

TABLE DES MATIÈRES

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

1. INTRODUCTION

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

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

UTILISATION PRÉVUE :

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

2. APERÇU

2.1. APPAREIL ET ACCESSOIRES

- A : Pinces
- B : couvercle à vapeur
- C : spatule
- D : couvercle du réservoir d'eau
- E : panier de stérilisation
- F : bague isolante
- G : réservoir d'eau
- H : base
- I : panneau de commande
- J : verre doseur 120 ml
- K : couvercle de l'orifice d'arrivée de vapeur
- L : couvercle avec événements à vapeur
- M : couvercle du bol
- N : orifice d'arrivée de vapeur
- O : panier vapeur 650 ml
- P : lame *
- Q : joint de la lame * + pièce de rechange dans un sachet
- R : poignée du bol
- S : indication MAX. : 570 ml
- T : boîte
- U : orifice de sortie de vapeur
- V : bague d'étanchéité de la lame *
- W : anneau d'étanchéité pour l'eau
- X : cordon d'alimentation
- Y : bouton de verrouillage de la boîte

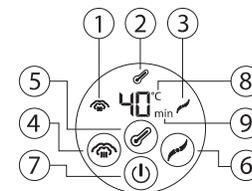
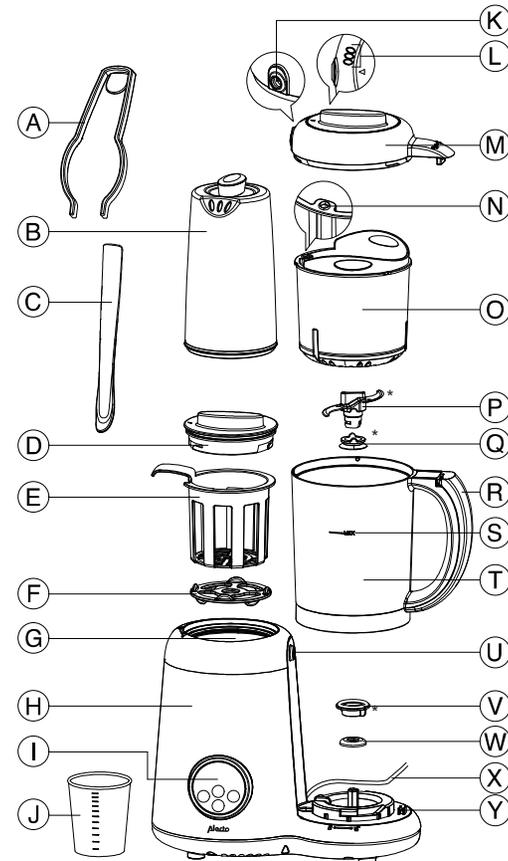
* Les pièces sont déjà montées à la livraison.

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

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

2.2. PANNEAU DE COMMANDE

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



3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

4. MISE EN SERVICE/PRÉPARATIONS

APRÈS L'ACHAT :

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

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

AVANT CHAQUE UTILISATION :

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

5. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

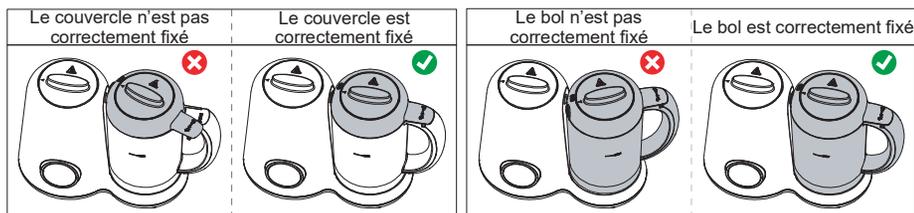
5.1. MONTAGE ET DÉMONTAGE

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

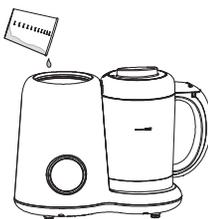
5.2. AVERTISSEMENTS



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



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



5.3. MODE VEILLE



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

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

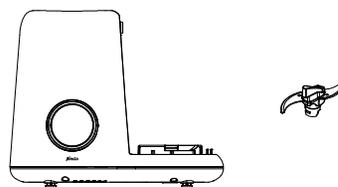
Suivez les instructions ci-dessous :

1. Versez la solution de vinaigre blanc (60 ml de vinaigre blanc et 60 ml d'eau) dans le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il soit à moitié plein et vissez le couvercle sur le réservoir d'eau.
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. Versez la solution du réservoir d'eau et rincez correctement avec de l'eau. Rincez correctement le couvercle sous le robinet.
4. Remplissez le réservoir d'eau avec 250 ml d'eau (jusqu'à l'indication MAX) et effectuez 1 cycle de vapeur sans ingrédients avant de reprendre la préparation des aliments.
5. Enfin, séchez le réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon doux.

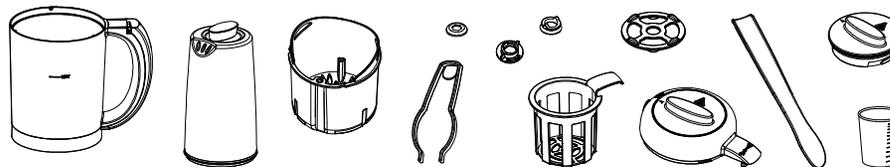


- Rincez les pièces lavables au lave-vaisselle (voir dessin ci-dessous) sous le robinet avant de les mettre dans le lave-vaisselle.
- Séchez toutes les pièces avant de les remonter et de les stocker.
- Toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments, telles que le panier à vapeur, la spatule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

N'EST PAS LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE :



EST LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE :



7. CUISSON À LA VAPEUR

7.1. LES INGRÉDIENTS POUR LA CUISSON À LA VAPEUR UNIQUEMENT

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

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

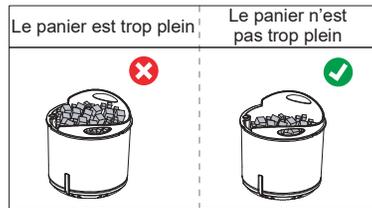
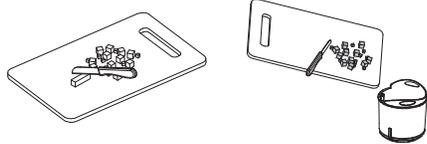
Attention ! Assurez-vous que l'eau dans le réservoir d'eau ne dépasse PAS l'indication MAX.

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

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

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

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



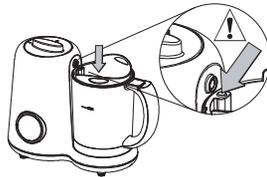
Attention ! Veillez à ce que la quantité d'aliments dans le panier du cuseur à vapeur ne dépasse pas le bord supérieur du panier. L'ouverture pour vapeur dans le bol peut se boucher.

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

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

Attention ! Veillez à ce que la lame soit toujours correctement fixée au bol (voir chapitre 5.1. MONTAGE ET DÉMONTAGE). Dans le cas contraire, la condensation et les aliments s'échapperont du bol et pénétreront dans l'appareil.

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



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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. Dévissez le couvercle du bol avec précaution.

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

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

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



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

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

7.2. MÉLANGE DES INGRÉDIENTS APRÈS CUISSON À LA VAPEUR

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

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

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



8. MÉLANGE DES INGRÉDIENTS UNIQUEMENT

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

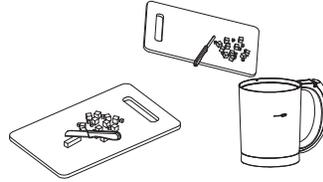
Attention ! Veillez à ce que la lame soit toujours correctement fixée au bol (voir chapitre 5.1. MONTAGE ET DÉMONTAGE).

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

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

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

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



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

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

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

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

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



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



Attention ! N'utilisez pas la fonction de mélangeur lorsque le bol est vide. Cela peut causer des dommages à l'appareil.

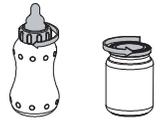
Attention ! Lorsque vous appuyez sur le bouton de fonction du mélangeur pendant 40 secondes, l'appareil revient automatiquement en mode veille.

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

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

9. RÉCHAUFFEMENT DES ALIMENTS DU BIBERON/BOCAL

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



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

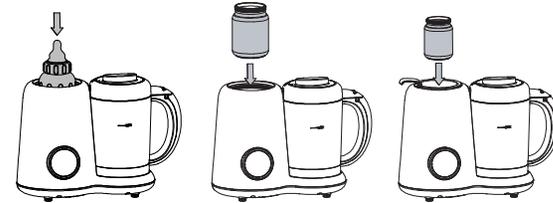
Attention ! Le couvercle du bocal ne doit pas rester sur le bocal.

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

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



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



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

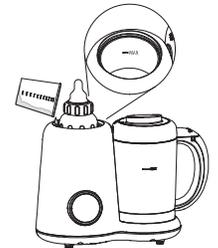
Attention ! Assurez-vous que l'eau dans le réservoir d'eau ne dépasse pas l'indication MAX.

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

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

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

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



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

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

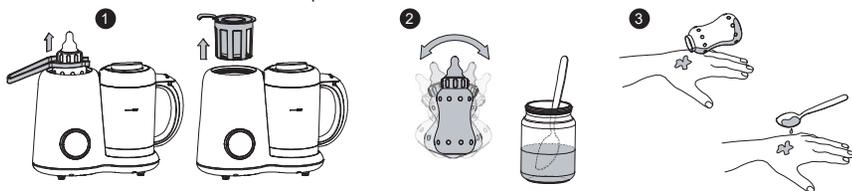


9. La fonction de réchauffement démarre automatiquement au bout de 3 secondes. Il faut un certain temps pour que l'eau du réservoir se réchauffe. L'élément chauffant s'allume et s'éteint à intervalles réguliers (vous entendrez des clics réguliers dans le BFP-66). De cette façon, l'eau est stabilisée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

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

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

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



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

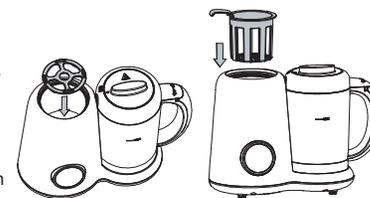
Pendant le réchauffage, il est possible de régler la température ou de revenir au mode veille (voir chapitre 5.3 MODE VEILLE). Pour ce faire, appuyez sur le bouton de la fonction de réchauffement ou sur le bouton marche/arrêt/pause. Si aucune sélection n'est effectuée au bout de 5 minutes, l'appareil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

10. STÉRILISATION DES BIBERONS ET DES TÉTINES

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

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

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

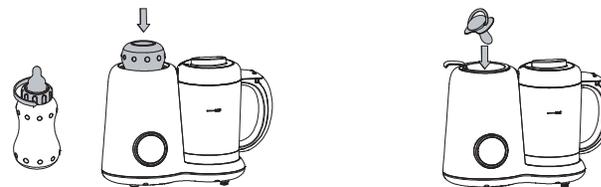


Attention ! La bague isolante OU le panier de stérilisation doit être placé dans le réservoir d'eau. En raison de la température élevée, le biberon/la tétine ne doit pas entrer en contact direct avec la plaque chauffante.

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

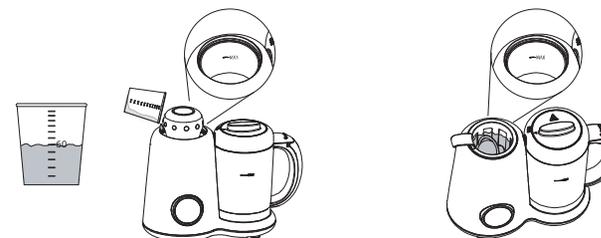
Pour les tétines : Placez la tétine dans le panier de stérilisation.

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



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

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



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

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



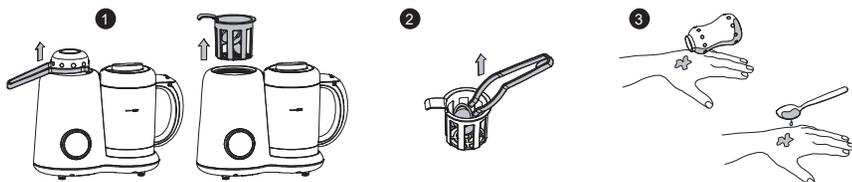
- Branchez le cordon d'alimentation à la prise murale.
- Appuyez sur le bouton de la fonction vapeur. L'icône « fonction vapeur activée » s'allume dans le panneau de commande. Le temps par défaut pour la cuisson à la vapeur est de 20 minutes. En appuyant sur le bouton de la fonction vapeur, vous pouvez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



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

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

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



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

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

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

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



12. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Entrée : 230 V~ 50 Hz

Alimentation - mélangeur : 150 W

Alimentation - cuisson à vapeur/réchauffement : 300 W

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

13. GARANTIE

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

PROCÉDURE :

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

ANNULATION DE LA GARANTIE :

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