Alecto

BFP-66



MANUAL

5 in 1 Healthy Baby Food Food Processor

Alecto

BFP-66

Index

English .....

Dutch .....

French .....

German .....

Spanish .....

Italiano .....

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

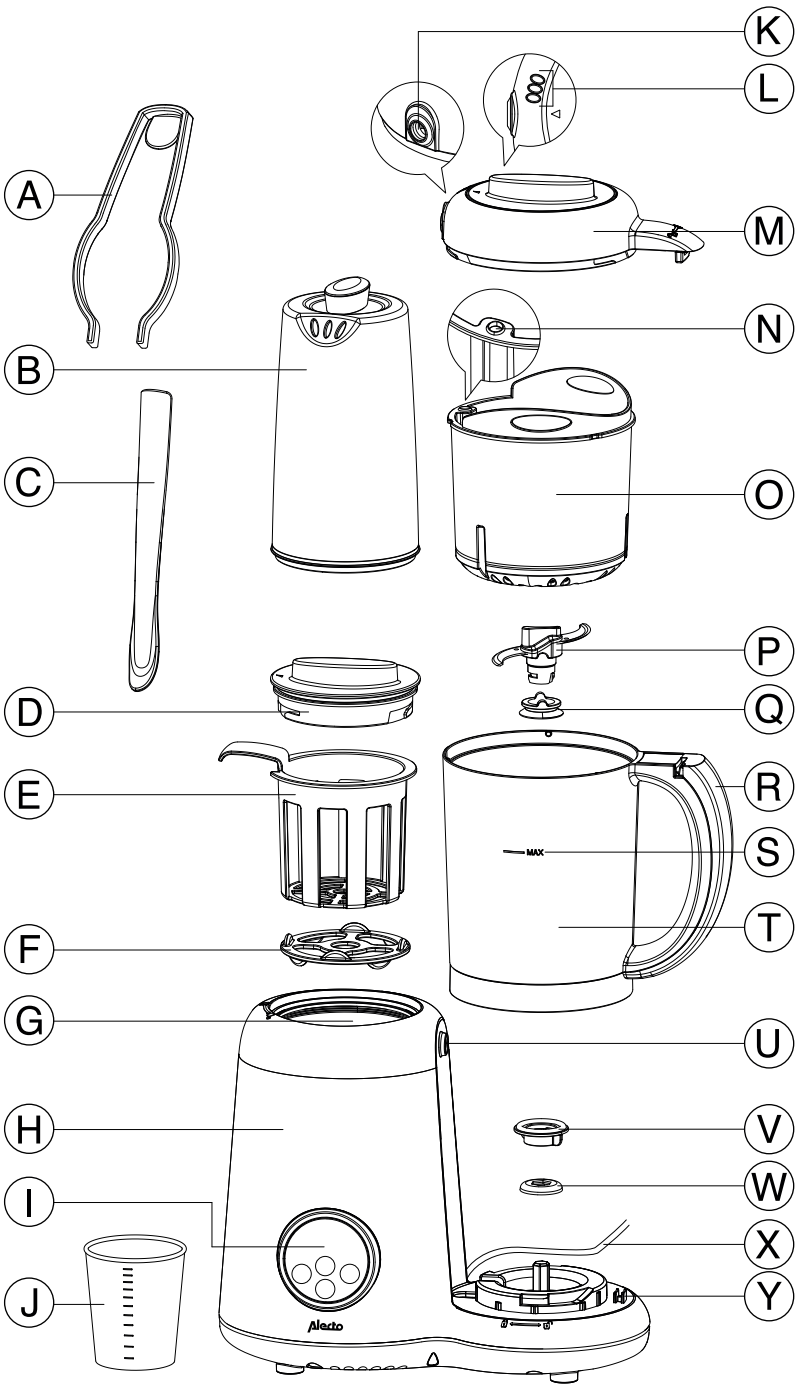
INTENDED USE:
The BFP-66 is only suitable for preparing (baby) food in a domestic environment and/or sterilizing, for example, teats or milk bottles. The chopping blades are NOT suitable for chopping hard and/or sticky ingredients such as nuts, ice cubes, coffee beans, jellies, cheese and the like, but 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 570 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.

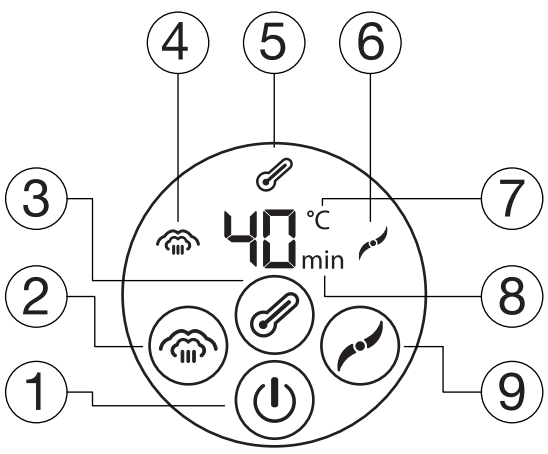


⚠ The blade unit (P), the appliance (H), the Can (T) and all other plastic parts are NOT suitable for a dishwasher.

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

2.2. CONTROL PANEL

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

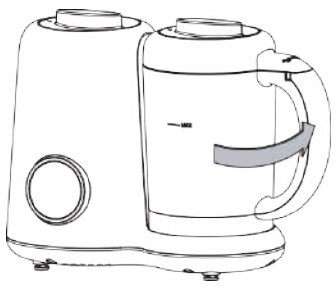
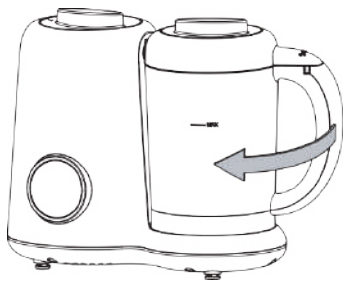
• Remove all packing materials from the appliance and accessories.
• Clean all parts thoroughly before first use. See chapter 6. CLEANING AND MAINTENANCE.

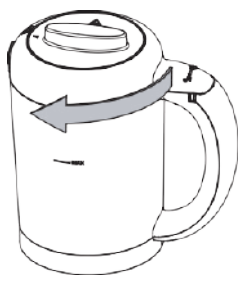
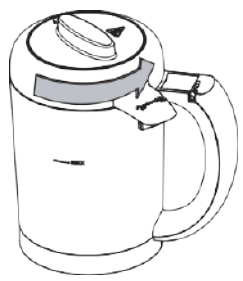
BEFORE EACH USE:

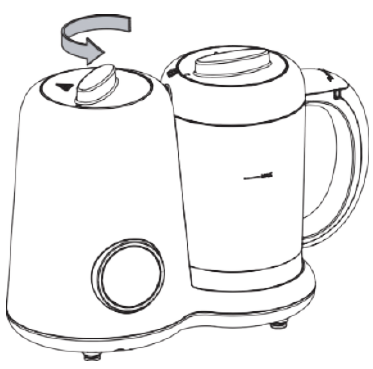
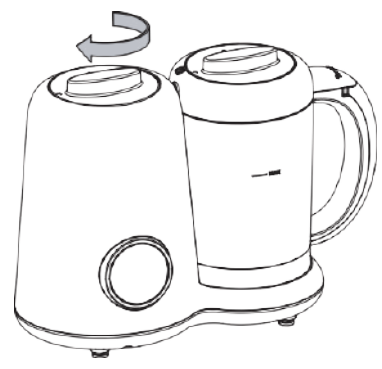
• Place the appliance on a firm and flat surface and keep enough space around the appliance to avoid any damage to kitchen cupboards (e.g. due to the hot steam) and you can hold the appliance firmly when blending.
• Do not plug in the power cord until all preparations for steaming, heating, blending/pureeing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

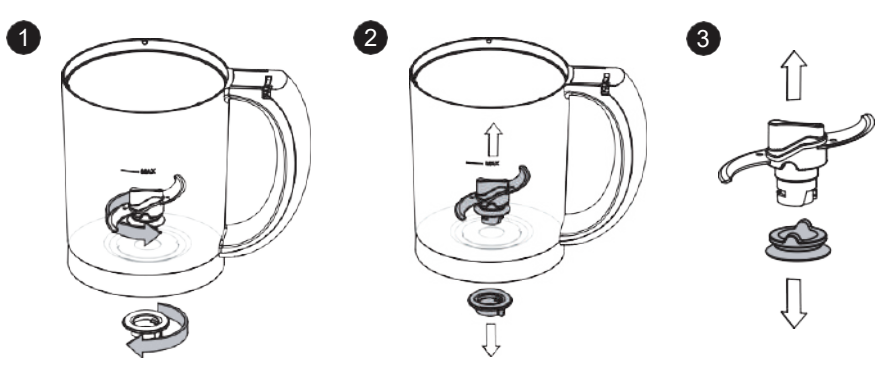
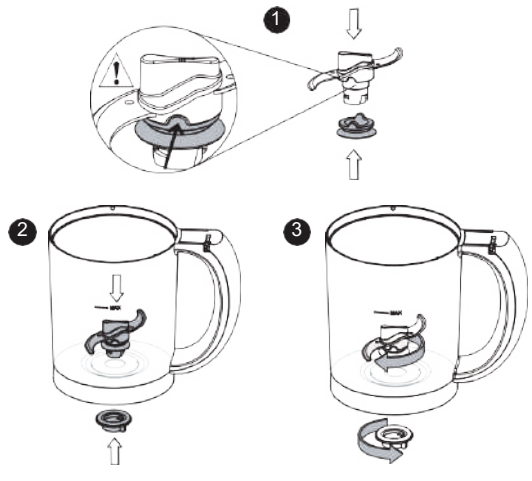
5. General

5.1 Assembly and disassembly

Removing the jug from the base	Attaching the jug to the base
	

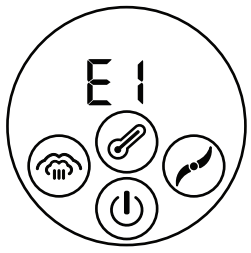
Removing the lid from the jug	Attaching the lid to the jug
	

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 Sharp blades.
Handle with care when attaching or removing

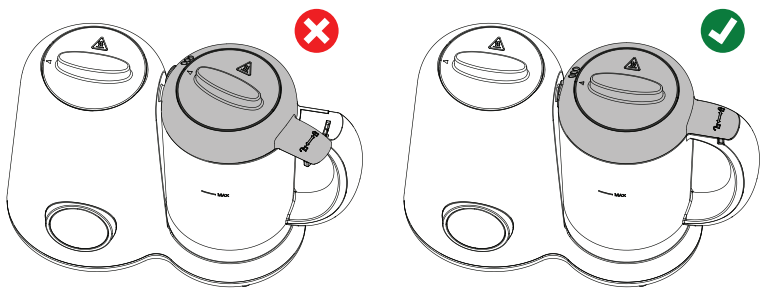
5.2 Warnings

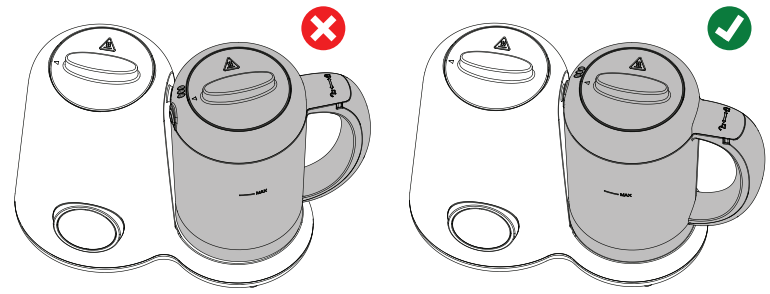


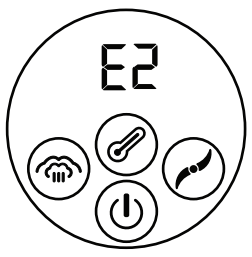
E1 - misplacement of Lid or Jug

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.

Lid is not properly attached	Jug is not properly attached

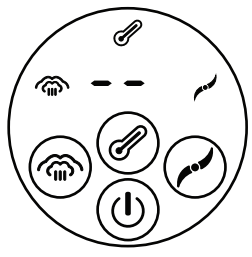






E2 - Watertank

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.



Standby mode - Horizontal stripes

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.

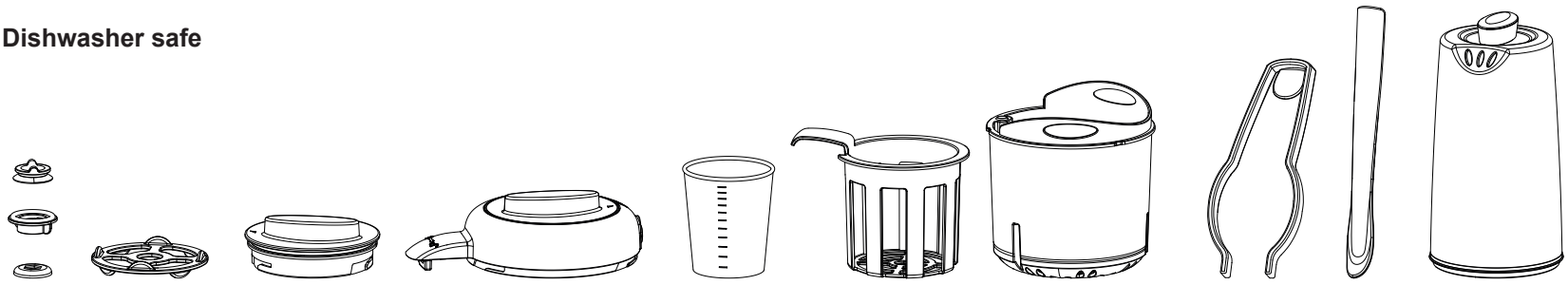
• Hard water causes deposits in the water tank. We recommend removing this limescale every 2-4 weeks. Descaling should ONLY be done with white vinegar. **Caution!** Make sure the appliance is completely turned off and no longer hot. Follow the instructions below:

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.

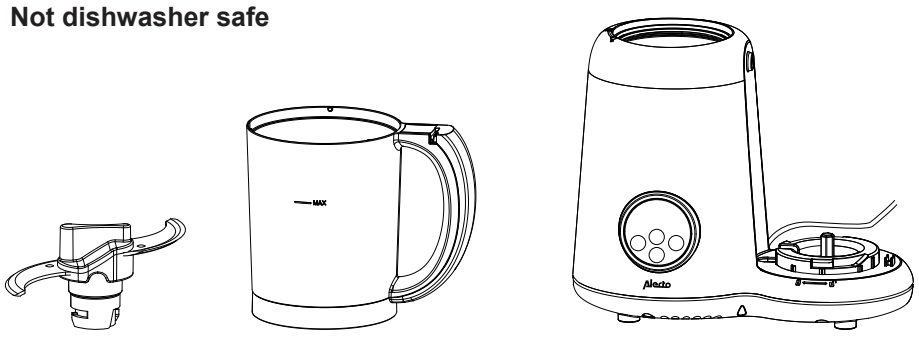
- Rinse all parts ONLY by hand. DO NOT put in the dishwasher.
- Dry all parts before replacing and storing them.
- All parts that come into contact with food, such as the steam basket, the spatula and the jug may discolour. This is normal and not harmful to the preparation of the food.
- The BFP-66 requires no maintenance other than cleaning and descaling.



Dishwasher safe



Not dishwasher safe

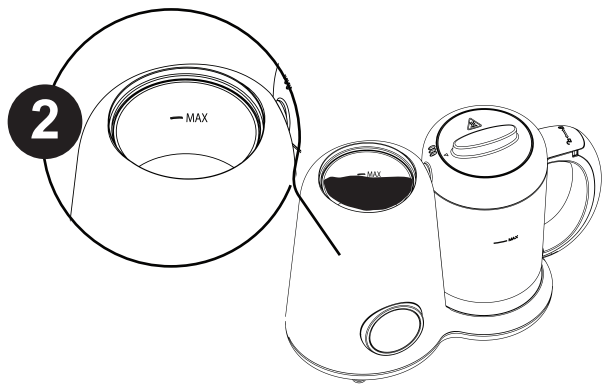


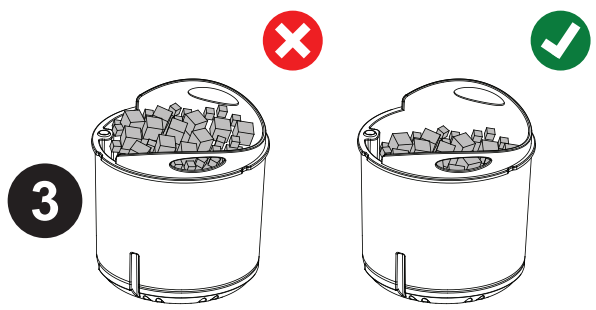
7. STEAMING

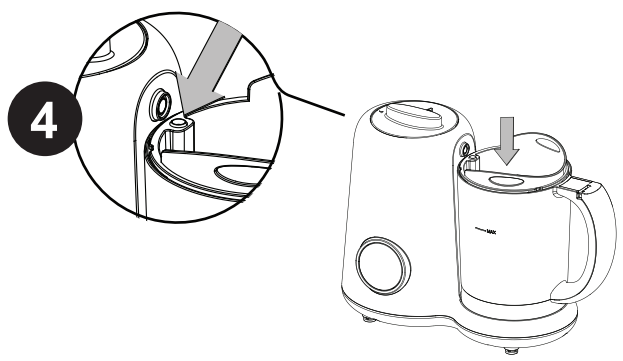
7.1. ONLY STEAMING INGREDIENTS

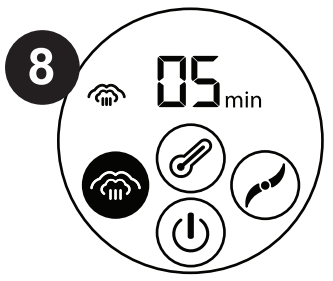
When using the product for the first time, we recommend that you first go through a steam cycle with an empty steam basket and empty jug.

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.
   - i. **Caution!** Make sure that the water in the water tank does NOT exceed the MAX indication.
   - ii. **Caution!** Never put liquids other than water in the water tank (only white vinegar for descaling, see chapter 6. CLEANING AND MAINTENANCE).
   - iii. **Caution!** Never use the steam function without water in the water tank.
   - iv. **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.
   - i. **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.
   - ii. **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.
   - i. **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.
   - ii. **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.
   - i. **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.
   - i. **Caution!** During steaming, hot steam is released from the steam vents in the jug lid. Wear gloves if necessary.
   - ii. **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.
   - iii. **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).
    - i. **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.
    - ii. **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.
    - i. **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).
    - i. **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).







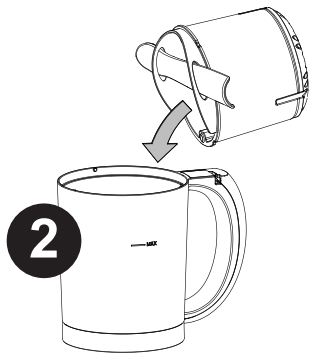




During steaming it is possible to adjust the steam time or to return to the standby mode (see chapter 5.3. STAND-BY MODE). To do this, touch the steam function button or the on/off/pause button. If no selection is made within 5 minutes, the device automatically returns to standby mode.

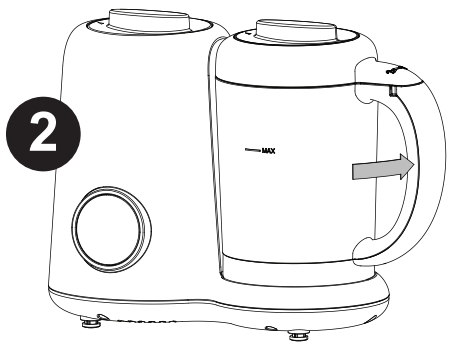
7.2. BLENDING INGREDIENTS AFTER STEAMING

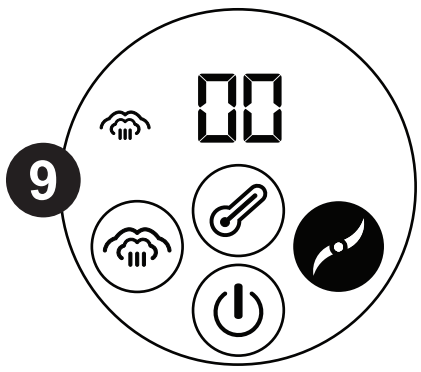
1. Remove the jug from the appliance.
2. Remove the steamed ingredients from the jug by tipping the steam basket upside down using the spatula. It is not necessary to drain any moisture from the jug; it can be mixed with the steamed ingredients.
   - i. **Caution!** Make sure that the maximum volume in the jug (see MAX indication) is not exceeded.
3. Continue to chapter 8 BLENDING Ingredients ONLY step 5.

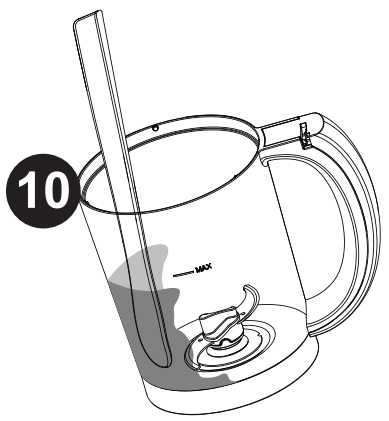


8. Blending

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.
   - i. **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.
   - i. **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.
   - ii. **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.
   - i. **Caution!** The steam basket must not be placed in the jug during blending/pureeing.
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.
   - i. **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.
   - i. **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.
10. 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.
    - i. **Caution!** Do not use the blender function when the jug is empty. This can cause damage to the appliance.
    - ii. **Caution!** After touching the blender function button for 40 seconds, the device automatically returns to the standby mode.
    - iii. **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.
11. Remove the jug from the base.
12. Turn the lid of the jug.
13. Use the spatula to remove the mixed ingredients from the jug. Empty the food in a bowl or on a plate.
14. 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.

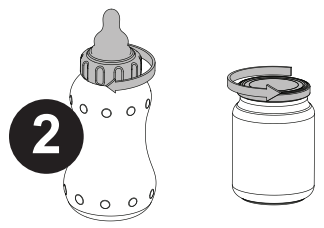


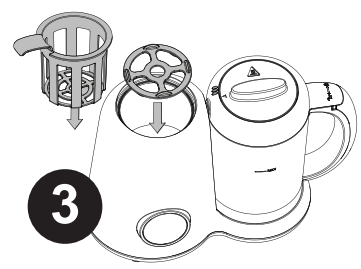


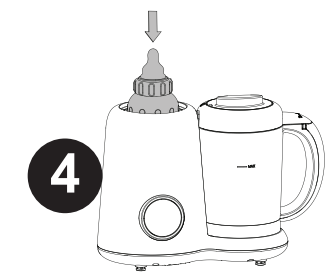


9. Warming up bottle / jar food

1. Place the appliance on a firm and flat surface, ensuring enough space around it to prevent any damage to kitchen cupboards, e.g., from hot steam. When heating a bottle or jar of food, it is not necessary for the jug to be placed on the base.
2. Remove the bottle cap and securely fasten the teat onto the bottle. To warm up jarred food, unscrew the lid of the jar.
   - i. **Caution!** Do not leave the jar lid 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 this case, it is not necessary to place the insulating ring in the water tank.
   - i. **Caution!** Either the insulating ring OR the sterilization basket must be placed in the water tank. Due to the high temperature, the bottle or 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.
   - i. **Caution!** Ensure that the water in the water tank does not exceed the MAX indication.
   - ii. **Caution!** Never put liquids other than water in the water tank (only white vinegar is allowed for descaling, see chapter 6: CLEANING AND MAINTENANCE).
   - iii. **Caution!** The warm-up function must NEVER be used without water in the water tank.

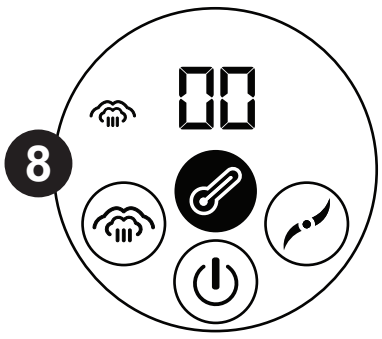


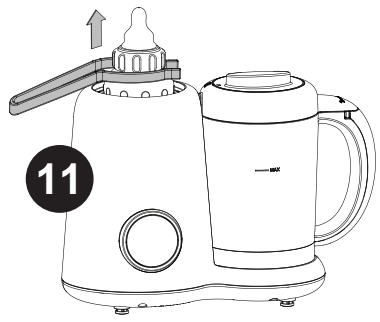


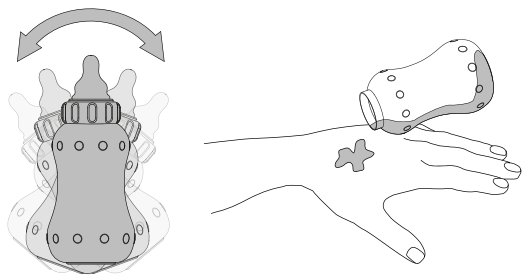


6. You may place the steam lid on the water tank if desired.
    i. **Caution!** When using the sterilization basket, the steam lid does not fit on the water tank.
7. Plug the power cord into the wall outlet.
8. Touch the warm-up function button. The 'heating function activated' icon will light up on the control panel. The default temperature is 37°C. By touching the warm-up function button, you can set the temperature between 37°C and 50°C. The heating temperature and time depend on the type of food and the amount thereof. Please refer to relevant recipe books or the internet for more information.
9. The warm-up function will automatically start after a 3-second delay. It takes some time for the water in the water tank to heat up. The heating element turns on and off at intervals (this will cause regular clicking sounds in the BFP-66), which helps stabilize the water at the set temperature.
10. The water continues to heat for a total of 40 minutes. Once the water reaches the desired temperature, it will maintain that temperature. After 40 minutes, the appliance will emit 3 beep tones and the control panel will return to standby mode.
    i. **Caution!** The appliance does not provide an indication when the water has reached the set temperature
11. 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.
    i. **Caution!** Be aware that any water splashes from the water tank, the steam lid, the sterilization basket, and the bottle or jar may be hot.
12. Once the milk or food has reached the desired temperature, use the tongs or sterilization basket to remove the bottle or jar from the water tank, and turn off the appliance by pressing and holding the on/off/pause button for 3 seconds.
13. If the appliance is no longer needed, remove the mains plug from the wall socket. Allow the appliance to cool down completely, then pour out the water from the water tank and dry the inside of the water tank.

During heating, you may adjust the temperature or switch the appliance to 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 action is taken within 5 minutes, the device will automatically return to standby mode



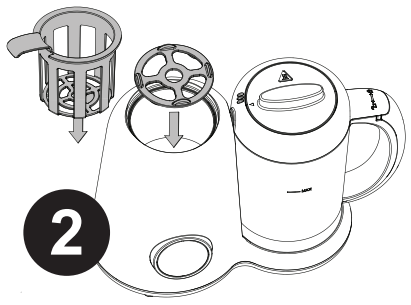


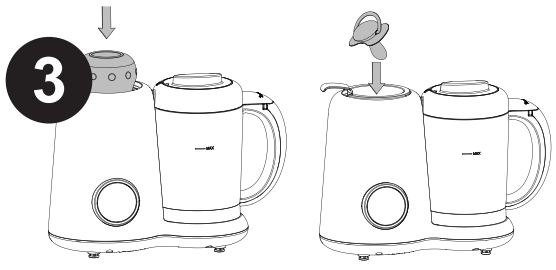


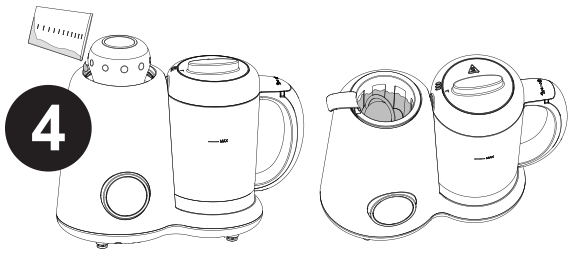
10. STERILIZING BOTTLES AND TEATS

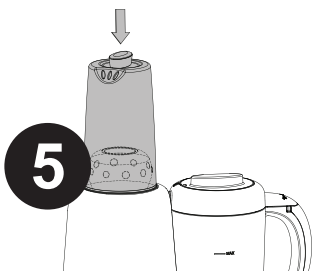
1. Place the appliance on a firm and flat surface, ensuring enough space around it to prevent any damage to kitchen cupboards, such as from hot steam.
    i. **Caution!** The jug and the lid of the jug must be placed on the appliance for the steam function to operate properly.
2. For bottles: Insert the insulating ring into the water tank./ For teats: Insert the sterilization basket into the water tank.
    i. **Caution!** Either the insulating ring OR the sterilization basket must be placed in the water tank to avoid direct contact between the bottle/teat and the heating plate due to high temperatures.
3. For bottles: Remove the cap and/or teat. Place the bottle upside down on the insulating ring in the water tank. / For teats: Place the teat in the sterilization basket.
    i. **Caution!** Place only one teat in the basket at a time.
4. For bottles: Pour approximately 60 ml of water into the water tank using the measuring cup. / For teats: Add enough water to the water tank to completely cover the teat.
    i. **Caution!** Do not fill the water tank beyond the MAX indication. Never add liquids other than water, except white vinegar for descaling (refer to Chapter 6: CLEANING AND MAINTENANCE). Never operate the steam function without water in the water tank.
5. For bottles: Secure the steam lid on the water tank. / For teats: There is no need to place the steam lid as the teat will be fully submerged.
6. Connect the power cord to a wall outlet.
7. Activate the steam function by pressing the corresponding button. The "steam function activated" icon will illuminate on the control panel. The default steaming time is set for 20 minutes but can be adjusted in 5-minute intervals, from 5 to 30 minutes, by pressing the steam function button. For sterilizing bottles/teats, a 5-minute steam time is sufficient.
8. During the final minute, the display will countdown from 60 to 0 seconds. Three beep tones signal that the device is returning to standby mode.
9. Allow the water tank to cool for 4 to 5 minutes after steaming.
10. For bottles: Remove the bottle from the water tank using the tongs. / For teats: Carefully lift the basket from the water tank and use the tongs to extract the teat.
    i. **Caution!** Be cautious of hot water splashes/steam from the water tank, steam lid, sterilization basket, bottle, and teat.
11. If you no longer need the appliance, disconnect the mains plug from the socket. Allow the appliance to cool completely, then empty the water tank and dry the interior.

During sterilization, you may adjust the steam time or revert to standby mode by pressing the steam function button or the on/off/pause button (see Chapter 5.3: STAND-BY MODE). If no buttons are pressed within 5 minutes, the appliance will automatically switch to standby mode.



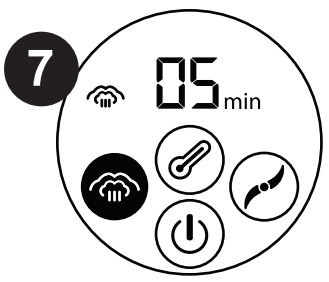






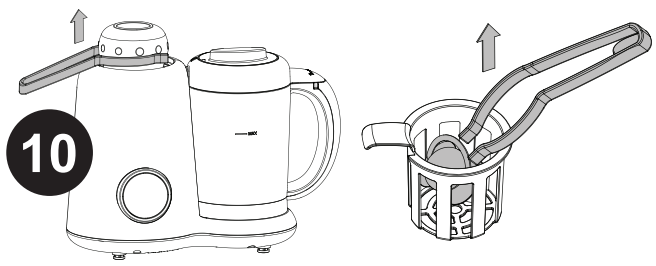
11. Disposal of the Appliance

At the end of your appliance's life cycle, do not dispose of this product with regular household waste. Instead, take it to a dedicated collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.



12. TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Input: 230V ~ 50Hz
- Power - Blender: 150W
- Power - Steaming/Heating: 300W
- Operating Temperature: 10°C to 40°C / 50°F to 104°F



24-Month Warranty

The Alecto BFP-66 is covered by a 24-month warranty from the date of purchase. This warranty covers free repair of defects that occur under normal use and are due to material or manufacturing faults, at the discretion of the importer.

How to Act:
If a defect arises, please first consult the troubleshooting section of this manual. If the issue persists, contact the Alecto customer service department at www.alectobaby.nl.

Warranty Void Conditions:
The warranty will be void under the following circumstances:

- Improper or incorrect use, utilization of non-original parts or accessories, neglect, or defects caused by moisture, fire, flood, lightning, or natural disasters.
- Unauthorized modifications or repairs conducted by third parties. Repairs must be performed exclusively by qualified technical personnel.
- Incorrect transportation of the appliance without appropriate packaging, or if the appliance is not accompanied by this warranty certificate and the original purchase receipt.
- Liability for any consequential damages is expressly excluded, except as covered under this warranty.

For additional information regarding our warranty and the terms therein, please visit our website or contact our customer service department.

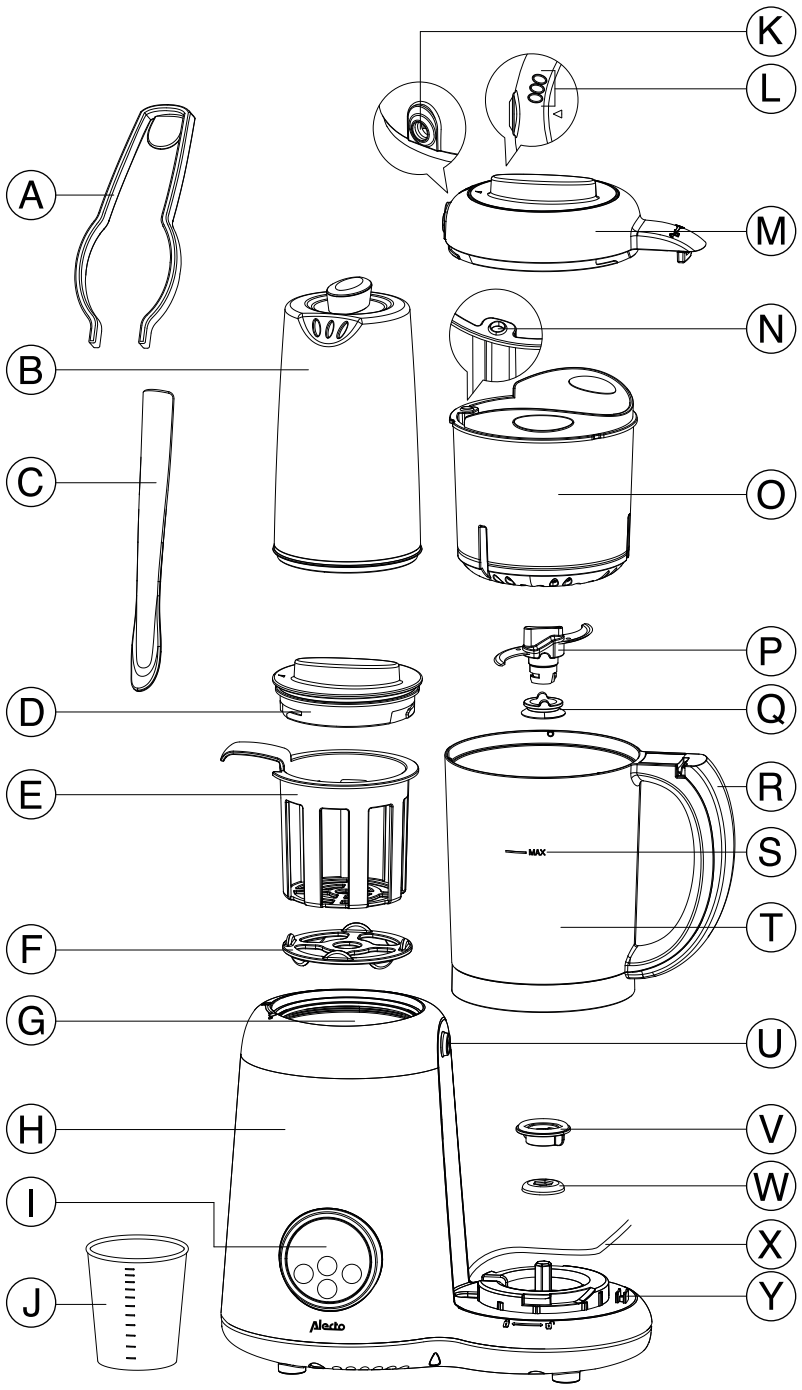
1. Introductie

De Alecto BFP-66 is een 5-in-1 keukenmachine voor babyvoeding met de volgende functies:

- Stomen
- Mengen/pureren
- Verwarmend
- Gebruik als flessenwarmer
- Steriliseren van flessen/lepels

BEOOGD GEBRUIK:
De BFP-66 is alleen geschikt voor het bereiden van (baby)voeding in een huishoudelijke omgeving en/of voor het steriliseren van voorwerpen zoals fopspenen of melkflessen. De snijbladen zijn NIET geschikt voor het fijnhakken van harde en/of kleverige ingrediënten zoals noten, ijsblokjes, koffiebonen, gelei, kaas, etc., maar zijn uitsluitend bedoeld voor zachte groenten en fruit.

2. Overzicht



2.1. APPARATUUR EN ACCESSOIRES

- A: tang
- C: Spatel
- E: Sterilisatiemandje
- G: Watertank
- I: Bedieningspaneel
- K: Stoominlaatdeksel
- M: Kan deksel
- O: Stoommand 650 ml
- Q: Afdichting mesunit * + reserve in zakje
- S: MAX-indicatie 570 ml
- U: Stoomuitlaat
- W: Afdichting waterreservoir
- Y: Kruikvergrendelknop

B : stoomdeksel
D : Deksel waterreservoir
F : Isolatiering
H : Basis
J : Maatbeker 120 ml
L : Stoomuitlaatdeksel
N : Stoom inlaat
P : Bladeenheid *
R : Handvat kan
T : Kan
V : Afdichtring lamelleneenheid
X : Netsnoer

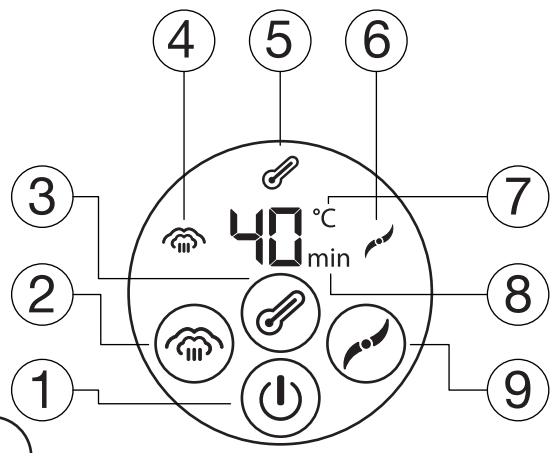
* Onderdelen zijn al gemonteerd.

⚠ De bladeenheid (P), het apparaat (H), het blik (T) en alle andere plastic onderdelen zijn NIET geschikt voor de vaatwasser.

Het materiaal van de Alecto BFP-66 keukenmachine is BPA-vrij (geen Bisfenol A).

2.2. BEDIENINGSPANEEL

- 1: Aan/uit/pauzeknop
- 2: Stoomfunctieknop
- 3: Verwarmingsknop
- 4: Stoom functie icoon
- 5: Verwarmingsfunctie-icoon
- 6: Blender-functiepictogram
- 7: Graden Celsius-indicator
- 8: Minutenindicator
- 9: Knop voor blenderfunctie



3. Belangrijke veiligsheidsinstructies

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar het boekje voor toekomstig gebruik.
- Als u het apparaat doorverkoopt, geef dit boekje dan mee met het apparaat.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat is geen speelgoed. Houd dit apparaat en de accessoires daarom altijd buiten het bereik van kinderen.
- Houd toezicht op het gebruik van dit apparaat door personen met beperkte 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 het gevallen of beschadigd is.
- Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt of het voltage overeenkomt met het voltage op het productlabel aan de onderkant van het product.
- Gebruik het apparaat alleen op een droge, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Plaats het apparaat nooit op of in de buurt van een heet oppervlak of open vuur.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.
- Haal bij het schoonmaken van het apparaat altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Dompel de basis nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Spoel het apparaat niet af onder de kraan.
- Gebruik nooit schuursponsjes, schuurmiddelen, bleekmiddel 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 accessoires nooit in de magnetron.
- Het mes is scherp. Houd hier rekening mee bij het demonteren en schoonmaken van het apparaat.
- Het apparaat is niet bedoeld voor het mixen van harde en/of kleverige ingrediënten.
- Het apparaat is niet bedoeld om andere vloeistoffen dan water in het waterreservoir te verhitten of te koken.
- Het apparaat is niet bedoeld voor het ontdooien of opwarmen van voedsel.
- Het apparaat, het waterreservoir, de deksels en accessoires worden erg heet tijdens gebruik. Gebruik de spatel om de stoom
- korf (zie afbeelding op pagina 8, punt 12). Houd de kan vast aan het handvat om hem op te tillen. Draag indien gewenst ovenwanten tijdens het gebruik.
- Bij onjuist of oneigenlijk gebruik en gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de handleiding, vervalt de garantie.
- Gebruik alleen de accessoires die bij dit product worden geleverd.
- Het apparaat bevat geen reserveonderdelen (behalve een extra afdichtring Q). Demonteer het apparaat nooit zelf. Service mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd technisch personeel. Reparaties door niet-gekwalificeerde personen kunnen leiden tot gevaarlijke situaties voor de gebruiker.

4. Inbedrijfstelling/voorbereidingen

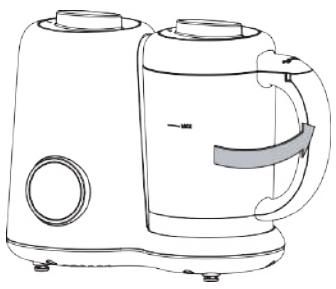
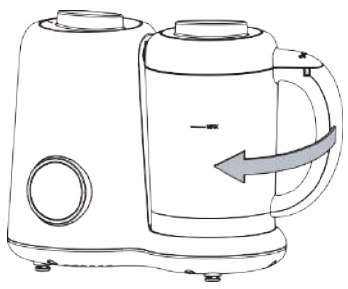
NA AANKOOP:
• Controleer onmiddellijk na aankoop aan de hand van de overzichtstekening (zie hoofdstuk 2.1. TOEBEHOREN EN ACCESSOIRES) of de BFP-66 geleverd wordt met alle accessoires. Neem contact op met uw leverancier als er iets ontbreekt.
• Controleer of de BFP-66 onbeschadigd is, inclusief het netsnoer. Raadpleeg bij twijfel uw leverancier of de Alecto servicedienst. Website: www.alectobaby.nl of e-mail: service@alectobaby.nl
• Haal alle accessoires uit de verpakking en controleer ze op beschadigingen.

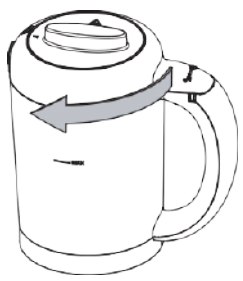
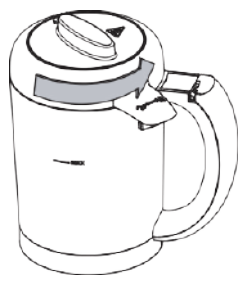
VOOR HET EERSTE GEBRUIK:
• Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het apparaat en de accessoires.
• Reinig alle onderdelen grondig voor het eerste gebruik. Zie hoofdstuk 6. REINIGING EN ONDERHOUD.

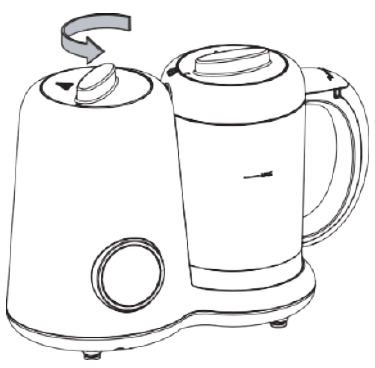
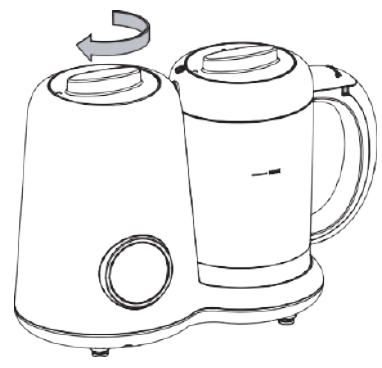
VOOR ELK GEBRUIK:
• Plaats het apparaat op een stevige en vlakke ondergrond en zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat om schade aan keukenkastjes te voorkomen (bijvoorbeeld door de hete stoom) en om het apparaat stevig vast te kunnen houden tijdens het blenden.
• Steek de stekker pas in het stopcontact nadat alle voorbereidingen voor het stomen, verwarmen, mengen/pureren en steriliseren zijn voltooid.

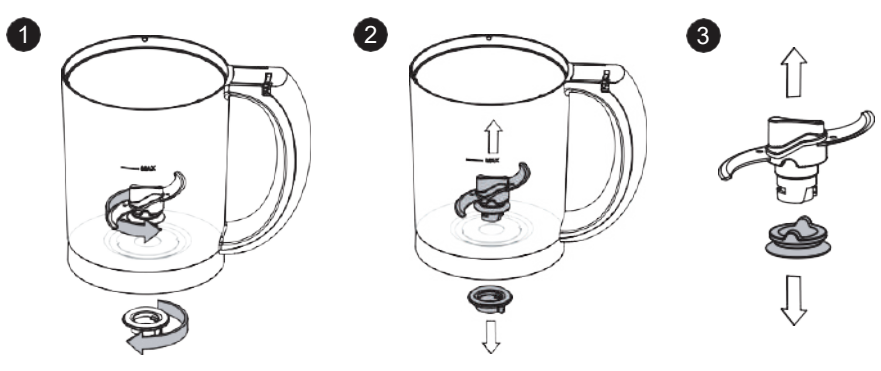
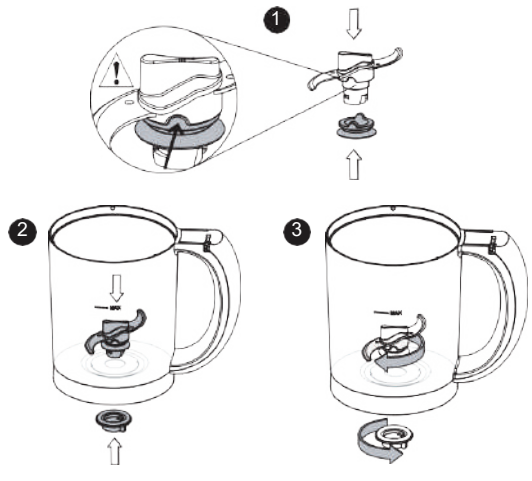
5. Algemeen

5.1 Montage en demontage

De kan van de basis verwijderen	De kan aan de basis bevestigen
	

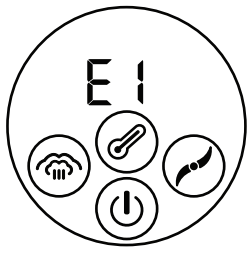
Het deksel van de kan verwijderen	Het deksel op de kan bevestigen
	

Het deksel van de watertank verwijderen	Het deksel op de watertank bevestigen
	

De messenunit uit de kan halen	De mesunit aan de kan bevestigen
	

Let op, scherpe messen.
Ga voorzichtig te werk bij het bevestigen of verwijderen

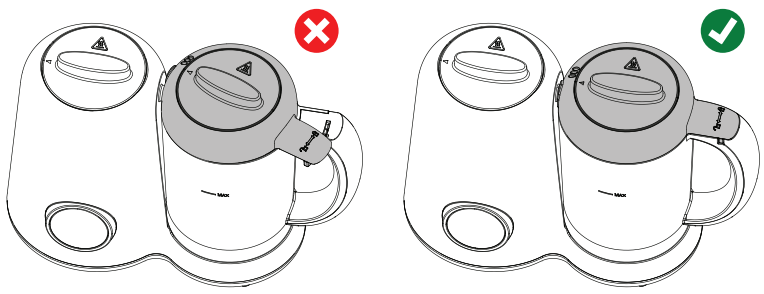
5.2 Waarschuwingen



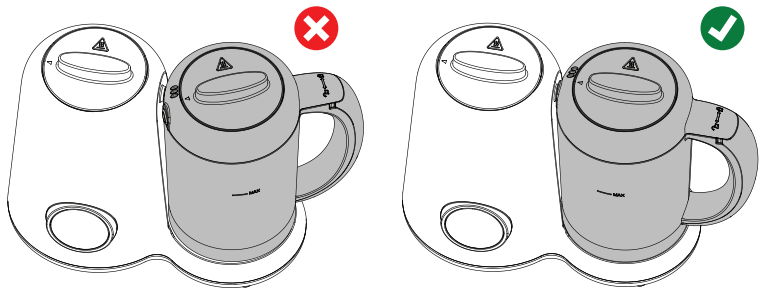
E1 - Verkeerde plaatsing van deksel of kan

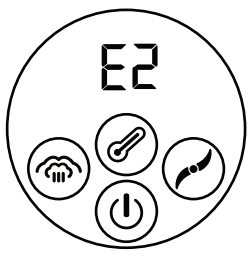
Het apparaat heeft een ingebouwd veiligheidsslot. Als het deksel niet goed op de kan is geplaatst of de kan niet goed op de basis is geplaatst tijdens gebruik, verschijnt de waarschuwing "E1" op het bedieningspaneel. De stoom- en blenderfunctie kunnen in dat geval niet worden geactiveerd.

Deksel is niet goed bevestigd



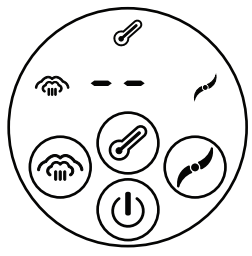
Kan is niet goed bevestigd





E2 - Watertank

Als het water in de watertank opgebruikt is tijdens het stomen, verschijnt de waarschuwing "E2" op het bedieningspaneel. De thermostaat schakelt uit gevolgd door 3 pieptonen. Als het water binnen 2 minuten wordt bijgevuld, gaat de stoomfunctie binnen enkele seconden automatisch verder waar deze was gebleven. Als er geen water wordt bijgevuld, schakelt het BFP-66 apparaat automatisch terug naar de stand-by modus.



Stand-by modus - Horizontale strepen

Als het water in de watertank opgebruikt is tijdens het stomen, verschijnt de waarschuwing "E2" op het bedieningspaneel. De thermostaat schakelt uit gevolgd door 3 pieptonen. Als het water binnen 2 minuten wordt bijgevuld, gaat de stoomfunctie binnen enkele seconden

6. REINIGING EN ONDERHOUD

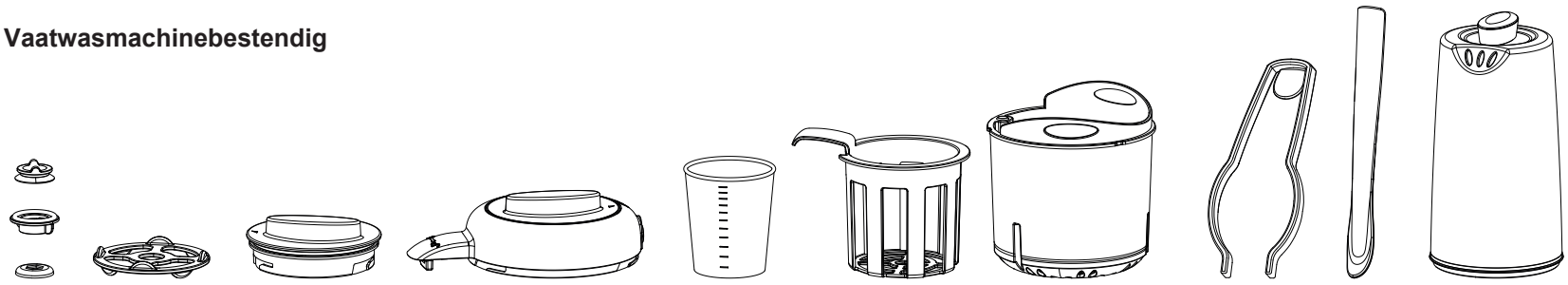
• Reinig het apparaat onmiddellijk na elk gebruik.
• Haal ALTIJD de stekker uit het stopcontact tijdens het schoonmaken en laat het apparaat afkoelen.
• Schroef de messeneenheid voorzichtig los van de kan (zie hoofdstuk 5.1. MONTAGE EN DEMONTAGE) om de losse onderdelen grondig te reinigen.
Let op! De messeneenheid is scherp. Let goed op bij het monteren, demonteren en schoonmaken.
• De basis kan worden afgenomen met een vochtige doek.
• Dompel de basis NOOIT onder in water en spoel hem NIET af onder de kraan!
• Plaats de basis NOOIT op een natte ondergrond.
• Gebruik NOOIT schuursponsjes, schuurmiddelen, bleekmiddel of agressieve vloeistoffen zoals benzine, aceton of alcohol om het apparaat of de accessoires schoon te maken.

• Hard water veroorzaakt aanslag in het waterreservoir. We raden aan om deze kalk elke 2-4 weken te verwijderen. Ontkalken mag ALLEEN met witte azijn. **Let op!** Zorg ervoor dat het apparaat volledig is uitgeschakeld en niet meer heet is. Volg de onderstaande instructies:
1. Giet de witte azijnoplossing (60 ml witte azijn en 60 ml water) in het waterreservoir tot het halfvol is en schroef het deksel op het waterreservoir.
2. Laat de oplossing ongeveer 6 tot 12 uur staan tot de kalk volledig is verdwenen. Als de kalkaanslag niet volledig is opgelost, herhaal je de vorige stappen tot het waterreservoir volledig schoon is.
3. Giet de oplossing uit het waterreservoir en spoel goed na met water. Spoel het deksel goed af onder de kraan.
4. Vul het waterreservoir met 250 ml water (tot aan de MAX-indicatie) en doorloop 1 stoomcyclus zonder ingrediënten, voordat je verdergaat met het bereiden van voedsel.
5. Droog ten slotte het waterreservoir met een zachte doek.

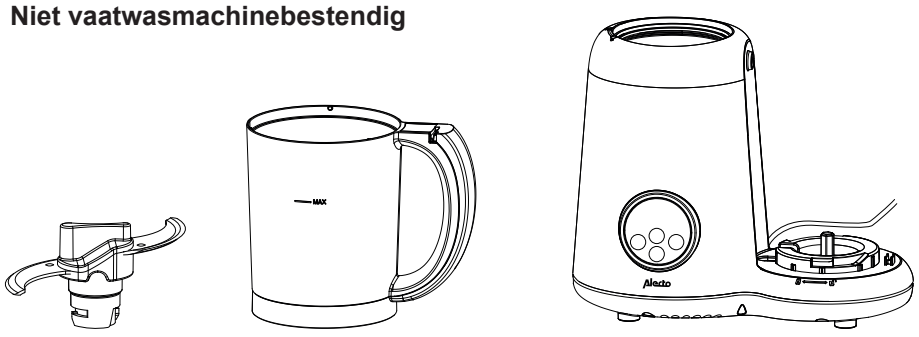
• Spoel alle onderdelen ALLEEN met de hand af. NIET in de vaatwasser.
• Droog alle onderdelen voordat je ze vervangt en opbergt.
• Alle onderdelen die in contact komen met voedsel, zoals het stoommandje, de spatel en de kan, kunnen verkleuren. Dit is normaal en niet schadelijk voor de bereiding van het voedsel.
• De BFP-66 heeft geen ander onderhoud nodig dan reinigen en ontkalken.



Vaatwasmachinebestendig



Niet vaatwasmachinebestendig

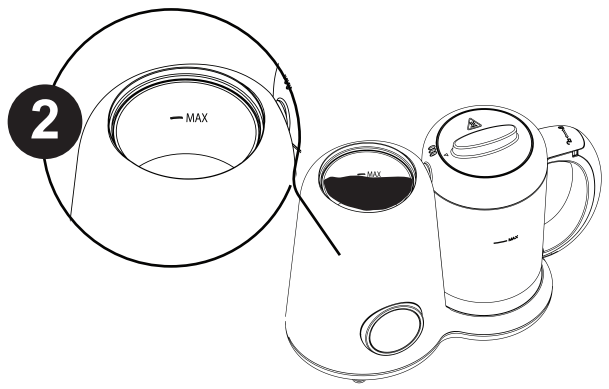


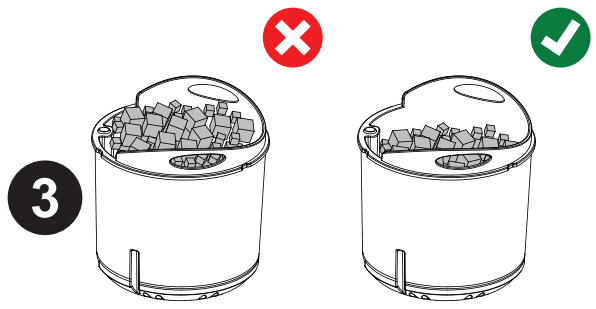
7. STOOM

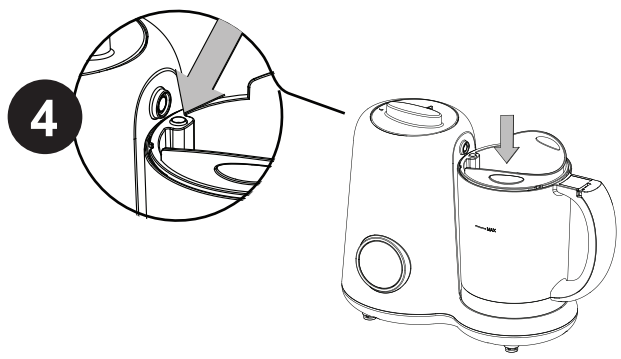
7.1. ALLEEN DAMPENDE INGREDIËNTEN

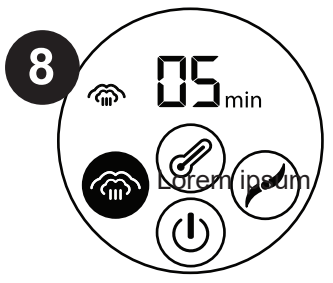
Als je het product voor de eerste keer gebruikt, raden we je aan eerst een stoomcyclus te doorlopen met een leeg stoommandje en een lege kan.

1. Plaats het apparaat op een stevige en vlakke ondergrond en zorg dat er voldoende ruimte omheen is, zodat het geen schade kan veroorzaken aan keukenkastjes (bijvoorbeeld door hete stoom).
2. Giet 250 ml water in het waterreservoir tot aan de "MAX"-indicatie en sluit het waterreservoir af met het deksel. We raden aan zacht of gezuiverd water te gebruiken, omdat mineraalwater of kraanwaterkalkafzetting in het waterreservoir kan veroorzaken.
   - i. **Let op!** Zorg ervoor dat het water in de watertank de MAX-indicatie NIET overschrijdt.
   - ii. **Let op!** Doe nooit andere vloeistoffen dan water in het waterreservoir (alleen witte azijn voor ontkalking, zie hoofdstuk 6. REINIGING EN ONDERHOUD).
   - iii. **Let op!** Gebruik de stoomfunctie nooit zonder water in het waterreservoir.
   - iv. **Let op!** Zorg ervoor dat het deksel van het waterreservoir goed gesloten is.
3. Was, schil en snijd de ingrediënten (groenten en/of fruit) in kleine stukjes (ongeveer 0,5 tot 1 cm groot) en leg ze in het stoommandje. Hoe kleiner de ingrediënten, hoe beter het voedsel gestoomd kan worden.
   - i. **Let op!** Zorg ervoor dat de hoeveelheid voedsel in de stoommand niet boven de bovenrand van de mand uitkomt. De opening voor de stoom in de kan kan verstopt raken.
   - ii. **Let op!** Ontdooi eerst de bevroren/rauwe ingrediënten voordat je ze in de stoommand doet. Giet overtollig water af van de ontdooide ingrediënten voordat u ze in de kan doet.
4. Plaats het stoommandje in de kan.
   - i. **Let op!** Zorg ervoor dat de messeneenheid altijd goed op de kan is bevestigd (zie hoofdstuk 5.1. Montage en demontage). Anders kan er condens en voedsel uit de kan ontsnappen en in het apparaat terechtkomen.
   - ii. **Let op!** De mand past maar op één manier in de kan.
5. Houd de kan vast bij het handvat en schroef het deksel op de kan.
6. Bevestig de kan aan de basis, als je dat nog niet gedaan hebt.
7. Steek de stekker in het stopcontact.
8. Raak de stoomfunctieknop aan. Het pictogram "stoomfunctie geactiveerd" licht op in het bedieningspaneel. De standaard stoomtijd is 20 minuten. Door de stoomfunctieknop aan te raken, kun je de stoomtijd aanpassen in stappen van 5 minuten tussen 5 en 30 minuten. De stoomtijd is afhankelijk van het soort voedsel en de hoeveelheid. Raadpleeg de relevante receptenboeken of het internet. In de regel ligt de stoomtijd tussen 5 en 15 minuten.
   - i. **Let op!** De stoomfunctie werkt niet als de kan of het kandeksel niet correct op het apparaat is geplaatst of als er geen water in het waterreservoir zit (zie hoofdstuk 5.2.WAARSCHUWINGEN).
9. De stoomfunctie start automatisch na 3 seconden. Het kan een paar minuten duren voordat je het water in de watertank hoort koken en de kan gevuld ziet worden met stoom. Tijdens de laatste minuut telt de indicator op het bedieningspaneel af van 60 naar 0 seconden. Als de stoomtijd is verstreken, klinken er 3 pieptonen.
   - i. **Let op!** Tijdens het stomen komt er hete stoom vrij uit de stoomopeningen in het deksel van de kan. Draag handschoenen indien nodig.
   - ii. **Let op!** Verwijder nooit het deksel van de watertank tijdens het stomen. Er komt hete stoom en/of water uit de watertank en je kunt je verbranden.
   - iii. **Let op!** Vul de watertank niet bij tijdens het stomen. Er kan heet water en stoom uit het apparaat ontsnappen.
10. Het apparaat keert automatisch terug naar de stand-bymodus (zie hoofdstuk 5.3. STAND-BY-MODUS).
    - i. **Let op!** Laat het apparaat na een stoomcyclus altijd minstens 10 minuten afkoelen voordat je opnieuw begint met stomen. Verwijder eventueel resterend water uit de watertank en vul deze met vers water.
    - ii. **Let op!** Na de stoomcyclus kan er nog enige tijd stoom uit de stoomopeningen van het kandeksel komen.
11. Schroef het deksel van de kan voorzichtig los.
    - i. **Let op!** Het stoommandje, de stoom uit de kan en het deksel zijn heet! Draag handschoenen indien nodig.
12. Haal het stoommandje met voedsel voorzichtig uit de kan met behulp van de spatel (zie tekening).
    - i. **Let op!** Gebruik alleen de bijgeleverde spatel om het stoommandje uit de kan te halen.
13. Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik van het apparaat. Laat het apparaat volledig afkoelen, giet het water uit het waterreservoir en reinig en droog het waterreservoir en de gebruikte accessoires (zie hoofdstuk 6. REINIGING EN ONDERHOUD).







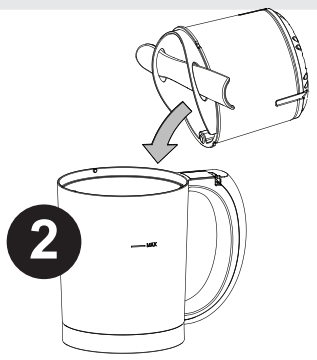




Tijdens het stomen is het mogelijk om de stoomtijd aan te passen of terug te keren naar de standbymodus. (zie hoofdstuk 5.3. STAND-BY modus). Raak hiervoor de stoomfunctieknop of de aan/uit/pauzeknop aan. Als er binnen 5 minuten geen keuze wordt gemaakt, schakelt het apparaat automatisch terug naar de stand-bymodus.

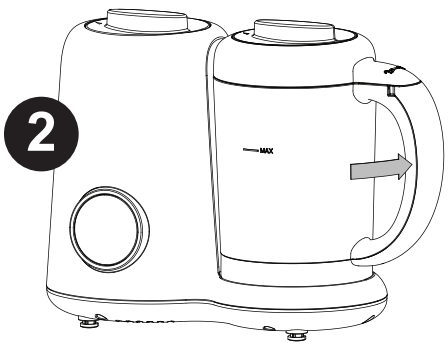
7.2. INGREDIËNTEN MENGEN NA HET STOMEN

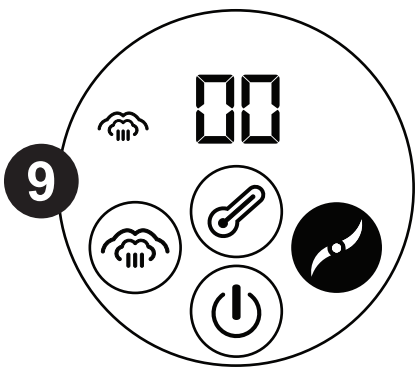
1. Verwijder de kan uit het apparaat.
2. Haal de gestoomde ingrediënten uit de kan door het stoommandje ondersteboven te kantelen met behulp van de spatel. Het is niet nodig om het vocht uit de kan te laten lopen; het kan gemengd worden met de gestoomde ingrediënten.
   - i. Let op! Zorg ervoor dat het maximale volume in de kan (zie aanduiding MAX) niet wordt overschreden.
3. Ga verder met hoofdstuk 8 Ingrediënten ALLEEN stap 5 BLENDEN.

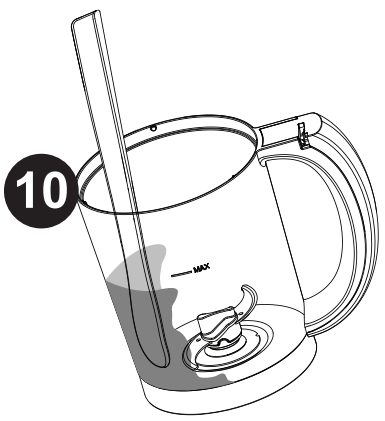


8. Mengen

1. Plaats het apparaat op een stevige en vlakke ondergrond en zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat, zodat het geen keukenkastjes kan beschadigen en u het apparaat kunt vasthouden tijdens het blenden/pureren.
2. Verwijder de kan van de basis.
3. Verwijder het deksel van de kan
   - i. **Let op!** Zorg ervoor dat de messeneenheid altijd goed is bevestigd aan de kan (zie hoofdstuk 5.1 MONTAGE EN DEMONTAGE).
4. Was, schil en snijd de ingrediënten (groenten en/of fruit) in kleine stukjes (ongeveer 0,5 tot 1 cm groot) en doe ze direct in de kan. Hoe kleiner de ingrediënten, hoe beter ze gemengd kunnen worden. Het is niet nodig om vocht uit de kan te laten lopen, het kan met de ingrediënten gemengd worden.
   - i. **Let op!** De hakmessen zijn NIET geschikt voor het hakken van hard en/of kleverig voedsel zoals noten, ijsblokjes, koffiebonen, gelei, kaas en dergelijke, maar alleen voor zachtere groenten en fruit.
   - ii. **Let op!** Zorg ervoor dat het aangegeven maximale volume (zie MAX-aanduiding) op dekan niet wordt overschreden.
5. Schud de kan om de ingrediënten gelijkmatig te verdelen.
6. Houd de kan vast bij het handvat en schroef het deksel op de kan.
   - i. **Let op!** Het stoommandje mag niet in de kan geplaatst worden tijdens het mengen/pureren.
7. Je kunt ook het deksel van de kan verwijderen om extra ingrediënten toe te voegen. Zoals water voor puree of extra ingrediënten zoals gekookte rijst. 9 8. Plaats de kan terug op het apparaat.
   - i. **Let op!** Zorg ervoor dat de kan goed is bevestigd aan de basis (zie hoofdstuk 5.2.). WAARSCHUWINGEN).
8. Steek de stekker in het stopcontact.
   - i. **Let op!** Wanneer de functieknop van de blender wordt aangeraakt, begint het mengen onmiddellijk. Raak de knop van de blenderfunctie aan. Het pictogram 'blenderfunctie geactiveerd' licht op in het bedieningspaneel en de seconden worden geteld (maximaal 40 seconden). Blijf de blenderfunctieknop aanraken tot de ingrediënten de gewenste consistentie hebben. Zodra u de knop loslaat, stopt het mengen.
9. Als de ingrediënten aan de zijkant van de kan blijven plakken of als de gemengde ingrediënten nog te stevig zijn, kunt u de functieknop van de blender loslaten en de kan van de basis halen. De ingrediënten kunnen met de spatel van de zijkant worden verwijderd en indien nodig kan wat water worden toegevoegd om het voedsel iets te verdunnen.
   - i. **Let op!** Gebruik de blenderfunctie niet als de kan leeg is. Dit kan schade veroorzaken naar het apparaat. 10
   - ii. **Let op!** Nadat u de functieknop van de blender 40 seconden hebt aangeraakt, wordt het apparaat keert automatisch terug naar de stand-bymodus.
   - iii. **Let op!** Laat het apparaat niet langer dan 40 seconden continu blenden. Als de ingrediënten na 40 seconden nog niet de gewenste consistentie hebben, laat het apparaat dan minstens 3 minuten afkoelen voordat je verder gaat met blenden.
10. Verwijder de kan van de basis.
11. Draai het deksel van de kan.
12. Gebruik de spatel om de gemengde ingrediënten uit de kan te halen. Leeg het voedsel in een kom of op een bord.
13. Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik van het apparaat. Laat het apparaat volledig afkoelen, giet het water uit het waterreservoir, reinig alle accessoires (zie hoofdstuk 6. REINIGING EN ONDERHOUD) en droog tot slot de binnenkant van het watercompartiment.

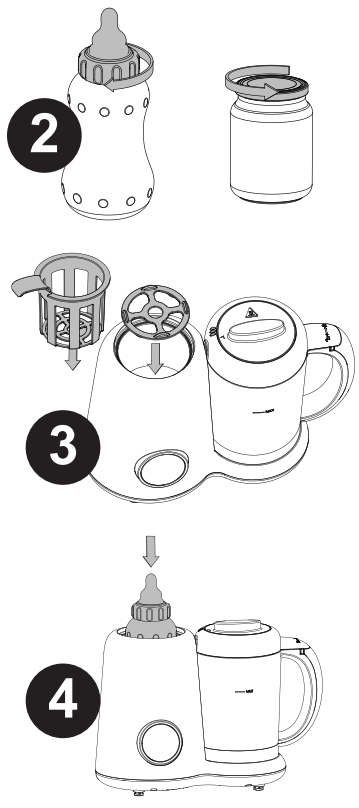






9. Fles-/potvoeding opwarmen

1. Plaats het apparaat op een stevige en vlakke ondergrond, met voldoende ruimte eromheen om schade aan keukenkastjes, bijvoorbeeld door hete stoom, te voorkomen. Wanneer u een fles of kan met voedsel verwarmt, hoeft de kan niet op de basis geplaatst te worden.
2. Verwijder de dop van de fles en bevestig de speen stevig op de fles. Om voeding uit potjes op te warmen, draai je het deksel van het potje.
   - i. **Let op!** Laat het deksel niet op de pot zitten.
3. Plaats de isolatiering in het waterreservoir. Als de fles of het potje erg klein is, kun je er ook voor kiezen om het sterilisatiemandje in het waterreservoir te plaatsen. In dat geval is het niet nodig om de isolatiering in het waterreservoir te plaatsen.
   - i. **Let op!** OF de isolatiering OF het sterilisatiemandje moet in het water worden geplaatst. Vanwege de hoge temperatuur mag de fles of het potje niet direct op de verwarmingsplaat.
4. Plaats de fles/kruik op de isolatiering of in de sterilisatiemand.
5. Vul de ruimte tussen de fles/pot en de binnenwand van het waterreservoir met water. Vul tot ongeveer halverwege de melk/het voedsel.
   - i. **Let op!** Zorg ervoor dat het water in de watertank de MAX-indicatie niet overschrijdt.
   - ii. **Let op!** Doe nooit andere vloeistoffen dan water in het waterreservoir (alleen witte azijn is toegestaan voor ontkalking, zie hoofdstuk 6: REINIGING EN ONDERHOUD).
   - iii. **Let op!** De opwarmfunctie mag NOOIT worden gebruikt zonder water in het waterreservoir.



6. Je kunt het stoomdeksel desgewenst op het waterreservoir plaatsen.
    i. **Let op!** Als je de sterilisatiemand gebruikt, past het stoomdeksel niet op het waterreservoir.
7. Steek de stekker in het stopcontact.
8. Raak de knop voor de opwarmfunctie aan. Het pictogram 'opwarmfunctie geactiveerd' licht op op het bedieningspaneel. De standaardtemperatuur is 37°C. Door de opwarmfunctieknop aan te raken, kun je de temperatuur instellen tussen 37°C en 50°C. De opwarmtemperatuur en -tijd zijn afhankelijk van het soort voedsel en de hoeveelheid. Raadpleeg de betreffende receptenboeken of het internet voor meer informatie.
9. De opwarmfunctie start automatisch na een vertraging van 3 seconden. Het duurt even voordat het water in het waterreservoir is opgewarmd. Het verwarmingselement gaat met tussenpozen aan en uit (dit veroorzaakt regelmatig klikgeluiden in de BFP-66), wat helpt om het water op de ingestelde temperatuur te stabiliseren.
10. Het water blijft in totaal 40 minuten verwarmen. Zodra het water de gewenste temperatuur heeft bereikt, zal het die temperatuur vasthouden. Na 40 minuten geeft het apparaat 3 pieptonen en keert het bedieningspaneel terug naar de stand-bymodus.
    i. **Let op!** Het apparaat geeft geen indicatie wanneer het water de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
11. Haal de fles/het potje regelmatig uit het waterreservoir (of het sterilisatiemandje) met behulp van de tang en schud/roer de melk/het voedsel om de temperatuur gelijkmatig te verdelen. Controleer de temperatuur van het voedsel op de rug van je hand of op je pols.
    i. **Let op!** Houd er rekening mee dat eventueel opspattend water uit het waterreservoir, het stoomdeksel, het sterilisatiemandje en de fles of het potje heet kan zijn.
12. Zodra de melk of het voedsel de gewenste temperatuur heeft bereikt, gebruikt u de tang of het sterilisatie mandje om de fles of het potje uit het waterreservoir te halen en schakelt u het apparaat uit door de aan/uit/pauzeknop 3 seconden ingedrukt te houden.
13. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet meer nodig is. Laat het apparaat volledig afkoelen, giet vervolgens het water uit het waterreservoir en droog de binnenkant van het waterreservoir.

Tijdens het opwarmen kun je de temperatuur aanpassen of het apparaat in stand-by zetten (zie hoofdstuk 5.3. STAND-BY-MODUS). Raak hiervoor de opwarmfunctieknop of de aan/uit/pauzeknop aan. Als er binnen 5 minuten geen actie wordt ondernomen, schakelt het apparaat automatisch over naar stand-bymodus.

10. FLESSEN EN SPENEN STERILISEREN

1. Plaats het apparaat op een stevige en vlakke ondergrond, met voldoende ruimte eromheen om schade aan keukenkastjes, bijvoorbeeld door hete stoom, te voorkomen.
    i. **Let op!** De kan en het deksel van de kan moeten op het apparaat geplaatst zijn voor een goede werking van de stoomfunctie.
2. Voor flessen: Steek de isolatiering in het waterreservoir./ Voor spenen: Plaats het sterilisatiemandje in het waterreservoir.
    i. **Let op!** De isolatiering OF het sterilisatiemandje moet in het waterreservoir worden geplaatst om direct contact tussen de fles/peen en de verwarmingsplaat als gevolg van hoge temperaturen te voorkomen.
3. Voor flessen: Verwijder de dop en/of speen. Plaats de fles ondersteboven op de isolatiering in het waterreservoir. / Voor spenen: Plaats de speen in het sterilisatiemandje.
    i. **Let op!** Plaats slechts één speen tegelijk in het mandje.
4. Voor flessen: Giet ongeveer 60 ml water in het waterreservoir met behulp van de maatbeker. / Voor spenen: Voeg voldoende water toe aan het waterreservoir om de speen volledig te bedekken.
    i. **Let op!** Vul het waterreservoir niet verder dan de MAX-indicatie. Voeg nooit andere vloeistoffen toe dan water, behalve witte azijn voor ontkalking (zie hoofdstuk 6: REINIGING EN ONDERHOUD). Gebruik de stoomfunctie nooit zonder water in het waterreservoir.
5. Voor flessen: Zet het stoomdeksel vast op het waterreservoir. / Voor spenen: Het is niet nodig om het stoomdeksel te plaatsen omdat de speen volledig ondergedompeld zal zijn.
6. Sluit het netsnoer aan op een stopcontact.
7. Activeer de stoomfunctie door op de bijbehorende knop te drukken. Het pictogram "stoomfunctie geactiveerd" gaat branden op het bedieningspaneel. De stoomtijd is standaard ingesteld op 20 minuten, maar kan worden aangepast in intervallen van 5 minuten, van 5 tot 30 minuten, door op de stoomfunctieknop te drukken. Voor het steriliseren van flessen/thee is een stoomtijd van 5 minuten voldoende.
8. Tijdens de laatste minuut telt het scherm af van 60 naar 0 seconden. Drie pieptonen geven aan dat het apparaat terugkeert naar de stand-bymodus.
9. Laat het waterreservoir na het stomen 4 tot 5 minuten afkoelen.
10. Voor flessen: Haal de fles uit het waterreservoir met behulp van de tang. / Voor spenen: Til het mandje voorzichtig uit het waterreservoir en gebruik de tang om de speen eruit te halen.
    i. **Let op!** Wees voorzichtig met heet waterspetters/stoom uit de watertank, het stoomdeksel, het sterilisatiemandje, de fles en de speen.
11. Haal de stekker uit het stopcontact als je het apparaat niet meer nodig hebt. Laat het apparaat volledig afkoelen, leeg vervolgens het waterreservoir en droog het interieur.

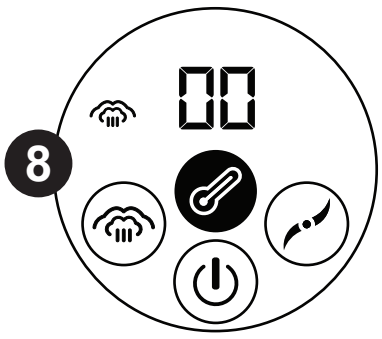
Tijdens de sterilisatie kun je de stoomtijd aanpassen of terugkeren naar de stand-bymodus door op de stoomfunctieknop of de aan/uit/pauzeknop te drukken (zie hoofdstuk 5.3: STAND-BY MODUS). Als er geen knoppen worden ingedrukt binnen 5 minuten schakelt het apparaat automatisch over naar de stand-bymodus.

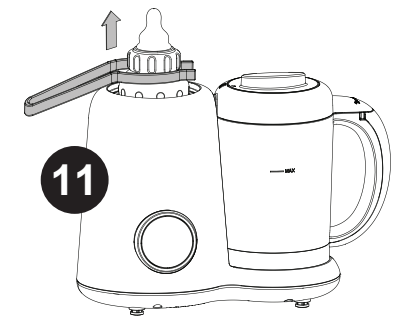
11. Verwijdering van het apparaat

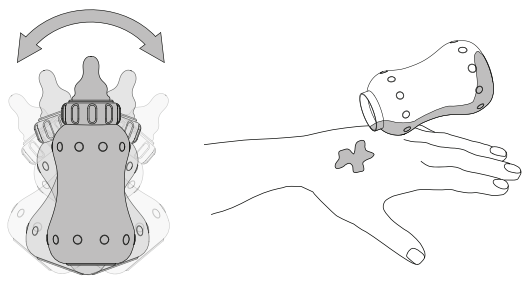
Gooi dit product aan het einde van de levenscyclus van uw apparaat niet weg met Gewoon huishoudelijk afval. Breng het in plaats daarvan naar een speciaal inzamelpunt voor hetrecyclen van elektrische en elektronische apparatuur.

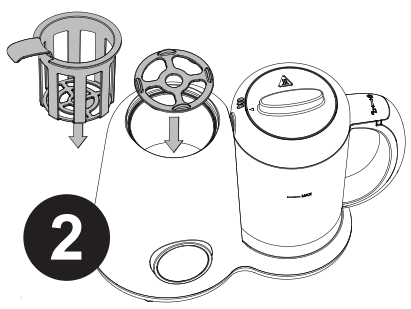
12. TECHNISCHE SPECIFICATIES

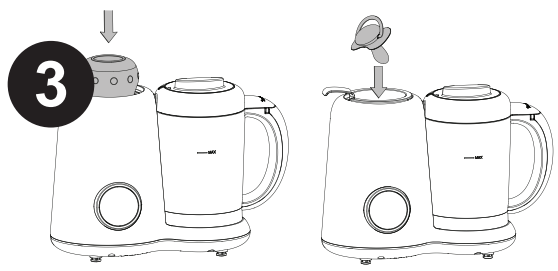
- Ingang: 230V ~ 50Hz
- Vermogen - Blender: 150W
- Vermogen - Stomen/Verwarmen: 300W
- Bedrijfstemperatuur: 10°C tot 40°C / 50°F tot 104°F

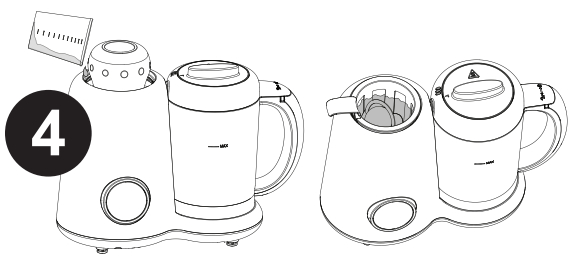


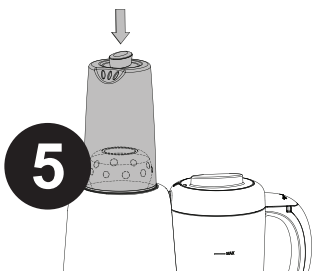




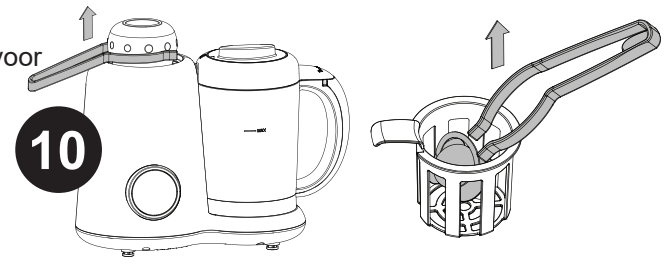












24 maanden garantie

Voor de Alecto BFP-66 geldt een garantie van 24 maanden vanaf de aankoopdatum. Deze garantie dekt gratis reparatie van defecten die optreden bij normaal gebruik en te wijten zijn aan materiaal- of fabricagefouten, naar goeddunken van de importeur.

Hoe te handelen:
Raadpleeg bij een defect eerst het hoofdstuk over het oplossen van problemen in deze handleiding. Blijft het probleem bestaan, neem dan contact op met de Alecto klantenservice via www.alectobaby.nl.

Garantie vervalt Voorwaarden:
De garantie vervalt onder de volgende omstandigheden:

- Onjuist of oneigenlijk gebruik, gebruik van niet-originele onderdelen of accessoires, verwaarlozing of defecten veroorzaakt door vocht, brand, overstroming, blikseminslag of natuurrampen.
- Ongeoorloofde wijzigingen of reparaties uitgevoerd door derden. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd technisch personeel.
- Verkeerd transport van het apparaat zonder de juiste verpakking of als het apparaat niet vergezeld is van dit garantiebewijs en de oorspronkelijke aankoopbon.
- Aansprakelijkheid voor gevolgschade wordt uitdrukkelijk uitgesloten, behalve voor zover gedekt onder deze garantie.

Ga voor meer informatie over onze garantie en de voorwaarden daarvan naar onze website of neem contact op met onze klantenservice.

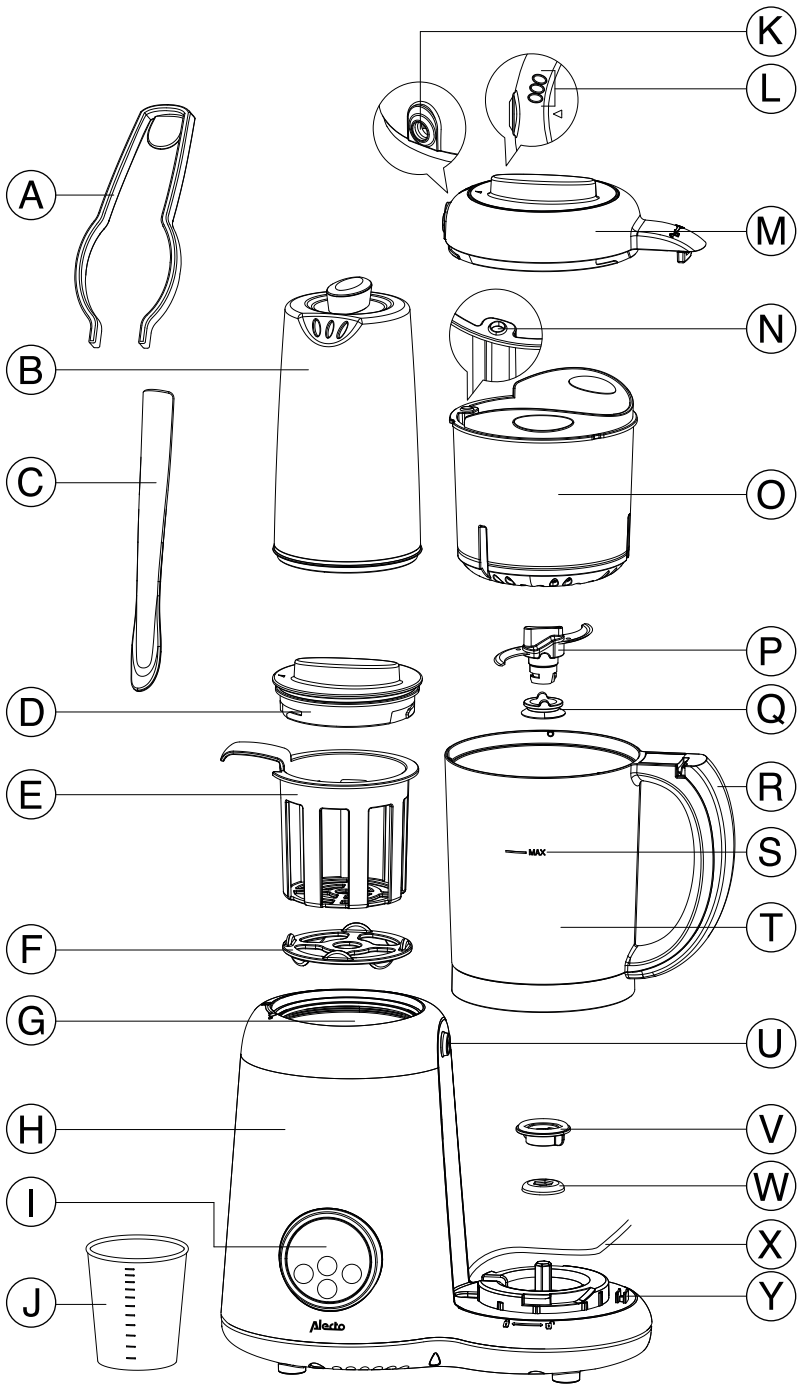
1. Introduction

L'Alecto BFP-66 est un robot de cuisine pour bébé 5 en 1 qui offre les fonctions suivantes :

- Cuisson à la vapeur
- Mélange/purée
- Réchauffement
- Utiliser comme chauffe-biberon
- Stérilisation des biberons et des repas

UTILISATION PRÉVUE :
Le BFP-66 convient uniquement à la préparation d'aliments (pour bébés) dans un environnement domestique et/ou à la stérilisation d'articles tels que les tétines ou les biberons de lait. Les lames de coupe ne conviennent PAS pour hacher des ingrédients durs et/ou collants tels que les noix, les glaçons, les grains de café, les gelées, le fromage, etc., mais sont uniquement destinées aux légumes et aux fruits mous.

2. Vue d'ensemble



2.1. APPAREILS ET ACCESSOIRES

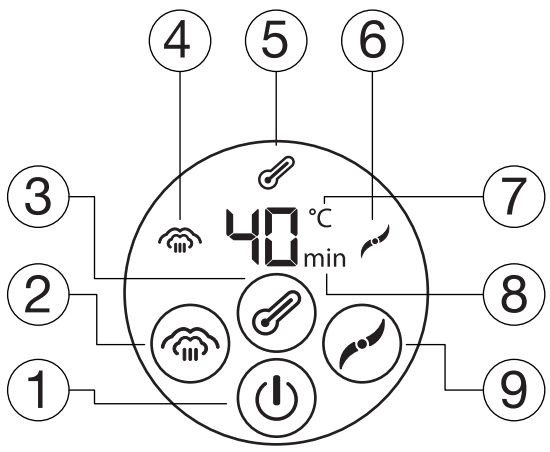
- A : Pince
- B : Couvercle à vapeur
- C : Spatule
- D : Couvercle du réservoir d'eau
- E : Panier de stérilisation
- F : Anneau d'isolation
- G : Réservoir d'eau
- H : Base
- I : Panneau de commande
- J : Gobelet de mesure 120 ml
- K : Couvercle d'entrée de vapeur
- L : Couvercle de sortie de vapeur
- M : Couvercle de la cruche
- N : Entrée de vapeur
- O : Panier à vapeur 650 ml
- P : Unité de lames *
- Q : Joint d'étanchéité de l'unité de coupe * + pièce de rechange dans le sac
- R : Poignée de la cruche
- S : Indication MAX 570 ml
- T : Pichet
- U : Sortie de vapeur
- V : Joint d'étanchéité de l'unité de lames *
- W:Joint du réservoir d'eau
- X : Cordon d'alimentation
- Y : Bouton de verrouillage de la cruche

* Les pièces sont déjà assemblées.

L'unité de lames (P), l'appareil (H), la boîte (T) et toutes les autres pièces en plastique ne conviennent PAS au l ave-vaisselle.

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

2.2. PANNEAU DE CONTRÔLE



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

3. Consignes de sécurité

- Lisez attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez le livret pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Si vous revendez l'appareil, fournissez ce livret avec l'appareil.
- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Par conséquent, gardez toujours cet appareil et ses accessoires hors de portée des enfants.
- Surveiller l'utilisation de cet appareil par des personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- Ne pas utiliser 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 de quelque manière que ce soit.
- Avant de brancher le cordon d'alimentation, assurez-vous que la tension correspond à celle indiquée sur l'étiquette du produit située sous l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou à proximité d'une surface chaude ou d'une flamme nue.
- Débranchez l'appareil après utilisation.
- Lorsque vous nettoyez l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
- Ne jamais immerger la base dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas rincer l'appareil sous le robinet.
- 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.
- Un détartrage régulier permet d'éviter d'endommager l'appareil.
- Ne placez jamais la base et les accessoires dans le four à micro-ondes.
- La lame est tranchante. Gardez cela à l'esprit lorsque vous démontez et nettoyez l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour mixer des ingrédients durs et/ou collants.
- L'appareil n'est pas conçu pour chauffer ou faire bouillir des liquides autres que l'eau contenue dans le réservoir.
- L'appareil n'est pas conçu pour décongeler ou réchauffer des aliments.
- L'appareil, le réservoir d'eau, les couvercles et les accessoires deviennent très chauds pendant l'utilisation. Utilisez la spatule pour soulever la vapeur
- (voir figure page 8, point 12). Tenez la cruche par la poignée pour la soulever. Si vous le souhaitez, portez des gants de cuisine pendant l'utilisation.
- L'utilisation inappropriée ou incorrecte et l'utilisation qui ne correspond pas aux instructions du manuel annulent la garantie.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec ce produit.
- L'appareil ne contient pas de pièces 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 du personnel technique qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des situations dangereuses pour l'utilisateur.

4. Mise en service/préparation

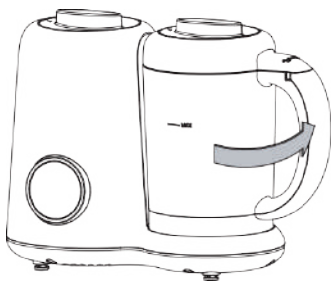
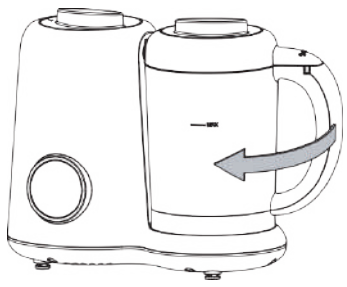
APRÈS L'ACHAT:
• Immédiatement après l'achat, vérifiez à l'aide du plan d'ensemble (voir chapitre 2.1. APPAREILS ET ACCESSOIRES) si le BFP-66 est fourni avec tous les accessoires. Veuillez contacter votre fournisseur s'il manque quelque chose.
• Assurez-vous que le BFP-66 n'est pas endommagé, y compris le cordon d'alimentation. En cas de doute, consultez votre fournisseur ou le service aprèsvente d'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.

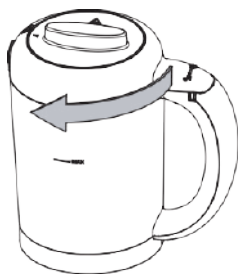
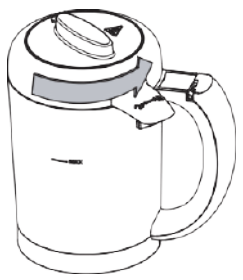
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:
• Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil et des accessoires.
• Nettoyez soigneusement toutes les pièces avant la première utilisation. Voir le chapitre 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

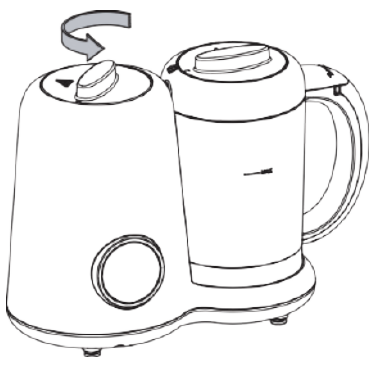
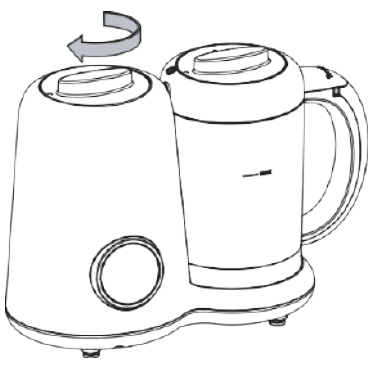
AVANT CHAQUE UTILISATION:
• Placez l'appareil sur une surface plane et solide et laissez suffisamment d'espace autour de l'appareil pour éviter d'endommager les placards de cuisine (par exemple à cause de la vapeur chaude) et pour pouvoir tenir fermement l'appareil lors du mixage.
• Ne branchez pas le cordon d'alimentation avant d'avoir terminé toutes les préparations pour la cuisson à la vapeur, le chauffage, le mixage/purage et la stérilisation.

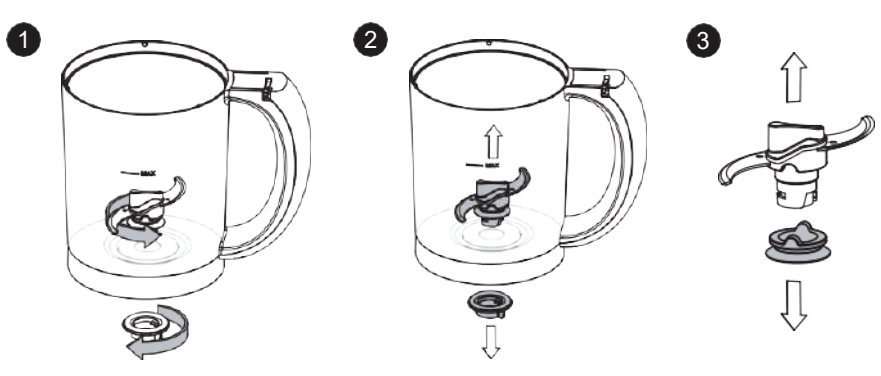
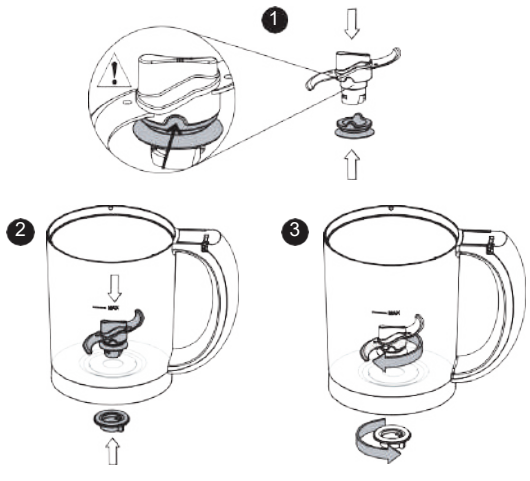
5. Généralités

5.1 Montage et démontage

Retirer la cruche de la base	Fixation de la cruche à la base
	

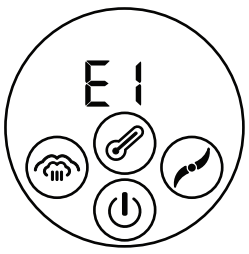
Retirer le couvercle de la cruche	Fixation du couvercle sur la cruche
	

Retirer le couvercle du réservoir d'eau	Fixation du couvercle au réservoir d'eau
	

Retrait de l'unité de lames de la cruche	Fixation de l'unité de coupe à la cruche
	

Attention Lames tranchantes.
Manipuler avec précaution lors de la fixation ou du retrait

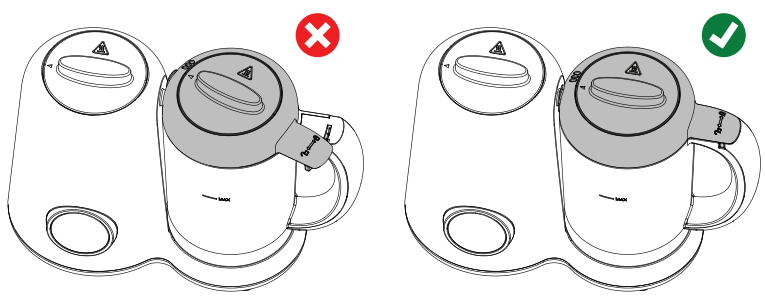
5.2 Avertissements

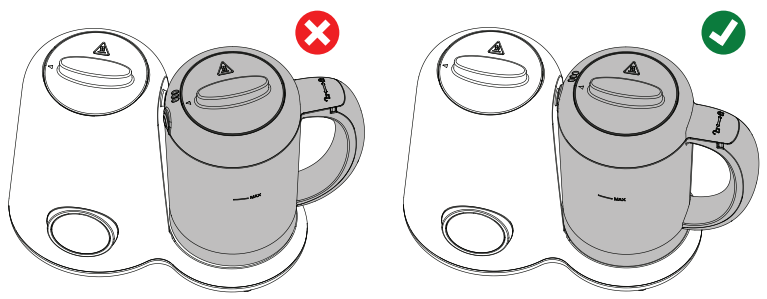


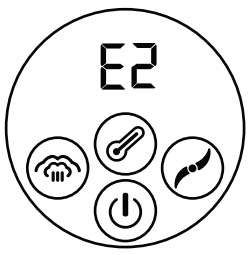
E1 - erreur de positionnement du couvercle ou de la cruche

L'appareil est équipé d'un verrou de sécurité intégré. Si le couvercle n'est pas correctement placé sur la carafe ou si la carafe n'est pas correctement placée sur la base pendant l'utilisation, le message d'avertissement "E1" s'affiche sur le panneau de commande. Dans ce cas, les fonctions vapeur et mixeur ne peuvent pas être activées.

Le couvercle n'est pas correctement fixé	La cruche n'est pas correctement fixée

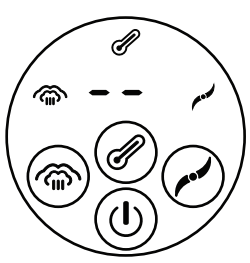






E2 - Réservoir d'eau

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 réapprovisionnée dans les 2 minutes, la fonction vapeur reprendra automatiquement là où elle s'est arrêtée en quelques secondes. Si l'on ne rajoute pas d'eau, l'appareil BFP-66 se remet automatiquement en mode veille.



Mode veille - Bandes horizontales

En mode veille, les bandes horizontales clignotent et aucune fonction n'est activée. Pour éteindre complètement le panneau de contrôle, débranchez le cordon d'alimentation ou appuyez sur la touche Marche/Pause pendant environ 3 secondes.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

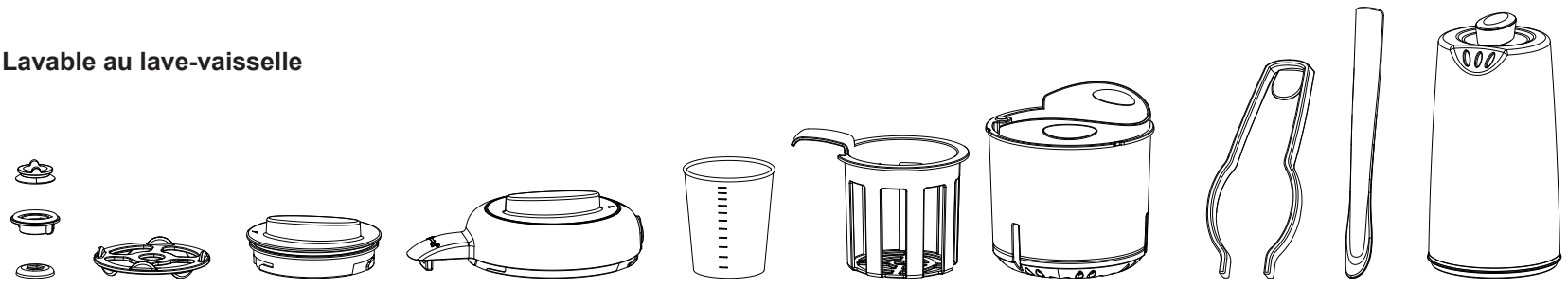
• Nettoyez l'appareil immédiatement après chaque utilisation.
• TOUJOURS débrancher la fiche de la prise de courant pendant le nettoyage et laisser l'appareil refroidir.
• Dévissez avec précaution l'unité de coupe de la cruche (voir chapitre 5.1. MONTAGE ET DÉMONTAGE) afin de nettoyer soigneusement les pièces détachées.
Attention ! La lame est tranchante. Faites particulièrement attention lors du montage, du démontage et du nettoyage.
• La base peut être nettoyée 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 qu'il n'est plus chaud. Suivez les instructions ci-dessous :
1. Verser 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 visser le couvercle sur le réservoir d'eau.
2. 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.
3. Vider la solution du réservoir d'eau et bien la rincer à l'eau. Rincez bien le couvercle sous le robinet.
4. Remplissez le réservoir d'eau avec 250 ml d'eau (jusqu'à l'indication MAX) et effectuez un cycle de vapeur sans ingrédients avant de reprendre la préparation des aliments.
5. Enfin, séchez le réservoir d'eau avec un chiffon doux.

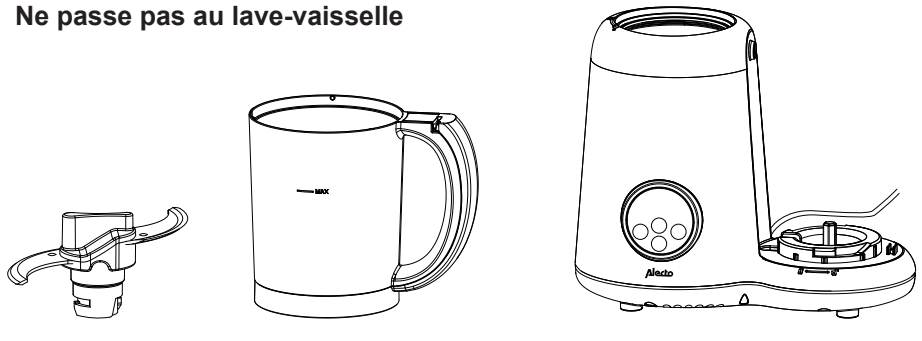
• Rincer toutes les pièces UNIQUEMENT à la main. NE PAS mettre au lave-vaisselle.
• Sécher toutes les pièces avant de les remplacer et de les ranger.
• Toutes les pièces en contact avec les aliments, telles que le panier vapeur, la spatule et la cruche, peuvent se décolorer. Ce phénomène est normal et ne nuit pas à la préparation des aliments.
• Le BFP-66 ne nécessite aucun entretien autre que le nettoyage et le détartrage.



Lavable au lave-vaisselle



Ne passe pas au lave-vaisselle

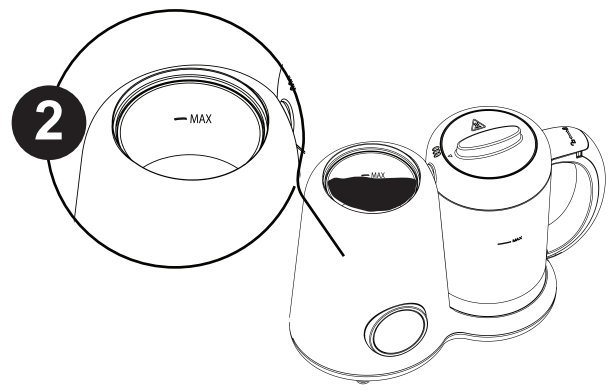


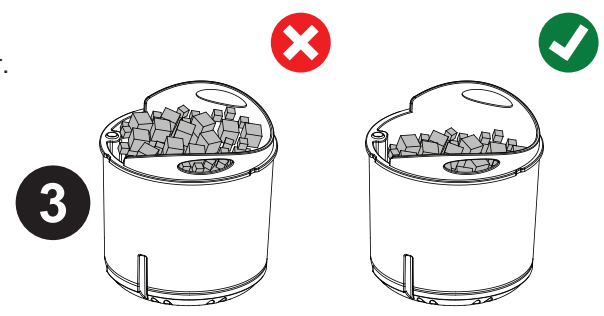
7. VAPEUR

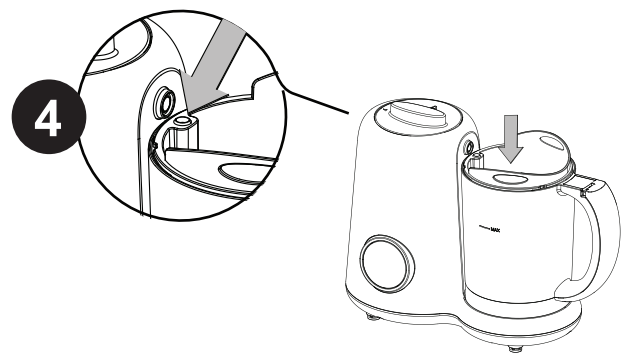
7.1. UNIQUEMENT DES INGRÉDIENTS CUITS À LA VAPEUR

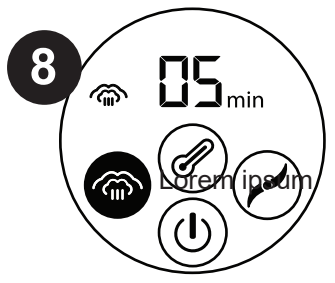
Lorsque vous utilisez le produit pour la première fois, nous vous recommandons d'effectuer d'abord un cycle de vapeur avec un panier à vapeur et une carafe vides.

1. Placez l'appareil sur une surface plane et solide et laissez suffisamment d'espace autour de lui pour qu'il ne puisse pas causer de dommages à l'environnement. 2 les dommages causés aux armoires de cuisine (par exemple par la vapeur d'eau 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 l'eau du robinet peut provoquer des dépôts de calcaire dans le réservoir d'eau.
   - i. **Attention !** Veillez à ce que l'eau contenue dans le réservoir ne dépasse pas l'indication MAX.
   - ii. **Attention, ne mettez jamais d'autres liquides que de l'eau dans le réservoir d'eau.m** 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).
   - iii. **Attention !** Ne jamais utiliser la fonction vapeur sans eau dans le réservoir.
   - iv. **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 placez-les dans le panier du cuiseur vapeur. Plus les ingrédients sont petits, plus les aliments peuvent être cuits à la vapeur.
   - i. **Attention !** Veillez à ce que la quantité d'aliments dans le panier du cuiseur vapeur ne dépasse pas le bord supérieur du panier. L'ouverture pour la vapeur dans la cruche peut se bloquer.
   - ii. **Attention !** Avant de mettre des ingrédients congelés ou crus dans le panier vapeur, décongelez-les d'abord. Egouttez l'excès d'eau des ingrédients décongelés avant de les ajouter dans la cruche.
4. Placer le panier à vapeur dans la cruche.
   - i. **Attention !** Veillez à ce que la lame soit toujours correctement fixée au pichet (voir chapitre 5.1. MONTAGE ET DÉMONTAGE). Dans le cas contraire, de la condensation et des aliments s'échappent de la carafe et pénètrent dans l'appareil.
   - ii. **Attention !** Le panier ne s'insère dans la cruche que d'une seule manière.
5. Tenir la cruche par la poignée et visser le couvercle sur la cruche.
6. Fixez la cruche à la base, si ce n'est pas déjà fait.
7. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.
8. Appuyez sur la touche de la fonction vapeur. L'icône "fonction vapeur activée" s'allume sur le panneau de commande. La durée de cuisson à la vapeur par défaut est de 20 minutes. En effleurant la touche de fonction vapeur, vous pouvez régler la durée de 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. En règle générale, la durée de cuisson à la vapeur se situe entre 5 et 15 minutes.
   - i. **Attention !** La fonction vapeur ne fonctionne pas si la cruche ou le couvercle de la cruche n'est pas correctement placé sur l'appareil ou s'il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau (voir chapitre 5.2. AVERTISSEMENTS).
9. La fonction vapeur démarre automatiquement après 3 secondes. Il peut s'écouler quelques minutes avant que vous n'entendiez l'eau du réservoir bouillir et que vous ne voyiez la cruche se remplir de vapeur. Pendant la dernière minute, l'indicateur sur le panneau de commande compte à rebours de 60 à 0 seconde. Lorsque le temps de vapeur est écoulé, 3 bips sonores retentissent.
   - i. **Attention !** Pendant la cuisson à la vapeur, de la vapeur chaude s'échappe des évents du couvercle de la cruche. Portez des gants si nécessaire.
   - ii. **Attention !** Ne retirez jamais le couvercle du réservoir d'eau pendant la cuisson à la vapeur. De la vapeur et/ou de l'eau chaude s'échappent du réservoir d'eau et vous risquez de vous brûler.
   - iii. **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).
    - i. **Attention !** Après un cycle de cuisson à la 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 fraîche.
    - ii. **Attention !** Après le cycle de vapeur, de la vapeur peut continuer à s'échapper des évents du couvercle de la cruche pendant un certain temps.
11. Dévisser le couvercle de la cruche avec précaution.
    - i. **Attention !** Le panier à vapeur, la vapeur de la cruche et le couvercle sont chauds ! Portez des gants si nécessaire.
12. Retirez délicatement le panier à vapeur avec les aliments de la cruche à l'aide de la spatule (voir dessin).
    - i. **Attention !** Utilisez uniquement la spatule fournie pour retirer le panier à vapeur de la carafe.
13. Retirez la fiche de la prise de courant après avoir utilisé l'appareil. Laissez l'appareil refroidir complètement, videz le réservoir d'eau et nettoyez et séchez le réservoir d'eau et les accessoires utilisés voir chapitre 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN).







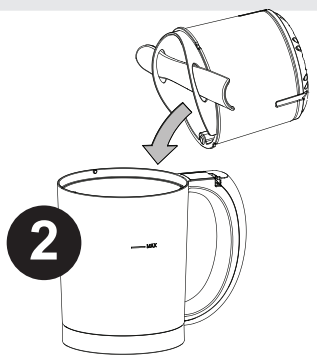




Pendant la cuisson à la vapeur, il est possible d'ajuster le temps de cuisson ou de revenir au mode veille (voir chapitre 5.3. MODE VEILLE). Pour ce faire, appuyez sur la touche de fonction vapeur ou sur la touche marche/arrêt/pause. Si aucune sélection n'est effectuée dans les 5 minutes, l'appareil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

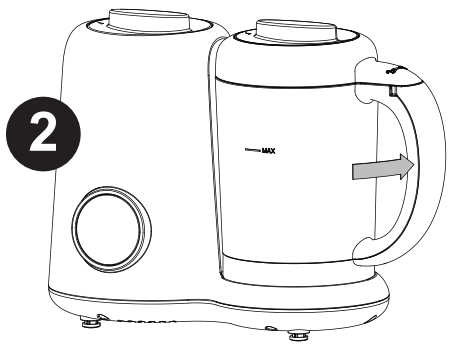
7.2. MÉLANGER LES INGRÉDIENTS APRÈS LA CUISSON À LA VAPEUR

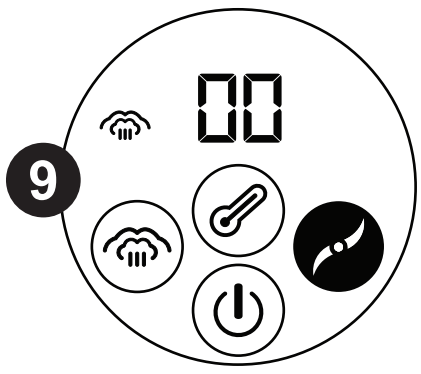
1. Retirez la cruche de l'appareil.
2. Retirez les ingrédients cuits à la vapeur de la cruche en renversant le panier à vapeur à l'aide de la spatule. Il n'est pas nécessaire d'évacuer l'humidité de la cruche ; elle peut être mélangée aux ingrédients cuits à la vapeur.
   - i. **Attention !** Veillez à ne pas dépasser le volume maximal de la cruche (voir l'indication MAX).
3. Passer au chapitre 8 Mélange des ingrédients UNIQUEMENT à l'étape 5.

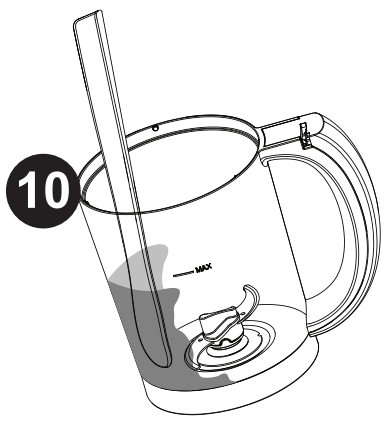


8. Mélange

1. Placez l'appareil sur une surface plane et solide et laissez suffisamment d'espace autour de l'appareil pour qu'il ne puisse pas endommager les meubles de cuisine et que vous puissiez tenir l'appareil pendant le mixage/la purée.
2. Retirer la cruche de la base.
3. Retirer le couvercle de la cruche.
   - i. **Attention !** Veillez à ce que l'unité de coupe soit toujours correctement fixée à la cruche (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 placez-les directement dans la cruche. Plus les ingrédients sont petits, mieux ils se mélangent. Il n'est pas nécessaire d'évacuer l'humidité de la cruche, elle peut être mélangée aux ingrédients.
   - i. **Attention !** Les lames ne conviennent PAS pour hacher 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 tendres.
   - ii. **Attention !** Veillez à ne pas dépasser le volume maximal indiqué (voir l'indication MAX) sur la cruche.
5. Secouer la carafe pour répartir les ingrédients de façon homogène.
6. Tenir la cruche par la poignée et visser le couvercle sur la cruche.
   - i. **Attention !** Le panier à vapeur ne doit pas être placé dans la carafe pendant le mélange/la purification.
7. Vous pouvez également retirer le couvercle de la carafe pour ajouter des ingrédients supplémentaires. Comme de l'eau pour la purée ou des ingrédients supplémentaires comme le riz cuit. 9 8. Replacez la cruche sur l'appareil.
   - i. **Attention !** Assurez-vous que la cruche est correctement fixée à la base (voir section 5.2. MISES EN GARDE).
8. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.
   - i. **Attention !** Lorsque l'on touche la touche de fonction du mixeur, le mixage démarre immédiatement. Appuyez sur la touche de fonction blender. L'icône "fonction blender activée" s'allume sur le panneau de commande et les secondes sont comptées (maximum 40 secondes). Continuez à appuyer sur la touche de fonction blender jusqu'à ce que les ingrédients aient la consistance souhaitée. Dès que vous relâchez la touche de fonction blender, le mixage s'arrête.
9. Si les ingrédients collent à la paroi de la carafe ou si les ingrédients mixés sont encore trop fermes, vous pouvez relâcher le bouton de la fonction blender et retirer la carafe de la base. Les ingrédients peuvent être retirés de la paroi à l'aide de la spatule et, si nécessaire, un peu d'eau peut être ajoutée pour diluer légèrement les aliments.
   - i. **Attention !** N'utilisez pas la fonction mixeur lorsque la cruche est vide. Cela peut entraîner des dommages à l'appareil.
   - ii. **Attention !** Après avoir touché la touche de fonction du mixeur pendant 40 secondes, l'appareil revient automatiquement en mode veille.
   - iii. **Attention !** Ne laissez pas l'appareil mixer en continu pendant plus de 40 secondes. Si les ingrédients n'ont pas encore atteint la consistance souhaitée après 40 secondes, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 3 minutes avant de continuer à mixer.
10. Retirer la cruche de la base.
11. Tourner le couvercle de la cruche.
12. Utilisez la spatule pour retirer les ingrédients mélangés du pot. Videz les aliments dans un bol ou sur une assiette.
13. Retirez la fiche de la prise de courant après avoir utilisé l'appareil. Laissez l'appareil refroidir complètement, videz le réservoir d'eau, nettoyez tous les accessoires (voir chapitre 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN) et séchez enfin l'intérieur du compartiment à eau.

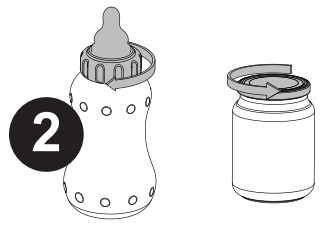


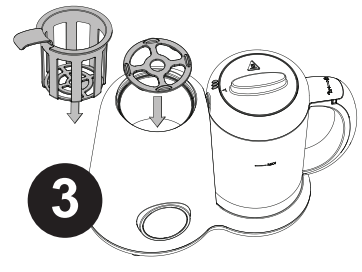


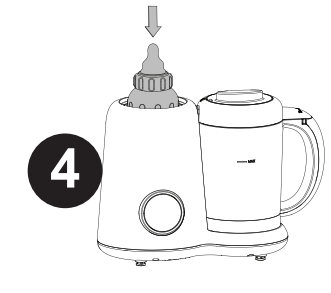


9. Réchauffer les aliments en biberon / pot

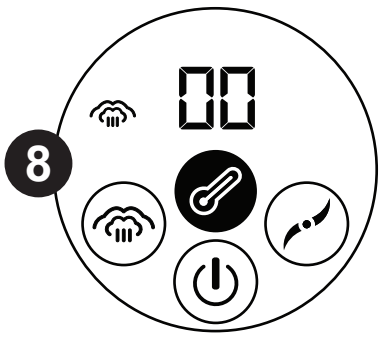
1. Placez l'appareil sur une surface plane et solide, en veillant à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour pour éviter d'endommager les armoires de cuisine, par exemple à cause de la vapeur chaude. Pour chauffer une bouteille ou un bocal d'aliments, il n'est pas nécessaire de placer la cruche sur la base.
2. Retirez le bouchon du biberon et fixez solidement la tétine sur le biberon. Pour réchauffer les aliments en pot, dévissez le couvercle du pot.
   - i. **Attention !** Ne pas laisser le couvercle sur le bocal.
3. Placez l'anneau isolant dans le réservoir d'eau. Si la bouteille ou le bocal est très petit, vous pouvez également choisir de placer le panier de stérilisation dans le réservoir d'eau. Dans ce cas, il n'est pas nécessaire de placer l'anneau isolant dans le réservoir d'eau.
   - i. **Attention !** L'anneau isolant OU le panier de stérilisation doivent être placés dans l'eau. 3 réservoir. En raison de la température élevée, la bouteille ou le bocal ne doit pas être placé directement sur la cuve. plaque chauffante.
4. Placez le biberon/bocal sur l'anneau d'isolation ou dans le panier de stérilisation.
5. Remplir d'eau l'espace entre la bouteille/le pot et la paroi intérieure du réservoir d'eau. Remplissez jusqu' à la moitié du lait/des aliments.
   - i. **Attention !** Veillez à ce que l'eau contenue dans le réservoir ne dépasse pas l'indication MAX.
   - ii. **Attention !** Ne mettez jamais de liquides autres que de l'eau dans le réservoir d'eau (seul le vinaigre blanc est autorisé pour le détartrage, voir chapitre 6 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

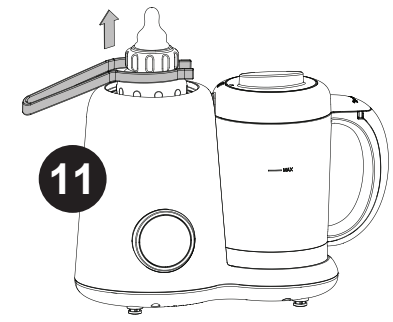


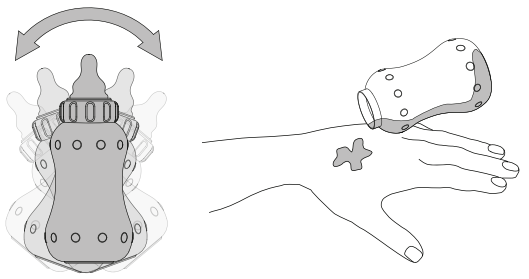




6. Vous pouvez placer le couvercle à vapeur sur le réservoir d'eau si vous le souhaitez.
   - i. **Attention !** Lors de l'utilisation du panier de stérilisation, le couvercle à vapeur ne s'adapte pas au réservoir d'eau.
7. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.
8. Appuyez sur la touche de la fonction de chauffage. L'icône "fonction de chauffage activée" s'allume sur le panneau de commande. La température par défaut est de 37°C. En effleurant la touche de fonction "Réchauffer", vous pouvez régler la température entre 37°C et 50°C. La température et la durée de chauffage dépendent du type d'aliment et de sa quantité. Pour plus d'informations, veuillez consulter les livres de recettes correspondants ou l'internet.
9. La fonction de préchauffage démarre automatiquement après un délai de 3 secondes. Il faut un certain temps pour que l'eau du réservoir se réchauffe. L'élément chauffant s'allume et s'éteint par intervalles (ce qui provoque des cliquetis réguliers dans le BFP-66), ce qui permet de stabiliser l'eau à la température réglée.
10. L'eau continue à chauffer pendant 40 minutes au total. Une fois que l'eau a atteint la température souhaitée, elle la maintient. Au bout de 40 minutes, l'appareil émet 3 bips sonores et le panneau de commande revient en mode veille.
    - i. **Attention !** L'appareil n'indique pas si l'eau a atteint la température réglée.
11. Retirez régulièrement la bouteille/le pot du réservoir d'eau (ou du panier de stérilisation) à l'aide de la pince et secouez/agitez le lait/les aliments pour répartir la température de manière homogène. Vérifiez la température des aliments sur le dos de votre main ou sur votre poignet.
    - i. **Attention !** Les éclaboussures d'eau provenant du réservoir d'eau, du couvercle à vapeur, du panier de stérilisation et de la bouteille ou du bocal peuvent être chaudes.
12. Lorsque le lait ou les aliments ont atteint la température souhaitée, retirez la bouteille ou le bocal du réservoir d'eau à l'aide de la pince ou du panier de stérilisation, puis éteignez l'appareil en appuyant sur la touche marche/arrêt/pause pendant 3 secondes.
13. Si vous n'avez plus besoin de l'appareil, débranchez la fiche de la prise murale. Laissez l'appareil refroidir complètement, puis videz l'eau du réservoir et séchez l'intérieur du réservoir.



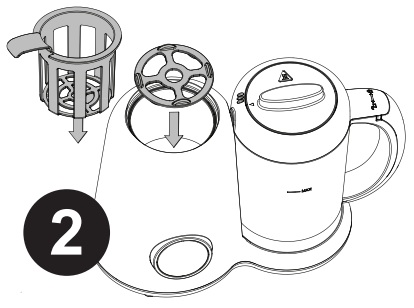


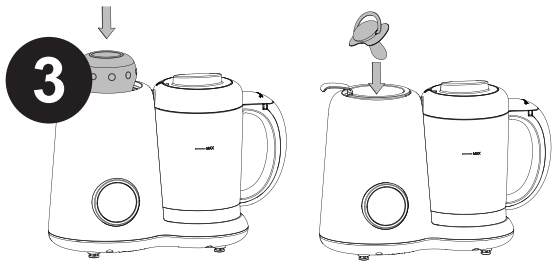


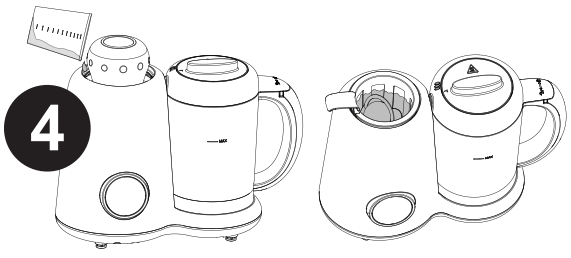
Pendant le chauffage, vous pouvez régler la température ou mettre l'appareil en mode veille (voir chapitre 5.3. MODE VEILLE). Pour ce faire, appuyez sur la touche de fonction de chauffage ou sur la touche marche/arrêt/pause. Si aucune action n'est effectuée dans les 5 minutes, l'appareil se remet automatiquement en mode veille

10. LA STÉRILISATION DES BIBERONS

1. Placez l'appareil sur une surface plane et solide, en veillant à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour de lui pour éviter d'endommager les placards de cuisine, par exemple à cause de la vapeur d'eau.
   - i. **Attention !** La cruche et son couvercle doivent être placés sur l'appareil pour que la fonction vapeur fonctionne correctement.
2. Pour les biberons : Insérer l'anneau isolant dans le réservoir d'eau / Pour les tétines : Insérer le panier de stérilisation dans le réservoir d'eau.
   - i. **Attention !** L'anneau isolant OU le panier de stérilisation doivent être placés dans le réservoir d'eau afin d'éviter tout contact direct entre le biberon/la tétée et la plaque chauffante en raison des températures élevées.
3. Pour les biberons : Retirer le bouchon et/ou la tétine. Placer la bouteille à l'envers sur l'anneau isolant dans le réservoir d'eau. / Pour les tétines : Placer la tétine dans le panier de stérilisation.
   - i. **Attention !** Ne placez qu'une seule tétine à la fois dans le panier.
4. Pour les bouteilles:Verser environ 60 ml d'eau dans le réservoir d'eau à l'aide du gobelet gradué. / Pour les tétines: Ajoutez suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau pour couvrir complètement la tétine.
   - i. **Attention !** Ne remplissez pas le réservoir d'eau au-delà de l'indication MAX. N'ajoutez jamais de liquides autres que de l'eau, à l'exception du vinaigre blanc pour le détartrage (voir chapitre 6 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN). Ne jamais utiliser la fonction vapeur sans eau dans le réservoir.
5. Pour les bouteilles : Fixer le couvercle de vapeur sur le réservoir d'eau. / Pour les tétines : Il n'est pas nécessaire de placer le couvercle vapeur car la tétine sera entièrement immergée.
6. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale.
7. Activez la fonction vapeur en appuyant sur la touche correspondante. L'icône "fonction vapeur activée" s'allume sur le panneau de commande. La durée de cuisson à la vapeur est réglée par défaut sur 20 minutes, mais elle peut être réglée par intervalles de 5 minutes, de 5 à 30 minutes, en appuyant sur le bouton de la fonction vapeur. Pour la stérilisation des biberons, une durée de vapeur de 5 minutes est suffisante.
8. Pendant la dernière minute, l'écran affiche un compte à rebours de 60 à 0 secondes. Trois bips sonores signalent que l'appareil revient en mode veille.
9. Laisser le réservoir d'eau refroidir pendant 4 à 5 minutes après la cuisson à la vapeur.
10. Pour les bouteilles : Retirer le biberon du réservoir d'eau à l'aide de la pince. / Pour les tétines : Soulever délicatement le panier du réservoir d'eau et extraire la tétine à l'aide de la pince.
    - i. **Attention !** Faites attention aux éclaboussures d'eau chaude et à la vapeur provenant du réservoir d'eau, du couvercle de vapeur, du panier de stérilisation, du biberon et de la tétine.
11. Si vous n'avez plus besoin de l'appareil, débranchez la fiche de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir complètement, puis videz le réservoir d'eau et séchez l'intérieur.

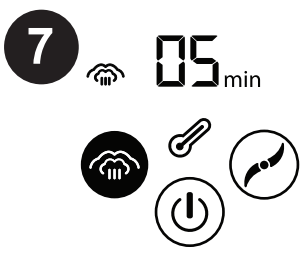






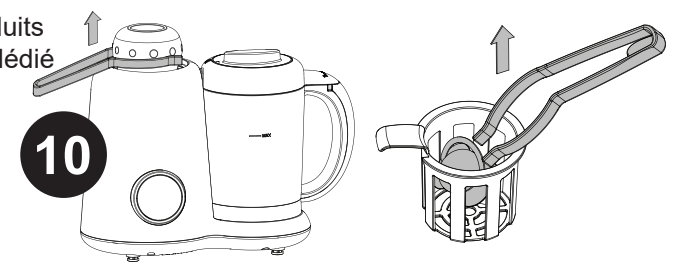


Pendant la stérilisation, vous pouvez régler la durée de la vapeur ou revenir au mode veille en appuyant sur la touche de fonction vapeur ou sur la touche marche/arrêt/pause (voir chapitre 5.3 : MODE VEILLE). Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 5 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille.



11. Mise au rebut de l'appareil

À la fin du cycle de vie de votre appareil, ne mettez pas ce produit au rebut avec les produits suivants les déchets ménagers ordinaires. Déposez-les plutôt dans un point de collecte dédié au recyclage des équipements électriques et électroniques.



12. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Entrée : 230V ~ 50Hz
- Puissance - Blender : 150W 10
- Puissance - Cuisson à la vapeur/chauffage : 300W
- Température de fonctionnement : 10°C à 40°C / 50°F à 104°F

Garantie de 24 mois

L'Alecto BFP-66 est couvert par une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat. Cette garantie couvre la réparation gratuite des défauts qui surviennent dans le cadre d'une utilisation normale et qui sont dus à des vices de matériaux ou de fabrication, à la discrétion de l'importateur.

Comment agir :
Si un défaut survient, veuillez d'abord consulter la section de dépannage de ce manuel. Si le problème persiste, contactez le service clientèle d'Alecto à l'adresse www.alectobaby.nl.

Conditions d'annulation de la garantie :
La garantie sera annulée dans les circonstances suivantes :

- Utilisation impropre ou incorrecte, utilisation de pièces ou d'accessoires non originaux, négligence ou défauts causés par l'humidité, le feu, l'inondation, la foudre ou les catastrophes naturelles.
- Modifications ou réparations non autorisées effectuées par des tiers. Les réparations doivent être effectuées exclusivement par du personnel technique qualifié.
- Transport incorrect de l'appareil sans emballage approprié, ou si l'appareil n'est pas accompagné de ce certificat de garantie et de la facture d'achat originale.
- La responsabilité pour tout dommage indirect est expressément exclue, sauf dans les cas couverts par la présente garantie. Pour plus d'informations sur notre garantie et ses conditions, veuillez consulter notre site web ou contacter notre service clientèle.

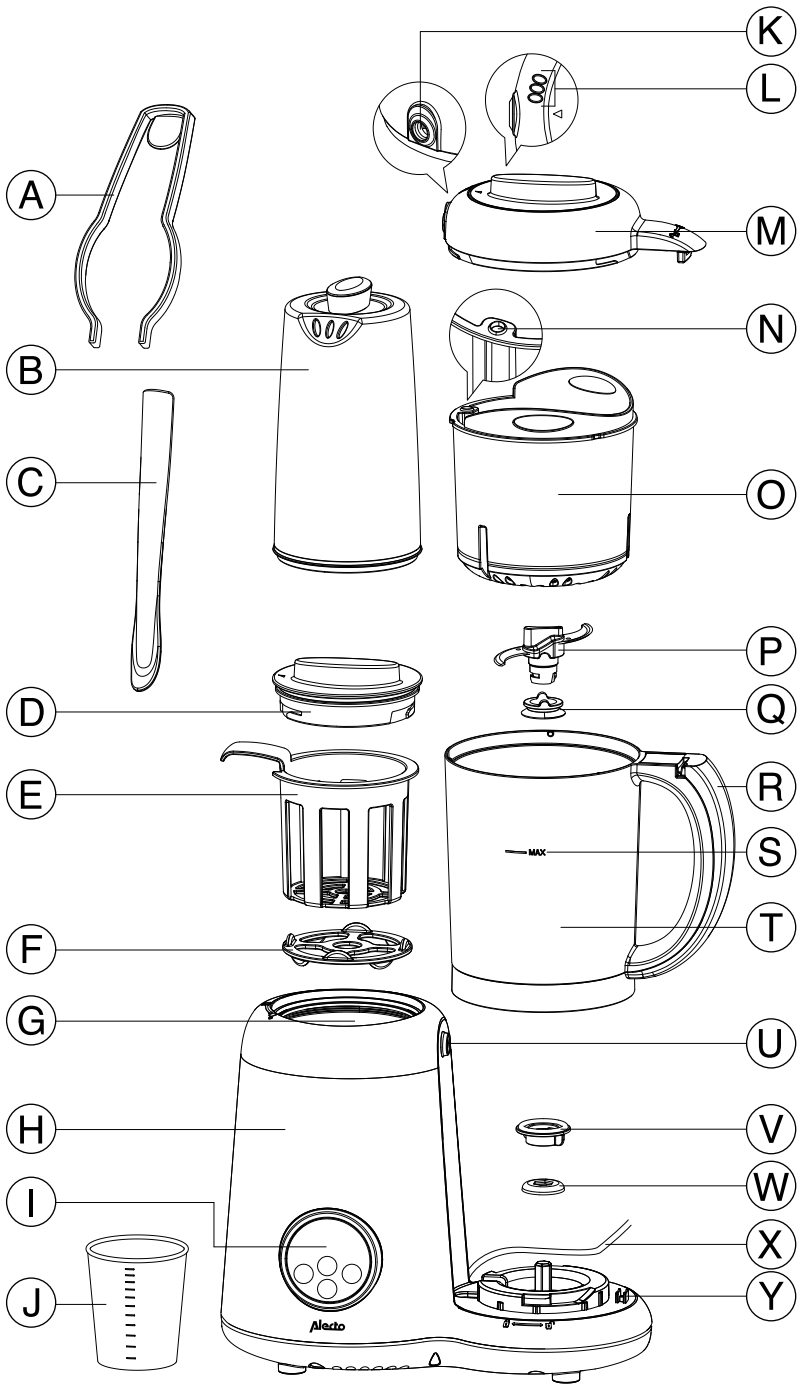
1. Einleitung

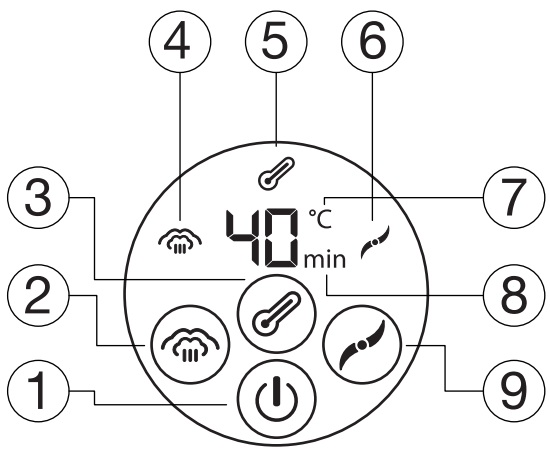
Die Alecto BFP-66 ist eine 5-in-1-Babynahrungsmaschine mit den folgenden Funktionen:

- Dampfen
- Mischen/Pürieren
- Erwärmung
- Verwendung als Flaschenwärmer
- Sterilisieren von Flaschen/Tees

BESTIMMTE VERWENDUNG:
Der BFP-66 eignet sich nur für die Zubereitung von (Baby-)Nahrung in häuslicher Umgebung und/oder für die Sterilisation von Gegenständen wie Schnullern oder Milchflaschen. Die Schneidemesser eignen sich NICHT zum Zerkleinern von harten und/oder klebrigen Zutaten wie Nüssen, Eiswürfeln, Kaffeebohnen, Gelee, Käse usw., sondern sind ausschließlich für weiches Gemüse und Obst bestimmt.

2. Übersicht





2.1. GERÄT UND ZUBEHÖR

- A: Zange
- B : Dampfdeckel
- C: Spatel
- D : Wassertankdeckel
- E: Sterilisationskorb
- F : Isolierring
- G: Wassertank
- H : Sockel
- I: Bedienfeld
- J : Messbecher 120 ml
- K: Dampfeinlassdeckel
- L : Dampfauslassdeckel
- M: Krugdeckel
- N : Dampfeinlass
- O: Dampfkorb 650 ml
- P : Klingeneinheit *
- Q: Klingeneinheit Dichtung * + Ersatz in Tasche
- R : Kruggriff
- S: MAX-Angabe 570 ml
- T : Krug
- U: Dampfaustritt
- V : Dichtungsring der Lamelleneinheit *
- W:Wassertankdichtung
- X : Netzkabel
- Y: Taste zur Verriegelung der Kanne

* Die Teile sind bereits montiert.

⚠ Die Messereinheit (P), das Gerät (H), die Dose (T) und alle anderen Kunststoffteile sind NICHT für die Spülmaschine geeignet.

Das für die Küchenmaschine Alecto BFP-66 verwendete Material ist BPAfrei (kein Bisphenol A).

2.2. BEDIENFELD

- 1: Ein/Aus-/Pause-Taste
- 2: Dampffunktionstaste
- 3: Taste Heizung
- 4: Symbol für die Dampffunktion
- 5: Symbol für die Heizfunktion
- 6: Blender-Funktionssymbol
- 7: Grad Celsius-Anzeige
- 8: Minutenzähler
- 9: Blender-Funktionstaste

3. Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie das Heft zum späteren Nachschlagen auf.
- Wenn Sie das Gerät weiterverkaufen, geben Sie diese Broschüre zusammen mit dem Gerät ab.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Bewahren Sie daher das Gerät und das Zubehör immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Beaufsichtigen Sie Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bei der Benutzung dieses Geräts.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt worden ist.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Netzkabels, dass die Spannung mit der auf dem Typenschild auf der Unterseite des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer trockenen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf oder in die Nähe einer heißen Oberfläche oder offenen Flamme.
- Trennen Sie das Gerät nach dem Gebrauch vom Stromnetz.
- Ziehen Sie beim Reinigen des Geräts immer den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Tauchen Sie den Sockel niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Spülen Sie das Gerät nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme, Scheuermittel, Bleichmittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin, Aceton oder Alkohol, um das Gerät oder das Zubehör zu reinigen.
- Regelmäßiges Entkalken verhindert eine Beschädigung des Geräts.
- Legen Sie den Sockel und das Zubehör niemals in die Mikrowelle.
- Die Messereinheit ist scharf. Beachten Sie dies beim Zerlegen und Reinigen des Geräts.
- Das Gerät ist nicht für das Mixen von harten und/oder klebrigen Zutaten geeignet.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, andere Flüssigkeiten als das Wasser im Wassertank zu erhitzen oder zu kochen.
- Das Gerät ist nicht zum Auftauen oder Aufwärmen von Speisen geeignet.
- Das Gerät, der Wassertank, der Deckel und das Zubehör werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie den Spatel zum Anheben des Dampfes
- Korb (siehe Abbildung auf Seite 8, Punkt 12). Halten Sie die Kanne am Griff fest, um sie anzuheben. Falls gewünscht, tragen Sie während der Benutzung Ofenhandschuhe.
- Bei unsachgemäßem oder falschem Gebrauch und bei Gebrauch, der nicht den Anweisungen im Handbuch entspricht, erlischt die Garantie.
- Verwenden Sie nur das mit diesem Produkt gelieferte Zubehör.
- Das Gerät enthält keine Ersatzteile (außer einem zusätzlichen Dichtungsring Q). Bauen Sie das Gerät niemals selbst auseinander. Servicearbeiten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Reparaturen durch nicht qualifizierte Personen können zu gefährlichen Situationen für den Benutzer führen.

4. Inbetriebnahme/Vorbereitungen

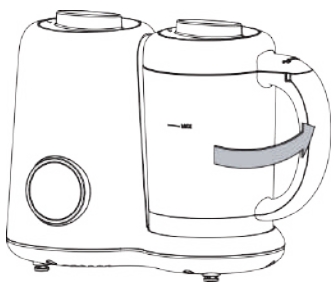
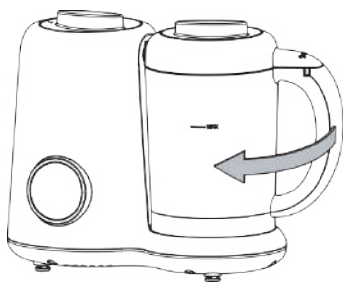
NACH DEM KAUF:
• Prüfen Sie sofort nach dem Kauf anhand der Übersichtszeichnung (siehe Kapitel 2.1. GERÄTE UND ZUBEHÖR), ob das BFP-66 mit allen Zubehörteilen geliefert wird. Sollte etwas fehlen, wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten.
• Vergewissern Sie sich, dass das BFP-66 unbeschädigt ist, einschließlich des Netzkabels. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an Ihren Lieferanten oder den A l e c t o - K u n d e n d i e n s t . Website: www.alectobaby.nl oder E-Mail: service@alectobaby.nl
• Nehmen Sie das gesamte Zubehör aus der Verpackung und überprüfen Sie es auf Schäden.

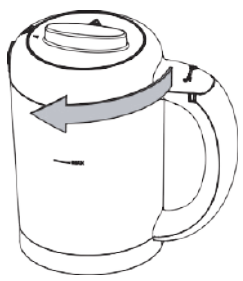
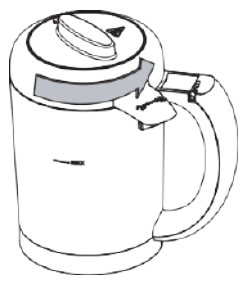
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:
• Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät und dem Zubehör.
• Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch gründlich. Siehe Kapitel 6. REINIGUNG UND WARTUNG.

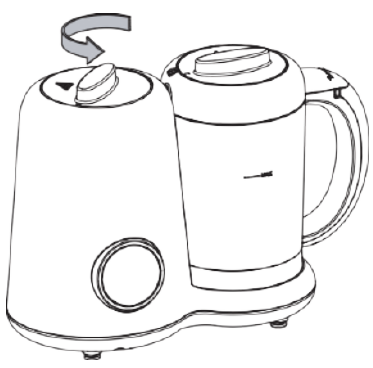
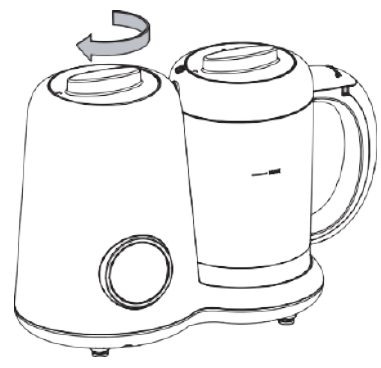
VOR JEDEM GEBRAUCH:
• Stellen Sie das Gerät auf eine feste und ebene Unterlage und lassen Sie genügend Platz um das Gerät herum, damit keine Schäden an Küchenschränken entstehen (z. B. durch den heißen Dampf) und Sie das Gerät beim Mixen festhalten können.
• Stecken Sie den Netzstecker erst dann ein, wenn alle Vorbereitungen zum Dämpfen, Erhitzen, Mixen/Pürieren und Sterilisieren abgeschlossen sind.

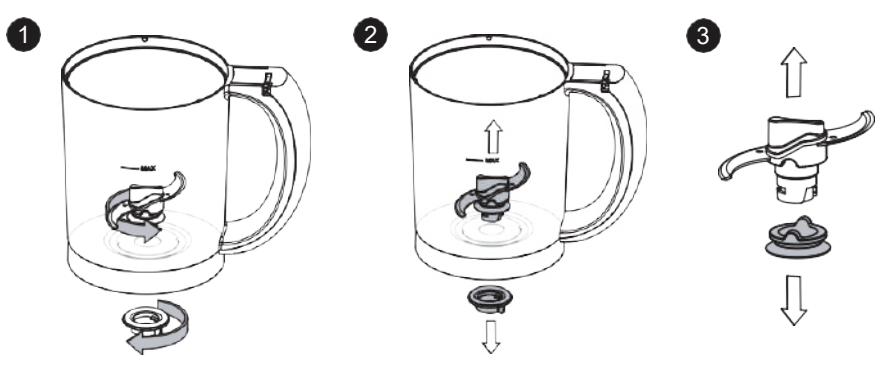
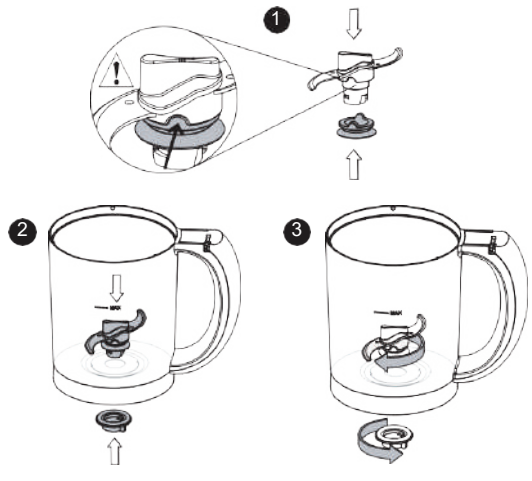
5. Allgemein

5.1 Montage und Demontage

Abnehmen der Kanne vom Sockel	Befestigung der Kanne am Sockel
	

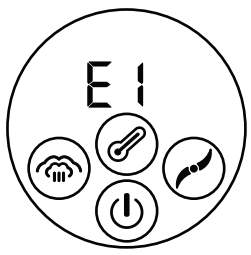
Abnehmen des Deckels von der Kanne	Anbringen des Deckels auf der Kanne
	

Abnehmen des Deckels vom Wassertank	Anbringen des Deckels auf dem Wassertank
	

Entfernen der Messereinheit aus der Kanne	Anbringen der Messereinheit an der Kanne
	

Vorsicht Scharfe Klingen.
Vorsicht beim Anbringen oder Entfernen

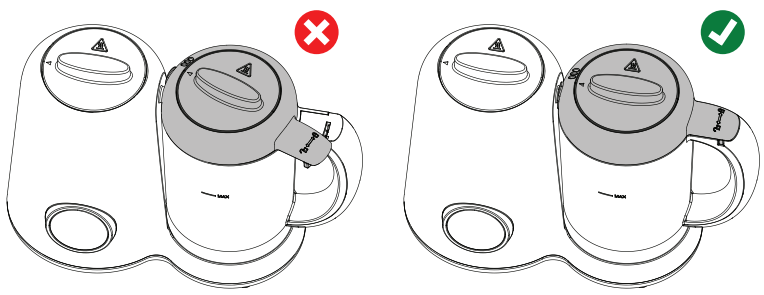
5.2 Warnungen



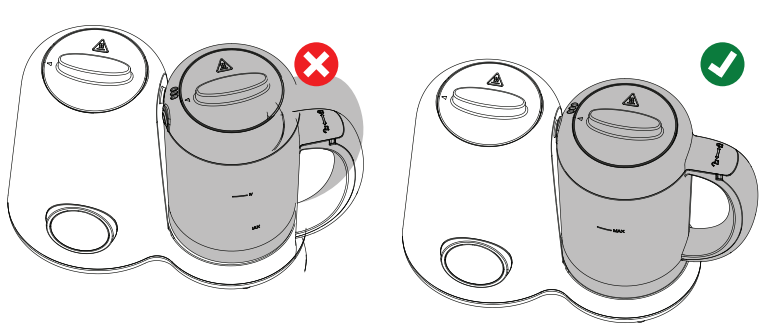
E1 - Falsches Anbringen des Deckels oder der Kanne

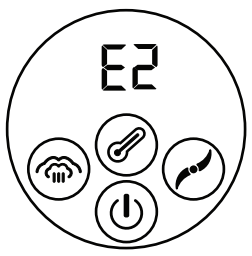
Das Gerät verfügt über eine eingebaute Sicherheitssperre. Wenn der Deckel nicht richtig auf die Kanne gesetzt wird oder die Kanne während des Gebrauchs nicht richtig auf den Boden gestellt wird, erscheint die Warnmeldung "E1" auf dem Bedienfeld. Die Dampf- und Mixerfunktion kann in einem solchen Fall nicht aktiviert werden.

Deckel ist nicht richtig befestigt



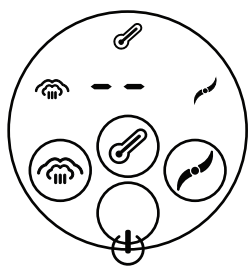
Krug ist nicht richtig befestigt





E2 - Wassertank

Wenn das Wasser im Wassertank während des Dämpfens verbraucht ist, erscheint auf dem Bedienfeld die Warnmeldung "E2". Der Thermostat schaltet sich aus, gefolgt von 3 Pieptönen. Wenn innerhalb von 2 Minuten Wasser nachgefüllt wird, wird die Dampffunktion innerhalb weniger Sekunden automatisch fortgesetzt. Wird kein



Standby-Modus - Horizontale Streifen

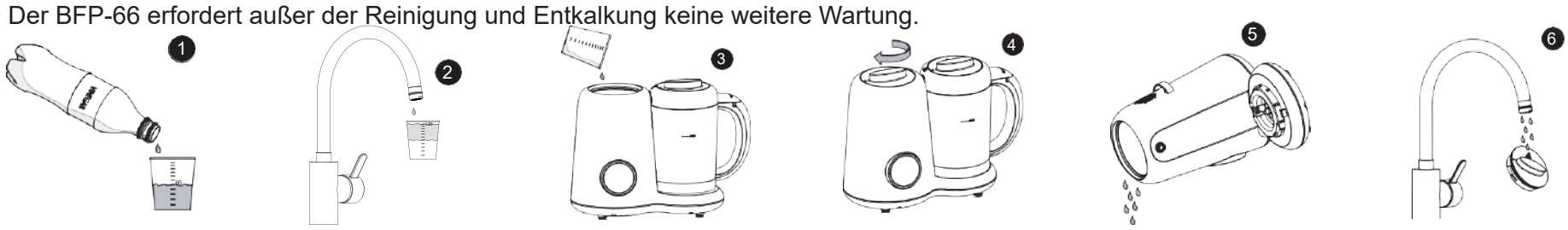
Als het walm Standby-Modus blinken die horizontalen Streifen und keine Funktion ist aktiviert. Um das Bedienfeld vollständig auszuschalten, ziehen Sie den Netzstecker oder drücken Sie die Power/Pause-Taste für ca. 3 Sekunden.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

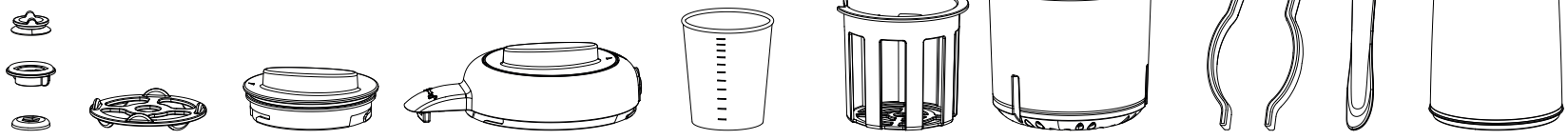
• Reinigen Sie das Gerät sofort nach jedem Gebrauch.
• Ziehen Sie während der Reinigung IMMER den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
• Schrauben Sie die Messereinheit vorsichtig vom Krug ab (siehe Kapitel 5.1. MONTAGE UND DEMONTAGE), um die losen Teile gründlich zu reinigen.
Vorsicht! Die Messereinheit ist scharf. Seien Sie beim Zusammenbau, Zerlegen und Reinigen besonders vorsichtig.
• Der Boden kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
• Tauchen Sie die Basis NIEMALS in Wasser ein und spülen Sie sie NICHT unter dem Wasserhahn ab!
• Stellen Sie die Basis NIEMALS auf eine nasse Oberfläche.
• Verwenden Sie NIEMALS Scheuerschwämme, Scheuermittel, Bleichmittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin, Aceton oder Alkohol, um das Gerät oder das Zubehör zu reinigen.

• Hartes Wasser verursacht Ablagerungen im Wassertank. Wir empfehlen, diese Kalkablagerungen alle 2-4 Wochen zu entfernen. Die Entkalkung sollte NUR mit weißem Essig durchgeführt werden. **Achtung!** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig ausgeschaltet und nicht mehr heiß ist. Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:
1. Gießen Sie die weiße Essiglösung (60 ml weißer Essig und 60 ml Wasser) in den Wassertank, bis dieser halb voll ist, und schrauben Sie den Deckel auf den Wassertank.
2. Lassen Sie die Lösung etwa 6 bis 12 Stunden einwirken, bis der Kalk vollständig verschwunden ist. Wenn sich der Kalk nicht vollständig auflöst, wiederholen Sie die vorherigen Schritte, bis der Wassertank vollständig sauber ist.
3. Gießen Sie die Lösung aus dem Wassertank und spülen Sie sie gut mit Wasser aus. Spülen Sie den Deckel gut unter dem Wasserhahn ab.
4. Füllen Sie den Wassertank mit 250 ml Wasser (bis zur MAX-Anzeige) und führen Sie einen Dampfzyklus ohne Zutaten durch, bevor Sie mit der Zubereitung von Speisen fortfahren.
5. Zum Schluss trocknen Sie den Wassertank mit einem weichen Tuch ab.

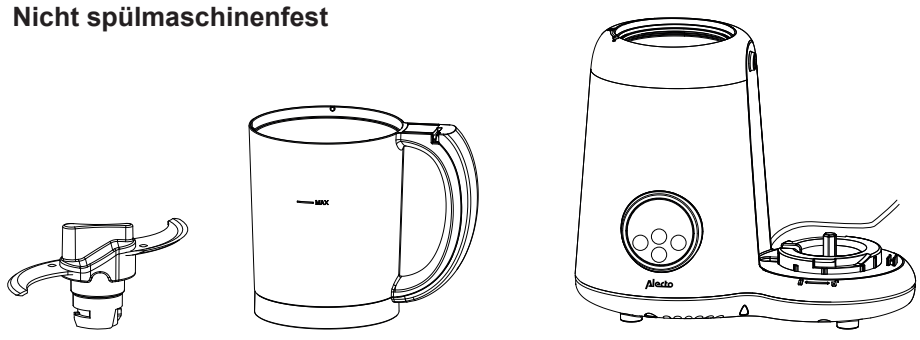
• Spülen Sie alle Teile NUR von Hand ab. NICHT in die Spülmaschine geben.
• Trocknen Sie alle Teile, bevor Sie sie austauschen und lagern.
• Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie der Dampfkorb, der Spatel und die Kanne, können sich verfärben. Das ist normal und für die Zubereitung der Speisen nicht schädlich.
• Der BFP-66 erfordert außer der Reinigung und Entkalkung keine weitere Wartung.



Spülmaschinenfest



Nicht spülmaschinenfest

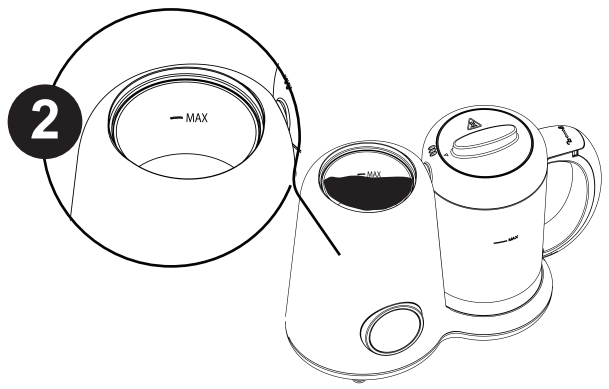


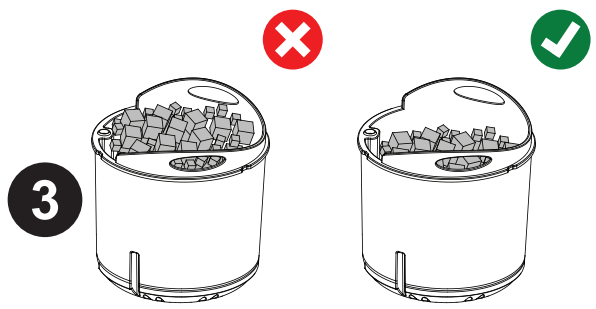
7. DAMPFEN

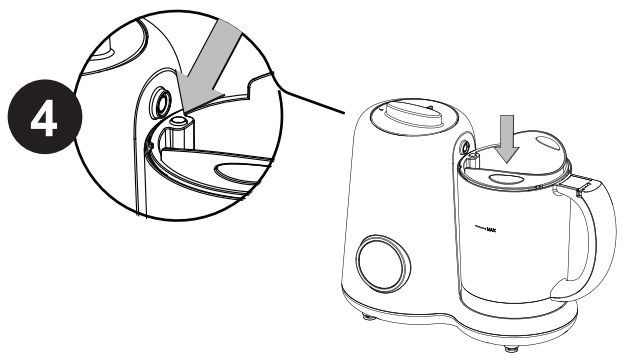
7.1. NUR DAMPFENDE ZUTATEN

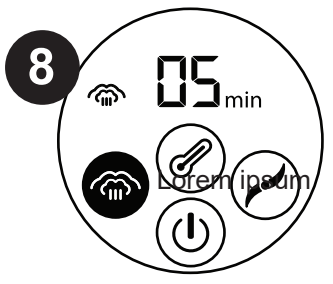
Wenn Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden, empfehlen wir Ihnen, zunächst einen Dampfzyklus mit leerem Dampfkorb und leerer Kanne zu durchlaufen.

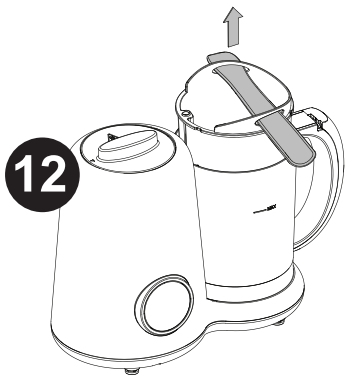
1. Stellen Sie das Gerät auf eine feste und ebene Unterlage und lassen Sie genügend Platz um das Gerät herum, damit es nicht zu 2 Schäden an Küchenschränken (z. B. durch heißen Dampf).
2. Füllen Sie 250 ml Wasser in den Wassertank bis zur Anzeige "MAX" und verschließen Sie den Wassertank mit dem Deckel. Wir empfehlen die Verwendung von weichem oder gereinigtem Wasser, da Mineral- oder Leitungswasser zu Kalkablagerungen im Wassertank führen kann.
   - i. **Achtung**! Vergewissern Sie sich, dass der Wasserstand im Wassertank NICHT die MAX-Anzeige überschreitet.
   - ii. **Achtung**! Füllen Sie niemals andere Flüssigkeiten als Wasser in den Wassertank (nur weißen Essig zum Entkalken, siehe Kapitel 6. REINIGUNG UND WARTUNG).
   - iii. **Achtung**! Verwenden Sie die Dampffunktion niemals ohne Wasser im Wassertank.
   - iv. **Achtung!** Achten Sie darauf, dass der Deckel des Wassertanks richtig geschlossen ist.
3. Waschen, schälen und schneiden Sie die Zutaten (Gemüse und/oder Obst) in kleine Stücke (ca. 0,5 bis 1 cm groß) und legen Sie sie in den Dämpfkorb. Je kleiner die Zutaten sind, desto besser lassen sich die Speisen dämpfen.
   - i. **Achtung**! Achten Sie darauf, dass die Menge der Lebensmittel im Garbehälter nicht über den oberen Rand des Behälters hinausgeht. Die Öffnung für den Dampf in der Kanne kann blockiert werden.
   - ii. **Achtung**! Bevor Sie gefrorene/rohe Zutaten in den Garkorb geben, tauen Sie sie zuerst auf. Gießen Sie überschüssiges Wasser aus den aufgetauten Zutaten ab, bevor Sie sie in die Kanne geben.
4. Setzen Sie den Garkorb in die Kanne.
   - i. **Achtung**! Achten Sie darauf, dass die Messereinheit immer ordnungsgemäß an der Kanne befestigt ist (siehe Kapitel 5.1. MONTAGE UND DEMONTAGE). Andernfalls können Kondenswasser und Lebensmittel aus der Kanne austreten und in das Gerät gelangen.
   - ii. **Achtung**! Der Korb passt nur auf eine Weise in die Kanne.
5. Halten Sie die Kanne am Griff fest und schrauben Sie den Deckel auf die Kanne.
6. Befestigen Sie den Krug am Sockel, falls noch nicht geschehen.
7. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
8. Berühren Sie die Dampffunktionstaste. Das Symbol "Dampffunktion aktiviert" leuchtet auf dem Bedienfeld auf. Die Standard-Dampfzeit beträgt 20 Minuten. Durch Berühren der Dampffunktionstaste können Sie die Dämpfzeit in 5-Minuten-Schritten zwischen 5 und 30 Minuten einstellen. Die Dämpfzeit hängt von der Art und Menge der Lebensmittel ab. Schlagen Sie bitte in den entsprechenden Rezeptbüchern oder im Internet nach. In der Regel liegt die Dämpfzeit zwischen 5 und 15 Minuten.
   - i. **Achtung**! Die Dampffunktion funktioniert nicht, wenn die Kanne oder der Kannendeckel nicht richtig auf das Gerät aufgesetzt ist oder wenn sich kein Wasser im Wassertank befindet (siehe Kapitel 5.2. WARNUNGEN).
9. Die Dampffunktion startet automatisch nach 3 Sekunden. Es kann ein paar Minuten dauern, bis Sie das Wasser im Wassertank kochen hören und sehen, wie sich die Kanne mit Dampf füllt. Während der letzten Minute zählt die Anzeige auf dem Bedienfeld von 60 auf 0 Sekunden herunter. Wenn die Dampfzeit abgelaufen ist, ertönen 3 Pieptöne.
   - i. **Achtung!** Während des Dämpfens tritt heißer Dampf aus den Dampföffnungen im Kannendeckel aus. Tragen Sie gegebenenfalls Handschuhe.
   - ii. **Achtung**! Nehmen Sie während des Dampfens niemals den Deckel des Wassertanks ab. Es tritt heißer Dampf und/oder Wasser aus dem Wassertank aus, und Sie können sich verbrennen.
   - iii. **Achtung**! Füllen Sie den Wassertank nicht während des Dampfens auf. Heißes Wasser und Dampf können aus dem Gerät austreten.
10. Das Gerät kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück (siehe Kapitel 5.3. STANDBY-MODUS).
    - i. **Achtung**! Lassen Sie das Gerät nach einem Dampfzyklus immer mindestens 10 Minuten abkühlen, bevor Sie den Dampfvorgang wieder aufnehmen. Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank und füllen Sie ihn mit frischem Wasser auf.
    - ii. **Achtung**! Nach dem Dampfzyklus kann noch einige Zeit lang Dampf aus den Dampfdüsen des Kannendeckels austreten.
11. Schrauben Sie den Deckel der Kanne vorsichtig ab.
    - i. **Achtung**! Der Dampfkorb, der Dampf aus der Kanne und der Deckel sind heiß! Tragen Sie gegebenenfalls Handschuhe.
12. Nehmen Sie den Dampfkorb mit den Speisen vorsichtig mit dem Spatel aus der Kanne (siehe Zeichnung).
    - i. **Achtung**! Verwenden Sie nur den mitgelieferten Spatel, um den Dampfkorb aus der Kanne zu nehmen.
13. Ziehen Sie nach dem Gebrauch des Geräts den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, gießen Sie das Wasser aus dem Wassertank und reinigen und trocknen Sie den Wassertank und das verwendete Zubehör (siehe Kapitel 6. REINIGUNG UND WARTUNG).







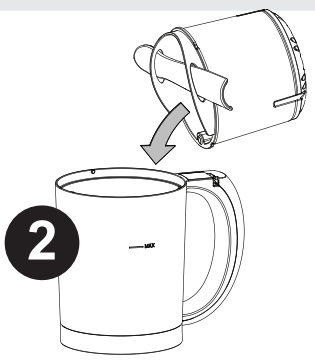




Während des Dampfens ist es möglich, die Dampfzeit einzustellen oder in den Standby-Modus zurückzukehren (siehe Kapitel 5.3. STANDBY-MODUS). Berühren Sie dazu die Dampffunktionstaste oder die Ein/Aus/Pause-Taste. Wenn innerhalb von 5 Minuten keine Auswahl getroffen wird, kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.

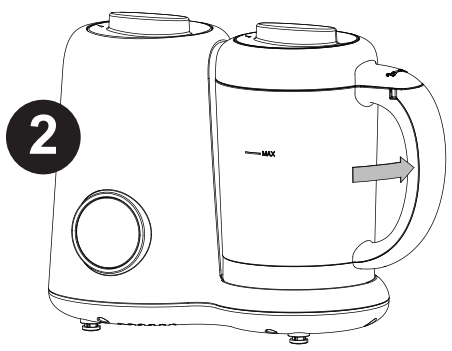
7.2. MISCHEN DER ZUTATEN NACH DEM DÄMPFEN

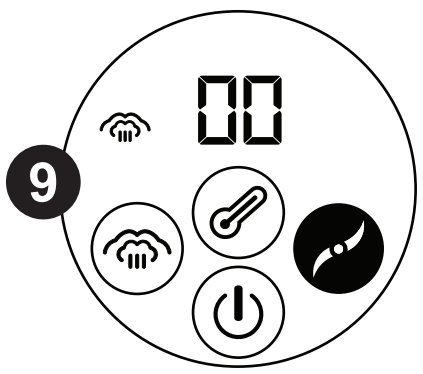
1. Nehmen Sie die Kanne aus dem Gerät.
2. Nehmen Sie die gedämpften Zutaten aus der Kanne, indem Sie den Dampfkorb mit dem Spatel auf den Kopf kippen. Es ist nicht notwendig, die Feuchtigkeit aus der Kanne abzulassen; sie kann mit den gedämpften Zutaten vermischt werden.
   - i. **Achtung!** Achten Sie darauf, dass das maximale Volumen im Krug (siehe MAX-Anzeige) nicht überschritten wird.
3. Weiter zu Kapitel 8 BLENDING Zutaten NUR Schritt 5.

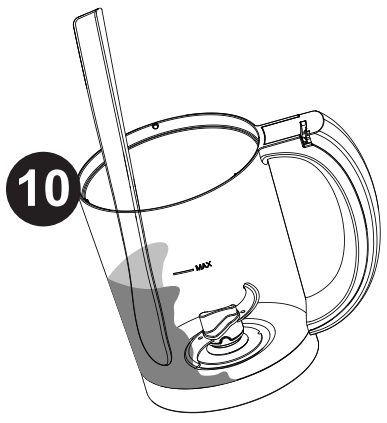


8. Mischen

1. Stellen Sie das Gerät auf eine feste und ebene Unterlage und lassen Sie genügend Platz um das Gerät herum, damit es keine Küchenschränke beschädigen kann und Sie das Gerät beim Mixen/Pürieren halten können.
2. Nehmen Sie die Kanne vom Sockel.
3. Nehmen Sie den Deckel vom Krug ab.
   - i. **Achtung**! Achten Sie darauf, dass die Messereinheit immer richtig an der Kanne befestigt ist (siehe Kapitel 5.1 MONTAGE UND DEMONTAGE).
4. Waschen, schälen und schneiden Sie die Zutaten (Gemüse und/oder Obst) in kleine Stücke (etwa 0,5 bis 1 cm groß) und geben Sie sie direkt in den Krug. Je kleiner die Zutaten sind, desto besser lassen sie sich mischen. Es ist nicht notwendig, die Feuchtigkeit aus dem Krug abzulassen, sie kann mit den Zutaten vermischt werden.
   - i. **Achtung**! Die Hackmesser sind NICHT zum Zerkleinern von harten und/oder klebrigen Lebensmitteln wie Nüssen, Eiswürfeln, Kaffeebohnen, Gelee, Käse und dergleichen geeignet, sondern nur für weicheres Gemüse und Obst.
   - ii. **Achtung**! Achten Sie darauf, dass die auf der Kanne angegebene Höchstmenge (siehe MAX-Angabe) nicht überschritten wird.
5. Die Kanne schütteln, um die Zutaten gleichmäßig zu verteilen.
6. Halten Sie die Kanne am Griff fest und schrauben Sie den Deckel auf die Kanne.
   - i. **Achtung**! Der Dampfkorb darf während des Mixens/Pürierens nicht in die Kanne gestellt werden.
7. Sie können auch den Deckel des Kruges abnehmen, um weitere Zutaten hinzuzufügen. Zum Beispiel Wasser für Püree oder zusätzliche Zutaten wie z. B. gekochter Reis. Setzen Sie die Kanne wieder auf das Gerät.
   - i. **Achtung**! Vergewissern Sie sich, dass die Kanne richtig auf dem Sockel befestigt ist (siehe Abschnitt 5.2. WARNUNGEN). Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
   - ii. **Achtung**! Wenn die Taste für die Mixerfunktion berührt wird, beginnt der Mixvorgang sofort. Berühren Sie die Taste für die Mixerfunktion. Das Symbol "Mixerfunktion aktiviert" leuchtet auf dem Bedienfeld auf und die Sekunden werden gezählt (maximal 40 Sekunden). Berühren Sie die Taste für die Mixerfunktion so lange, bis die Zutaten die gewünschte Konsistenz haben. In dem Moment, in dem Sie die Taste für die Mixerfunktion loslassen, wird der Mixvorgang beendet.
8. Wenn die Zutaten am Rand des Behälters kleben oder die gemischten Zutaten noch zu fest sind, können Sie die Funktionstaste des Mixers loslassen und den Behälter vom Sockel abnehmen. Die Zutaten können mit dem Spatel vom Rand entfernt werden, und bei Bedarf kann etwas Wasser hinzugefügt werden, um die Lebensmittel etwas zu verdünnen.
   - i. **Achtung!** Verwenden Sie die Mixerfunktion nicht, wenn der Krug leer ist. Dies kann zu Schäden führen zum Gerät.
   - ii. **Achtung**! Wenn Sie die Funktionstaste des Mixers 40 Sekunden lang gedrückt halten, wird das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.
   - iii. **Achtung**! Lassen Sie das Gerät nicht länger als 40 Sekunden ununterbrochen mixen. Wenn die Zutaten nach 40 Sekunden noch nicht die gewünschte Konsistenz erreicht haben, lassen Sie das Gerät mindestens 3 Minuten lang abkühlen, bevor Sie mit dem Mixen fortfahren.
9. Nehmen Sie die Kanne vom Sockel.
10. Drehen Sie den Deckel des Kruges.
11. Benutze den Spatel, um die gemischten Zutaten aus dem Krug zu nehmen. Leeren Sie das Essen in eine Schüssel oder auf einen Teller.
14. Ziehen Sie nach dem Gebrauch des Geräts den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, gießen Sie das Wasser aus dem Wassertank, reinigen Sie alle Zubehörteile (siehe Kapitel 6. REINIGUNG UND WARTUNG) und trocknen Sie schließlich das Innere des Wasserfachs.

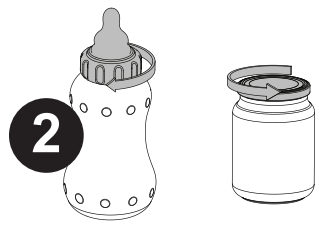


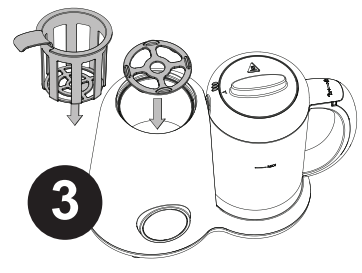


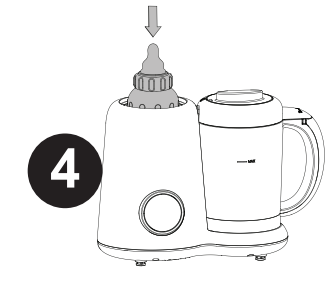


9. Aufwärmen von Flaschen-/Gläsernahrung

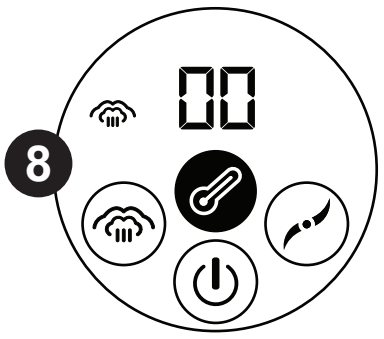
1. Stellen Sie das Gerät auf eine feste und ebene Unterlage und achten Sie darauf, dass um das Gerät herum genügend Platz ist, um Schäden an Küchenschränken, z. B. durch heißen Dampf, zu vermeiden. Beim Erhitzen einer Flasche oder eines Glases mit Lebensmitteln ist es nicht erforderlich, dass die Kanne auf dem Sockel steht.
2. Entfernen Sie den Deckel der Flasche und befestigen Sie den Sauger fest auf der Flasche. Zum Aufwärmen von Gläschenkost schrauben Sie den Deckel des Gläschens ab.
   - i. **Achtung**! Lassen Sie den Deckel nicht auf dem Gefäß.
3. Legen Sie den Isolierring in den Wassertank. Wenn die Flasche oder das Glas sehr klein ist, können Sie auch den Sterilisationskorb in den Wassertank stellen. In diesem Fall ist es nicht notwendig, den Isolierring in den Wassertank zu legen.
   - i. **Achtung**! Es muss entweder der Isolierring ODER der Sterilisationskorb ins Wasser gestellt werden Tank. Wegen der hohen Temperatur sollte die Flasche oder das Gefäß nicht direkt auf den Boden gestellt werden. Heizplatte.
4. Stellen Sie die Flasche/den Krug auf den Isolierring oder in den Sterilisationskorb.
5. Füllen Sie den Raum zwischen der Flasche/dem Glas und der Innenwand des Wasserbehälters mit Wasser. Füllen Sie es etwa bis zur Hälfte der Milch/Nahrung auf.
   - i. **Achtung**! Achten Sie darauf, dass der Wasserstand im Wassertank die MAX-Anzeige nicht übersteigt.
   - ii. **Achtung**! Füllen Sie niemals andere Flüssigkeiten als Wasser in den Wassertank (nur weißer Essig ist zum Entkalken erlaubt, siehe Kapitel 6: REINIGUNG UND WARTUNG).
   - iii. **Achtung**! Die Aufwärmfunktion darf NIEMALS ohne Wasser im Wassertank verwendet werden. in het waterreservoir.

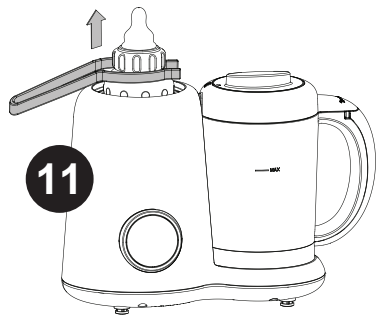


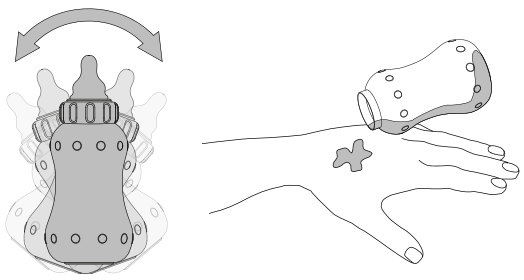




1. Wenn Sie möchten, können Sie den Dampfdeckel auf den Wassertank setzen.
    i. **Achtung**! Bei Verwendung des Sterilisierkorbes passt der Dampfdeckel nicht auf den Wassertank.
2. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
3. Berühren Sie die Taste für die Aufwärmfunktion. Das Symbol "Heizfunktion aktiviert" leuchtet auf dem Bedienfeld auf. Die Standardtemperatur beträgt 37 °C. Durch Berühren der Aufwärmfunktionstaste können Sie die Temperatur zwischen 37°C und 50°C einstellen. Die Aufwärmtemperatur und -zeit hängen von der Art und Menge der Lebensmittel ab. Weitere Informationen finden Sie in einschlägigen Rezeptbüchern oder im Internet.
4. Die Aufwärmfunktion wird nach einer Verzögerung von 3 Sekunden automatisch gestartet. Es dauert einige Zeit, bis sich das Wasser im Wassertank erwärmt hat. Das Heizelement schaltet sich in Intervallen ein und aus (dies verursacht regelmäßige Klickgeräusche im BFP-66), was dazu beiträgt, das Wasser auf der eingestellten Temperatur zu stabilisieren.
5. Das Wasser wird insgesamt 40 Minuten lang erhitzt. Sobald das Wasser die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird es diese Temperatur beibehalten. Nach 40 Minuten gibt das Gerät 3 Pieptöne ab und das Bedienfeld kehrt in den Standby-Modus zurück.
    i. **Achtung**! Das Gerät zeigt nicht an, wenn das Wasser die eingestellte Temperatur erreicht hat.
6. Nehmen Sie die Flasche/das Glas regelmäßig mit der Zange aus dem Wassertank (oder dem Sterilisationskorb) und schütteln/rühren Sie die Milch/das Lebensmittel, um die Temperatur gleichmäßig zu verteilen. Prüfen Sie die Temperatur der Lebensmittel am Handrücken oder am Handgelenk.
    i. **Achtung**! Beachten Sie, dass Wasserspritzer aus dem Wassertank, dem Dampfdeckel, dem Sterilisierkorb und der Flasche oder dem Glas heiß sein können.
7. Sobald die Milch oder die Lebensmittel die gewünschte Temperatur erreicht haben, nehmen Sie die Flasche oder das Glas mit der Zange oder dem Sterilisationskorb aus dem Wassertank und schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Ein/Aus/Pause-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten.
8. Wenn das Gerät nicht mehr benötigt wird, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, gießen Sie das Wasser aus dem Wassertank aus und trocknen Sie das Innere des Wassertanks.



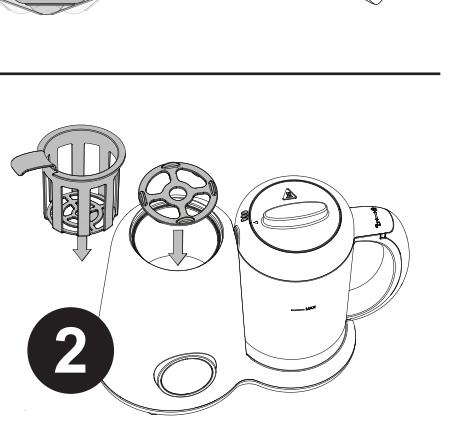


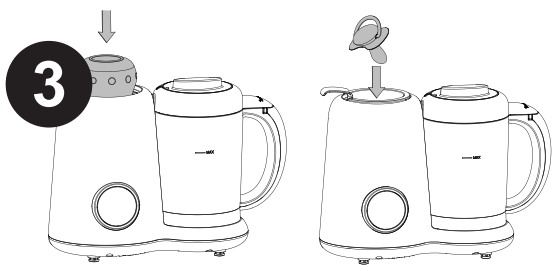


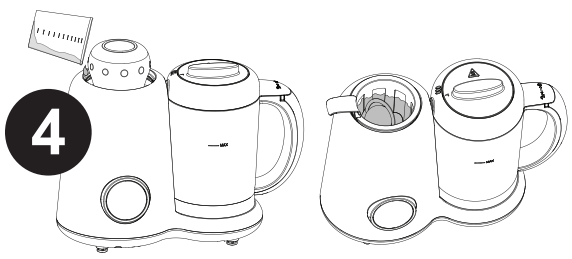
Während des Heizens können Sie die Temperatur einstellen oder das Gerät in den Standby-Modus schalten (siehe Kapitel 5.3. STANDBY-MODUS). Berühren Sie dazu die Aufwärmfunktionstaste oder die Ein/Aus/Pause-Taste. Wird innerhalb von 5 Minuten nichts unternommen, kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.

10. STERILISIEREN VON FLASCHEN

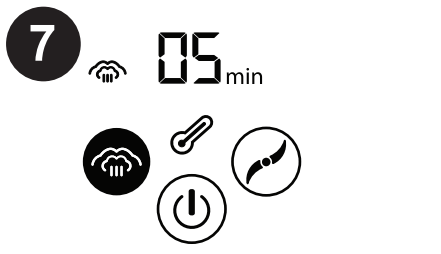
1. Stellen Sie das Gerät auf eine feste und ebene Unterlage und achten Sie darauf, dass um das Gerät herum genügend Platz ist, um Schäden an den Küchenschränken, z. B. durch heißen Dampf, zu vermeiden.
    i. **Achtung**! Die Kanne und der Deckel der Kanne müssen auf das Gerät gesetzt werden, damit die Dampffunktion richtig funktioniert.
2. Für Flaschen: Setzen Sie den Isolierring in den Wassertank ein./ Für Sauger: Setzen Sie den Sterilisationskorb in den Wassertank ein.
    i. **Achtung**! Entweder muss der Isolierring ODER der Sterilisationskorb in den Wassertank gestellt werden, um einen direkten Kontakt zwischen Flasche/Tasse und Heizplatte aufgrund der hohen Temperaturen zu vermeiden.
3. Bei Flaschen: Entfernen Sie den Verschluss und/oder den Sauger. Stellen Sie die Flasche umgedreht auf den Isolierring im Wassertank. / Für Sauger: Legen Sie den Sauger in den Sterilisationskorb.
    i. **Achtung**! Legen Sie immer nur einen Sauger in den Korb.
4. Für Flaschen: Füllen Sie mit dem Messbecher etwa 60 ml Wasser in den Wassertank. / Für Sauger: Füllen Sie so viel Wasser in den Wassertank, dass der Sauger vollständig bedeckt ist.
    i. **Achtung**! Füllen Sie den Wassertank nicht über die MAX-Anzeige hinaus. Füllen Sie niemals andere Flüssigkeiten als Wasser ein, außer weißem Essig zum Entkalken (siehe Kapitel 6: REINIGUNG UND WARTUNG). Betreiben Sie die Dampffunktion niemals ohne Wasser im Wassertank.
5. Für Flaschen: Befestigen Sie den Dampfdeckel auf dem Wassertank. / Für Sauger: Der Dampfdeckel muss nicht aufgesetzt werden, da der Sauger vollständig untergetaucht ist.
6. Schließen Sie das Netzkabel an eine Steckdose an.
7. Aktivieren Sie die Dampffunktion, indem Sie die entsprechende Taste drücken. Das Symbol "Dampffunktion aktiviert" leuchtet auf dem Bedienfeld auf. Die Standard-Dampfzeit ist auf 20 Minuten eingestellt, kann aber durch Drücken der Dampffunktionstaste in 5-Minuten-Schritten von 5 bis 30 Minuten angepasst werden. Zum Sterilisieren von Flaschen/Tees ist eine 5-minütige Dampfzeit ausreichend.
8. Während der letzten Minute zählt die Anzeige von 60 auf 0 Sekunden herunter. Drei Pieptöne signalisieren, dass das Gerät in den Standby-Modus zurückkehrt.
9. Lassen Sie den Wassertank nach dem Dämpfen 4 bis 5 Minuten abkühlen.
10. Für Flaschen: Nehmen Sie die Flasche mit der Zange aus dem Wassertank. / Für Sauger: Heben Sie den Korb vorsichtig aus dem Wassertank und ziehen Sie den Sauger mit der Zange heraus.
    i. **Achtung**! Seien Sie vorsichtig mit heißen Wasserspritzern/Dampf aus dem Wassertank, dem Dampfdeckel, dem Sterilisationskorb, der Flasche und dem Sauger.
11. Wenn Sie das Gerät nicht mehr benötigen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, leeren Sie den Wassertank und trocknen Sie den Innenraum.







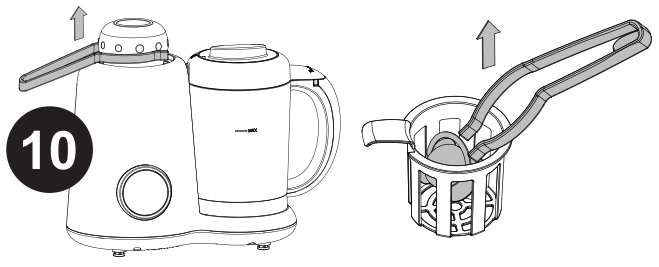




Während der Sterilisation können Sie die Dampfzeit einstellen oder in den Standby-Modus zurückkehren, indem Sie die Dampffunktionstaste oder die Ein/Aus/Pause-Taste drücken (siehe Kapitel 5.3: STANDBYMODUS). Wenn innerhalb von 5 Minuten keine Taste gedrückt wird Minuten, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

11. Beseitigung des Geräts

Entsorgen Sie dieses Produkt am Ende des Lebenszyklus Ihres Geräts nicht mit normalen Hausmüll. Bringen Sie sie stattdessen zu einer speziellen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten.



12. TECHNISCHE DATEN

- Eingang: 230V ~ 50Hz
- Leistung - Mixer: 150W
- Leistung - Dämpfen/Heizen: 300W
- Betriebstemperatur: 10°C bis 40°C / 50°F bis 104°F

24-Monats-Garantie

Für den Alecto BFP-66 gilt eine 24-monatige Garantie ab dem Kaufdatum. Diese Garantie umfasst die kostenlose Reparatur von Defekten, die bei normalem Gebrauch auftreten und auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind, nach Ermessen des Importeurs.

Wie man handelt:
Wenn ein Defekt auftritt, lesen Sie bitte zuerst den Abschnitt zur Fehlersuche in diesem Handbuch. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Alecto-Kundendienst unter www.alectobaby.nl.

Bedingungen für die Nichtigkeit der Garantie:
Die Garantie erlischt unter den folgenden Umständen:

- Unsachgemäßer oder falscher Gebrauch, Verwendung von Nicht-Originalteilen oder Zubehör, Vernachlässigung oder Defekte, die durch Feuchtigkeit, Feuer, Überschwemmung, Blitzschlag oder Naturkatastrophen verursacht wurden.
- Unbefugte Änderungen oder Reparaturen durch Dritte. Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Unsachgemäßer Transport des Geräts ohne geeignete Verpackung oder wenn dem Gerät nicht dieser Garantieschein und der ursprüngliche Kaufbeleg beigefügt sind.
- Eine Haftung für Folgeschäden ist ausdrücklich ausgeschlossen, es sei denn, sie sind durch diese Garantie abgedeckt. Weitere Informationen zu unserer Garantie und den darin enthaltenen Bedingungen erhalten Sie auf unserer Website oder von unserem Kundendienst.

1. Introducción

El Alecto BFP-66 es un robot de cocina para bebés 5 en 1 con las siguientes funciones:
• Vapor
• Mezclado/puré
• Calentamiento
• Calienta biberones
• Esterilización de biberones y tetinas

USO PREVISTO:
El BFP-66 sólo es adecuado para preparar alimentos (para bebés) en un entorno doméstico y/o para esterilizar artículos como chupetes o biberones de leche. Las cuchillas de corte NO son adecuadas para picar ingredientes duros y/o pegajosos como frutos secos, cubitos de hielo, granos de café, gelatinas, queso, etc., sino que están pensadas únicamente para verduras y frutas blandas.

2. Visión general

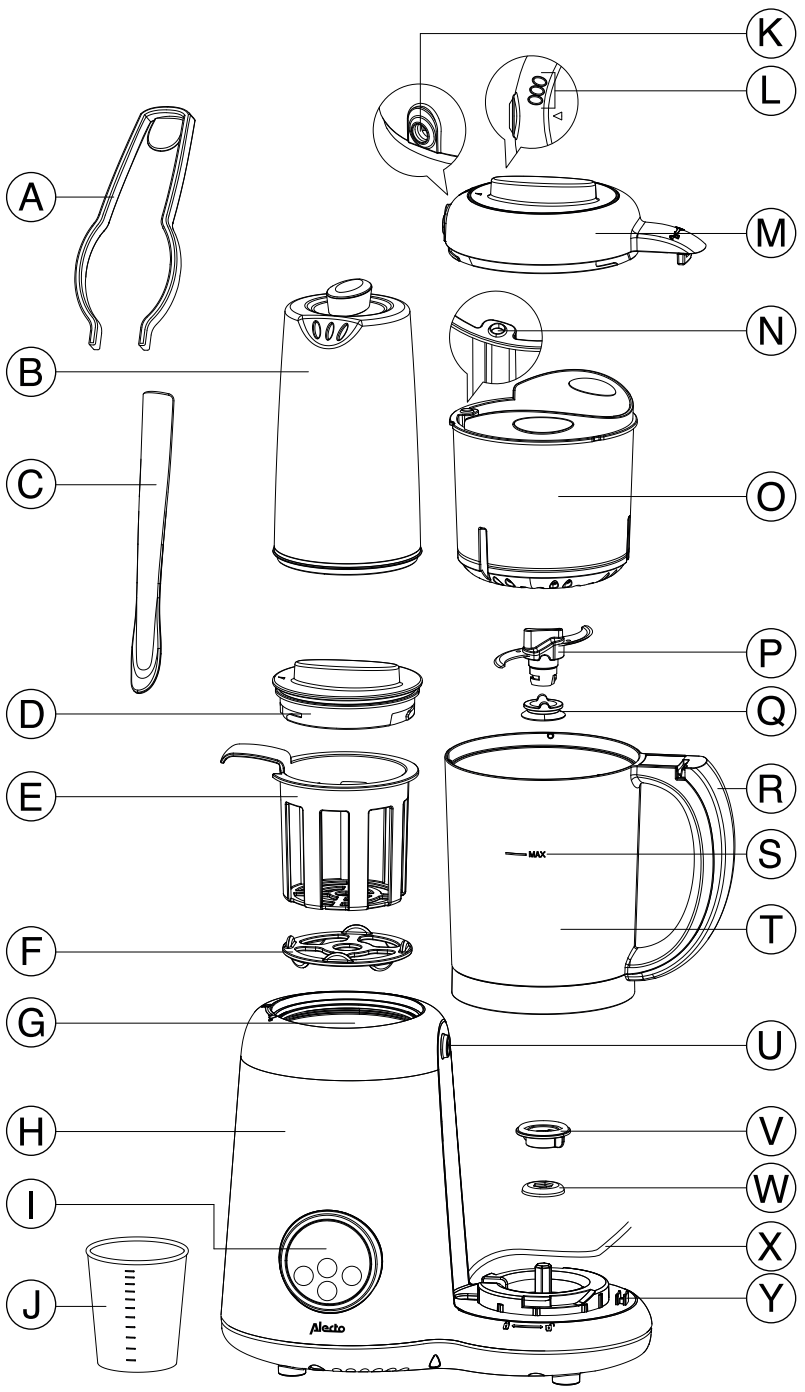
2.1. ELECTRODOMÉSTICOS Y ACCESORIOS

• A: Pinzas
• C: Espátula
• E: Cesta de esterilización
• G: Depósito de agua
• I: Panel de control
• K: Tapa de entrada de vapor
• M: Tapa de la jarra
• O: Cesto de vapor 650 ml
• Q: Junta de la unidad de cuchillas * + repuesto en bolsa
• S: Indicación MAX 570 ml
• U: Salida de vapor
• V : Junta de estanqueidad de la unidad de cuchillas *
• W:Junta del depósito de agua
• Y: Botón de bloqueo de la jarra

B : Tapa de vapor
D : Tapa del depósito de agua
F : Anillo aislante
H : Base
J : Vaso medidor 120 ml
L : Tapa de salida de vapor
N : Entrada de vapor
P : Unidad de cuchillas *
R : Mango de la jarra
T : Jarra

X : Cable de alimentación

* Las piezas ya están montadas.

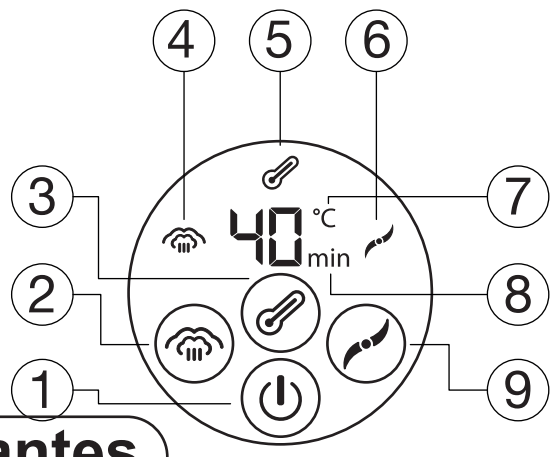


La unidad de cuchillas (P), el aparato (H), la lata (T) y todas las demás piezas de plástico NO son aptas para el lavavajillas.

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

2.2. PANEL DE CONTROL

- 1: Botón de encendido/apagado/pausa
- 2: Botón de función de vapor
- 3: Botón de calefacción
- 4: Icono de la función Vapor
- 5: Icono de la función de calefacción
- 6: Icono de función de Blender
- 7: Indicador de grados centígrados
- 8: Indicador de minutos
- 9: Botón de función de la batidora



3. Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato. Conserve el folleto para futuras consultas.
- Si revende el aparato, entregue este folleto con el aparato.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.
- Este aparato no es un juguete. Por lo tanto, mantenga siempre este aparato y sus accesorios fuera del alcance de los niños.
- Supervise el uso de este aparato por parte de personas con capacidades físicas o mentales reducidas.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el aparato están dañados.
- No utilice el aparato si se ha caído o ha sufrido algún daño.
- Antes de enchufar el cable de alimentación, asegúrese de que el voltaje coincide con el indicado en la etiqueta del producto situada en la parte inferior del mismo.
- Utilice el aparato únicamente sobre una superficie seca, plana y resistente al calor.
- No coloque nunca el aparato sobre o cerca de una superficie caliente o una llama abierta.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica después de utilizarlo.
- Cuando limpie el aparato, desenchúfelo siempre de la toma de corriente y deje que se enfríe.
- No sumerjas nunca la base en agua ni en ningún otro líquido.
- No enjuague el aparato bajo el grifo.
- No utilice nunca estropajos, limpiadores abrasivos, lejía ni líquidos agresivos como gasolina, acetona o alcohol para limpiar el aparato o los accesorios.
- Una descalcificación regular evita daños en el aparato.
- Nunca coloque la base y los accesorios en el microondas.
- La unidad de cuchillas está afilada. Téngalo en cuenta al desmontar y limpiar el aparato.
- El aparato no está diseñado para mezclar ingredientes duros y/o pegajosos.
- El aparato no está diseñado para calentar o hervir líquidos distintos del agua del 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 mucho durante el uso. Utilice la espátula para levantar el vapor
- cesta (véase la figura de la página 8, punto 12). Sujete la jarra por el asa para levantarla. Si lo desea, utilice guantes de cocina durante su uso.
- El uso inadecuado o incorrecto y el uso que no se corresponda con las instrucciones del manual anularán la garantía.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con este producto.
- El aparato no contiene piezas de repuesto (excepto una junta de estanqueidad adicional Q). No desmonte nunca el aparato usted mismo. Las reparaciones sólo deben ser realizadas por personal técnico cualificado. Las reparaciones realizadas por personas no cualificadas pueden provocar situaciones peligrosas para el usuario.

4. Puesta en marcha/preparación

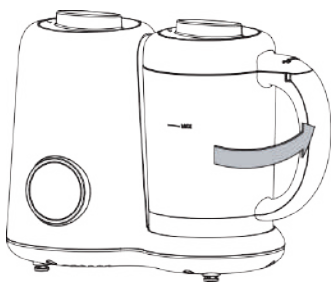
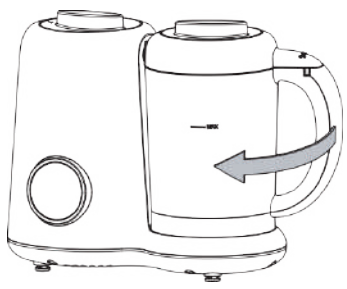
DESPUÉS DE LA COMPRA:
• Inmediatamente después de la compra, compruebe con el plano general (véase el capítulo 2.1. APARATOS Y ACCESORIOS) si el BFP-66 se suministra con todos los accesorios. Póngase en contacto con su proveedor si falta algo.
• Asegúrese de que el BFP-66 no está dañado, incluido el cable de alimentación. En caso de duda, consulte a su proveedor o al s e r v i c i o técnico de Alecto. Página web: www.alectobaby.nl o correo electrónico: service@alectobaby.nl
• Saque todos los accesorios del embalaje y compruebe que no estén dañados.

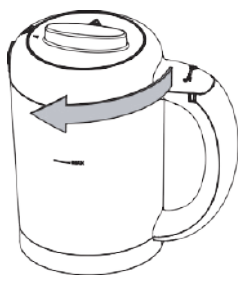
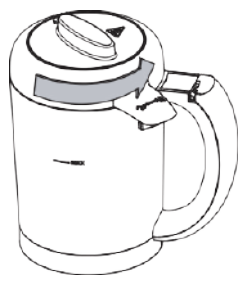
ANTES DEL PRIMER USO:
Retire todos los materiales de embalaje del aparato y de los accesorios.
• Limpie bien todas las piezas antes del primer uso. Véase el capítulo 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

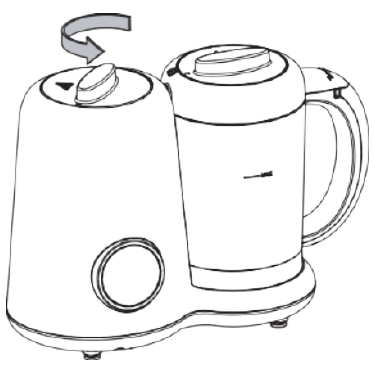
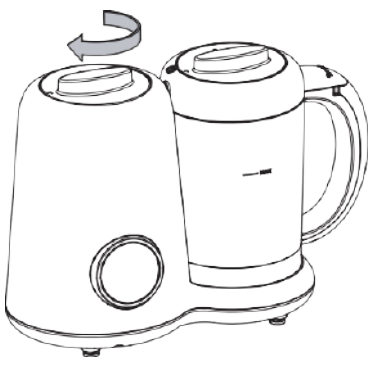
ANTES DE CADA USO:
• Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana y deje espacio suficiente alrededor del aparato para evitar daños en los armarios de la cocina (por ejemplo, debido al vapor caliente) y pueda sujetar firmemente el aparato al batir.
• No enchufe el cable de alimentación hasta que se hayan completado todos los preparativos para cocer al vapor, calentar, mezclar/purificar y esterilizar.

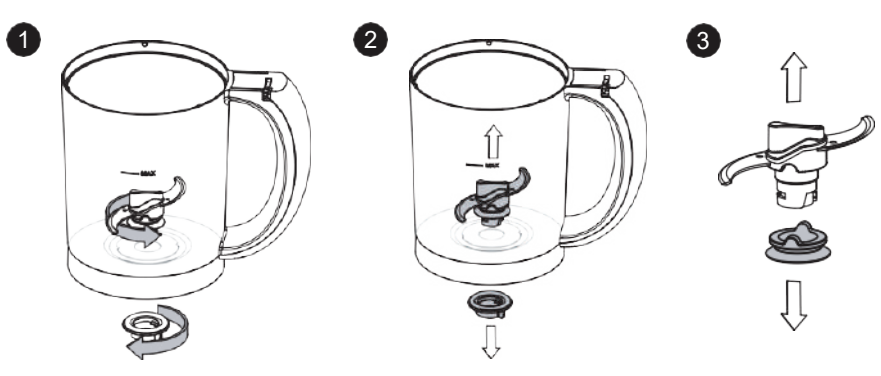
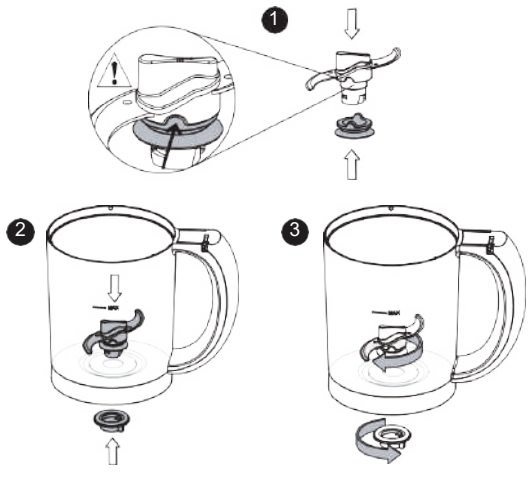
5. General

5.1 Montaje y desmontaje

Extracción de la jarra de la base	Fijación de la jarra a la base
	

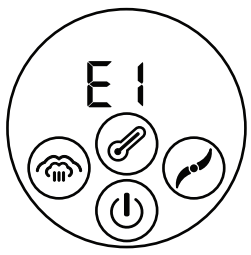
Quitar la tapa de la jarra	Fijación de la tapa a la jarra
	

Quitar la tapa del depósito de agua	Fijación de la tapa al depósito de agua
	

Extracción de la unidad de cuchillas de la jarra	Fijación de la unidad de cuchillas a la jarra
	

Precaución Cuchillas afiladas.
Manipular con cuidado al colocar o retirar

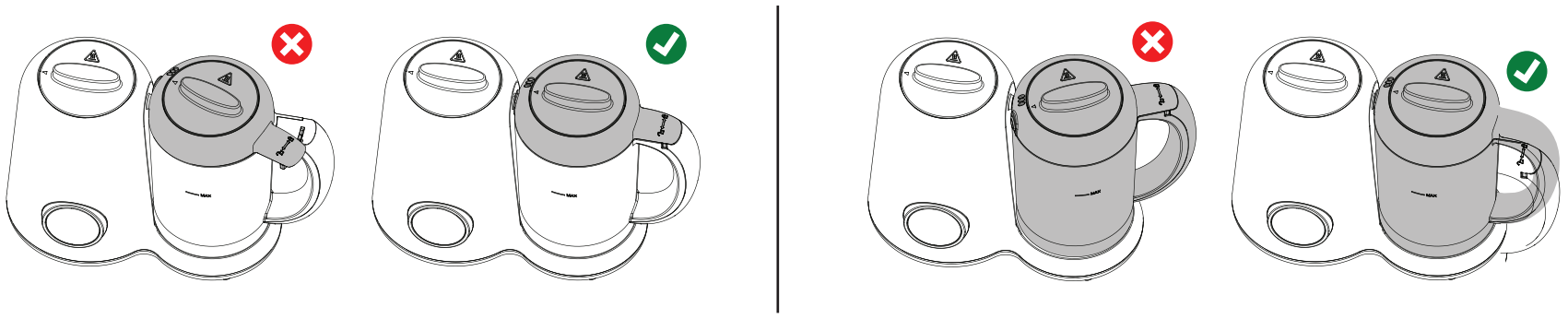
5.2 Advertencias

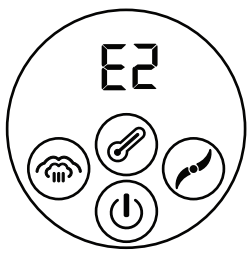


E1 - Extravío de la tapa o la jarra

El aparato lleva incorporado un cierre de seguridad. Si la tapa no se coloca correctamente en la jarra o la jarra no se coloca correctamente en la base durante el uso, aparecerá el mensaje de advertencia "E1" en el panel de control. En tal caso, las funciones de vapor y batidora no podrán activarse.

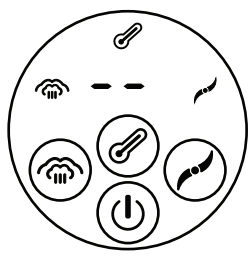
La tapa no está bien fijada	La jarra no está bien sujeta





E2 - Depósito de agua

Si se agota el agua del depósito de agua durante la cocción al vapor, aparecerá el mensaje de advertencia "E2" en el panel de control. El termostato se apagará seguido de 3 pitidos. Si se repone el agua en un plazo de 2 minutos, la función de vapor se reanudará automáticamente en el punto donde se quedó en unos segundos. Si no se añade agua, el aparato BFP-66 volverá automáticamente al modo de espera.



Modo de espera - Rayas horizontales

En modo de espera, las rayas horizontales parpadean y no se activa ninguna función. Para apagar completamente el panel de control, desenchufe el cable de alimentación o pulse el botón de encendido/pausa durante aproximadamente 3 segundos.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

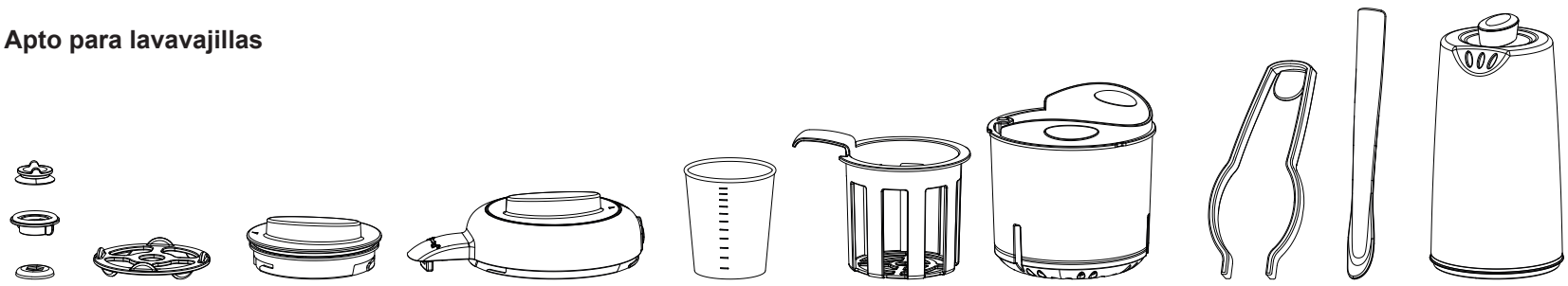
• Limpie el aparato inmediatamente después de cada uso.
• Retire SIEMPRE el enchufe de la toma de corriente durante la limpieza y deje que el aparato se enfríe.
• Desenrosque con cuidado la unidad de cuchillas de la jarra (véase el capítulo 5.1. MONTAJE Y DESMONTAJE) para limpiar a fondo las piezas sueltas.
Precaución La unidad de cuchillas está afilada. Preste especial atención al montarla, desmontarla y limpiarla.
• La base puede limpiarse con un paño húmedo.
• NUNCA sumerja la base en agua y NO la enjuague bajo el grifo.
• NUNCA coloque la base sobre una superficie mojada.
• NUNCA utilice estropajos, limpiadores abrasivos, lejía o líquidos agresivos como gasolina, acetona o alcohol para limpiar el aparato o los accesorios.

• El agua dura provoca depósitos en el depósito de agua. Recomendamos eliminar esta cal cada 2-4 semanas. La descalcificación SÓLO debe realizarse con vinagre blanco. **Atención** Asegúrese de que el aparato está completamente apagado y ya no está caliente. Siga las siguientes instrucciones:
1. Vierta la solución de vinagre blanco (60 ml de vinagre blanco y 60 ml de agua) en el depósito de agua hasta que esté lleno hasta la mitad y enrosque la tapa en el depósito de agua.
2. Deje reposar la solución de 6 a 12 horas aproximadamente hasta que la cal haya desaparecido por completo. Si la cal no se disuelve por completo, repita los pasos anteriores hasta que el depósito de agua esté completamente limpio.
3. Vierte la solución del depósito de agua y acláralo bien con agua. Enjuague bien la tapa bajo el 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 reanudar la preparación de los alimentos.
5. Por último, seca el depósito de agua con un paño suave.

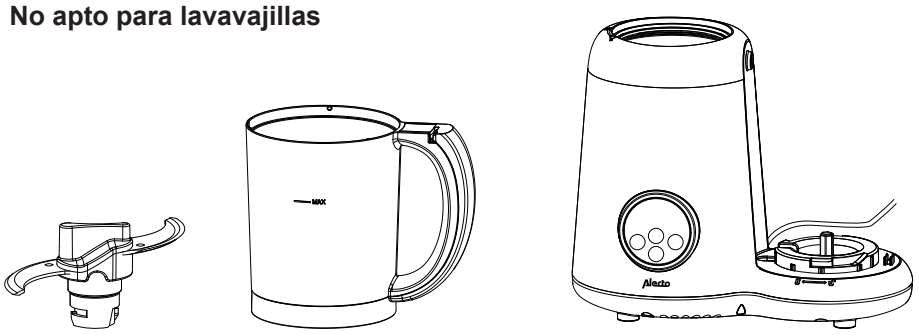
• Aclare todas las piezas SÓLO a mano. NO meter en el lavavajillas.
• Seque todas las piezas antes de sustituirlas y guardarlas.
• Todas las piezas que entran en contacto con los alimentos, como la cesta de vapor, la espátula y la jarra, pueden decolorarse. Esto es normal y no perjudica la preparación de los alimentos.
• La BFP-66 no requiere más mantenimiento que su limpieza y descalcificación.



Apto para lavavajillas



No apto para lavavajillas

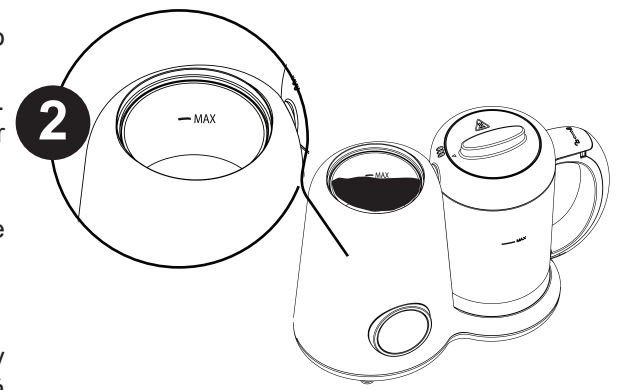


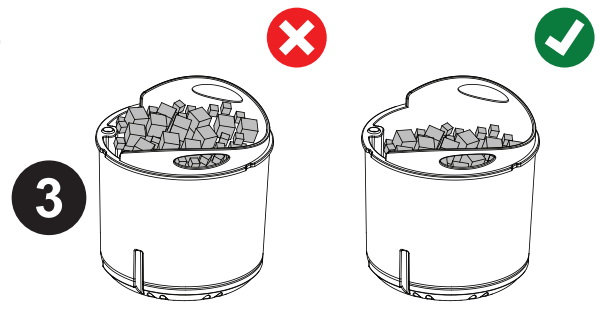
7. VAPOR

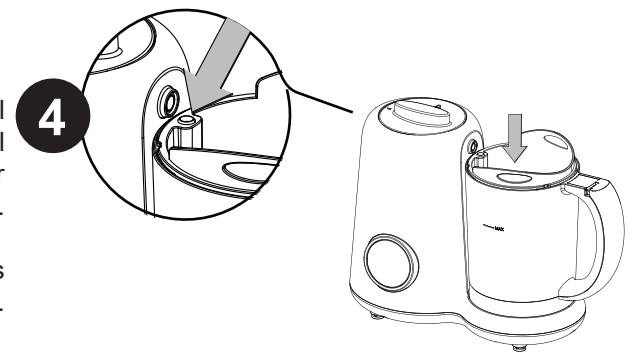
7.1. SÓLO INGREDIENTES AL VAPOR

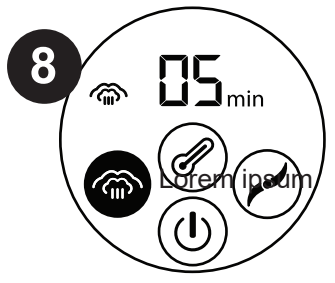
Cuando utilice el producto por primera vez, le recomendamos que primero realice un ciclo de vapor con la cesta de vapor y la jarra vacías.

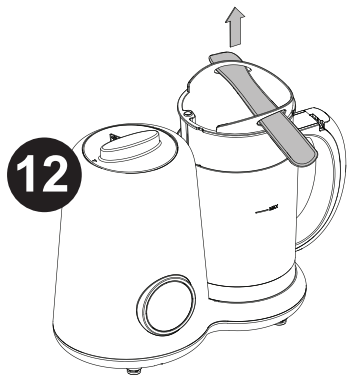
1. Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana y deje espacio suficiente a su alrededor para que no pueda causar ningún 2 daños en los armarios de la cocina (por ejemplo, por vapor caliente).
2. Vierta 250 ml de agua en el depósito de agua hasta la indicación "MAX" y cierre el depósito de agua con la tapa. Recomendamos utilizar agua blanda o purificada, ya que el agua mineral o del grifo puede provocar depósitos de calcio en el depósito de agua.
   - **i. Atención**. Asegúrese de que el agua del depósito NO supere la indicación MAX.
   - **ii. Atención**. No introduzca nunca líquidos distintos del agua en el depósito de agua (sólo vinagre blanco para descalcificar, véase el capítulo 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO).
   - **iii. Atención**. No utilice nunca la función de vapor sin agua en el depósito.
   - **iv. Atención**. Asegúrese de que la tapa del depósito de agua esté bien cerrada.
3. Lave, pele y corte los ingredientes (verduras y/o frutas) en trozos pequeños (de 0,5 a 1 cm de tamaño) y colóquelos en la cesta de cocción al vapor. Cuanto más pequeños sean los ingredientes, mejor se podrá cocinar al vapor.
   - **i. Atención** Asegúrese de que la cantidad de alimentos en la cesta de cocción al vapor no sobrepase el borde superior de la cesta. La abertura para el vapor de la jarra podría obstruirse.
   - **ii. Atención** Antes de poner ingredientes congelados o crudos en la cesta de cocción al vapor, descongélelos primero. Escurra el exceso de agua de los ingredientes descongelados antes de añadirlos a la jarra.
4. Coloque la cesta de cocción al vapor en la jarra.
   - **i. Atención**! Asegúrese de que la unidad de cuchillas esté siempre correctamente acoplada a la jarra (véase el capítulo 5.1. MONTAJE Y DESMONTAJE). De lo contrario, la condensación y los alimentos saldrán de la jarra y entrarán en el aparato.
   - **ii. Atención** La cesta encaja en la jarra de una sola manera.
5. Sujeta la jarra por el asa y enrosca la tapa en la jarra.
6. Fije la jarra a la base, si no lo ha hecho ya.
7. Enchufa el cable de alimentación a la toma de corriente.
8. Toque el botón de la función de vapor. El icono "función vapor activada" se ilumina en el panel de control. El tiempo de vapor predeterminado es de 20 minutos. Tocando el botón de función de vapor, puede ajustar el tiempo de cocción al vapor en incrementos de 5 minutos entre 5 y 30 minutos. El tiempo de cocción al vapor depende del tipo de alimento y de la cantidad. Consulte los libros de recetas correspondientes o Internet. Por regla general, el tiempo de cocción al vapor será de entre 5 y 15 minutos.
   - **i. Atención**. La función de vapor no funcionará si la jarra o la tapa de la jarra no están colocadas 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 transcurridos 3 segundos. Pueden pasar unos minutos antes de que oiga hervir el agua del depósito de agua y vea que la jarra se llena de vapor. Durante el último minuto, el indicador del panel de control realiza una cuenta atrás de 60 a 0 segundos. Cuando haya transcurrido el tiempo de vapor, sonarán 3 pitidos.
   - **i. Precaución** Durante la cocción al vapor, sale vapor caliente por los orificios de salida de vapor de la tapa de la jarra. En caso necesario, utilice guantes.
   - **ii. Atención** No retire nunca la tapa del depósito de agua mientras esté cocinando al vapor. Saldrá vapor y/o agua caliente del depósito de agua y podría quemarse.
   - **iii. Precaución** No rellene el depósito de agua mientras esté cocinando al vapor. El agua caliente y el vapor pueden salir del aparato.
10. El aparato vuelve automáticamente al modo de espera (véase el capítulo 5.3. MODO DE ESPERA).
    - **i. Atención** Después de un ciclo de vapor, deje siempre que el aparato se enfríe durante al menos 10 minutos antes de volver a vaporizar. Retire el agua restante del depósito de agua y llénelo de agua limpia.
    - **ii. Precaución** Después del ciclo de vapor, es posible que siga saliendo vapor de los orificios de salida de vapor de la tapa de la jarra durante algún tiempo.
11. Desenrosque la tapa de la jarra con cuidado.
    - **i. Atención** La cesta de vapor, el vapor de la jarra y la tapa están calientes. En caso necesario, utilice guantes.
12. Retire con cuidado la cesta de vapor con alimentos de la jarra utilizando la espátula (véase el dibujo).
    - **i. Precaución** Utilice únicamente la espátula incluida para retirar la cesta de vapor de la jarra.
13. Desconecte el enchufe de la toma de corriente después de utilizar el aparato. Deje que el aparato se enfríe completamente, vacíe el agua del depósito de agua y limpie y seque el depósito de agua y los accesorios utilizados (consulte el capítulo 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO).







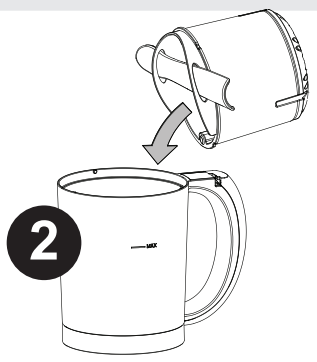




Durante la cocción es posible ajustar el tiempo de cocción o volver al modo de espera. (véase el capítulo 5.3. MODO DE ESPERA). Para ello, toque el botón de función de vapor o el botón de encendido/apagado/pausa. Si no se realiza ninguna selección en 5 minutos, el aparato vuelve automáticamente al modo de espera.

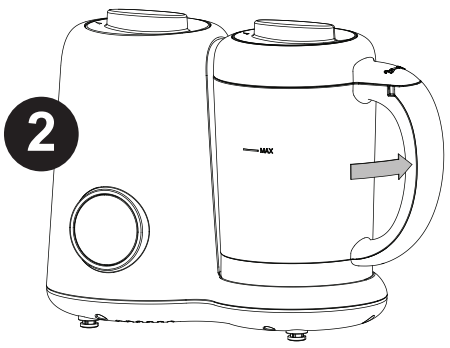
7.2. MEZCLAR LOS INGREDIENTES DESPUÉS DE LA COCCIÓN AL VAPOR

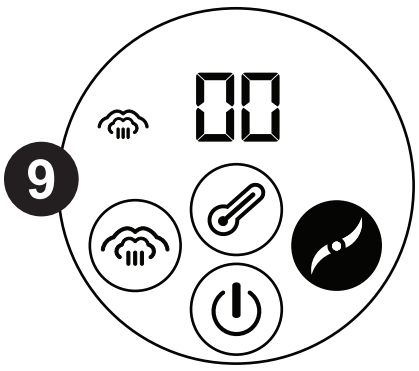
1. Retire la jarra del aparato.
2. Retire los ingredientes cocidos de la jarra volcando la cesta de vapor con la espátula. No es necesario escurrir la humedad de la jarra; puede mezclarse con los ingredientes cocidos al vapor.
   - i. **Atención**. Asegúrese de no sobrepasar el volumen máximo de la jarra (véase la indicación MAX).
3. Continúe en el capítulo 8 LICUAR Ingredientes SÓLO paso 5.

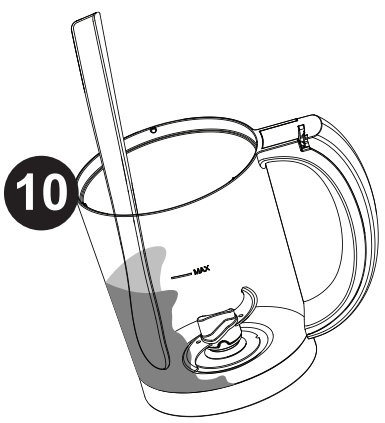


8. Mezcla

1. Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana y deje espacio suficiente alrededor del aparato para que no pueda dañar los armarios de la cocina y para que pueda sujetar el aparato al batir/puré.
2. Retire la jarra de la base.
3. Retire la tapa de la jarra.
   - i. **Atención**! Asegúrese de que la unidad de cuchillas esté siempre correctamente acoplada a la jarra (véase el capítulo 5.1 MONTAJE Y DESMONTAJE).
4. Lave, pele y corte los ingredientes (verduras y/o frutas) en trozos pequeños (de 0,5 a 1 cm de tamaño) y colóquelos directamente en la jarra. Cuanto más pequeños sean los ingredientes, mejor se mezclarán. No es necesario escurrir la humedad de la jarra, puede mezclarse con los ingredientes.
   - i. **Precaución**! Las cuchillas de corte NO son adecuadas para picar alimentos duros y/o pegajosos como frutos secos, cubitos de hielo, granos de café, gelatinas, queso y similares, sino sólo para verduras y frutas más blandas.
   - ii. **Atención**. Asegúrese de no sobrepasar el volumen máximo indicado (ver indicación MAX) en la jarra.
5. Agitar la jarra para distribuir uniformemente los ingredientes.
6. Sujeta la jarra por el asa y enrosca la tapa en la jarra.
   - i. **Atención** La cesta de vapor no debe colocarse en la jarra durante la mezcla/purificación.
7. También puede quitar la tapa de la jarra para añadir ingredientes adicionales. Como agua para el puré o ingredientes adicionales como el arroz cocido.
8. Vuelva a colocar la jarra en el aparato.
   - i. **Precaución**! Asegúrese de que la jarra está correctamente fijada a la base (véase el apartado 5.2.). ADVERTENCIAS).
9. Enchufa el cable de alimentación a la toma de corriente.
   - i. **Precaución** Cuando se toca el botón de función de la batidora, la mezcla comienza inmediatamente. Toque el botón de función de la batidora. En el panel de control se enciende el icono "función licuadora activada" y se cuentan los segundos (máximo 40 segundos). Mantenga pulsado el botón de función de la batidora hasta que los ingredientes tengan la consistencia deseada. En el momento en que suelte el botón de función de la batidora, la mezcla se detendrá.
10. Si los ingredientes se pegan al lateral de la jarra o si los ingredientes mezclados aún están demasiado firmes, puede soltar el botón de función de la batidora y retirar la jarra de la base. Los ingredientes se pueden despegar del lateral con la espátula y, si es necesario, se puede añadir un poco de agua para diluir ligeramente los alimentos.
    - i. **Precaución** No utilice la función de batidora cuando la jarra esté vacía. Esto puede causar daños al aparato.
    - ii. **Precaución** Después de tocar el botón de función de la batidora durante 40 segundos, el aparato vuelve automáticamente al modo de espera.
    - iii. **Precaución** No deje que el aparato siga batiendo durante más de 40 segundos. Si después de 40 segundos los ingredientes aún no tienen la consistencia deseada, deje que el aparato se enfríe durante al menos 3 minutos antes de seguir mezclando.
11. Retire la jarra de la base.
12. Gira la tapa de la jarra.
13. Utiliza la espátula para sacar los ingredientes mezclados de la jarra. Vacía la comida en un bol o en un plato.
14. Retire el enchufe de la toma de corriente después de utilizar el aparato. Deje que el aparato se enfríe completamente, vacíe el agua del depósito de agua, limpie todos los accesorios (consulte el capítulo 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO) y, por último, seque el interior del compartimento de agua.

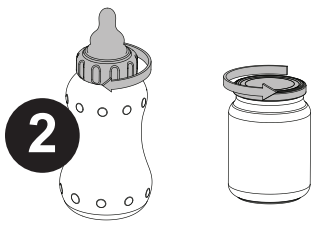


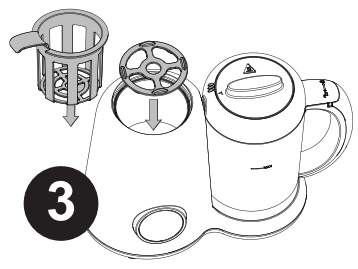


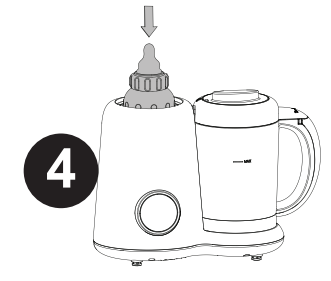


9. Calentar alimentos de biberón / tarro

1. Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana, asegurándose de que haya espacio suficiente a su alrededor para evitar daños en los armarios de la cocina, por ejemplo, por el vapor caliente. Al calentar una botella o un tarro de comida, no es necesario que la jarra esté colocada sobre la base.
2. Retire el tapón del biberón y fije bien la tetina al biberón. Para calentar alimentos en tarro, desenrosque la tapa del tarro.
   - i. **Precaución** No deje la tapa del tarro puesta.
3. Coloque el anillo aislante en el depósito de agua. Si la botella o el tarro son muy pequeños, también puede optar por colocar la cesta de esterilización en el depósito de agua. En este caso, no es necesario colocar el anillo aislante en el depósito de agua.
   - i. **Atención** El anillo aislante O la cesta de esterilización deben colocarse en el agua. 3 depósito. Debido a la alta temperatura, la botella o el tarro no deben colocarse directamente sobre la placa calefactora.
4. Coloque la botella/jarra en el anillo aislante o en la cesta de esterilización.
5. Llene de agua el espacio entre la botella/el tarro y la pared interior del depósito de agua. Llene hasta aproximadamente la mitad a lo largo de la leche/la comida.
   - i. **Atención**. Asegúrese de que el agua del depósito no supere la indicación MAX.
   - ii. **Atención**! No introduzca nunca líquidos distintos del agua en el depósito de agua (sólo se permite el uso de vinagre blanco para la descalcificación, véase el capítulo 6: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO).
   - iii. **Atención** La función de calentamiento no debe utilizarse NUNCA sin agua en el depósito de agua.

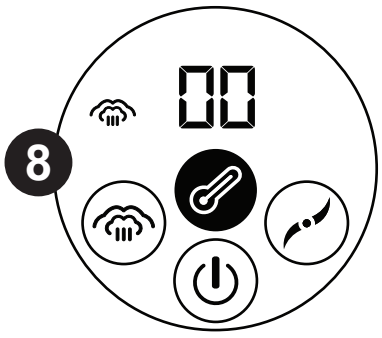


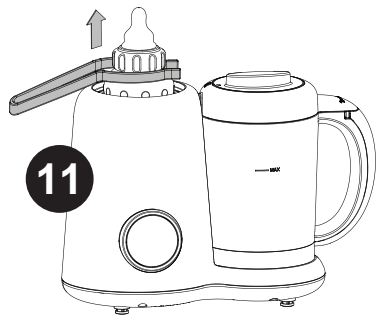


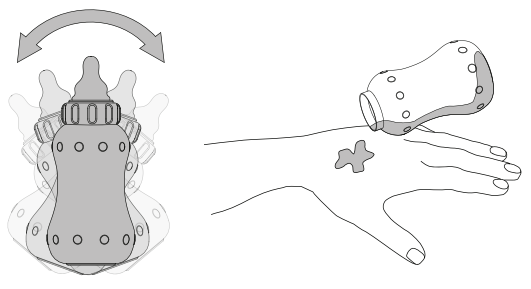


6. Si lo desea, puede colocar la tapa de vapor en el depósito de agua.
   - i. **Atención** Al utilizar la cesta de esterilización, la tapa de vapor no encaja en el depósito de agua.
7. Enchufa el cable de alimentación a la toma de corriente.
8. Toque el botón de la función de calentamiento. El icono "función de calentamiento activada" se iluminará en el panel de control. La temperatura por defecto es de 37°C. Al tocar el botón de la función de calentamiento, puede ajustar la temperatura entre 37°C y 50°C. La temperatura y el tiempo de calentamiento dependen del tipo de alimento y de la cantidad del mismo. Consulte los libros de recetas correspondientes o Internet para obtener más información.
9. La función de calentamiento se iniciará automáticamente tras un retardo de 3 segundos. El agua del depósito tarda algún tiempo en calentarse. La resistencia se enciende y apaga a intervalos (esto provocará chasquidos regulares en el BFP-66), lo que ayuda a estabilizar el agua a la temperatura establecida.
10. El agua sigue calentándose durante un total de 40 minutos. Una vez que el agua alcance la temperatura deseada, la mantendrá. Transcurridos 40 minutos, el aparato emitirá 3 pitidos y el panel de control volverá al modo de espera.
    - i. **Atención** El aparato no indica si el agua ha alcanzado la temperatura ajustada.
11. Retire regularmente el biberón/tarro del depósito de agua (o de la cesta de esterilización) utilizando las pinzas y agite/revuelva la leche/los alimentos para distribuir uniformemente la temperatura. Compruebe la temperatura de los alimentos en el dorso de la mano o en la muñeca.
    - i. **Precaución** Tenga en cuenta que las salpicaduras de agua del depósito de agua, la tapa de vapor, la cesta de esterilización y el biberón o el tarro pueden estar calientes.
12. Una vez que la leche o los alimentos hayan alcanzado la temperatura deseada, utilice las pinzas o la cesta de esterilización para retirar el biberón o el tarro del depósito de agua, y apague el aparato manteniendo pulsado el botón de encendido/apagado/pausa durante 3 segundos.
13. Si ya no necesita el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe por completo, vacíe el agua del depósito de agua y seque su interior.

Durante el calentamiento, puede ajustar la temperatura o poner el aparato en modo de espera (consulte el capítulo 5.3. MODO DE ESPERA). Para ello, toque el botón de la función de calentamiento o el botón de encendido/apagado/pausa. Si no realiza ninguna acción en 5 minutos, el aparato volverá automáticamente al modo de espera.

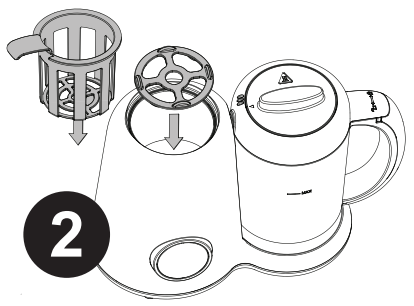


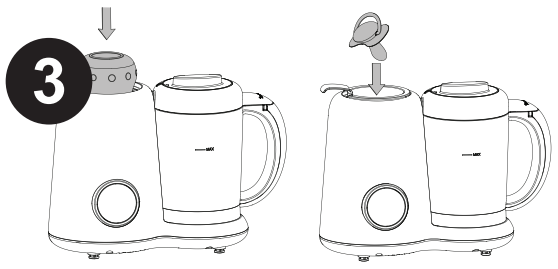


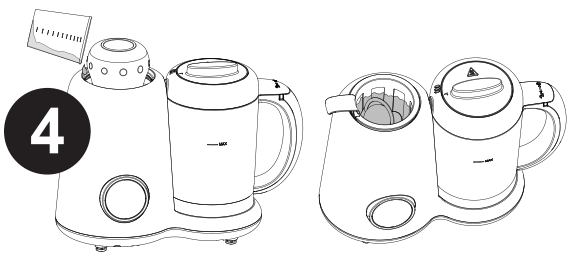


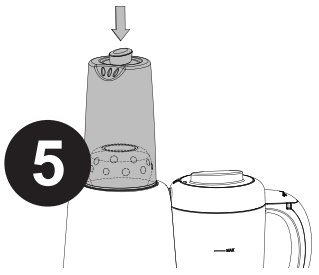
10. ESTERILIZACIÓN DE BIBERONES

1. Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana, asegurándose de que haya suficiente espacio a su alrededor para evitar cualquier daño en los armarios de la cocina, como por ejemplo por el vapor caliente.
   - i. **Atención** La jarra y la tapa de la jarra deben estar colocadas en el aparato para que la función de vapor funcione correctamente.
2. Para biberones: Introduzca el anillo aislante en el depósito de agua./ Para tetinas: Introduzca la cesta de esterilización en el depósito de agua.
   - i. **Atención**! El anillo aislante O la cesta de esterilización deben colocarse en el depósito de agua para evitar el contacto directo entre el biberón/la tetina y la placa calefactora debido a las altas temperaturas.
3. Para biberones: Retire el tapón y/o la tetina. Coloque el biberón boca abajo sobre el anillo aislante del depósito de agua. / Para tetinas: Coloque la tetina en la cesta de esterilización.
   - i. **Atención** Coloque sólo una tetina a la vez en la cesta.
4. Para botellas: Vierta aproximadamente 60 ml de agua en el depósito de agua utilizando el vaso medidor. / Para tetinas: Añada suficiente agua al depósito de agua para cubrir completamente la tetina.
   - i. **Atención**. No llene el depósito de agua más allá de la indicación MAX. No añada nunca líquidos distintos del agua, excepto vinagre blanco para descalcificar (consulte el capítulo 6: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO). No utilice nunca la función vapor sin agua en el depósito.
5. Para botellas: Fije la tapa de vapor en el depósito de agua. / Para tetinas: No es necesario colocar la tapa de vapor ya que la tetina estará totalmente sumergida.
6. Conecta el cable de alimentación a una toma de corriente.
7. Active la función de vapor pulsando el botón correspondiente. El icono "función vapor activada" se iluminará en el panel de control. El tiempo de vapor predeterminado es de 20 minutos, pero puede ajustarse en intervalos de 5 minutos, de 5 a 30 minutos, pulsando el botón de la función de vapor. Para esterilizar biberones o tetinas, basta con un tiempo de vapor de 5 minutos.
8. Durante el último minuto, la pantalla mostrará una cuenta atrás de 60 a 0 segundos. Tres pitidos indican que el aparato vuelve al modo de espera.
9. Deje que el depósito de agua se enfríe durante 4 o 5 minutos después de cocer al vapor.
10. Para botellas: Sacar el biberón del depósito de agua con las pinzas. / Para tetinas: Levante con cuidado a cesta del depósito de agua y utilice las pinzas para extraer la tetina.
    - i. **Precaución** Tenga cuidado con las salpicaduras de agua caliente/vapor del depósito de agua, la tapa de vapor, la cesta de esterilización, el biberón y la tetina.
11. Si ya no necesita el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe completamente, vacíe el depósito de agua y seque el interior.







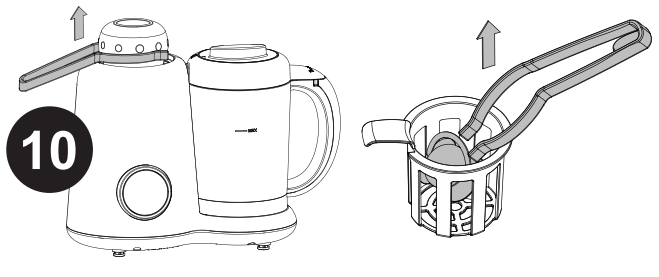


Durante la esterilización, puede ajustar el tiempo de vapor o volver al modo de espera pulsando el botón de función de vapor o el botón de encendido/apagado/pausa (consulte el capítulo 5.3: MODO DE ESPERA). Si no se pulsa ningún botón en 5 minutos, el aparato pasará automáticamente al modo de espera.



11. Eliminación del aparato

Al final del ciclo de vida de su aparato, no deseche este producto con basura doméstica normal. En su lugar, llévelos a un punto de recogida específico para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.



12. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Entrada: 230V ~ 50Hz
- Potencia - Licuadora: 150W 10
- Potencia - Vaporizar/Calentar: 300W
- Temperatura de funcionamiento: 10°C a 40°C / 50°F a 104°F

Garantía de 24 meses

El Alecto BFP-66 está cubierto por una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra. Esta garantía cubre la reparación gratuita de los defectos que se produzcan en condiciones normales de uso y se deban a fallos del material o de fabricación, a discreción del importador.

Cómo actuar:
Si surge algún defecto, consulte primero la sección de solución de problemas de este manual. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Alecto en www.alectobaby.nl.

Condiciones de anulación de la garantía:
La garantía quedará anulada en las siguientes circunstancias:

- Uso indebido o incorrecto, utilización de piezas o accesorios no originales, negligencia o defectos causados por humedad, fuego, inundaciones, rayos o desastres naturales.
- Modificaciones o reparaciones no autorizadas realizadas por terceros. Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por personal técnico cualificado.
- Transporte incorrecto del aparato sin el embalaje adecuado, o si el aparato no va acompañado de este certificado de garantía y de la factura de compra original.
- Queda expresamente excluida toda responsabilidad por daños consecuentes, excepto los cubiertos por esta garantía.

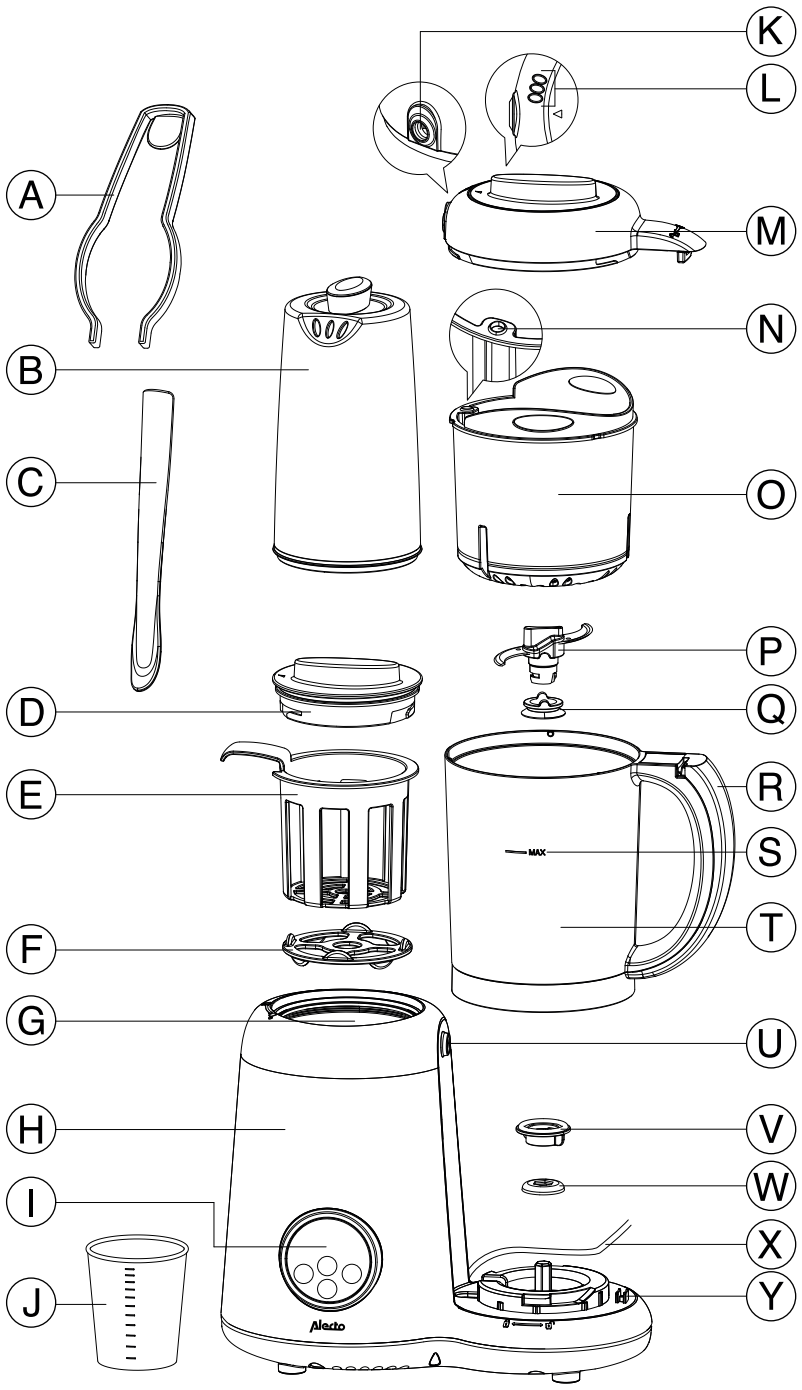
Para obtener información adicional sobre nuestra garantía y los términos de la misma, visite nuestro sitio web o póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente.

1. Introduzione

L'Alecto BFP-66 è un robot da cucina per bambini 5 in 1 con le seguenti funzioni:
- Cottura a vapore
- Frullatura/puréeing
- Riscaldamento
- Utilizzare come scaldabiberon
- Sterilizzazione di biberon e tisane

USO PREVISTO:
Il BFP-66 è adatto solo per la preparazione di alimenti (per bambini) in ambiente domestico e/o per la sterilizzazione di oggetti come ciucci o biberon. Le lame di taglio NON sono adatte a tritare ingredienti duri e/o appiccicosi come noci, cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, gelatine, formaggi, ecc. ma sono destinate esclusivamente a verdure e frutta morbide.

2. Panoramica



2.1. ELETTRODOMESTICI E ACCESSORI

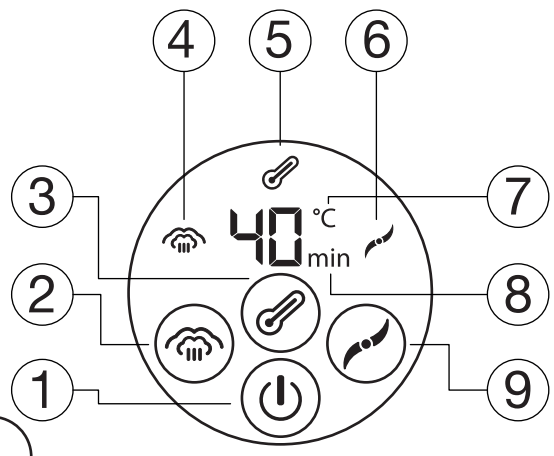
- A: Pinze
- B : Coperchio a vapore
- C: Spatola
- D : Coperchio del serbatoio dell'acqua
- E: Cestino di sterilizzazione
- F : Anello di isolamento
- G: Serbatoio dell'acqua
- H : Base
- I: Pannello di controllo
- J : Misurino 120 ml
- K: Coperchio di ingresso del vapore
- L: Coperchio di uscita del vapore
- M: Coperchio della brocca
- N : Ingresso del vapore
- O: Cestello vapore 650 ml
- P : Unità lama *
- Q: Guarnizione dell'unità lama * + ricambio nella borsa
- R : Manico della brocca
- S: Indicazione MAX 570 ml
- T : Caraffa
- U: uscita del vapore
- V : anello di tenuta dell'unità a lama *
- W: Guarnizione del serbatoio dell'acqua
- X : Cavo di alimentazione
- Y: pulsante di blocco della caraffa

* I pezzi sono già assemblati.

⚠ L'unità lama (P), l'apparecchio (H), il Barattolo (T) e tutte le altre parti in plastica NON sono adatte alla lavastoviglie.

Il materiale utilizzato per il robot da cucina Alecto BFP-66 è privo di BPA (senza bisfenolo A).

2.2. PANNELLO DI CONTROLLO



- 1: Pulsante di accensione/spegnimento/pausa
- 2: Tasto funzione vapore
- 3: Pulsante di riscaldamento
- 4: Icona della funzione vapore
- 5: Icona della funzione di riscaldamento
- 6: Icona della funzione Blender
- 7: Indicatore dei gradi Celsius
- 8: Indicatore dei minuti
- 9: Pulsante di funzione del frullatore

3. Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Conservare il libretto per future consultazioni.
- In caso di rivendita dell'apparecchio, fornire questo libretto insieme all'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Questo apparecchio non è un giocattolo. Pertanto, tenere sempre l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- Sorvegliare l'uso di questo apparecchio da parte di persone con ridotte capacità fisiche o mentali.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o l'apparecchio sono danneggiati.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o è stato danneggiato in qualche modo.
- Prima di collegare il cavo di alimentazione, accertarsi che la tensione corrisponda a quella indicata sull'etichetta del prodotto posta sul fondo dello stesso.
- Utilizzare l'apparecchio solo su una superficie asciutta, piana e resistente al calore.
- Non collocare mai l'apparecchio su o vicino a una superficie calda o a una fiamma libera.
- Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Quando si pulisce l'apparecchio, togliere sempre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Non immergere mai la base in acqua o in altri liquidi.
- Non sciacquare l'apparecchio sotto il rubinetto.
- Non utilizzare mai spugne, detergenti abrasivi, candeggina o liquidi aggressivi come benzina, acetone o alcol per pulire il dispositivo o gli accessori.
- Una decalcificazione regolare previene i danni all'apparecchio.
- Non collocare mai la base e gli accessori nel microonde.
- Il gruppo lame è affilato. Tenetelo presente quando smontate e pulite l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a frullare ingredienti duri e/o appiccicosi.
- L'apparecchio non è destinato a riscaldare o far bollire liquidi diversi dall'acqua contenuta nel serbatoio.
- L'apparecchio non è destinato a scongelare o riscaldare gli alimenti.
- L'apparecchio, il serbatoio dell'acqua, i coperchi e gli accessori diventano molto caldi durante l'uso. Utilizzare la spatola per sollevare il vapore
- (vedi figura a pagina 8, punto 12). Tenere la caraffa per il manico per sollevarla. Se si desidera, indossare guanti da forno durante l'uso.
- L'uso improprio o non corretto e l'uso non conforme alle istruzioni del manuale invalidano la garanzia.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti con questo prodotto.
- L'apparecchio non contiene parti di ricambio (ad eccezione di un anello di tenuta supplementare Q). Non smontare mai l'apparecchio da soli. L'assistenza deve essere effettuata solo da personale tecnico qualificato. Le riparazioni effettuate da persone non qualificate possono causare situazioni pericolose per l'utente.

4. Messa in funzione/preparazione

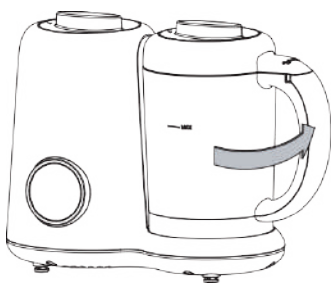
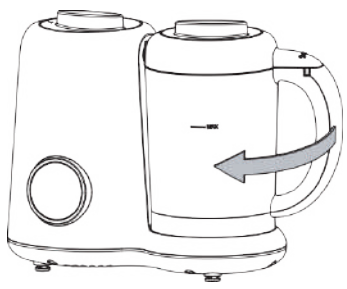
DOPO L'ACQUISTO:
• Subito dopo l'acquisto, verificare con il disegno d'insieme (vedi capitolo 2.1. APPARECCHIATURE E ACCESSORI) se il BFP-66 è fornito con tutti gli accessori. In caso di mancanza, contattare il fornitore.
• Assicurarsi che il BFP-66 sia integro, compreso il cavo di alimentazione. In caso di dubbio, consultare il fornitore o il s e r v i z i o di assistenza Alecto. Sito web: www.alectobaby.nl o e-mail: service@alectobaby.nl
• Rimuovere tutti gli accessori dall'imballaggio e verificare che non siano danneggiati.

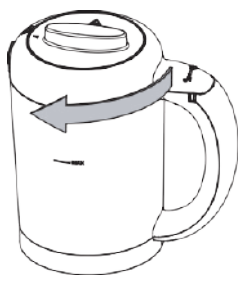
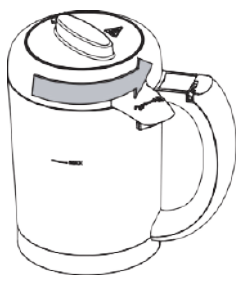
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO:
• Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'apparecchio e dagli accessori.
• Pulire accuratamente tutte le parti prima del primo utilizzo. Vedere il capitolo 6. PULIZIA E MANUTENZIONE.

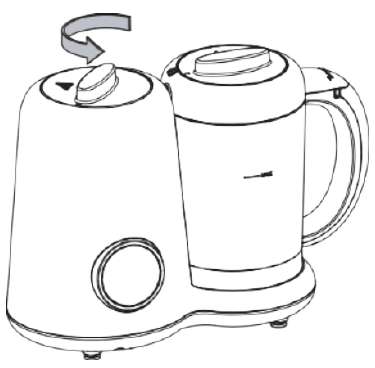
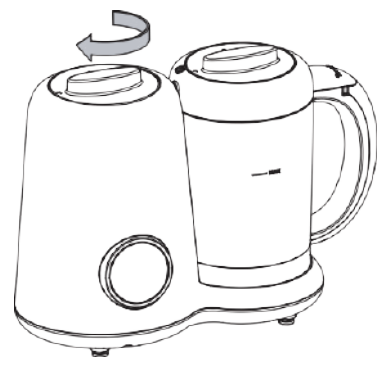
PRIMA DI OGNI UTILIZZO:
• Posizionare l'apparecchio su una superficie solida e piana e mantenere uno spazio sufficiente intorno all'apparecchio per evitare di danneggiare gli armadietti della cucina (ad esempio a causa del vapore caldo) e per poterlo tenere saldamente in mano durante la frullatura.
• Non inserire il cavo di alimentazione prima di aver completato tutti i preparativi per la cottura a vapore, il riscaldamento, la miscelazione/purificazione e la sterilizzazione.

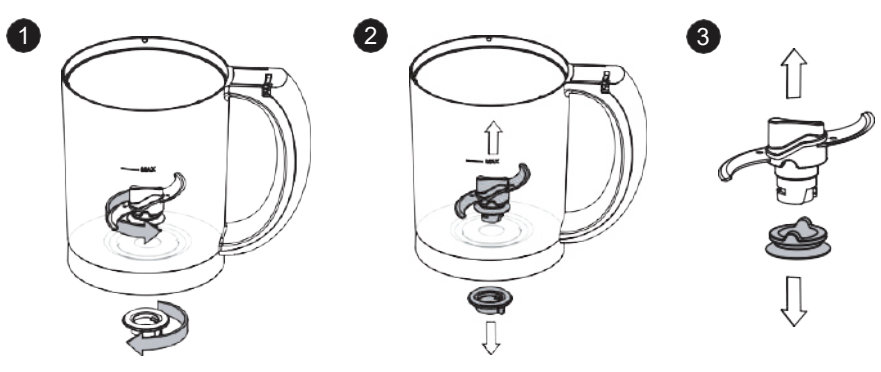
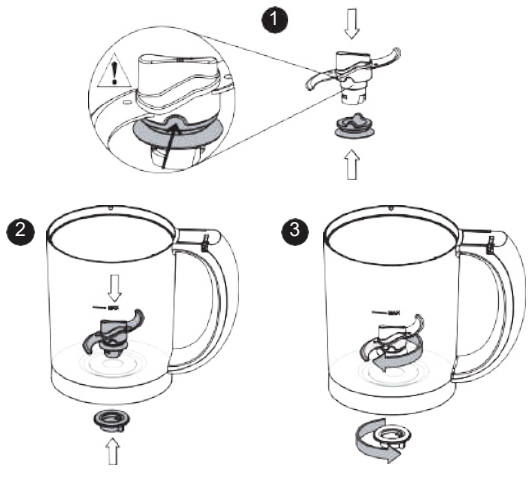
5. Generale

5.1 Montaggio e smontaggio

Rimozione della caraffa dalla base	Fissare la brocca alla base
	

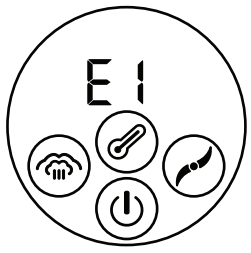
Rimozione del coperchio della brocca	Fissare il coperchio alla brocca
	

Rimozione del coperchio del serbatoio dell'acqua	Fissare il coperchio al serbatoio dell'acqua
	

Rimozione dell'unità lama dalla caraffa	Fissare l'unità lama alla brocca
	

Attenzione Lame affilate.
Maneggiare con cautela quando si collega o si rimuove

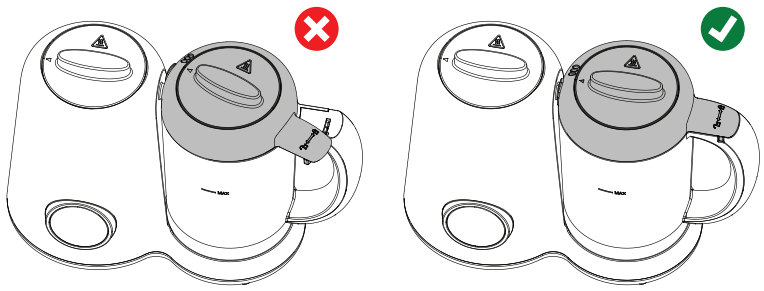
5.2 Avvertenze



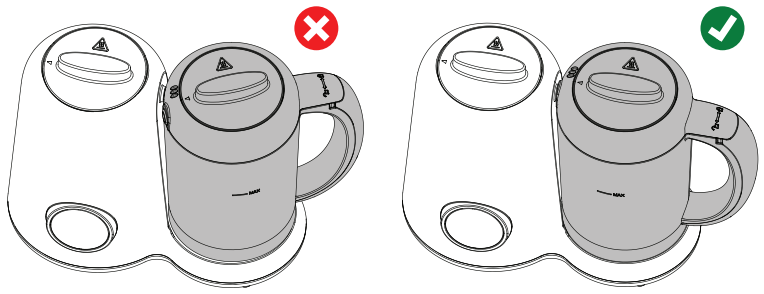
E1 - posizionamento errato del coperchio o della brocca

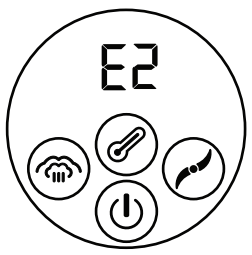
L'apparecchio è dotato di un blocco di sicurezza incorporato. Se durante l'uso il coperchio non è posizionato correttamente sulla caraffa o la caraffa non è posizionata correttamente sulla base, sul pannello di controllo appare il messaggio di avvertimento "E1". In questo caso non è possibile attivare la funzione vapore e frullatore.

Il coperchio non è fissato correttamente



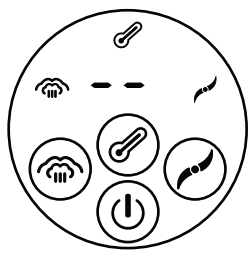
La brocca non è fissata correttamente
E2





E2 - Serbatoio dell'acqua

Se l'acqua nel serbatoio si esaurisce durante la cottura a vapore, sul pannello di controllo appare il messaggio di avvertimento "E2". Il termostato si spegne seguito da 3 segnali acustici. Se l'acqua viene reintegrata entro 2 minuti, la funzione vapore riprende automaticamente entro pochi secondi. Se non viene aggiunta acqua, l'apparecchio BFP-66 torna automaticamente in modalità standby.



Modalità standby - Strisce orizzontali

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

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

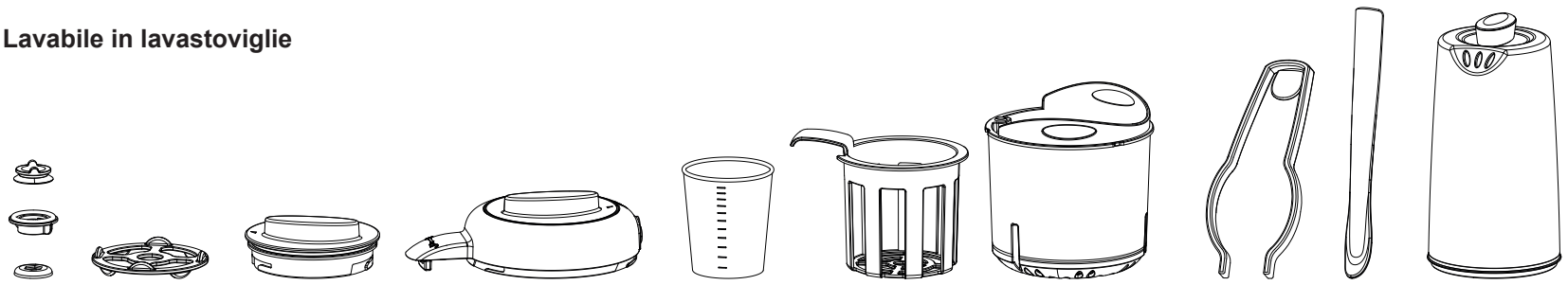
• Pulire l'apparecchio immediatamente dopo ogni utilizzo.
• Durante la pulizia, togliere SEMPRE la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio.
• Svitare con cautela il gruppo lame dalla caraffa (vedi capitolo 5.1. MONTAGGIO E SMONTAGGIO) per pulire accuratamente le parti libere. Attenzione! L'unità lama è affilata. Prestare particolare attenzione durante il montaggio, lo smontaggio e la pulizia.
• La base può essere pulita con un panno umido.
• Non immergere MAI la base in acqua e NON sciacquarla sotto il rubinetto!
• Non collocare MAI la base su una superficie bagnata.
• Non utilizzare MAI spugne, detergenti abrasivi, candeggina o liquidi aggressivi come benzina, acetone o alcol per pulire il dispositivo o gli accessori.

• L'acqua dura provoca depositi nel serbatoio dell'acqua. Si consiglia di rimuovere il calcare ogni 2-4 settimane. La decalcificazione deve essere effettuata SOLO con aceto bianco. **Attenzione!** Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente spento e non più caldo. Seguire le istruzioni riportate di seguito:
1. Versare la soluzione di aceto bianco (60 ml di aceto bianco e 60 ml di acqua) nel serbatoio dell'acqua fino a riempirlo per metà e avvitare il coperchio sul serbatoio.
2. Lasciare riposare la soluzione per circa 6-12 ore fino alla completa scomparsa del calcare. Se il calcare non è completamente sciolto, ripetere i passaggi precedenti fino alla completa pulizia del serbatoio dell'acqua.
3. Versare la soluzione dal serbatoio dell'acqua e sciacquare bene con acqua. Sciacquare bene il coperchio sotto il rubinetto.
4. Riempire il serbatoio dell'acqua con 250 ml di acqua (fino all'indicazione MAX) ed eseguire 1 ciclo di vapore senza ingredienti, prima di riprendere la preparazione dei cibi.
5. Infine, asciugare il serbatoio dell'acqua con un panno morbido.

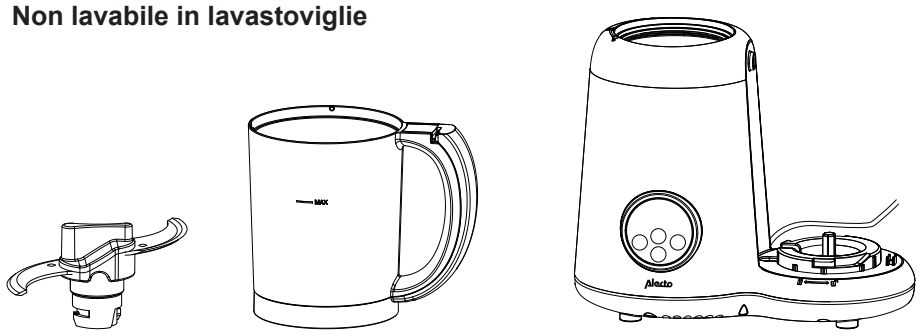
• Sciacquare tutte le parti SOLO a mano. NON mettere in lavastoviglie.
• Asciugare tutte le parti prima di sostituirle e conservarle.
• Tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti, come il cestello vapore, la spatola e la brocca, possono scolorire. Si tratta di un fenomeno normale e non dannoso per la preparazione dei cibi.
• Il BFP-66 non richiede alcuna manutenzione, se non la pulizia e la decalcificazione.



Lavabile in lavastoviglie



Non lavabile in lavastoviglie

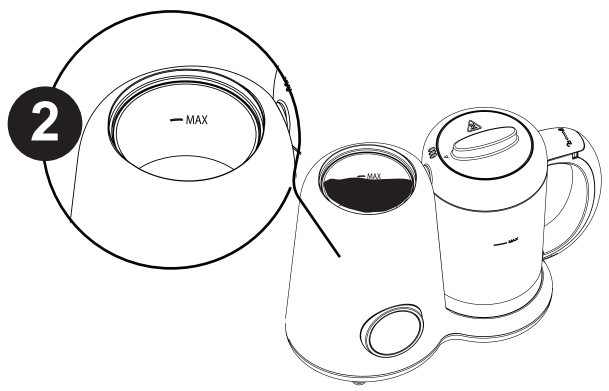


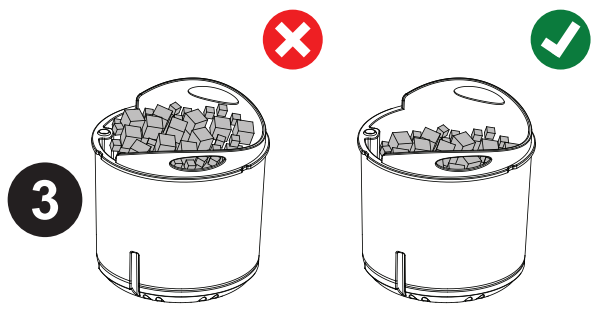
7. VAPORIZZAZIONE

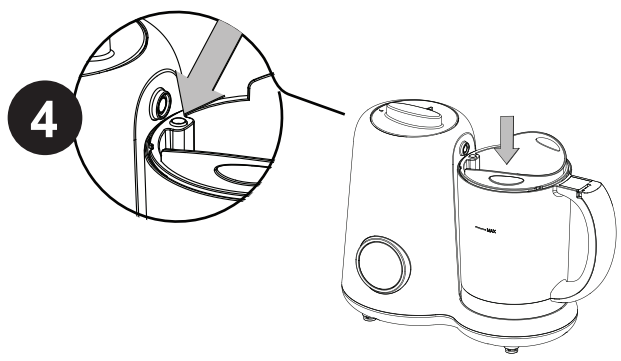
7.1. SOLO INGREDIENTI PER LA COTTURA A VAPORE

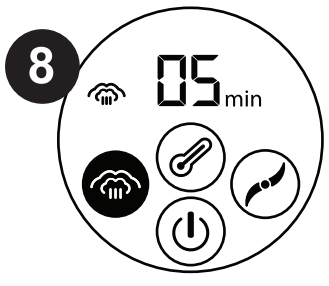
Quando si utilizza il prodotto per la prima volta, si consiglia di eseguire prima un ciclo di vapore con il cestello vuoto e la caraffa vuota.

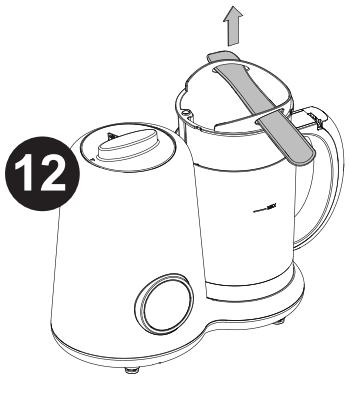
1. Posizionare l'apparecchio su una superficie solida e piana e mantenere uno spazio sufficiente intorno ad esso in modo che non possa causare alcun 2 danni agli armadietti della cucina (ad esempio a causa del vapore caldo).
2. Versare 250 ml di acqua nel serbatoio dell'acqua fino all'indicazione "MAX" e chiudere il serbatoio dell'acqua con il coperchio. Si consiglia di utilizzare acqua dolce o purificata, poiché l'acqua minerale o di rubinetto può causare depositi di calcio nel serbatoio dell'acqua.
   - i. **Attenzione**! Assicurarsi che l'acqua nel serbatoio NON superi l'indicazione MAX.
   - ii. **Attenzione**! Non introdurre mai nel serbatoio dell'acqua liquidi diversi dall'acqua (solo aceto bianco per la decalcificazione, vedi capitolo 6. PULIZIA E MANUTENZIONE).
   - iii. **Attenzione**! Non utilizzare mai la funzione vapore senza acqua nel serbatoio dell'acqua.
   - iv. **Attenzione**! Assicurarsi che il coperchio del serbatoio dell'acqua sia chiuso correttamente.
3. Lavare, sbucciare e tagliare gli ingredienti (verdura e/o frutta) in piccoli pezzi (da 0,5 a 1 cm circa) e metterli nel cestello della vaporiera. Più piccoli sono gli ingredienti, meglio si può cuocere al vapore.
   - i. **Attenzione**! Assicurarsi che la quantità di cibo nel cestello della vaporiera non superi i bordo superiore del cestello. L'apertura per il vapore nella caraffa potrebbe bloccarsi.
   - ii. **Attenzione**! Prima di inserire gli ingredienti congelati o crudi nel cestello della vaporiera, scongelarli. Eliminare l'acqua in eccesso dagli ingredienti scongelati prima di aggiungerli alla caraffa.
4. Posizionare il cestello per la cottura a vapore nella caraffa.
   - i. **Attenzione**! Assicurarsi che il gruppo lame sia sempre fissato correttamente alla caraffa (vedere capitolo 5.1. MONTAGGIO E SMONTAGGIO). In caso contrario, la condensa e il cibo potrebbero fuoriuscire dalla caraffa ed entrare nell'apparecchio.
   - ii. **Attenzione**! Il cestello si inserisce nella caraffa in un solo modo.
5. Tenere la brocca per il manico e avvitare il coperchio sulla brocca.
6. Fissare la brocca alla base, se non è già stato fatto.
7. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente.
8. Toccare il pulsante della funzione vapore. L'icona "funzione vapore attivata" si accende sul pannello di controllo. Il tempo di cottura a vapore predefinito è di 20 minuti. Toccando il pulsante della funzione vapore, è possibile regolare il tempo di cottura a vapore con incrementi di 5 minuti tra 5 e 30 minuti. Il tempo di cottura dipende dal tipo e dalla quantità di cibo. Consultare i relativi ricettari o internet. Di norma il tempo di cottura a vapore è compreso tra 5 e 15 minuti.
   - i. **Attenzione!** La funzione vapore non funziona se la brocca o il coperchio della brocca non sono posizionati correttamente sull'apparecchio o se non c'è acqua nel serbatoio dell'acqua (vedi capitolo 5.2. AVVERTENZE).
9. La funzione vapore si avvia automaticamente dopo 3 secondi. Potrebbero essere necessari alcuni minuti prima di sentire l'acqua nel serbatoio dell'acqua bollire e vedere la caraffa riempirsi di vapore. Durante l'ultimo minuto, l'indicatore sul pannello di controllo conta alla rovescia da 60 a 0 secondi. Quando il tempo di vapore è trascorso, vengono emessi 3 segnali acustici.
   - i. **Attenzione**! Durante la cottura a vapore, il vapore caldo fuoriesce dalle aperture del coperchio della caraffa. Se necessario, indossare i guanti.
   - ii. **Attenzione**! Non rimuovere mai il coperchio del serbatoio dell'acqua durante la cottura a vapore. Dal serbatoio dell'acqua fuoriescono vapore e/o acqua caldi e si rischia di scottarsi.
   - iii. **Attenzione**! Non riempire il serbatoio dell'acqua durante la cottura a vapore. L'acqua calda e il vapore possono fuoriuscire dall'apparecchio.
10. L'apparecchio torna automaticamente in modalità standby (vedi capitolo 5.3. MODO STAND-BY).
    - i. **Attenzione**! Dopo un ciclo di vapore, lasciare sempre raffreddare l'apparecchio per almeno 10 minuti prima di ricominciare a vaporizzare. Rimuovere l'acqua residua dal serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua fresca.
    - ii. **Attenzione**! Dopo il ciclo di vapore, è possibile che il vapore continui a fuoriuscire dalle bocchette del coperchio della caraffa per qualche tempo.
11. Svitare con cautela il coperchio della brocca.
    - i. **Attenzione**! Il cestello del vapore, il vapore della caraffa e il coperchio sono caldi! Se necessario, indossare i guanti.
12. Rimuovere con cautela il cestello vapore con il cibo dalla caraffa utilizzando la spatola (vedi disegno).
    - i. **Attenzione**! Per rimuovere il cestello del vapore dalla caraffa, utilizzare esclusivamente la spatola in dotazione.
13. Togliere la spina dalla presa di corrente dopo aver utilizzato l'apparecchio. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio, versare l'acqua dal serbatoio dell'acqua e pulire e asciugare il serbatoio dell'acqua e gli accessori utilizzati (vedi capitolo 6. PULIZIA E MANUTENZIONE).







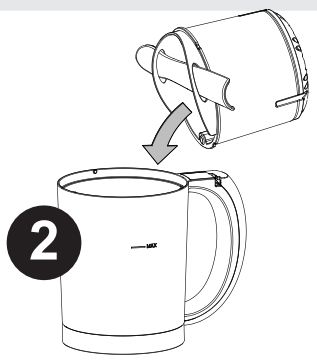




Durante la cottura a vapore è possibile regolare la durata del vapore o tornare alla modalità standby. (vedi capitolo 5.3. MODO STAND-BY). A tal fine, toccare il pulsante della funzione vapore o il pulsante di accensione/spegnimento/pausa. Se non viene effettuata alcuna selezione entro 5 minuti, l'apparecchio torna automaticamente in modalità standby.

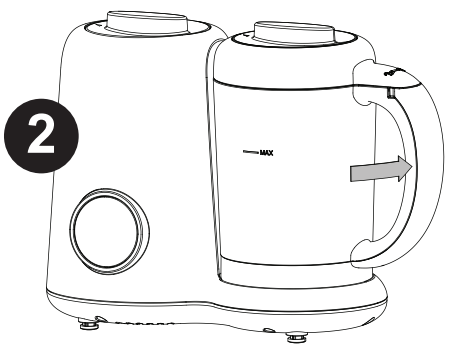
7.2. FRULLARE GLI INGREDIENTI DOPO LA COTTURA A VAPORE

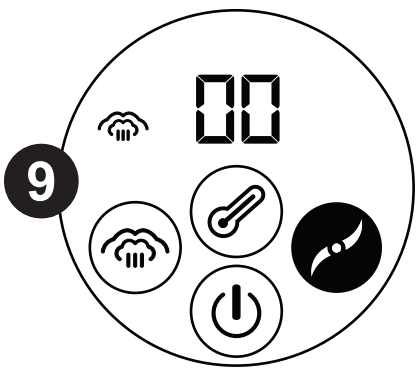
1. Rimuovere la caraffa dall'apparecchio.
2. Rimuovere gli ingredienti cotti a vapore dalla caraffa rovesciando il cestello del vapore con la spatola. Non è necessario scolare l'umidità dalla caraffa, che può essere mescolata con gli ingredienti cotti a vapore.
   - i. **Attenzione**! Assicurarsi di non superare il volume massimo della caraffa (vedi indicazione MAX).
3. Continuare al capitolo 8 Miscelazione degli ingredienti SOLO al punto 5.

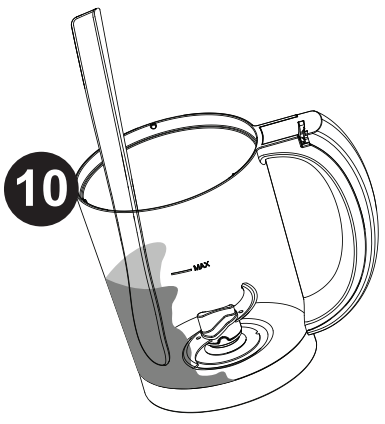


8. Miscelazione

1. Collocare l'apparecchio su una superficie solida e piana e mantenere uno spazio sufficiente intorno all'apparecchio in modo che non possa danneggiare i mobili della cucina e che si possa tenere in mano l'apparecchio quando si frulla/urina.
2. Rimuovere la brocca dalla base.
3. Rimuovere il coperchio dalla brocca.
   - i. **Attenzione**! Assicurarsi che il gruppo lame sia sempre fissato correttamente alla brocca (vedere il capitolo 5.1 MONTAGGIO E SMONTAGGIO).
4. Lavare, sbucciare e tagliare gli ingredienti (verdura e/o frutta) in piccoli pezzi (da 0,5 a 1 cm circa) e metterli direttamente nella caraffa. Più piccoli sono gli ingredienti, meglio si possono mescolare. Non è necessario scolare l'umidità dalla brocca, che può essere mescolata con gli ingredienti.
   - i. **Attenzione**! Le lame NON sono adatte a tritare alimenti duri e/o appiccicosi come noci, cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, gelatine, formaggi e simili, ma solo per verdure e frutta più morbide.
   - ii. **Attenzione**! Assicurarsi di non superare il volume massimo indicato (vedi indicazione MAX) sulla caraffa.
5. Agitare la brocca per distribuire uniformemente gli ingredienti.
6. Tenere la brocca per il manico e avvitare il coperchio sulla brocca.
   - i. **Attenzione**! Il cestello vapore non deve essere inserito nella caraffa durante la miscelazione/purificazione.
7. È inoltre possibile rimuovere il coperchio della caraffa per aggiungere altri ingredienti. Ad esempio, acqua per la purea o ingredienti extra come il riso cotto. 9 8.
8. Riposizionare la caraffa sull'apparecchio.
   - i. **Attenzione**! Assicurarsi che la caraffa sia fissata correttamente alla base (vedere sezione 5.2). AVVERTENZE).
9. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente.
   - i. **Attenzione**! Quando si tocca il pulsante di funzione del frullatore, il frullatore si avvia immediatamente. Toccare il pulsante di funzione del frullatore. L'icona "funzione frullatore attivata" si accende sul pannello di controllo e vengono contati i secondi (massimo 40 secondi). Continuare a toccare il pulsante di funzione del frullatore finché gli ingredienti non raggiungono la consistenza desiderata. Quando si rilascia il pulsante di funzione del frullatore, il frullatore si ferma.
10. Se gli ingredienti si attaccano al lato della caraffa o se gli ingredienti mescolati sono ancora troppo solidi, è possibile rilasciare il pulsante di funzionamento del frullatore e rimuovere la caraffa dalla base. Gli ingredienti possono essere rimossi dal lato usando la spatola e, se necessario, si può aggiungere un po' d'acqua per diluire leggermente il cibo.
    - i. **Attenzione**! Non utilizzare la funzione frullatore quando la caraffa è vuota. Ciò può causare danni all'apparecchio. 10 ii. Attenzione! Dopo aver toccato il pulsante di funzione del frullatore per 40 secondi, il dispositivo ritorna automaticamente alla modalità standby.
    - ii. **Attenzione**! Non lasciare che l'apparecchio frulli ininterrottamente per più di 40 secondi. Se dopo 40 secondi gli ingredienti non hanno ancora raggiunto la consistenza desiderata, lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 3 minuti prima di continuare a frullare.
11. Rimuovere la brocca dalla base.
12. Girare il coperchio della brocca.
13. Utilizzare la spatola per rimuovere gli ingredienti miscelati dalla caraffa. Svuotare il cibo in una ciotola o in un piatto.
14. Dopo aver utilizzato l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio, versare l'acqua dal serbatoio, pulire tutti gli accessori (vedi capitolo 6. PULIZIA E MANUTENZIONE) e infine asciugare l'interno del vano acqua.

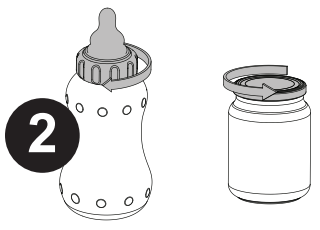


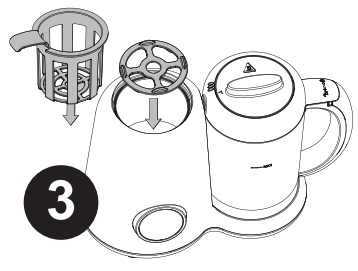


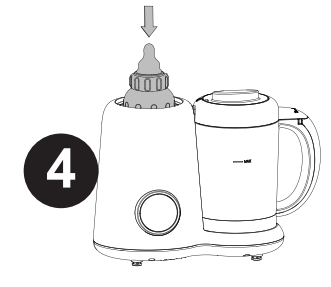


9. Riscaldare il cibo in bottiglia/barattolo

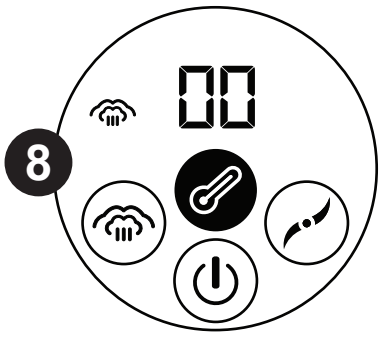
1. Posizionare l'apparecchio su una superficie solida e piana, assicurando uno spazio sufficiente intorno ad esso per evitare danni agli armadietti della cucina, ad esempio a causa del vapore caldo. Quando si riscalda una bottiglia o un barattolo di cibo, non è necessario che la brocca sia posizionata sulla base.
2. Rimuovere il tappo della bottiglia e fissare saldamente la tettarella alla bottiglia. Per riscaldare il cibo in barattolo, svitare il coperchio del barattolo.
   - i. **Attenzione**! Non lasciare il coperchio del barattolo.
3. Posizionare l'anello isolante nel serbatoio dell'acqua. Se la bottiglia o il barattolo sono molto piccoli, si può anche scegliere di collocare il cestello di sterilizzazione nel serbatoio dell'acqua. In questo caso, non è necessario inserire l'anello isolante nel serbatoio dell'acqua.
   - i. **Attenzione**! L'anello isolante o il cestello di sterilizzazione devono essere inseriti nell'acqua. 3 serbatoio. A causa dell'elevata temperatura, la bottiglia o il barattolo non devono essere posizionati direttamente sulla vasca. piastra di riscaldamento.
4. Posizionare il flacone/barattolo sull'anello isolante o nel cestello di sterilizzazione.
5. Riempire d'acqua lo spazio tra la bottiglia/il barattolo e la parete interna del serbatoio. Riempire fino a circa metà del latte/alimento.
   - i. **Attenzione**! Assicurarsi che l'acqua nel serbatoio non superi l'indicazione MAX.
   - ii. **Attenzione**! Non introdurre mai nel serbatoio dell'acqua liquidi diversi dall'acqua (per la decalcificazione è consentito solo l'aceto bianco, vedi capitolo 6: PULIZIA E MANUTENZIONE).
   - iii. **Attenzione**! La funzione di riscaldamento non deve MAI essere utilizzata senza acqua

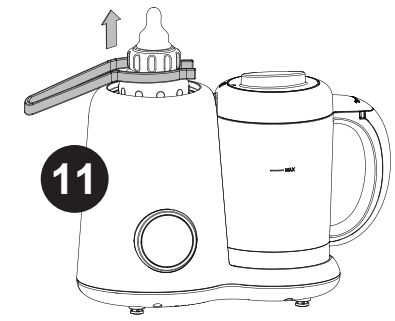


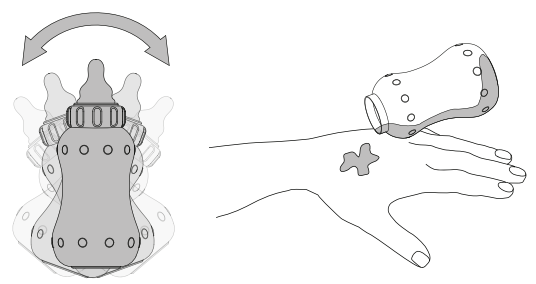




6. Se si desidera, è possibile posizionare il coperchio del vapore sul serbatoio dell'acqua.
   - i. **Attenzione**! Quando si utilizza il cestello di sterilizzazione, il coperchio del vapore non si inserisce nel serbatoio dell'acqua.
7. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente.
8. Toccare il pulsante della funzione di riscaldamento. L'icona "funzione di riscaldamento attivata" si accende sul pannello di controllo. La temperatura predefinita è 37°C. Toccando il pulsante della funzione di riscaldamento, è possibile impostare una temperatura compresa tra 37°C e 50°C. La temperatura e il tempo di riscaldamento dipendono dal tipo di alimento e dalla sua quantità. Per ulteriori informazioni, consultare i relativi ricettari o internet.
9. La funzione di riscaldamento si avvia automaticamente dopo un ritardo di 3 secondi. Il riscaldamento dell'acqua nel serbatoio richiede un certo tempo. L'elemento riscaldante si accende e si spegne a intervalli (il BFP-66 emette un suono regolare), contribuendo a stabilizzare l'acqua alla temperatura impostata.
10. L'acqua continua a riscaldarsi per un totale di 40 minuti. Quando l'acqua raggiunge la temperatura desiderata, la mantiene. Dopo 40 minuti, l'apparecchio emette 3 segnali acustici e il pannello di controllo torna in modalità standby.
    - i. **Attenzione**! L'apparecchio non fornisce alcuna indicazione quando l'acqua ha raggiunto la temperatura impostata.
11. Rimuovere regolarmente il biberon/il vasetto dal serbatoio dell'acqua (o dal cestello di sterilizzazione) on le pinze e agitare il latte/gli alimenti per distribuire la temperatura in modo uniforme. Controllare la temperatura dell'alimento sul dorso della mano o sul polso.
    - i. **Attenzione**! Tenere presente che gli spruzzi d'acqua provenienti dal serbatoio dell'acqua, dal coperchio del vapore, dal cestello di sterilizzazione e dal biberon o dal vasetto possono essere caldi.
12. Una volta che il latte o gli alimenti hanno raggiunto la temperatura desiderata, utilizzare le pinze o il cestello di sterilizzazione per rimuovere il biberon o il vasetto dal serbatoio dell'acqua e spegnere l'apparecchio tenendo premuto il pulsante di accensione/spegnimento/pausa per 3 secondi.
13. Se l'apparecchio non è più necessario, togliere la spina dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio, quindi versare l'acqua dal serbatoio dell'acqua e asciugare l'interno del serbatoio.



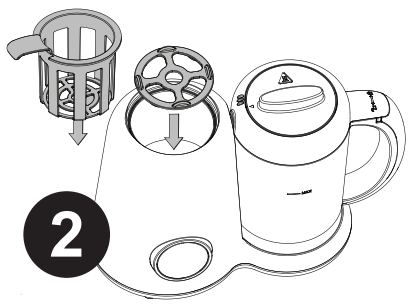


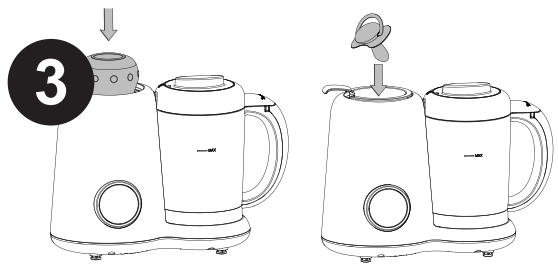


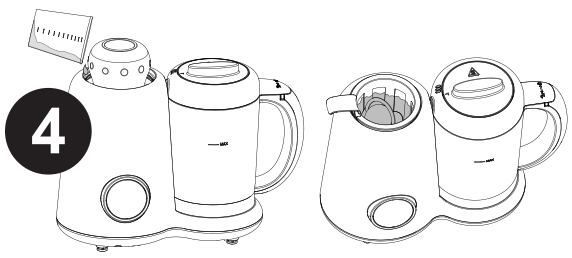
Durante il riscaldamento, è possibile regolare la temperatura o passare l'apparecchio alla modalità standby (vedere capitolo 5.3. MODALITÀ STAND-BY). A tal fine, toccare il pulsante della funzione di riscaldamento o il pulsante di accensione/spegnimento/pausa. Se non si interviene entro 5 minuti, l'apparecchio torna automaticamente in modalità standby.

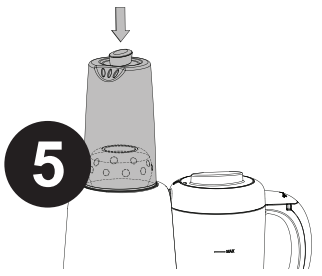
10. STERILIZZAZIONE DI BIBERON

1. Collocare l'apparecchio su una superficie solida e piana, assicurando uno spazio sufficiente intorno ad esso per evitare danni agli armadietti della cucina, ad esempio a causa del vapore caldo.
   - i. **Attenzione**! Affinché la funzione vapore funzioni correttamente, la caraffa e il suo coperchio devono essere posizionati sull'apparecchio.
2. Per le bottiglie: Inserire l'anello isolante nel serbatoio dell'acqua./ Per le tettarelle: Inserire il cestello di sterilizzazione nel serbatoio dell'acqua.
   - i. **Attenzione**! L'anello isolante o il cestello di sterilizzazione devono essere collocati nel serbatoio dell'acqua per evitare il contatto diretto tra il biberon e la piastra di riscaldamento a causa delle alte temperature.
3. Per le bottiglie: Rimuovere il tappo e/o la tettarella. Posizionare la bottiglia capovolta sull'anello isolante nel serbatoio dell'acqua. / Per le tettarelle: Posizionare la tettarella nel cestello di sterilizzazione.
   - i. **Attenzione**! Inserire nel cestello solo una tettarella alla volta.
4. Per le bottiglie: Versare circa 60 ml di acqua nel serbatoio dell'acqua utilizzando il misurino. / Per le tettarelle: Aggiungere al serbatoio dell'acqua una quantità d'acqua sufficiente a coprire completamente la tettarella.
   - i. **Attenzione**! Non riempire il serbatoio dell'acqua oltre l'indicazione MAX. Non aggiungere mai liquidi diversi dall'acqua, ad eccezione dell'aceto bianco per la decalcificazione (vedere il capitolo 6: PULIZIA E MANUTENZIONE). Non utilizzare mai la funzione vapore senza acqua nel serbatoio dell'acqua.
5. Per le bottiglie: Fissare il coperchio del vapore sul serbatoio dell'acqua. / Per le tettarelle: Non è necessario posizionare il coperchio del vapore poiché la tettarella sarà completamente sommersa.
6. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente.
7. Attivare la funzione vapore premendo il pulsante corrispondente. L'icona "funzione vapore attivata" si accende sul pannello di controllo. La durata predefinita del vapore è di 20 minuti, ma può essere regolata a intervalli di 5 minuti, da 5 a 30 minuti, premendo il pulsante della funzione vapore. Per la sterilizzazione di biberon e tisane è sufficiente un tempo di vapore di 5 minuti.
8. Durante l'ultimo minuto, il display esegue un conto alla rovescia da 60 a 0 secondi. Tre segnali acustici indicano che il dispositivo sta tornando in modalità standby.
9. Lasciare raffreddare il serbatoio dell'acqua per 4-5 minuti dopo la cottura a vapore.
10. Per le bottiglie: Rimuovere il biberon dal serbatoio dell'acqua utilizzando le pinze. / Per le tettarelle: Sollevare con cautela il cestello dal serbatoio dell'acqua e utilizzare le pinze per estrarre la tettarella.
    - i. **Attenzione**! Fare attenzione agli schizzi di acqua calda/vapore provenienti dal serbatoio dell'acqua, dal coperchio del vapore, dal cestello di sterilizzazione, dal biberon e dalla tettarella.
11. Se l'apparecchio non serve più, staccare la spina dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio, quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare l'interno.







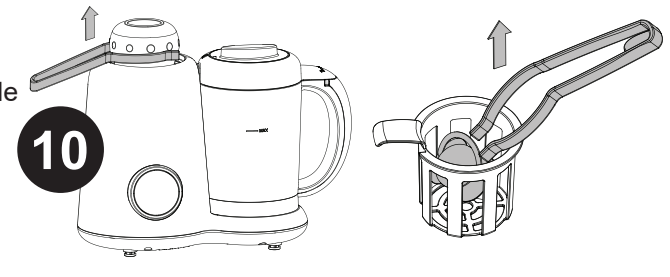


Durante la sterilizzazione, è possibile regolare la durata del vapore o tornare alla modalità standby premendo il pulsante della funzione vapore o il pulsante di accensione/spegnimento/pausa (vedere il capitolo 5.3: MODALITÀ STAND-BY). Se non viene premuto alcun pulsante entro 5 minuti, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby.



11. Smaltimento dell'apparecchio

Alla fine del ciclo di vita dell'apparecchio, non smaltire questo prodotto con i normali rifiuti domestici. Portateli invece in un punto di raccolta dedicato al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.



12. SPECIFICHE TECNICHE

- Ingresso: 230V ~ 50Hz
- Potenza - Frullatore: 150W
- Potenza - Cottura a vapore/riscaldamento: 300W
- Temperatura di esercizio: Da 10°C a 40°C / da 50°F a 104°F

Garanzia di 24 mesi

L'Alecto BFP-66 è coperto da una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto. Questa garanzia copre la riparazione gratuita dei difetti che si verificano in condizioni di uso normale e che sono dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, a discrezione dell'importatore.

Come agire:
Se si verifica un difetto, consultare innanzitutto la sezione di questo manuale dedicata alla risoluzione dei problemi. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti Alecto all'indirizzo www.alectobaby.nl.

Condizioni di invalidità della garanzia:
La garanzia decade nelle seguenti circostanze:

- Uso improprio o errato, utilizzo di parti o accessori non originali, negligenza o difetti causati da umidità, incendio, inondazioni, fulmini o eventi naturali.
- Modifiche o riparazioni non autorizzate effettuate da terzi. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato.
- Trasporto errato dell'apparecchio senza un imballaggio adeguato o se l'apparecchio non è accompagnato dal presente certificato di garanzia e dalla ricevuta d'acquisto originale.
- La responsabilità per eventuali danni conseguenti è espressamente esclusa, ad eccezione di quelli coperti dalla presente garanzia.

Per ulteriori informazioni sulla nostra garanzia e sui termini in essa contenuti, visitare il nostro sito Web o contattare il nostro servizio clienti.