on the control panel counts down from 60 to 0 seconds.

When the steam time has elapsed, 3 beep tones will sound.

Caution! During steaming, hot steam is released from the steam vents in the jug lid. Wear gloves if necessary.

Caution! Never remove the water tank lid while steaming. Hot steam and/or water will be expelled from the water tank and you may burn yourself.

Caution! Do not refill the water tank while steaming. Hot water and steam can escape from the appliance.

10. The appliance automatically returns to standby mode (see chapter 5.3. STAND-BY MODE).

Caution! After a steam cycle, always allow the appliance to cool down for at least 10 minutes before you start steaming again. Remove any remaining water from the water tank and fill it with fresh water.

Caution! After the steam cycle, steam may continue to come from the jug lid steam vents for some time.

11. Unscrew the jug lid carefully.

Caution! The steam basket, the steam from the jug and the lid are hot! Wear gloves if necessary.

12. Carefully remove the steam basket with food from the jug using the spatula (see drawing).

Caution! Use only the included spatula to remove the steam basket from the jug.



13. Remove the plug from the socket after using the appliance. Allow the appliance to cool down completely, pour the water out of the water tank and clean and dry the water tank and the accessories used (see chapter 6. CLEANING AND MAINTENANCE).

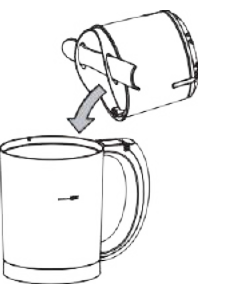
During steaming it is possible to adjust the steam time or to return to the standby mode (see chapter 5.3. STAND-BY MODE). To do this, touch the steam function button or the on/off/pause button. If no selection is made within 5 minutes, the device automatically returns to standby mode.

7.2. BLENDING INGREDIENTS AFTER STEAMING

1. Remove the jug from the appliance.
2. Remove the steamed ingredients from the jug by tipping the steam basket upside down using the spatula. It is not necessary to drain any moisture from the jug; it can be mixed with the steamed ingredients.

Caution! Make sure that the maximum volume in the jug (see MAX indication) is not exceeded.

3. Continue to chapter 8 BLENDING Ingredients ONLY step 5.



8. BLENDING INGREDIENTS ONLY

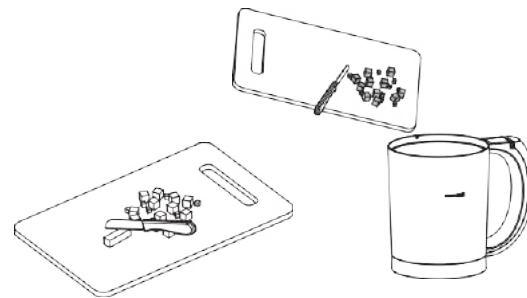
1. Place the appliance on a firm and flat surface and keep enough space around the appliance so that it cannot damage kitchen cabinets and you can hold the device when blending/puréeing.
2. Remove the jug from the base.
3. Remove the lid from the jug.

Caution! Make sure that the blade unit is always properly attached to the jug (see chapter 5.1 ASSEMBLY AND DISASSEMBLY).

4. Wash, peel and cut the ingredients (vegetables and/or fruit) into small pieces (about 0.5 to 1 cm in size) and place them directly into the jug. The smaller the ingredients, the better the ingredients can be mixed. It is not necessary to drain any moisture from the jug, it can be mixed with the ingredients.

Caution! The chopping blades are NOT suitable for chopping hard and/or sticky foods such as nuts, ice cubes, coffee beans, jellies, cheese and the like, but only for softer vegetables and fruit.

Caution! Make sure that the stated maximum volume (see MAX indication) on the jug is not exceeded.



5. Shake the jug to distribute the ingredients evenly.
6. Hold the jug by the handle and screw the lid onto the jug.

Caution! The steam basket must not be placed in the jug during blending/puréeing.

7. You can also remove the lid of the jug to add extra ingredients. Such as water for puree or extra ingredients such as cooked rice.
8. Place the jug back on the appliance.

Caution! Make sure the jug is properly attached to the base (see section 5.2. WARNINGS).

9. Plug the power cord into the wall outlet.

10. **Caution!** When the blender function button is touched, blending starts immediately. Touch the blender function button. The 'blender function activated' icon lights up in the control panel and the seconds are counted (maximum 40 seconds). Keep touching the blender function button until the ingredients have the desired consistency. The moment you release the blender function button, the blending stops.

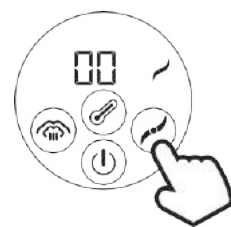
11. If the ingredients stick to the side of the jug or if the mixed ingredients are still too firm, you can release the blender function button and remove the jug from the base. The ingredients can be removed from the side using the spatula and, if necessary, some water can be added to thin the food slightly.

Caution! Do not use the blender function when the jug is empty. This can cause damage to the appliance.

Caution! After touching the blender function button for 40 seconds, the device automatically returns to the standby mode.

Caution! Do not allow the appliance to blend continuously for longer than 40 seconds. If the ingredients are not yet at the desired consistency after 40 seconds, allow the appliance to cool down for at least 3 minutes before you continue blending.

12. Remove the jug from the base.
13. Turn the lid of the jug.
14. Use the spatula to remove the mixed ingredients from the jug. Empty the food in a bowl or on a plate.
15. Remove the plug from the socket after using the appliance. Allow the appliance to cool down completely, pour the water out of the water tank, clean all accessories (see chapter 6. CLEANING AND MAINTENANCE) and finally dry the inside of the water compartment.



9. WARMING UP BOTTLE/JAR FOOD

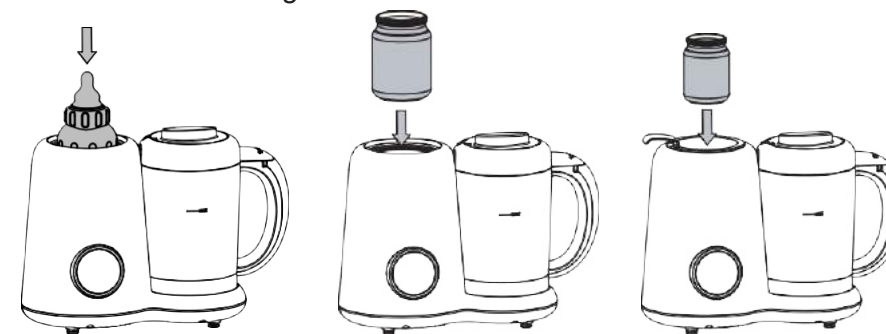
1. Place the appliance on a firm and flat surface and keep enough space around it so that it cannot cause any damage to kitchen cupboards (eg by hot steam). For heating a bottle/jar of food, the jug does not necessarily have to be placed on the base.
2. Remove the bottle cap and fasten the teat securely onto the bottle. To warm up the jarred food, you have to unscrew the lid of the jar.

Caution! The jar lid should not be left on the jar.

3. Place the insulating ring in the water tank. If the bottle or jar is very small, you may also choose to place the sterilization basket in the water tank. In the latter case, you do not have to place the insulating ring in the water tank.

Caution! The insulating ring OR the sterilization basket must be placed in the water tank. Due to the high temperature, the bottle/jar should not be placed directly on the heating plate.

4. Place the bottle/jar on the insulation ring or in the sterilization basket.



5. Fill the space between the bottle/jar and the inner wall of the water reservoir with water. Fill to about halfway along the milk/food.

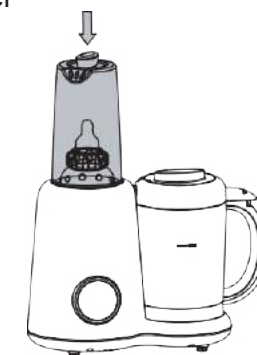
Caution! Ensure that the water in the water tank does not exceed the MAX indication.

Caution! Never put liquids other than water in the water tank (only white vinegar for descaling, see chapter 6. CLEANING AND MAINTENANCE).

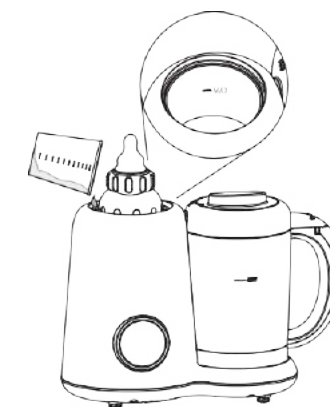
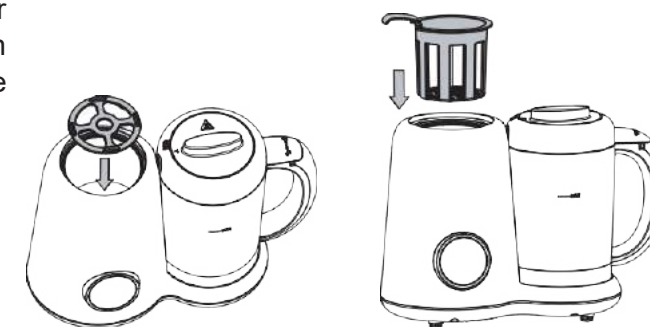
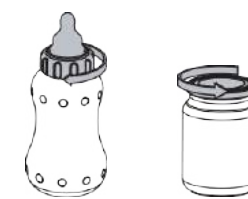
Caution! The warm up function must NEVER be used without water in the water tank.

6. You may place the steam lid on the water tank if so desired.

Caution! When using the sterilization basket, the steam lid does not fit on the water tank.



7. Plug the power cord into the wall outlet.
8. Touch the warm-up function button. The 'heating function activated' icon lights up on the control panel. The default temperature is 37°C. By touching the warm-up function button, you can set the temperature to between 37°C and 50°C. The heating temperature and time depend on the type of food and the amount thereof. Please refer to the relevant recipe books or to the internet.

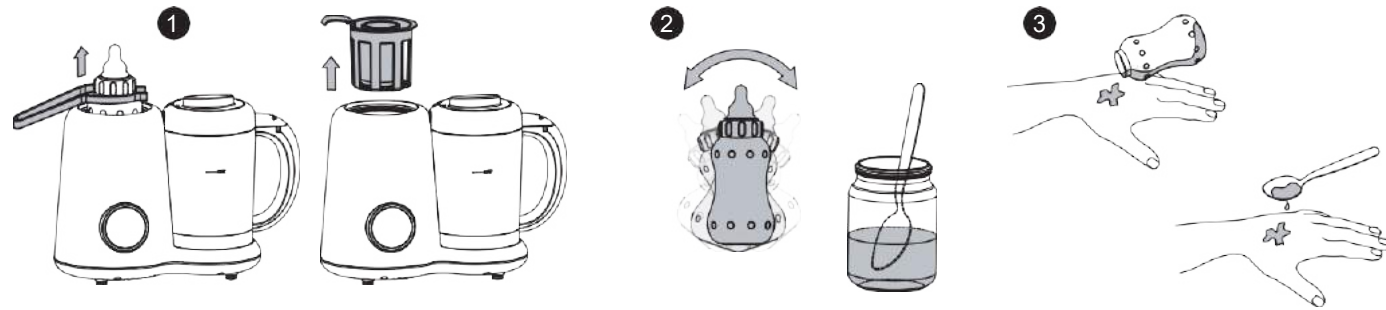


- The warm-up function starts automatically after 3 seconds. It takes a while for the water in the water tank to warm up. The heating element is switched on and off at intervals (you will hear regular clicks in the BFP-66). In this way, the water is stabilized at the set temperature.
- The water heats up for a total of 40 minutes. Once the water reaches the desired temperature, it will maintain that temperature. After 40 minutes, 3 beep tones will sound. The control panel will then return to standby mode.

Caution! The appliance does not indicate when the water has reached its temperature.

- Regularly remove the bottle/jar from the water tank (or the sterilization basket) using the tongs and shake/stir the milk/food to distribute the temperature evenly. Check the temperature of the food on the back of your hand or on your wrist.

Caution! Any water splashes from the water tank, the steam lid, the sterilization basket and the bottle/jar may be hot.



- Once the milk/food has reached the desired temperature, remove the bottle/jar using the tongs or sterilization basket out of the water tank and switch off the appliance by pressing and holding the on/off/pause button for 3 seconds.
- Remove the mains plug from the wall socket if you no longer need to use the appliance. Allow the appliance to cool down completely, pour the water out of the water tank and dry the inside of the water tank.

During heating, it is possible to adjust the temperature or to return to the standby mode (see chapter 5.3. STAND-BY MODE). To do this, touch the warm-up function button or the on/off/pause button. If no selection is made within 5 minutes, the device automatically returns to standby mode.

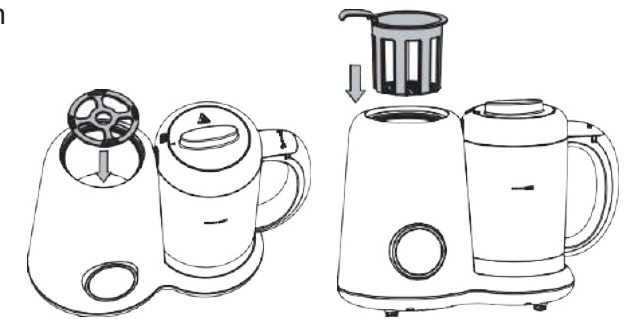
10. STERILIZING BOTTLES AND TEATS

- Place the appliance on a firm and flat surface and keep enough space around it so that it cannot cause any damage to kitchen cupboards (eg by hot steam).

Caution! The jug and the lid of the jug must be placed on the appliance for the steam function to work.

- For bottles: Place the insulating ring in the water tank.
For teats: Place the sterilization basket in the water tank.

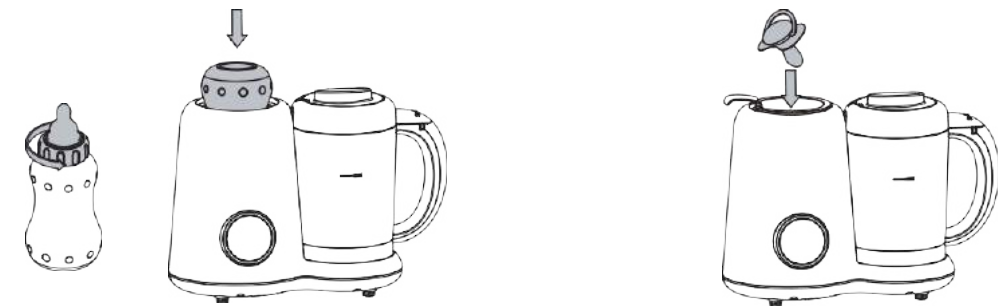
Caution! The insulating ring OR the sterilization basket must be placed in the water tank. Due to the high temperature, the bottle/teat must not come into direct contact with the heating plate.



- For bottles: Unscrew the cap and/or teat from the bottle. Place the bottle with the opening facing down in the water tank on the insulating ring.

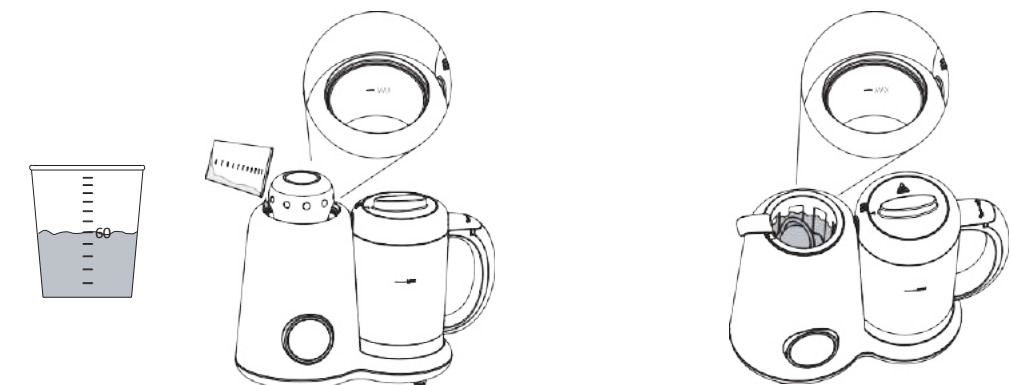
For teats: Place the teat in the sterilizing basket.

Caution! Only one teat should be placed in the basket at a time.



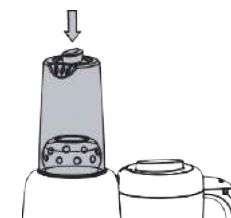
- For bottles: Using the measuring cup, pour about 60 ml of water in the water tank.
For teats: Pour enough water into the water tank to completely submerge the teat.

Caution! Ensure that the water in the water tank does not exceed the MAX indication.
Caution! Never put liquids other than water in the water tank (only white vinegar for descaling, see chapter 6. CLEANING AND MAINTENANCE).
Caution! Never use the steam function without water in the water tank.



- For bottles: Place the steam lid on the water tank.

For teats: The steam lid does not have to be placed on the water tank as the teat will be completely submerged.

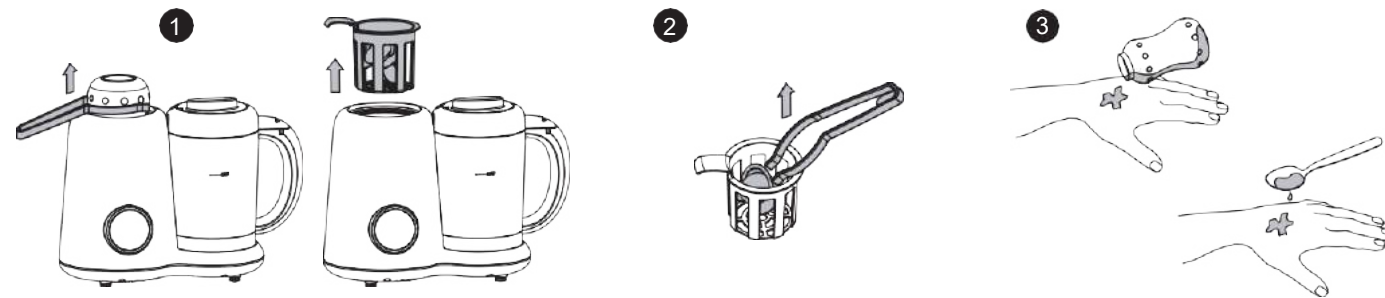


- Plug the power cord into the wall outlet.
- Touch the steam function button. The "steam function activated" icon lights up in the control panel. The default steaming time is 20 minutes. By touching the steam function button, you can adjust the steam time in 5-minute increments between 5 and 30 minutes. The sterilization period of bottles/teats is around 5 minutes. Set the steaming time to 5 minutes.



8. In the last minute, the display counts down from 60 to 0 seconds. 3 beep tones will sound before the product returns to standby mode.
9. Allow the water tank to cool down for 4 to 5 minutes.
10. Bottle: Use the tongs to remove the bottle from the water tank.
Teat: Carefully remove the basket from the water tank and use the tongs to remove the teat from the basket.

Caution! Any water splashes/steam from the water tank, the steam lid, steam from the steam lid, the sterilization basket, the bottle and the teat are hot.



11. Remove the mains plug from the wall socket if you no longer need to use the appliance. Allow the appliance to cool down completely, pour the water out of the water tank and dry the inside of the water tank.

During sterilization, it is possible to adjust the steam time or to return to the standby mode (see chapter 5.3. STAND-BY MODE). To do this, touch the steam function button or the on/off/pause button. If no selection is made within 5 minutes, the device automatically returns to standby mode.

11. DISPOSAL OF THE APPLIANCE (ENVIRONMENT)

At the end of the appliance's life cycle, you should not dispose of this product in the usual household waste bin, but take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.



12. TECHNICAL SPECIFICATIONS

In: 230V ~ 50Hz
 Power - blender: 150W
 Power - steaming/heating: 300W
 Operating temperature: 10°C to 40°C/50°F to 104°F.

13. GUARANTEE

For the Alecto BFP-66, you have a **GUARANTEE** of 24 MONTHS from the date of purchase. During that period, we guarantee the free repair of defects due to material and manufacturing faults. This is at the final discretion of the importer.

HOW TO ACT:

If you notice a defect, first consult this manual. If this does not provide a definite answer, please contact the Alecto service department at www.alectobaby.nl

WARRANTY VOID:

- In case of improper or incorrect use, use of non-original parts or accessories, neglect and defects caused by moisture, fire, flood, lightning and natural disasters.
- In case of unauthorized modifications and/or repairs by third parties. Service may only be carried out by qualified technical personnel.
- Incorrect transportation of the appliance without suitable packaging and if the appliance is not accompanied by this warranty certificate and the purchase receipt.
- Any further liability, especially for any consequential damage, is excluded.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

	p:
1. INTRODUCCIÓN.....	57
2. VISTA GENERAL.....	57
2.1. APARATO Y ACCESORIOS.....	57
2.2. PANEL DE CONTROL.....	57
3. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	58
4. PUESTA EN MARCHA/PREPARACIONES.....	58
5. GENERAL.....	59
5.1. MONTAJE Y DESMONTAJE.....	59
5.2. ADVERTENCIAS.....	60
5.3. MODO EN ESPERA.....	60
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	61
7. COCINA AL VAPOR.....	62
7.1. SOLO INGREDIENTES DE VAPOR.....	62
7.2. MEZCLA DE INGREDIENTES TRAS LA VAPORIZACIÓN.....	63
8. MEZCLA ÚNICAMENTE DE INGREDIENTES.....	64
9. CALENTAMIENTO DE LOS ALIMENTOS DEL BIBERÓN / JARRA.....	65
10. ESTERILIZACIÓN DE BIBERONES Y TETINAS.....	67
11. ELIMINACIÓN DEL APARATO (M E DIOAMBIENTE).....	68
12. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	68
13. GARANTÍA.....	68

1. INTRODUCCIÓN

El Alecto BFP-66 es un robot de cocina de alimentos infantiles 5 en 1. Este dispositivo dispone de las siguientes funciones:

- Cocina al vapor
- Mezcla / elaboración de purés
- Calentamiento
- Uso como calentador de biberones
- Esterilizador de biberones / tetinas

USO PREVISTO:


El BFP-66 solo es apto para preparar alimentos (infantiles) en un entorno doméstico y/o esterilizar, por ejemplo, tetinas o biberones. Las cuchillas de corte NO son aptas para cortar ingredientes duros y/o pegajosos como frutos secos, cubitos de hielo, granos de café, gelatinas, queso y similares, sino únicamente para verduras suaves y frutas.

2. VISTA GENERAL

2.1. APARATO Y ACCESORIOS

- A: Pinzas
- B: Tapa del vapor
- C: Espátula
- D: Tapa del depósito de agua
- E: Cesta de esterilización
- F: Anillo de aislamiento
- G: Depósito de agua
- H: Base
- I: Panel de control
- J: Copa de medición de 120 ml
- K: Tapa de entrada del vapor
- L: Tapa de ventilación del vapor
- M: Tapa de la jarra
- N: Entrada del vapor
- O: Cesta del vapor de 650 ml
- P: Unidad de cuchilla *
- Q: Sello de la unidad de cuchilla * + repuesto en bolsa
- R: Asa de la jarra
- S: Indicación de MÁX. 600 ml
- T: Lata
- U: Salida del vapor
- V: Anillo del sello de la unidad de cuchilla *
- W: Anillo del sello para el agua
- X: Cable eléctrico
- Y: Botón de bloqueo de lata

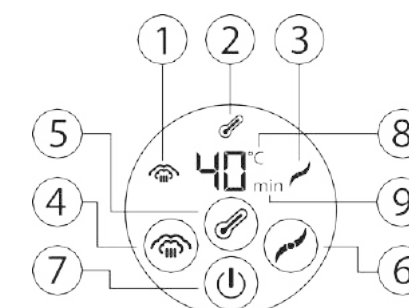
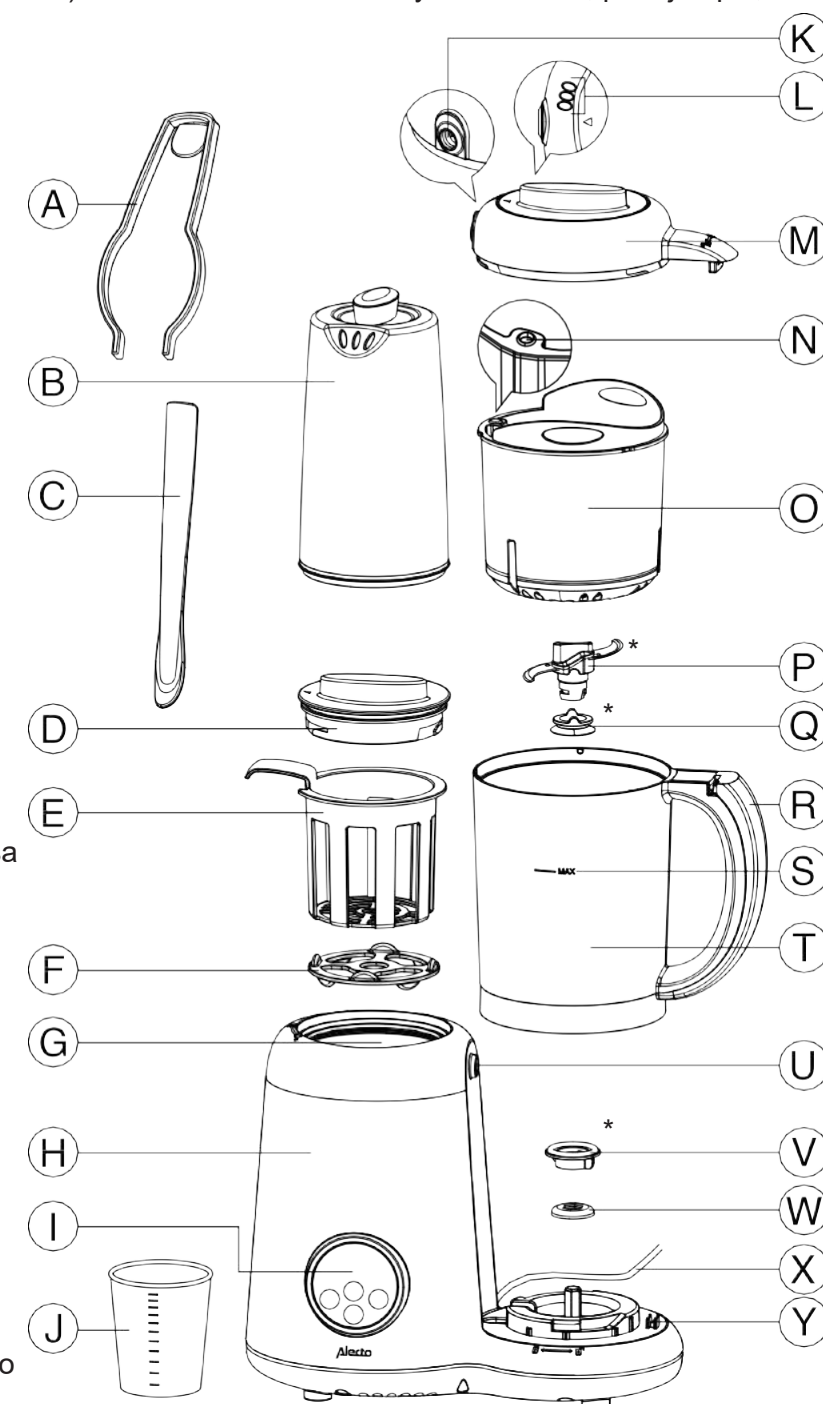
* Las piezas ya están montadas.

 La unidad de cuchilla (P) y el aparato (H) NO son aptos para el lavavajillas.

El material que se emplea para el robot de cocina Alecto BFP-66 no contiene BPA (no contiene Bisfenol A).

2.2. PANEL DE CONTROL

- 1: Icono de función de vapor
- 2: Icono de función térmica
- 3: Icono de función de mezclador
- 4: Icono de función de vapor
- 5: Función térmica
- 6: Botón de función de mezclador
- 7: Botón Encendido/apagado/pausa
- 8: Indicador de grados Celsius
- 9: Indicador de minutos



3. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de usar el aparato. Guarde el folleto como referencia futura.
- Si revende el aparato, entregue este folleto con el aparato.
- El aparato solo tiene una finalidad doméstica.
- Este aparato no es un juguete. Por lo tanto, mantenga siempre este aparato y accesorios fuera del alcance de los niños.
- Supervise el uso de este aparato por parte de personas con capacidades físicas y mentales reducidas.
- Nunca deje el aparato sin atender.
- No use el aparato si el cable de alimentación o el aparato presentan daños.
- No use el aparato si se ha caído o presenta daños de cualquiera de sus formas.
- Antes de conectar el cable de alimentación, asegúrese de que la tensión se corresponde con la tensión de la etiqueta del producto situado en la parte inferior del producto.
- Use únicamente el aparato sobre una superficie seca, plana y resistente al calor.
- Nunca coloque el aparato sobre o cerca de una superficie caliente o una llama viva.
- Desconecte el aparato de la corriente eléctrica tras su uso.
- Cuando limpie el aparato, retire siempre el enchufe de la toma de corriente de pared y permita que el aparato se enfríe.
- Nunca sumerja la base en agua o en cualquier otro líquido.
- Nunca aclare el producto bajo el grifo.
- Nunca use estropajos, limpiadores abrasivos, líquidos blanqueantes o abrasivos como gasolina, acetona o alcohol para limpiar el dispositivo o accesorios.
- La descalcificación regular evita daños al aparato.
- Nunca coloque la base y los accesorios en el microondas.
- La unidad de la cuchilla es afilada. Tenga esto en cuenta cuando desmonte y limpie el aparato.
- El aparato no está diseñado para mezclar ingredientes duros y/o pegajosos.
- El aparato no está diseñado para calentar o hervir líquidos que no sean agua en el depósito de agua.
- El aparato no está diseñado para descongelar o recalentar alimentos.
- El aparato, el depósito de agua, las tapas y los accesorios se calientan muchos durante su uso. Use la espátula para levantar la cesta de vapor (véase la figura en la página 8, punto 12). Sujete la jarra por el asa para levantarla. Si lo desea, lleve guantes durante su uso.
- El uso inadecuado o incorrecto u el uso que no se corresponda con las instrucciones del manual anulará la garantía.
- Use únicamente los accesorios que se suministran con este producto.
- El aparato no contiene piezas de repuesto (excepto un anillo de sellado Q extra). Nunca desmonte el dispositivo usted mismo. Solo personal técnico cualificado puede realizar el mantenimiento. Las reparaciones realizadas por personas no cualificadas pueden provocar situaciones peligrosas para el usuario.

4. PUESTA EN MARCHA/PREPARACIONES

TRAS LA COMPRA:

- Inmediatamente después de la compra, compruebe con el dibujo preliminar (véase el capítulo 2.1. APARATO Y ACCESORIOS) si el BFP-66 se suministra con todos los accesorios. Póngase en contacto con su proveedor si falta algo.
- Asegúrese de que el BFP-66 no presenta daños, incluyendo el cable de alimentación. Si tiene cualquier duda, consulte con su proveedor o el departamento de mantenimiento de Alecto. Página web: www.alectobaby.nl o correo electrónico: service@alectobaby.nl
- Retire todos los accesorios del envase y compruebe si hay daños.

ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ:

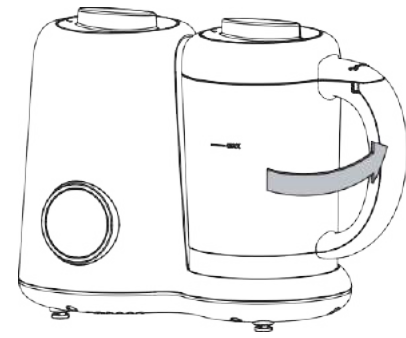
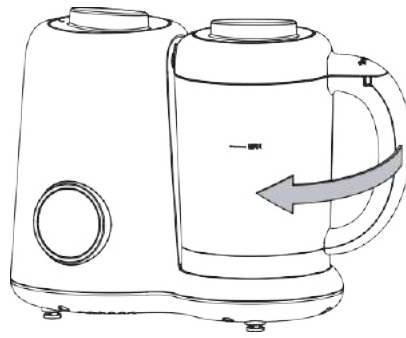
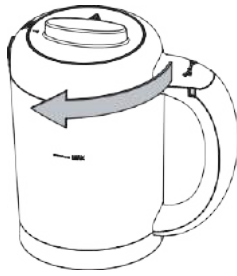

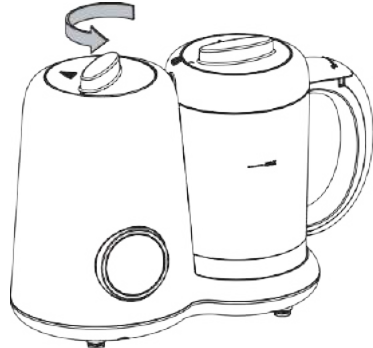
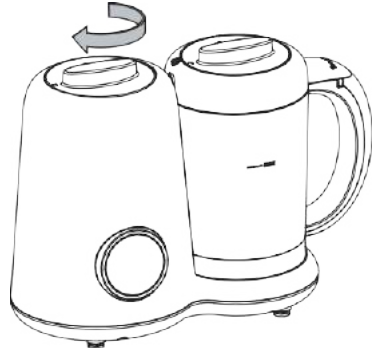
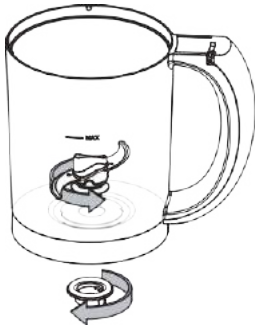
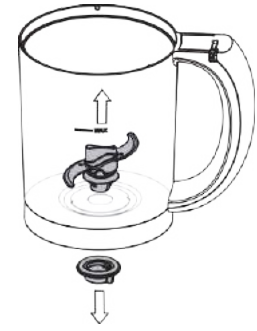

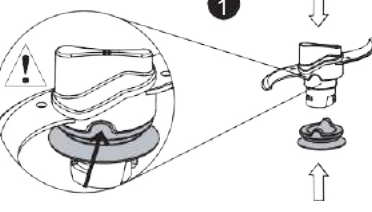
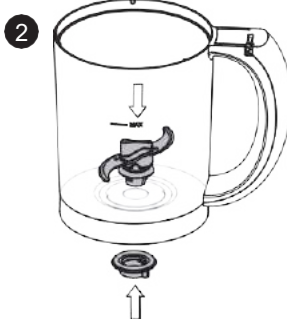

- Retire todos los materiales de embalaje del aparato y accesorios.
- Limpie bien todas las piezas antes de usarlo por primera vez. Véase el capítulo 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

ANTES DE CADA USO:

- Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana y mantenga un espacio suficiente alrededor del aparato para evitar cualquier daños a los armarios de cocina (por ejemplo, debido al vapor caliente) y pueda sujetar el aparato con fuerza cuando mezcle.
- No conecte el cable de alimentación hasta que se hayan completado todas las preparaciones para la función de vapor, calentamiento, mezcla/puré y esterilización.

5. GENERAL

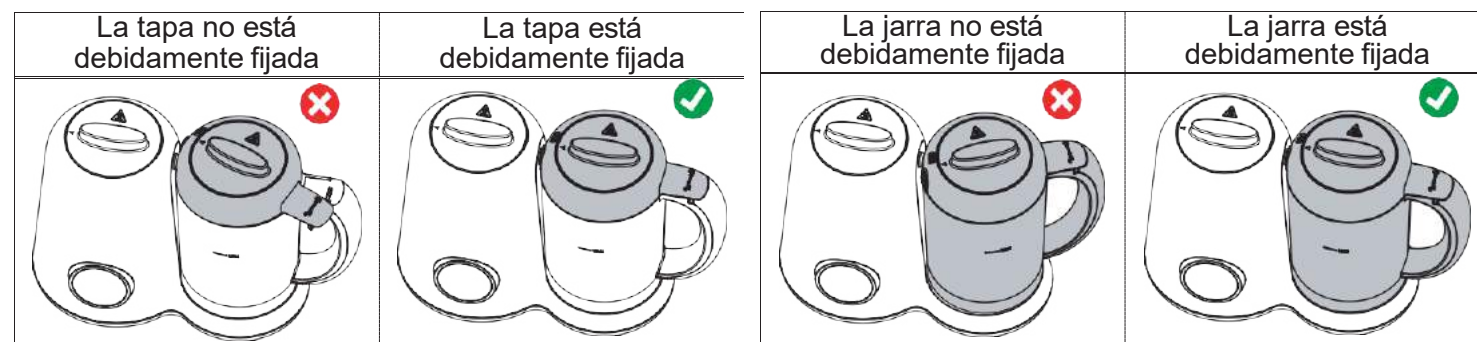
5.1. MONTAJE Y DESMONTAJE

Retirada la jarra de la base	Fijación de la jarra a la base
	
Retirada de la tapa de la jarra	Fijación de la tapa a la jarra
	
Retirada de la tapa del depósito de agua	Fijación de la tapa al depósito de agua
	
Retirada de la cuchilla de la jarra	Fijación de la cuchilla a la jarra
<p>¡Precaución! La unidad de la cuchilla es afilada. Tome nota cuando la fije y la retire.</p>	
<p>1 </p> <p>2 </p> <p>3 </p>	<p>1 </p> <p>2 </p> <p>3 </p>

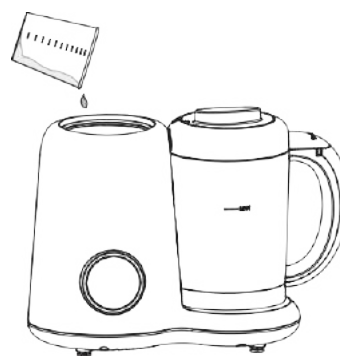
5.2. ADVERTENCIAS



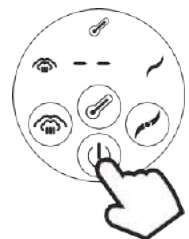
El aparato tiene un cierre de seguridad integrado. Si la tapa no está debidamente colocada sobre la jarra o la jarra no está debidamente colocada sobre la base durante su uso, aparecerá el mensaje de advertencia "E1" en el panel de control. La función de vapor y mezclador no pueden activarse en tal caso.



Si el agua del depósito de agua se acaba durante la función de vapor, aparecerá el mensaje de advertencia "E2" en el panel de control. El termostato se apagará seguido de 3 tonos de pitido. Si se vuelve a llenar de agua en 2 minutos, la función de vapor se reanuda automáticamente donde se apagó durante unos segundos. Si no se añade agua, el aparato BFP-66 volverá de forma automática al modo en espera.



5.3. MODO EN ESPERA



En modo en espera, las franjas horizontales parpadearán y no se activa ninguna función. Para apagar completamente el panel de control, desconecte el cable de alimentación o pulse el botón power/pause durante aproximadamente 3 segundos.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el aparato inmediatamente después de su uso.
- **SIEMPRE** retire el enchufe de la toma durante la limpieza y deje que el aparato se enfríe.
- Desatornille con cuidado la cuchilla de la jarra (véase el capítulo 5.1. MONTAJE Y DESMONTAJE) para limpiar bien las partes flojas.
- **¡Precaución!** La unidad de la cuchilla es afilada. Preste especial atención cuando lo monte, desmonte y lo limpie.
- La base puede limpiarse con un paño húmedo.
- **¡NUNCA** sumerja la base en agua y **NO** la aclare bajo el grifo!
- **NUNCA** coloque la base sobre una superficie húmeda.
- **NUNCA** use estropajos, limpiadores abrasivos, líquidos blanqueantes o abrasivos como gasolina, acetona o alcohol para limpiar el dispositivo o accesorios.
- El agua dura provoca que se acumulen depósitos en el depósito de agua. Recomendamos que retire estos depósitos de cal cada 2-4 semanas. La descalcificación **SOLO** debe hacerse con vinagre blanco.
- **¡Precaución!** Asegúrese de que el aparato está completamente apagado y ya no está caliente.

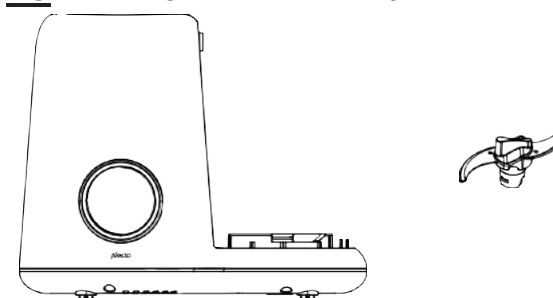
Siga las instrucciones que aparecen debajo:

1. Vierta la solución de vinagre (60 ml de vinagre blanco y 60 ml de agua) en el depósito de agua hasta que esté medio lleno y atornille la tapa al depósito de agua.
2. Deje que la solución se estabilice durante aproximadamente 6 a 12 horas hasta que los depósitos de cal hayan desaparecido completamente. Si los depósitos de cal no se han disuelto completamente, repita los pasos anteriores hasta que el depósito de agua esté completamente limpio.
3. Vierta la solución fuera del depósito de agua y aclárelo bien con agua. Aclare bien la tapa debajo del grifo.
4. Llene el depósito de agua con 250 ml de agua (hasta la indicación MAX) y realice 1 ciclo de vapor sin ingredientes, antes de que reanude la preparación de alimentos.
5. Para finalizar, seque el depósito de agua con un paño suave.

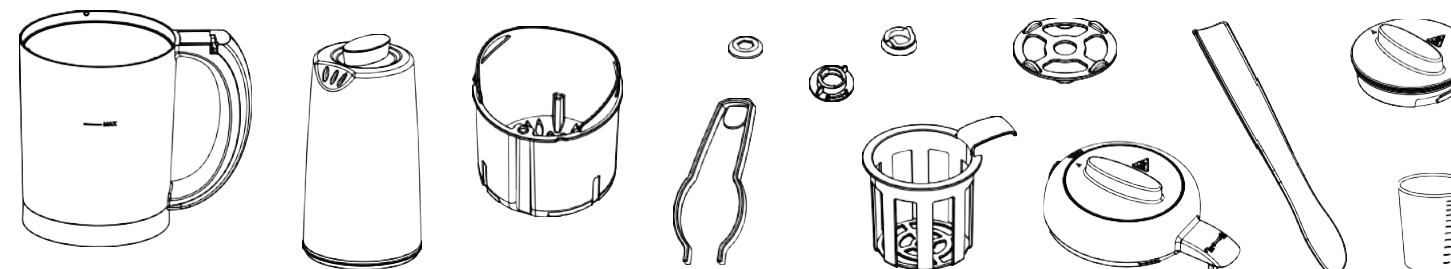


- Aclare las piezas aptas para lavavajillas (véase el dibujo debajo) fuera del grifo antes de colocarlas en el lavavajillas.
- Seque todas las piezas antes de volverlas a colocar y guardarlas.
- Todas las piezas que entren en contacto con los alimentos, como la bandeja de vapor, la espátula y la jarra pueden decolorarse. Esto es normal y no es nocivo para la preparación de los alimentos.
- El BFP-66 no requiere más mantenimiento que la limpieza y la descalcificación.

NO ES APTO PARA LAVAVAJILLAS:



ES APTO PARA EL LAVAVAJILLAS:



7. COCINA AL VAPOR

7.1. SOLO INGREDIENTES DE VAPOR

Cuando use el producto por primera vez, recomendamos que primera realice un ciclo de vapor con una cesta de vapor vacía y una jarra vacía.

1. Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana y mantenga un espacio suficiente a su alrededor de forma que no pueda causar ningún daños a los armarios de cocina (por ejemplo, por el vapor caliente).
2. Vierta 250 ml de agua en el depósito de agua hasta la indicación "MAX" y cierre el depósito de agua con la tapa. Recomendamos usar agua suave o purificada ya que el agua mineral o del grifo puede causar depósitos de cal en el depósito de agua.



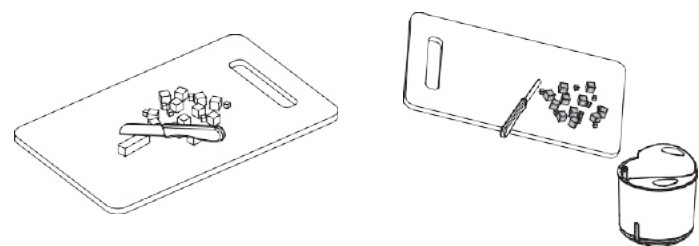
!Precaución! Asegúrese de que el agua del depósito de agua NO supera la indicación MAX.

!Precaución! Nunca ponga líquidos que no sean agua en el depósito de agua (solo vinagre blanco para la descalcificación, véase el capítulo 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO).

!Precaución! Nunca use la función de vapor sin agua en el depósito de agua.

!Precaución! Asegúrese de que la tapa del depósito de agua está debidamente cerrada.

3. Lave, pele y corte los ingredientes (verduras y/o frutas) en trozo pequeños (de un tamaño aproximado de 0.5 a 1 cm) y colóquelos en la cesta del vaporizador. Cuanto más pequeños sean los ingredientes, mejor se pueden poner al vapor los alimentos.



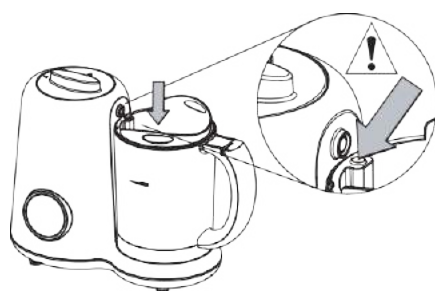
!Precaución! Asegúrese de que la cantidad de alimentos de la cesta del vaporizador no supera el borde superior de la cesta. La apertura para el vapor en la jarra puede bloquearse.

!Precaución! Antes de poner ingredientes congelados / crudos en la cesta del vaporizador, descongéuelos primero. Drene el exceso de agua de los ingredientes descongelados antes de añadirlos a la jarra.

4. Coloque la cesta del vaporizado en la jarra.

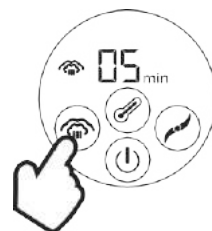
!Precaución! Asegúrese de que la cuchilla siempre está debidamente fijada a la jarra (véase el capítulo 5.1. MONTAJE Y DESMONTAJE). En caso contrario, la condensación y los alimentos se escaparán de la jarra y entrarán en el aparato.

!Precaución! La cesta se ajusta a la jarra solo de una manera.



5. Sujete la jarra por el asa y apriete la tapa sobre la jarra.
6. Fije la jarra a la base, si todavía no lo ha hecho.
7. Enchufe el cable de alimentación a la toma de pared.

8. Toque el botón de función de vapor. El icono "función de vapor activada" se ilumina en el panel de control. El tiempo de vaporización predeterminado es de 20 minutos. Al tocar el botón de función de vapor, puede ajustar el tiempo del vapor en incrementos de 5 minutos entre 5 y 30 minutos. El tiempo de vaporización depende del tipo de alimento y de la cantidad. Remítase a los libros de recetas relevantes o a Internet. Como norma general, el tiempo de vaporización estará entre 5 y 15 minutos.



!Precaución! La función de vaporización no funcionará si la tapa de la jarra no está colocada correctamente en el aparato o si no hay agua en el depósito de agua (véase el capítulo 5.2. ADVERTENCIAS).

9. La función de vapor se inicia automáticamente después de 3 segundos. Puede tardar unos minutos antes de que oiga hervir el agua en el depósito del agua y ver la jarra llenarse con el vapor. Durante el último minuto, el indicador en el panel de control inicia la cuenta atrás de 60 a 0 segundos. Cuando haya transcurrido el tiempo de vaporización, sonarán 3 tonos de pitido.

!Precaución! Durante la vaporización, se libera vapor caliente de las ventilaciones de vapor de la tapa de la jarra. Lleve guantes si es necesario.

!Precaución! Nunca retire la tapa del depósito de agua mientras está vaporizando. El vapor caliente y/o agua se expulsarán del depósito de agua y puede quemarse.

!Precaución! No rellene el depósito de agua mientras está vaporizando. El agua caliente y el vapor pueden escaparse del aparato.

10. El aparato vuelve automáticamente al modo en espera (véase el capítulo 5.3. MODO EN ESPERA).

!Precaución! Tras un ciclo de vapor, deje siempre que el aparato se enfríe durante al menos 10 minutos antes de empezar a vaporear de nuevo. Retire cualquier agua que quede en el depósito de agua y llénelo con agua limpia.

!Precaución! Tras el ciclo de vapor, puede que el vapor continúe saliendo de las ventilaciones de vapor de la tapa de la jarra durante algún tiempo.

11. Desatornille con cuidado la tapa de la jarra.

!Precaución! ¡La cesta del vapor, el vapor de la jarra y la tapa están calientes! Lleve guantes si es necesario.

12. Retire con cuidado la cesta del vapor con alimentos de la jarra usando la espátula (véase dibujo).

!Precaución! Use únicamente la espátula que se incluye para retirar la cesta de vapor de la jarra.



13. Retire el enchufe de la toma tras usar el aparato. Deje que el aparato se enfríe completamente, vierta el agua fuera del depósito de agua y limpie y seque el depósito de agua y los accesorios usados (véase el capítulo 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO).

Durante la vaporización es posible ajustar el tiempo de vaporización o volver al modo en espera (véase el capítulo 5.3. MODO EN ESPERA). Para hacerlo, toque el botón de función steam o el botón encendido/apagado/pause. Si no se realiza ninguna selección en 5 minutos, el dispositivo vuelve automáticamente al modo en espera.

7.2. MEZCLA DE INGREDIENTES TRAS LA VAPORIZACIÓN

1. Retire la jarra del aparato.
2. Retire los ingredientes vaporizados de la jarra dando la vuelta a la cesta de vapor usando la espátula. No es necesario drenar ninguna humedad de la jarra: puede mezclarse con los ingredientes vaporeados.

!Precaución! Asegúrese de que no se supera el volumen máximo de la jarra (véase la indicación MAX).

3. Continúe hasta el capítulo 8 MEZCLA de ingredientes SOLO paso 5.



8. MEZCLA ÚNICAMENTE DE INGREDIENTES

1. Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana y mantenga un espacio suficiente alrededor del aparato de forma que no pueda dañar los armarios de cocina y pueda sujetar el dispositivo cuando mezcle / haga puré.
2. Retire la jarra de la base.
3. Retire la tapa de la jarra.

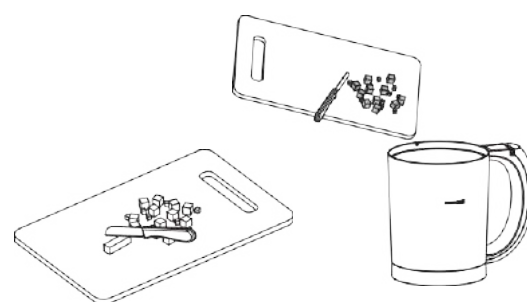
!Precaución! Asegúrese de que la cuchilla siempre está debidamente fijada a la jarra (véase el capítulo 5.1. MONTAJE Y DESMONTAJE).

4. Leve, pele y corte los ingredientes (verduras y/o frutas) en trozos pequeños (aproximadamente de un tamaño de 0.5 a 1 cm) y colóquelos directamente en la jarra. Cuanto más pequeños sean los ingredientes, mejor pueden mezclarse los mismos. No es necesario drenar ninguna humedad de la jarra, puede mezclarse con los ingredientes.

!Precaución! Las cuchillas de corte NO son aptas para cortar alimentos duros y/o pegajosos como frutos secos, granos de café, gelatinas, queso y similares, sino solo verduras más suaves y frutas.

!Precaución! Asegúrese de que no se excede el volumen máximo que aparece (véase la indicación MAX) en la jarra.

5. Agite la jarra para distribuir de forma uniforme los ingredientes.
6. Sujete la jarra por el asa y apriete la tapa sobre la jarra.



!Precaución! La cesta de vapor no debe colocarse en la jarra durante las mezclas / operaciones de puré.

7. Asimismo puede retirar la tapa de la jarra para añadir ingredientes extra. Como el agua para el puré o ingredientes extra como arroz cocinado.

8. Vuelva a colocar la jarra en el aparato.

!Precaución! Asegúrese de que la jarra está debidamente fijada a la base (véase la sección 5.2. ADVERTENCIAS).

9. Enchufe el cable de alimentación a la toma de pared.

10. **!Precaución!** Cuando se toca el botón de función blender, inmediatamente se inicia la operación de mezcla.

Toque el botón de función blender. Se ilumina el icono "función del mezclado activada" en el panel de control y se cuentan los segundos (máximo de 40 segundos). Siga tocando el botón de función blender hasta que los ingredientes tengan la consistencia que desee. En el momento que suelte el botón de función blender, la mezcla se detiene.

11. Si los ingredientes se pegan al lateral de la jarra o si los ingredientes que se están mezclando todavía están demasiado firmes, puede soltar el botón de función blender y retirar la jarra de la base. Los ingredientes pueden retirarse del lateral usando la espátula, y, si es necesario, se puede añadir agua para diluir ligeramente los alimentos.

!Precaución! No use la función de mezcladora cuando la jarra esté vacía. Esto puede provocar daños al aparato.

!Precaución! Tras tocar el botón de función blender durante 40 segundos, el dispositivo vuelve automáticamente al modo en espera.

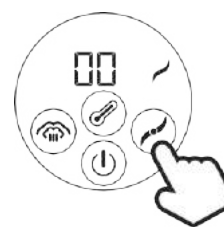
!Precaución! No permita que el aparato mezcle de forma continua durante más de 40 segundos. Si los ingredientes todavía no tienen la consistencia que desea tras 40 segundos, deje que el aparato se enfríe durante al menos 3 minutos antes de continuar mezclando.

12. Retire la jarra de la base.

13. Gire la tapa de la jarra.

14. Use la espátula para retirar los ingredientes mezclados de la jarra. Vacíe los alimentos en un bol o en un plato.

15. Retire el enchufe de la toma tras usar el aparato. Deje que el aparato se enfríe completamente, vierta el agua fuera del depósito de agua, limpie todos los accesorios (véase el capítulo 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO) y finalmente seque el interior del compartimento de agua.



9. CALENTAMIENTO DE LOS ALIMENTOS DEL BIBERÓN / JARRA

1. Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana y mantenga un espacio suficiente a su alrededor de forma que no pueda causar ningún daño a los armarios de cocina (por ejemplo, por el vapor caliente).

Para calentar una botella / jarra de alimentos, la jarra no tiene que colocarse necesariamente en la base.

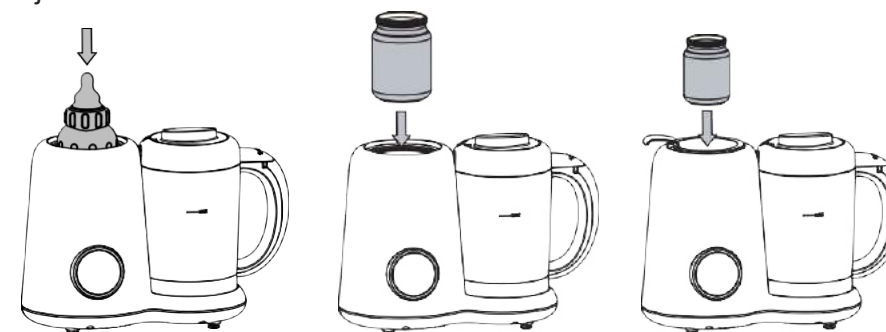
2. Retire el tapón de la botella y apriete la tetina con seguridad en el biberón. Para calentar los alimentos de la jarra, tiene que desatornillar la tapa de la jarra.

!Precaución! La tapa de la jarra no se debe dejar en la jarra.

3. Coloque el anillo de aislamiento en el depósito de agua. Si la botella o la jarra son muy pequeñas, también puede elegir colocar la cesta de esterilización en el depósito de agua. En este último caso, no tiene que colocar el anillo aislante en el depósito de agua.

!Precaución! El anillo aislante o la cesta de esterilización deben colocarse en el depósito de agua. Debido a las altas temperaturas, no se debe colocar el biberón / jarra directamente en la placa térmica.

4. Coloque la botella / jarra en el anillo de aislamiento o en la cesta de esterilización.



5. Llene el espacio entre la botella / jarra y la pared interna del depósito de agua con agua. Llénela a la mitad conjuntamente con la leche / alimentos.

!Precaución! Asegúrese de que el agua del depósito de agua no supera la indicación MAX.

!Precaución! Nunca ponga líquidos que no sean agua en el depósito de agua (solo vinagre blanco para descalcificar, véase el capítulo 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO).

!Precaución! La función de calentamiento NUNCA debe usarse sin agua en el depósito de agua.

6. Puede colocar la tapa de vapor sobre el depósito de agua si así lo desea.

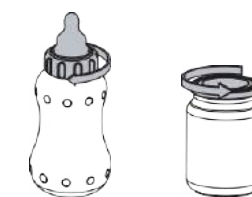
!Precaución! Cuando use la cesta de esterilización, la tapa de vapor no se ajusta en el depósito de agua.



7. Enchufe el cable de alimentación a la toma de pared.

8. Toque el botón de función warm-up. Se ilumina el icono "función térmica activada" en el panel de control. La temperatura predeterminada es 37°C. Al tocar el botón de función warm-up, puede fijar la temperatura entre 37°C y 50°C. La temperatura de calentamiento y el tiempo depende del tipo de alimentos y de su cantidad.

Remítase a los libros de recetas relevantes o a Internet.

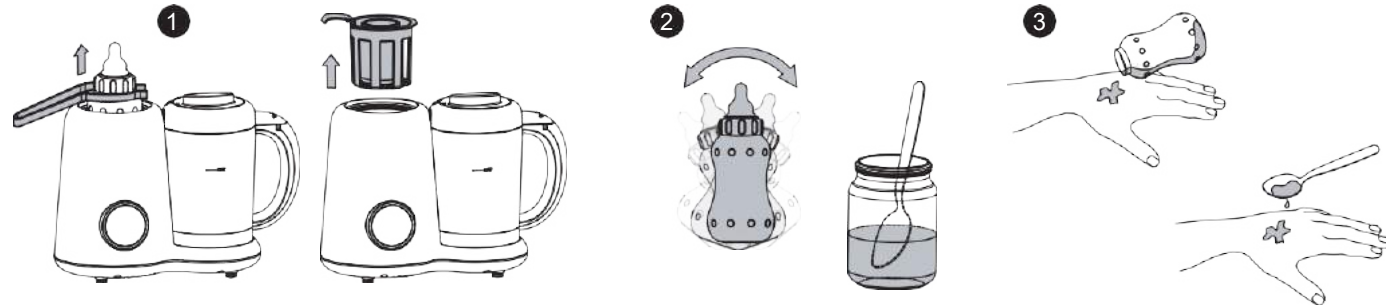


9. La función de calentamiento se inicia automáticamente después de 3 segundos. El agua del depósito de agua tarda cierto tiempo en calentarse. El elemento térmico se enciende y se apaga a intervalos (oirá clics regulares en el BFP-66). De esta manera, el agua se estabiliza a la temperatura fijada.
10. El agua se calienta durante un total de 40 minutos. Una vez que el agua alcanza la temperatura que desee, mantendrá esa temperatura. Después de 40 minutos, sonarán 3 tonos de pitido. El panel de control volverá entonces al modo en espera.

! ¡Precaución! El aparato no indica cuándo el agua ha alcanzado su temperatura.

11. Retire regularmente la botella / jarra del depósito de agua (o la cesta de esterilización) usando las pinzas y agite / mezcle la leche / alimentos para distribuir la temperatura de forma uniforme. Compruebe la temperatura de los alimentos con la parte posterior de la mano o con la muñeca.

! ¡Precaución! Cualquier salpicadura de agua del depósito de agua, la tapa de vaporización, la cesta de esterilización y el biberón / tetina puede estar caliente.



12. Una vez que la leche / alimentos han alcanzado la temperatura que desee, retire la botella / jarra usando las pinzas o la cesta de esterilización fuera del depósito de agua y apague el aparato manteniendo pulsado el botón encendido/apagado/pause durante 3 segundos.

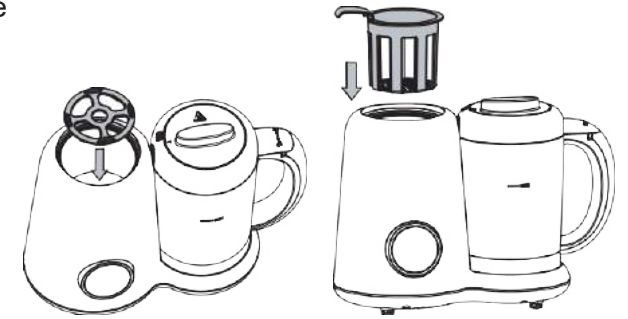
13. Retire el enchufe de la toma de pared si ya no va a usar el aparato. Deje que el aparato se enfríe completamente, vierta fuera el agua del depósito de agua y seque el interior del depósito de agua.

Durante el calentamiento, es posible ajustar la temperatura o volver al modo en espera (véase el capítulo 5.3. MODO EN ESPERA). Para hacer esto, tique el botón de función warm-up o el botón on/off/pause. Si no se realiza ninguna selección en 5 minutos, el dispositivo vuelve automáticamente al modo en espera.

10. ESTERILIZACIÓN DE BIBERONES Y TETINAS

1. Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana y mantenga un espacio suficiente a su alrededor de forma que no pueda causar ningún daños a los armarios de cocina (por ejemplo, por el vapor caliente).

! ¡Precaución! La jarra y la tapa de la jarra deben colocarse en el aparato para que funciones la función de vapor.



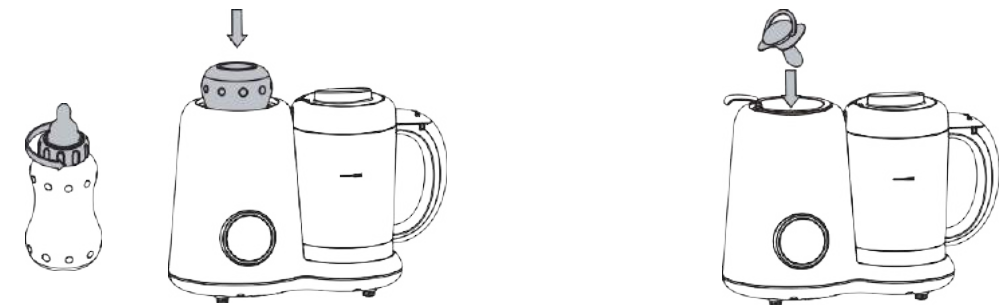
2. Para biberones: Coloque el anillo de aislamiento en el depósito de agua.
Para tetinas: Coloque la cesta de esterilización en el depósito de agua.

! ¡Precaución! El anillo aislante O la cesta de esterilización deben colocarse en el depósito de agua. Debido a las altas temperaturas, el biberón / tetina no debe entrar en contacto directo con la placa térmica.

3. Para biberones: Afloje la tapa y/o tetina del biberón. Coloque el biberón con la apertura dando hacia abajo en el depósito de agua sobre el anillo aislante.

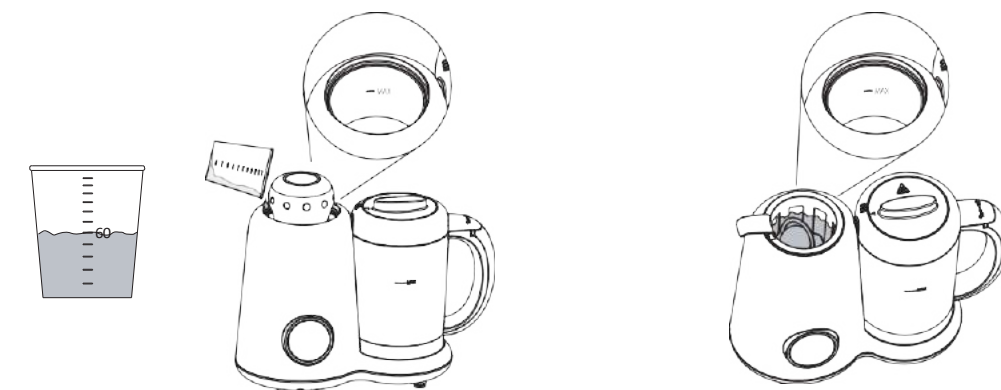
Para tetinas: Coloque la tetina en la cesta esterilizante.

! ¡Precaución! Solo debe colocarse una tetina en la cesta cada vez.



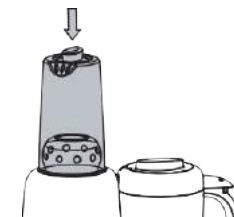
4. Para biberones: Usando una taza de medición, vierta aproximadamente 60 ml de agua en el depósito de agua.
Para tetinas: Vierta suficiente agua en el depósito de agua para sumergir completamente la tetina.

! ¡Precaución! Asegúrese de que el agua del depósito de agua no supera la indicación MAX.
! ¡Precaución! Nunca ponga líquidos que no sean agua en el depósito de agua (solo vinagre blanco para la descalcificación, véase el capítulo 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO).
! ¡Precaución! Nunca use la función de vapor sin agua en el depósito de agua.

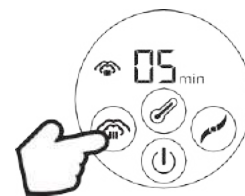


5. Para biberones: Coloque la tapa de vapor en el depósito de agua.

Para tetinas: La tapa del vapor no tiene que colocarse en el depósito de agua ya que la tetina se sumergirá completamente.



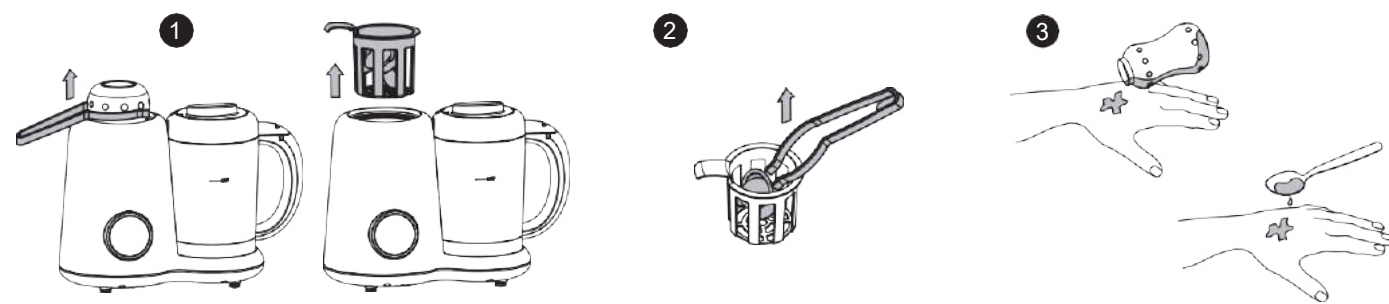
6. Enchufe el cable de alimentación a la toma de pared.
7. Toque el botón de función de vapor. El icono "función de vapor activada" se ilumina en el panel de control. El tiempo de vaporización predeterminado es de 20 minutos. Al tocar el botón de función de vapor, puede ajustar el tiempo del vapor en incrementos de 5 minutos entre 5 y 30 minutos. El periodo de esterilización de biberones / tetinas es de aproximadamente 5 minutos. Fije el tiempo de vaporización en 5 minutos.



8. En el último minuto, la pantalla inicia la cuenta atrás de 60 a 0 segundos. Sonarán 3 tonos de pitido antes de que el producto vuelva al modo en espera.
9. Deje que el depósito de agua se enfríe durante 4 a 5 minutos.
10. Biberón: Use las pinzas para retirar el biberón del depósito de agua.

Tetina: Retire con cuidado la cesta del depósito de agua y use las pinzas para retirar la tetina de la cesta.

¡Precaución! Cualquier salpicadura de agua / vapor del depósito de agua, la tapa de vapor, vapor de la tapa de vapor, la cesta de esterilización, la botella y la tetina están calientes.



11. Retire el enchufe de la toma de pared si ya no va a usar el aparato. Deje que el aparato se enfríe completamente, vierta fuera el agua del depósito de agua y seque el interior del depósito de agua.

Durante la esterilización, es posible ajustar el tiempo de vapor o volver al modo en espera (véase el capítulo 5.3. MODO EN ESPERA). Para hacerlo, toque el botón de función steam o el botón encendido/apagado/pause. Si no se realiza ninguna selección en 5 minutos, el dispositivo vuelve automáticamente al modo en espera.

11. ELIMINACIÓN DEL APARATO (MEDIOAMBIENTE)

Al final del ciclo de vida útil del aparato, no debe deshacerse de este producto en el cubo de basura de residuos domésticos normales, sino que debe llevarlo a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctrico y electrónicos.



12. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Entrada: 230 V, 50 Hz

Potencia - mezcladora: 150W

Potencia - vaporización/térmica: 300W

Temperatura de funcionamiento: 10°C hasta 40°C/50°F hasta 104°F.

13. GARANTÍA

Para el Alecto BFP-66, dispone de una GARANTÍA de 24 MESES contados a partir de la fecha de compra. Durante ese periodo, garantizamos una reparación gratuita de los defectos debido al material y a fallos de fabricación. Esto es a discreción final del importador.

CÓMO ACTUAR:

Si percibe un defecto, consulte primero este manual. En caso de que no ofrezca una respuesta definitiva, póngase en contacto con el departamento de mantenimiento de Alecto en la página web www.alectobaby.nl

ANULACIÓN DE LA GARANTÍA:

- En caso de un uso incorrecto o inadecuado, el uso de piezas o accesorios no originales, negligencia y defectos causados por la humedad, fuego, inundaciones, rayos y desastres naturales.
- En caso de realizar modificaciones no autorizadas y/o reparaciones por parte de terceras personas. Solo personal técnico cualificado puede realizar el mantenimiento.
- Transporte incorrecto de aparato sin un embalaje adecuado y si el aparato va acompañado de este certificado de garantía y la factura de compra.
- Queda excluida cualquier otra responsabilidad por cualquier daño consecuente.

CONTENUTO

	p:
1. INTRODUZIONE	71
2. PANORAMICA	71
2.1. DISPOSITIVO E ACCESSORI	71
2.2. PANNELLO DI CONTROLLO	71
3. IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA	72
4. COME USARE / PREPARAZIONI	72
5. CARATTERISTICHE GENERALI	73
5.1. MONTAGGIO E SMONTAGGIO	73
5.2. AVVERTENZE	74
5.3. MODALITÀ STAND-BY	74
6. PULIZIA E MANUTENZIONE	75
7. COTTURA A VAPORE	76
7.1. INGREDIENTI SOLO COTTURA A VAPORE	76
7.2. MISCELAZIONE INGREDIENTI DOPO LA COTTURA A VAPORE	77
8. MISCELAZIONE INGREDIENTI SOLO	78
9. RISCALDAMENTO CIBO IN BIBERON/RECIPIENTE	79
10. STERILIZZAZIONE DI BIBERON E TETTARELLE	81
11. SMALTIMENTO DEL DISPOSITIVO (IN MODO ECOLOGICO)	82
12. SPECIFICHE TECNICHE	82
13. GARANZIA	82

1. INTRODUZIONE

Alecto BFP-66 è un robot per alimenti per neonati 5 in 1. Questo dispositivo ha le seguenti funzioni:

- Cottura a vapore
- Miscelazione/passata
- Riscaldamento
- Utilizzo come scaldabiberon
- Sterilizzazione di biberon/tettarella

USO PREVISTO:


Il BFP-66 è adatto solo per preparare alimenti (neonati) e/o sterilizzare ad es. tettarelle o biberon in casa. Le lame per frullare NON sono adatte alla lavorazione di alimenti duri/appiccicosi come noci, cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, gelatine, formaggio e simili. Sono adatte solo per frutta e verdura.

2. PANORAMICA

2.1. DISPOSITIVO E ACCESSORI

- A: Pinze
- B: Coperchio per vapore
- C: Spatola
- D: Coperchio serbatoio acqua
- E: Cestello per sterilizzazione
- F: Anello isolante
- G: Serbatoio acqua
- H: Base
- I: Pannello di controllo
- J: Tazza di misurazione 120 ml
- K: Coperchio ingresso vapore
- L: Coperchio uscita vapore
- M: Coperchio recipiente
- N: Ingresso vapore
- O: Cestello per cottura a vapore 650 ml
- P: Unità lama *
- Q: Guarnizione unità lama * + ricambio nel sacchetto
- R: Impugnatura recipiente
- S: Indicazione MAX 600 ml
- T: Recipiente
- U: Uscita vapore
- V: Anello di tenuta unità lama *
- W: Anello di tenuta per acqua
- X: Cavo di alimentazione
- Y: Pulsante blocco recipiente

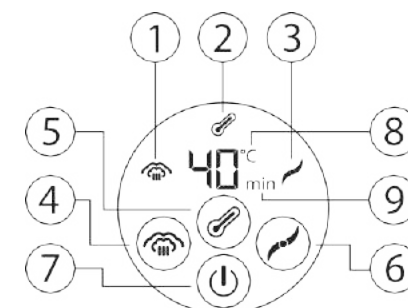
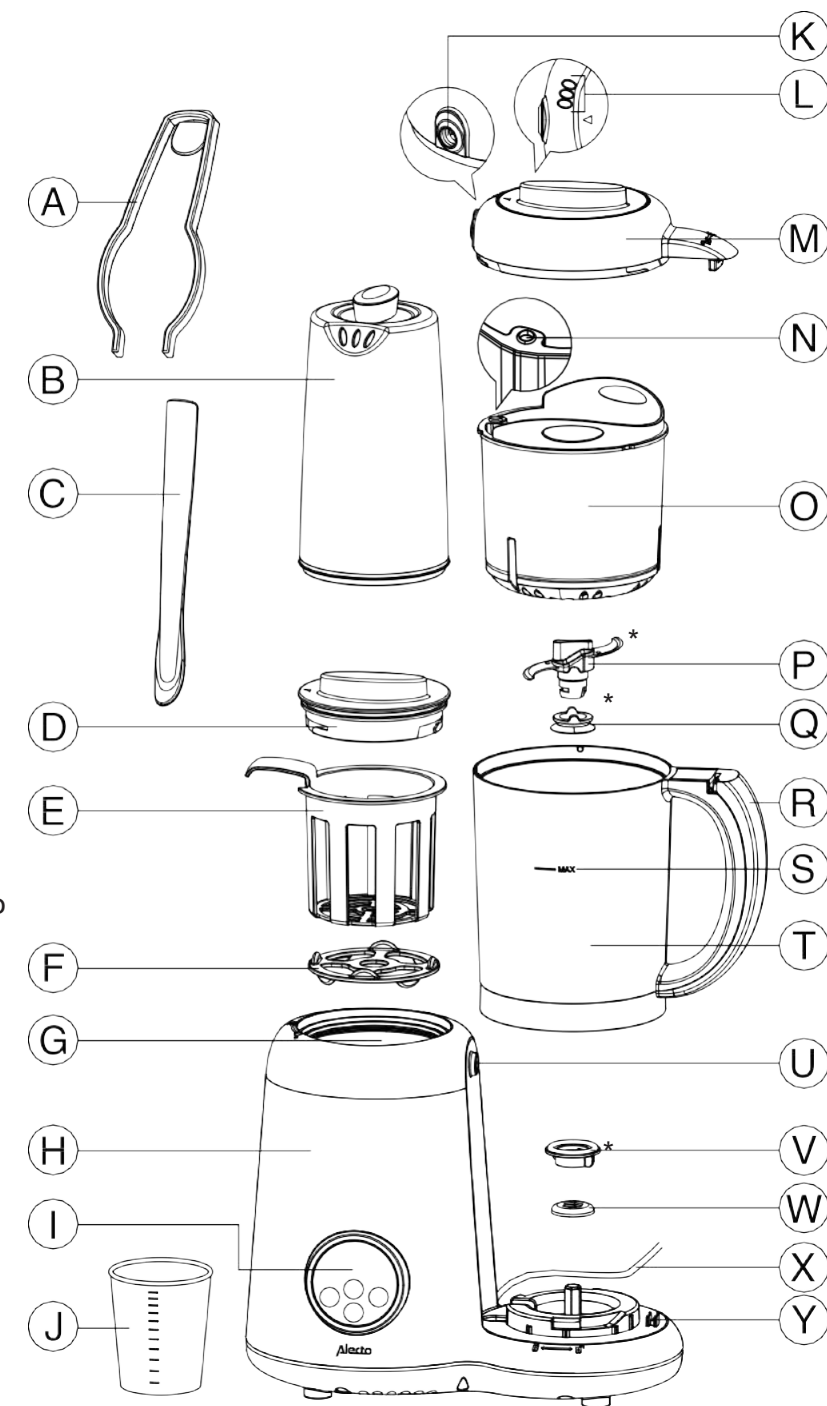
* Le parti sono già assemblate.

 L'unità lama (P) e il dispositivo (H) NON sono lavabili in lavastoviglie.

Il materiale utilizzato nel robot per alimenti Alecto BFP-66 sono privi di BPA (senza Bisfenolo A).

2.2. PANNELLO DI CONTROLLO

- 1: Icona funzione cottura a vapore
- 2: Icona funzione riscaldamento
- 3: Icona funzione frullatore
- 4: Pulsante funzione cottura a vapore
- 5: Pulsante riscaldamento
- 6: Pulsante funzione frullatore
- 7: Pulsante Attiva/Disattiva/pausa
- 8: Indicatore gradi Celsius
- 9: Indicatore minuti



3. IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Leggere con attenzione questo manuale prima dell'uso del dispositivo. Conservare il manuale per futura consultazione.
- Se si rivende questo dispositivo, assicurarsi di includere il manuale.
- Il dispositivo è inteso solo per uso domestico.
- Questo dispositivo non è un giocattolo. Quindi, conservare questo dispositivo e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- Supervisionare l'uso di questo dispositivo da parte di persone con ridotte capacità fisiche o mentali.
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito.
- Non usare il dispositivo se il cavo di alimentazione o il dispositivo sono danneggiati.
- Non usare il dispositivo se è caduto o in qualche modo si è danneggiato.
- Prima di collegare il cavo di alimentazione, assicurarsi che la tensione corrisponda alla tensione sull'etichetta del prodotto sul fondo del prodotto.
- Utilizzare solo il dispositivo su una superficie asciutta, piana e resistente al calore.
- Non porre mai il dispositivo su o in prossimità di superfici calde o fiamme libere.
- Scollegare il dispositivo dalla corrente dopo l'uso.
- Durante la pulizia del dispositivo, rimuovere sempre la spina dalla presa a muro e consentire al dispositivo di raffreddarsi.
- Non immergere mai la base in acqua o altro liquido.
- Non sciacquare il dispositivo sotto il rubinetto.
- Non usare retine, detersivi abrasivi, candeggina o liquidi aggressivi come benzina, acetone o alcol per pulire il dispositivo o gli accessori.
- La disincrostazione regolare previene danni al dispositivo.
- Non porre mai base e accesso nel forno a microonde.
- L'unità lama è affilata. Tenere in mente durante lo smontaggio e la pulizia del dispositivo.
- Il dispositivo non è inteso per la frullatura di ingredienti duri e/o appiccicosi.
- Il dispositivo non è inteso per riscaldare o bollire liquidi diversi da acqua nel serbatoio dell'acqua.
- Il dispositivo non è inteso per lo scongelamento o il nuovo riscaldamento di alimenti.
- Il dispositivo, il serbatoio dell'acqua, i coperchi e gli accessori diventano molto caldi durante l'uso. Utilizzare la spatola per sollevare il cestello per cottura a vapore (si veda la figura a pag. 8, punto 12). Tenere il recipiente per l'impugnatura per sollevarlo. Se lo si desidera, indossare guanti da forno durante l'uso.
- L'utilizzo improprio o non corretto o l'utilizzo che non corrisponde alle istruzioni nel manuale invaliderà la garanzia.
- Utilizzare solo gli accessori forniti con il prodotto.
- Il dispositivo non contiene parti di ricambio (eccetto per l'anello di tenuta extra Q). Non smontarlo da soli. La manutenzione può essere eseguita solo da personale tecnico professionale. Le riparazioni eseguite da personale non professionale possono causare situazioni pericolose per l'utente.

4. COME USARE / PREPARAZIONI

DOPO L'ACQUISTO:

- Immediatamente dopo l'acquisto, verificare il disegno panoramico (si veda il capitolo 2.1. DISPOSITIVO E ACCESSORI) se il BFP-66 è dotato di tutti gli accessori. Contattare il fornitore se manca qualcosa.
- Assicurarsi che il BFP-66 non sia stato danneggiato in alcun modo, non dimenticare di controllare il cavo di alimentazione. In caso di dubbi, consultare il proprio fornitore o il servizio assistenza Alecto. Sito Web: www.alectobaby.nl o e-mail: service@alectobaby.nl
- Prendere tutti gli accessori dalla confezione e controllarli per eventuali danni.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO:

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dal dispositivo e dagli accessori.
- Pulire tutte le parti a fondo prima del primo utilizzo. Si veda il capitolo 6. PULIZIA E MANUTENZIONE.

PRIMA DI OGNI UTILIZZO:

- Posizionare il dispositivo su una superficie solida e liscia. Fare in modo che ci sia abbastanza spazio attorno al dispositivo per assicurarsi che non possa danneggiare nessuna delle credenze della cucina (durante la cottura a vapore) o quando è necessario tenere la macchina per frullare.
- Non scollegare il cavo di alimentazione fino a quando tutti i preparati per cottura a vapore, riscaldamento, miscelazione/passata e sterilizzazione sono stati completati.

5. CARATTERISTICHE GENERALI

5.1. MONTAGGIO E SMONTAGGIO

Rimozione del recipiente dalla base	Fissare il recipiente alla base
Rimuovere il coperchio dal recipiente	Fissare il coperchio del recipiente
Rimuovere il coperchio dal serbatoio dell'acqua	Fissare il coperchio al serbatoio dell'acqua
Rimuovere l'unità lama dal recipiente	Fissare l'unità lama al recipiente
<p>⚠ Attenzione! L'unità lama è affilata. Fare attenzione quando la si fissa e la si rimuove.</p>	
<p>1 </p> <p>2 </p> <p>3 </p>	<p>1 </p> <p>2 </p> <p>3 </p>

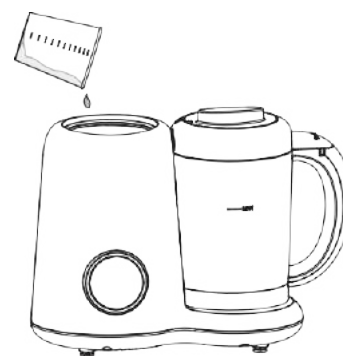
5.2. AVVERTENZE



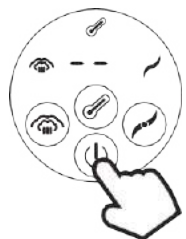
Il dispositivo ha un blocco di sicurezza integrato. Se il coperchio non è posto correttamente sul recipiente o se il recipiente non è posto correttamente sulla base durante l'uso, il messaggio di avvertenza "E1" apparirà sul pannello di controllo. La funzione cottura a vapore e frullatore non possono essere attivate in tale caso.



Se l'acqua nel serbatoio dell'acqua è usata durante la cottura a vapore, il messaggio di avvertenza "E2" apparirà sul pannello di controllo. Il termostato si spegnerà dopo 3 bip. Se l'acqua è rifornita entro 2 minuti, la funzione cottura a vapore riprenderà automaticamente dove è rimasta entro alcuni secondi. Se non è aggiunta acqua, il dispositivo BFP-66 ritorna automaticamente in modalità standby.



5.3. MODALITÀ STAND-BY



In modalità standby, le strisce orizzontali lampeggiano e non è attivata nessuna funzione. Per spegnere completamente il pannello di controllo, scollegare il cavo di alimentazione o premere il pulsante accensione/pausa per circa 3 secondi.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire immediatamente il dispositivo dopo ogni uso.
- Rimuovere **SEMPRE** la spina dalla presa durante la pulizia e consentire al dispositivo di raffreddarsi.
- Svitare con attenzione l'unità lama dal recipiente (si veda il capitolo 5.1. MONTAGGIO E SMONTAGGIO) per pulire a fondo le parti allentate.
Attenzione! L'unità lama è affilata. Prestare particolare attenzione quando si monta, smonta e pulisce.
- La base può essere pulita con un panno umido.
- Non immergere **MAI** la base in acqua e **NON** sciacquare sotto il lavandino!
- **NON** porre la base su un superficie bagnata.
- **NON** usare retine, detersivi abrasivi, candeggina o liquidi aggressivi come benzina, acetone o alcol per pulire il dispositivo o gli accessori.
- Acqua dura causa depositi nel serbatoio dell'acqua. Si raccomanda di rimuovere questo calcare ogni 2-4 settimane. La disincrostazione dovrebbe essere effettuata **SOLO** con aceto bianco.
Attenzione! Assicurarsi che il dispositivo sia spento e non più caldo.

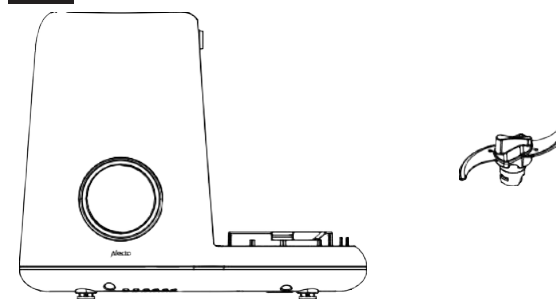
Osservare le istruzioni seguenti:

1. Versare la soluzione di aceto bianco (60 ml aceto bianco e 60 ml acqua) nel serbatoio dell'acqua fino a riempire della metà e avvitare il coperchio sul serbatoio dell'acqua.
2. Consentire alla soluzione di agire per circa 6-12 ore fino a quando il calcare non è completamente rimosso. Se il calcare non è completamente sciolto, ripetere i passi precedenti fino a quando il serbatoio dell'acqua non è completamente pulito.
3. Versare la soluzione fuori dal serbatoio dell'acqua e sciacquare bene con acqua. Sciacquare bene il coperchio sotto il lavandino.
4. Riempire il serbatoio dell'acqua con 250 ml di acqua (fino all'indicazione MAX) e andare attraverso 1 ciclo di vapore senza ingredienti, prima di riprendere la preparazione del cibo.
5. Infine, asciugare il serbatoio dell'acqua con un panno morbido.

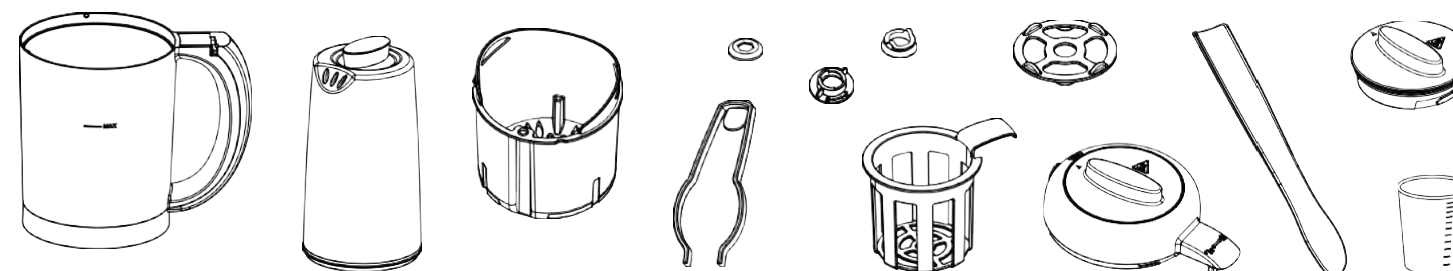


- Sciacquare le parti lavabili in lavastoviglie (vedi disegno sotto) sotto il rubinetto prima di metterle in lavastoviglie.
- Asciugare tutte le parti prima di riposizionarle e riportarle.
- Tutte le parti che vengono a contatto con il cibo, come il cestello per la cottura a vapore, la statola e il recipiente possono scolorirsi. Questo è normale e non è nocivo per la preparazione degli alimenti.
- BFP-66 non richiede manutenzione diversa da pulizia e disincrostazione.

NON LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE:



È LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE:



7. COTTURA A VAPORE

7.1. INGREDIENTI SOLO COTTURA A VAPORE

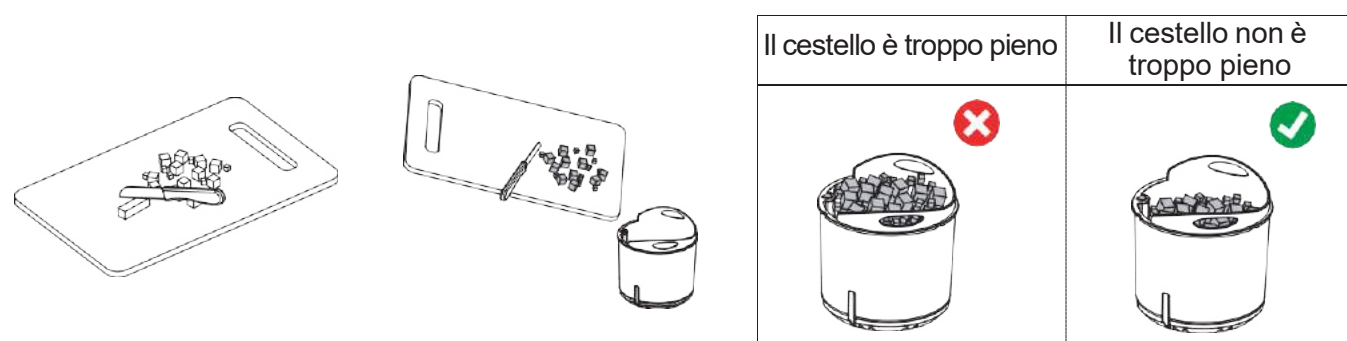
Quando si utilizza questo prodotto per la prima volta, raccomandiamo di effettuare prima un ciclo con un cestello per la cottura a vapore vuoto e recipiente vuoto.

1. Porre il dispositivo su un superficie piana e stabile e lasciare abbastanza spazio intorno in modo che non si possano verificare danni alle credenze della cucina (ad es. con vapore caldo).
2. Versare 250 ml di acqua nel serbatoio dell'acqua fino all'indicazione "MAX" e chiudere il serbatoio dell'acqua con il coperchio. Si raccomanda di utilizzare acqua morbida o purificata in quanto acqua minerale o di rubinetto possono causare depositi di calcio nel serbatoio dell'acqua.



- Attenzione!** Assicurarsi che l'acqua nel serbatoio dell'acqua NON superi l'indicazione MAX.
- Attenzione!** Non porre liquidi diversi da acqua nel serbatoio dell'acqua (solo aceto bianco per disincrostazione, si veda il capitolo 6. PULIZIA E MANUTENZIONE).
- Attenzione!** Non usare mai la funzione cottura a vapore senza acqua nel serbatoio dell'acqua.
- Attenzione!** Assicurarsi che il coperchio del serbatoio dell'acqua sia correttamente chiuso.

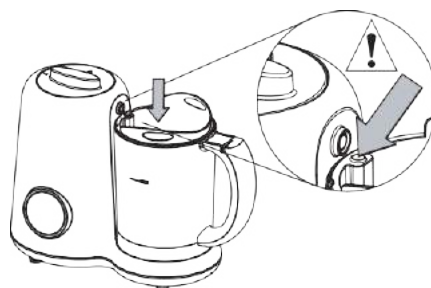
3. Lavare, sbucciare e tagliare gli ingredienti (verdure e/o frutta) in piccoli pezzi (circa da 0,5 a 1 cm) e porli nel cestello per la cottura a vapore. Minore è la quantità di ingredienti, meglio il cibo può essere cotto a vapore.



- Attenzione!** Assicurarsi che la quantità di cibo nel cestello per la cottura a vapore non ecceda rispetto al bordo superiore del cestello. L'apertura del vapore nel recipiente può bloccarsi.
- Attenzione!** Prima di porre ingredienti congelati/crudi nel cestello per cottura a vapore, scongelarli prima. Scaricare l'acqua in eccesso dagli ingredienti scongelati prima di aggiungerli nel recipiente.

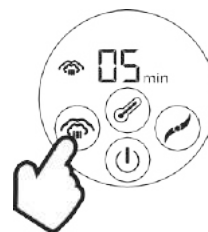
4. Porre il cestello per cottura a vapore nel recipiente.

- Attenzione!** Assicurarsi che l'unità lama sia sempre correttamente fissata nel recipiente (si veda il capitolo 5.1. MONTAGGIO E SMONTAGGIO). Altrimenti, al condensa e il cibo escono dal recipiente ed entrano nel dispositivo.
- Attenzione!** Il cestello entra nel recipiente solo in un modo.



5. Tenere il recipiente per l'impugnatura e avvitare il coperchio sul recipiente.
6. Fissare il coperchio alla base, se non lo si è già fatto.
7. Collegare il cavo di alimentazione alla presa a muro.
8. Toccare il pulsante funzione di cottura a vapore. L'icona "funzione cottura a vapore attivata" si accende nel pannello di controllo. Il tempo di cottura a vapore predefinito è di 20 minuti. Toccando il pulsante della funzione di cottura a vapore, è possibile regolare il tempo di cottura a vapore in incrementi da 5 minuti tra 5 e 30 minuti. Il tempo di cottura dipende dal tipo di cibo e dalla quantità. Fare riferimento ai principali libri di ricette o a internet. Come regola, il tempo di cottura a vapore sarà tra 5 e 15 minuti.

- Attenzione!** La funzione di cottura a vapore non funziona se il recipiente o il coperchio del recipiente non è posto correttamente sul dispositivo o se non c'è acqua nel serbatoio dell'acqua (si veda il capitolo 5.2. AVVERTENZE).



9. La funzione di cottura a vapore parte automaticamente dopo 3 secondi. Possono trascorrere alcuni minuti prima di sentire l'acqua nel serbatoio dell'acqua bollire e vedere il recipiente riempito dal vapore. Nell'ultimo minuto, l'indicatore sul pannello di controllo effettua conto alla rovescia da 60 a 0 secondi. Quando il tempo di cottura a vapore è trascorso, si sentono 3 bip.

- Attenzione!** Durante la cottura a vapore, il vapore caldo è rilasciato dalle griglie del vapore nel coperchio del recipiente. Se necessario, indossare guanti.
- Attenzione!** Non rimuovere mai il coperchio del serbatoio del vapore durante la cottura a vapore. Vapore e/o acqua calda saranno espulsi dal serbatoio dell'acqua ed è possibile scottarsi.
- Attenzione!** Non rifornire il serbatoio dell'acqua durante la cottura a vapore. L'acqua calda e il vapore possono fuoriuscire dal dispositivo.

10. Il dispositivo ritorna automaticamente in modalità standby (si veda il capitolo 5.3. MODALITÀ STAND-BY).

- Attenzione!** Dopo un ciclo di cottura a vapore, consentire sempre al dispositivo di raffreddarsi per almeno 10 minuti prima di avviare nuovamente la cottura a vapore. Rimuovere l'acqua restante dal serbatoio dell'acqua e riempire con acqua pulita.
- Attenzione!** Dopo il ciclo di cottura a vapore, il vapore può continuare a uscire dalle griglie per il vapore del coperchio del recipiente per un po' di tempo.

11. Svitare con attenzione il coperchio del recipiente.

- Attenzione!** Il cestello per il vapore, il vapore che esce dal recipiente e il coperchio sono caldi! Se necessario, indossare guanti.

12. Rimuovere con attenzione il cestello per il vapore con gli alimenti dal recipiente usando la spatola (si veda il disegno).

- Attenzione!** Utilizzare solo la spatola inclusa per rimuovere il cestello per la cottura a vapore dal recipiente.



13. Rimuovere la spina dalla presa dopo l'uso del dispositivo. Consentire al dispositivo di raffreddarsi completamente, versare l'acqua fuori dal serbatoio dell'acqua e pulire e asciugare il serbatoio dell'acqua e gli accessori usati (si veda il capitolo 6. PULIZIA E MANUTENZIONE).

Durata la cottura a vapore, è possibile regolare il tempo di vapore o ritornare alla modalità standby (si veda il capitolo 5.3. MODALITÀ STAND-BY). A tal fine, toccare il pulsante funzione cottura a vapore o il pulsante on/off/pausa. Se non è effettuata alcuna selezione entro 5 minuti, il dispositivo ritorna automaticamente in modalità standby.

7.2. MISCELAZIONE INGREDIENTI DOPO LA COTTURA A VAPORE

1. Rimuovere il recipiente dal dispositivo.
2. Rimuovere gli ingredienti cotti a vapore dal recipiente capovolgendo il cestello per cottura a vapore usando la spatola. Non è necessario rimuovere l'umidità dal recipiente; può mischiarsi agli ingredienti cotti a vapore.

- Attenzione!** Assicurarsi che il volume massimo nel recipiente (si veda indicazione MAX) non sia superato.

3. Continuare al capitolo 8 MISCELAZIONE ingredienti SOLO passo 5.



8. MISCELAZIONE INGREDIENTI SOLO

1. Posizionare il dispositivo su una superficie solida e liscia e lasciare abbastanza spazio attorno al dispositivo in modo che i mobili della cucina non possa danneggiarsi e sia possibile tenere il dispositivo durante la miscelazione/passata.
2. Rimuovere il recipiente dalla base.
3. Rimuovere il coperchio dal recipiente.

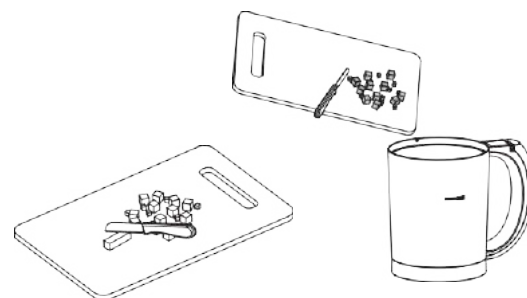
Attenzione! Assicurarsi che l'unità lama sia sempre correttamente fissata nel recipiente (si veda il capitolo 5.1. MONTAGGIO E SMONTAGGIO).

4. Lavare, sbucciare e tagliare gli ingredienti (verdure e/o frutta) in piccoli pezzi (circa da 0,5 a 1 cm) e porli direttamente nel recipiente. Più piccoli sono gli ingredienti, meglio gli ingredienti sono mescolati. Non è necessario rimuovere l'umidità dal recipiente; può mischiarsi agli ingredienti.

Attenzione! Le lame per frullare NON sono adatte alla frullatura di alimenti duri/appiccicosi come noci, cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, gelatine, formaggio e simili. Sono adatte solo per frutta e verdura.

Attenzione! Assicurarsi che il volume massimo indicato (si veda l'indicazione MAX) sul recipiente non sia superato.

5. Scuotere il recipiente per distribuire gli ingredienti in modo uniforme.
6. Tenere il recipiente per l'impugnatura e avvitare il coperchio sul recipiente.



Attenzione! Il cestello per la cottura a vapore non deve essere posto nel recipiente durante la miscelazione/passata.

7. È anche possibile rimuovere il coperchio del recipiente per aggiungere ingredienti extra. Dall'acqua per purea o ingredienti extra al riso cotto.

8. Riporre il recipiente sul dispositivo.

Attenzione! Assicurarsi che il recipiente sia correttamente fissato alla base (si veda la sezione 5.2. AVVERTENZE).

9. Collegare il cavo di alimentazione alla presa a muro.

10. **Attenzione!** Quando si preme il pulsante funzione frullatore, la frullatura parte immediatamente.

Toccare il pulsante funzione frullatore. L'icona 'funzione frullatore attivata' si accende sul pannello di controllo e i secondi sono contati (massimo 40 secondi). Continuare a premere il pulsante funzione frullatore fino a quando gli ingredienti hanno la consistenza desiderata. Nel momento in cui si rilascia il pulsante funzione frullatore, la frullatura si arresta.

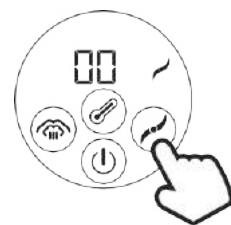
11. Se gli ingredienti si attaccano sul alto del recipiente o se gli ingredienti mescolati sono ancora troppo duri, è possibile rilasciare il pulsante funzione frullatore e rimuovere il recipiente dalla base. Gli ingredienti possono essere rimossi dal lato usando la spatola e, se necessario, può essere aggiunta dell'acqua per ammorbidire gli alimenti.

Attenzione! Non usare la funzione frullatore quando il recipiente è vuoto. Ciò può causare danni al dispositivo.

Attenzione! Dopo aver toccato il pulsante funzione frullatore per 40 secondi, il dispositivo ritorna automaticamente in modalità standby.

Attenzione! Non consentire al dispositivo di frullare di continuo per più di 40 secondi. Se gli ingredienti non sono ancora alla consistenza desiderata dopo 40 secondi, consentire al dispositivo di raffreddarsi per almeno 3 minuti prima di continuare a miscelare.

12. Rimuovere il recipiente dalla base.
13. Ruotare il coperchio del recipiente.
14. Utilizzare la spatola per rimuovere gli ingredienti mescolati dal recipiente. Svotare gli alimenti in un ciotola o su un piatto.
15. Rimuovere la spina dalla presa dopo l'uso del dispositivo. Consentire al dispositivo di raffreddarsi completamente, versare l'acqua fuori dal serbatoio dell'acqua, pulire tutti gli accessori (si veda il capitolo 6. PULIZIA E MANUTENZIONE) e infine asciugare l'interno del vano dell'acqua.



9. RISCALDAMENTO CIBO IN BIBERON/RECIPIENTE

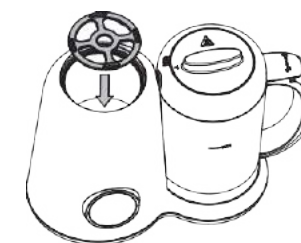
1. Porre il dispositivo su una superficie piana e stabile e lasciare abbastanza spazio intorno in modo che non si possano verificare danni alle credenze della cucina (ad es. con vapore caldo). Per il riscaldamento di un biberon/recipiente di cibo, il recipiente non deve essere posto necessariamente sulla base.



2. Rimuovere il tappo dal biberon e stringere la tettarella in modo sicuro sul biberon. Per riscaldare gli alimenti in vasetto, è necessario svitare il coperchio del vasetto.

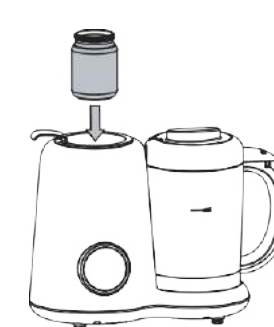
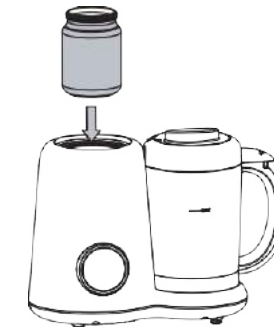
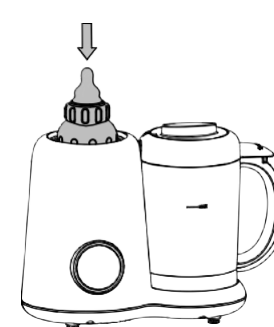
Attenzione! Il coperchio del recipiente non deve essere lasciato sul recipiente.

3. Porre l'anello isolante nel serbatoio dell'acqua. Se il biberon o il vasetto sono molto piccoli, è anche possibile scegliere di porre il cestello per la sterilizzazione nel serbatoio dell'acqua. In quest'ultimo caso, non si deve porre l'anello isolante nel serbatoio dell'acqua.



Attenzione! L'anello isolante o il cestello per sterilizzazione deve essere posto nel serbatoio dell'acqua. A causa dell'alta temperatura, il biberon/recipiente non deve essere posto direttamente sulla piastra riscaldante.

4. Porre il biberon/vasetto sull'anello isolante o nel cestello per sterilizzazione.

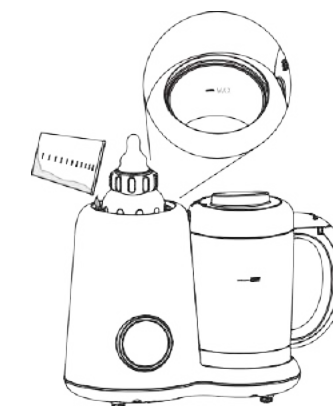


5. Riempire lo spazio tra il biberon/vasetto e la parete interna del serbatoio dell'acqua con acqua. Riempire per circa la metà con latte/alimenti.

Attenzione! Assicurarsi che l'acqua nel serbatoio dell'acqua non superi l'indicazione MAX.

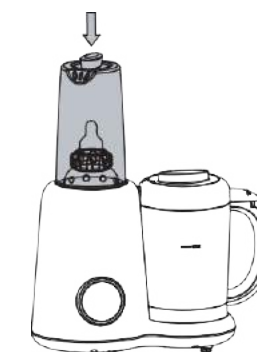
Attenzione! Non porre liquidi diversi da acqua nel serbatoio dell'acqua (solo aceto bianco per disincrostazione, si veda il capitolo 6. PULIZIA E MANUTENZIONE).

Attenzione! La funzione riscaldamento non deve essere MAI usata senza acqua nel serbatoio dell'acqua.



6. Porre il coperchio del vapore sul serbatoio dell'acqua, se desiderato.

Attenzione! Quando si usa il cestello per sterilizzazione, il coperchio del vapore non si adatta al serbatoio dell'acqua.



7. Collegare il cavo di alimentazione alla presa a muro.
8. Toccare il pulsante funzione di riscaldamento. L'icona "funzione riscaldamento attivata" si accende nel pannello di controllo. La temperatura predefinita è 37°C. Toccando il pulsante funzione riscaldamento, è possibile impostare tra 37°C e 50°C. La temperatura di riscaldamento e il tempo dipendono dal tipo di alimento e dalla quantità. Fare riferimento ai principali libri di ricette o a internet.

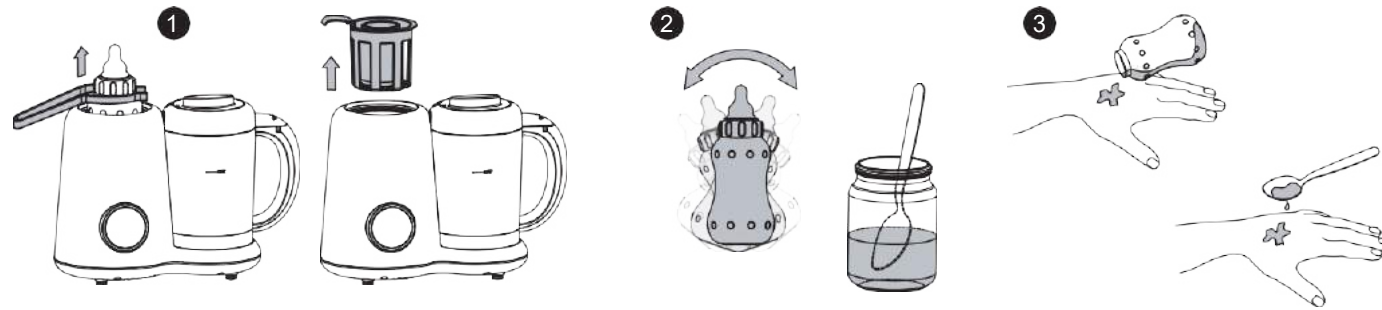


9. La funzione di riscaldamento parte automaticamente dopo 3 secondi. Richiede un po' prima che l'acqua nel serbatoio possa riscaldarsi. L'elemento riscaldante si accende e spegne ad intervalli (si sentiranno dei clic regolari nel BFP-66). In questo modo, l'acqua è stabilizzata alla temperatura impostata.
10. L'acqua si riscalda per un totale di 40 minuti. Una volta che l'acqua raggiunge la temperatura desiderata, si mantiene a tale temperatura. Dopo 40 minuti, si sentono 3 bip. Il pannello di controllo ritornerà quindi alla modalità standby.

Attenzione! Il dispositivo non indica quando l'acqua ha raggiunto la sua temperatura.

11. Rimuovere con regolarità il biberon/vasetto dal serbatoio dell'acqua (o dal cestello di sterilizzazione) usando le pinze e agitare il latte/alimento per distribuire la temperatura in modo uniforme. Verificare la temperatura degli alimenti sul dorso della mano o sul polso.

Attenzione! Qualsiasi spruzzo di acqua dal serbatoio dell'acqua, il coperchio del vapore, il cestello per sterilizzazione e il biberon/recipiente può essere caldo.



12. Una volta che il latte/alimento ha raggiunto la temperatura desiderata, rimuovere il biberon/vasetto usando le pinze o il cestello di sterilizzazione dal serbatoio dell'acqua e spegnere il dispositivo premendo e tenendo premuto il pulsante on/off/pausa per 3 secondi.
13. Rimuovere la spina della corrente dalla presa a muro se non è più necessario utilizzare il dispositivo. Consentire al dispositivo di raffreddarsi completamente, versare l'acqua fuori dal serbatoio dell'acqua e asciugare l'interno del vano dell'acqua.

Durata il riscaldamento, è possibile regolare la temperatura o ritornare alla modalità standby (si veda il capitolo 5.3 MODALITÀ STAND-BY). A tal fine, toccare il pulsante funzione riscaldamento o il pulsante on/off/pausa. Se non è effettuata alcuna selezione entro 5 minuti, il dispositivo ritorna automaticamente in modalità standby.

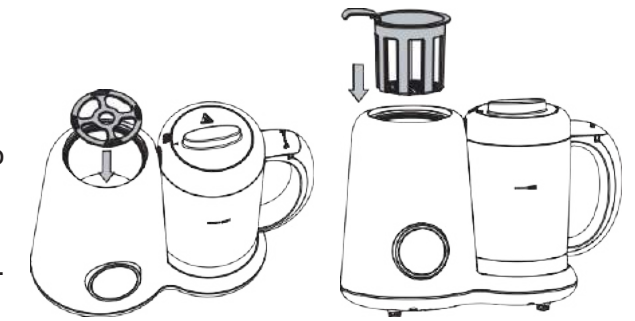
10. STERILIZZAZIONE DI BIBERON E TETTARELLE

1. Porre il dispositivo su un superficie piana e stabile e lasciare abbastanza spazio intorno in modo che non si possano verificare danni alle credenze della cucina (ad es. con vapore caldo).

Attenzione! Il recipiente e il coperchio del recipiente devono essere posti sul dispositivo affinché la funzione vapore funzioni.

2. Per biberon: Porre l'anello isolante nel serbatoio dell'acqua.
Per tettarelle: Porre il cestello per sterilizzazione nel serbatoio dell'acqua.

Attenzione! L'anello isolante o il cestello per sterilizzazione deve essere posto nel serbatoio dell'acqua. A causa dell'alta temperatura, il biberon/tettarella non deve venire a contatto con la piastra riscaldante.



3. Per biberon: Svitare il tappo e/o la tettarella dal biberon. Porre il biberon con l'apertura rivolta verso il basso nel serbatoio dell'acqua sull'anello isolante.

Per tettarelle: Porre la tettarella nel cestello per sterilizzazione.

Attenzione! Solo una tettarella per volta deve essere posta nel cestello.

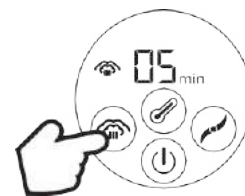


4. Per biberon: Utilizzando una tazza di misurazione, versare circa 60 ml di acqua nel serbatoio dell'acqua.
Per tettarelle: Versare abbastanza acqua nel serbatoio dell'acqua per immergere completamente la tettarella.

Attenzione! Assicurarsi che l'acqua nel serbatoio dell'acqua non superi l'indicazione MAX.
Attenzione! Non porre liquidi diversi da acqua nel serbatoio dell'acqua (solo aceto bianco per disincrostazione, si veda il capitolo 6. PULIZIA E MANUTENZIONE).
Attenzione! Non usare mai la funzione cottura a vapore senza acqua nel serbatoio dell'acqua.

5.  Per biberon: Porre il coperchio del vapore sul serbatoio dell'acqua.
Per tettarelle: Il coperchio del vapore non deve essere posto nel serbatoio dell'acqua n quanto la tettarella sarebbe completamente sommersa.

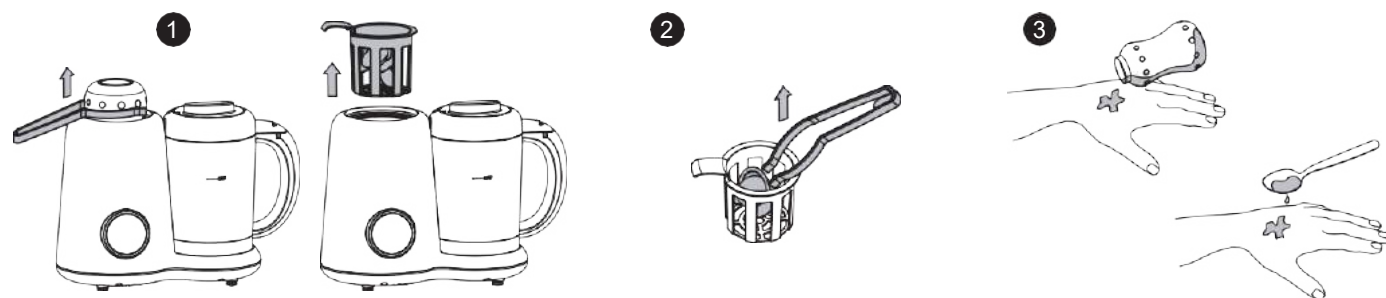
6. Collegare il cavo di alimentazione alla presa a muro.
7. Toccare il pulsante funzione di cottura a vapore. L'icona "funzione cottura a vapore attivata" si accende nel pannello di controllo. Il tempo di cottura a vapore predefinito è di 20 minuti. Toccando il pulsante della funzione di cottura a vapore, è possibile regolare il tempo di cottura a vapore in incrementi da 5 minuti tra 5 e 30 minuti. Il periodo di sterilizzazione di biberon/tettarelle è di circa 5 minuti. Impostare il tempo di cottura a vapore a 5 minuti.



8. Nell'ultimo minuto, il display effettua conto alla rovescia da 60 a 0 secondi. 3 bip suonano prima che il prodotto ritorni in modalità standby.
9. Consentire al serbatoio dell'acqua di raffreddarsi per 4-5 minuti.
10. Biberon: utilizzare le pinze per rimuovere il biberon dal serbatoio dell'acqua.

Tettarella: rimuovere il cestello dal serbatoio dell'acqua e usare le pinze per rimuovere la tettarella dal cestello.

Attenzione! Qualsiasi spruzzo di acqua/vapore dal serbatoio dell'acqua, il coperchio del vapore, il vapore dal coperchio del vapore, il cestello per sterilizzazione, il biberon e la tettarella sono caldi.



11. Rimuovere la spina della corrente dalla presa a muro se non è più necessario utilizzare il dispositivo. Consentire al dispositivo di raffreddarsi completamente, versare l'acqua fuori dal serbatoio dell'acqua e asciugare l'interno del vano dell'acqua.

Durata sterilizzazione, è possibile regolare il tempo di vapore o ritornare alla modalità standby (si veda il capitolo 5.3. MODALITÀ STAND-BY). A tal fine, toccare il pulsante funzione cottura a vapore o il pulsante on/off/pausa. Se non è effettuata alcuna selezione entro 5 minuti, il dispositivo ritorna automaticamente in modalità standby.

11. SMALTIMENTO DEL DISPOSITIVO (IN MODO ECOLOGICO)

Quando questo prodotto raggiunge la fine del suo ciclo di vita, non gettarlo nei normali rifiuti domestici; piuttosto portarlo a un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



12. SPECIFICHE TECNICHE

Ingresso: 230V ~ 50Hz
 Potenza - frullatore: 150W
 Potenza - cottura a vapore/riscaldamento: 300W
 Temperatura operativa: da 10°C a 40°C/da 50°F a 104°F.

13. GARANZIA

Per l'Alecto BFP-66, si ha una GARANZIA di 24 MESI dalla data di acquisto. Durante questo periodo, garantiamo la riparazione gratuita dei difetti causati da errori di materiali e di lavorazione. Alcune cose sono tenute per la valutazione dell'importatore.

COSA FARE:

Se si nota un difetto, consultare prima il manuale. Se il manuale non fornisce una risposta, contattare il servizio clienti Alecto all'indirizzo www.alectobaby.nl

CESSAZIONE DELLA GARANZIA:

- Per uso improprio, utilizzo di parti non originali o accessori, negligenza e difetti causati da incendi, inondazioni, fulmini e disastri naturali.
- In caso di modifiche non autorizzate e/o riparazioni effettuate da terzi. La manutenzione può essere eseguita solo da personale tecnico professionale.
- Per il trasporto non corretto dell'apparecchio, senza la confezione adeguata, e se il dispositivo non è accompagnato dal certificato di garanzia e dalla ricevuta di acquisto.
- Sono escluse eventuali ulteriori responsabilità, in particolare per i danni conseguenti.