

AGU[®] ADVANCED
GROWING
UP



Octopy

FOOD PROCESSOR

AGU FP7

5
in 1



DE BEDIENUNGSANLEITUNG

FR MODE D'EMPLOI

EN USER MANUAL

RU РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

agu-baby.com

INHALT

1	Einleitung	3
2	Bezeichnungsliste	4
3	Anwendungsbereich	5
4	Lieferumfang	6
5	Hauptkennwerte	7
6	Gerätebeschreibung	8
7	Sicherheitsanweisungen	9
8	Betriebsvorbereitung.....	11
9	Arbeitsweise und Prinzip.....	13
10	Reinigung des Geräts	24
11	Mögliche Störungen und deren Beseitigung.....	26
12	Verordnungen der Lagerung, Beförderung und Betrieb des Geräts.....	26
13	Entsorgung	27
14	Zertifizierung	27
15	Herstellergarantie	28

1 EINLEITUNG

Lieber Kunde, vielen Dank, dass Sie sich für unsere Produkte entschieden haben!

Die Küchenmaschine **AGU FP7** ist ein hochwertiges Gerät, das eine Vielzahl von Funktionen ausführt. Es hat ein attraktives Design und nimmt wenig Platz in der Küche ein.

Die Funktionen der Küchenmaschine AGU FP7:

- gleichmäßige und schnelle Erwärmung von Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung;
- Sterilisation von Flaschen und Zubehör;
- Dampfgaren, mit 2-Modi je nach Lebensmitteltyp und hält die Nährstoffe;
- Auftauen;
- Mixer mit 2 Geschwindigkeitsstufen für verschiedene Texturen von Lebensmitteln;
- Haltung von Lebensmitteln warm von 1 bis 8 Stunden;
- Selbstreinigungsmodus und Entkalkung im Wasserbehälter.

Eigenschaften der Küchenmaschine AGU FP7:

- Erweiterter Satz der Zubehöre;
- Bequemes Touchpanel;
- Einstellbares Winkelinformationsdisplay mit Hintergrundbeleuchtung;
- Niedriger Geräuschpegel;
- doppelter Sicherheitsschalter für den sicheren Gebrauch (das Gerät schaltet sich nicht ohne Wasserbehälter und mit einer falsch eingestellten Deckel ein);
- Krug, Körbe und Schneiden sind spülmaschineneeignet;
- Schüsselinhalt 900 ml, Nutzinhalt, die durch die Verwendung zusätzliche Körbe erhöht werden kann;
- automatische Ausschaltung bei niedrigem Wasserstand und beim Betrieb der Maschine im Leerlauf;
- Sicht- und Tonanzeige;
- praktischer Raum für Aufbewahrung des Kabels, Kochzubehöre können im Innern des Gerätes aufbewahrt werden.

2 BEZEICHNUNGSLISTE

Symbole Bedeutung



- Das Gerät entspricht den Hauptanforderungen von der:
- Richtlinie 2014/30/EU EMC über elektromagnetische Verträglichkeit;
 - Richtlinie 2014/35/EU LVD über Niederspannungsanlage;
 - Richtlinie 2011/65/EU RoHS über Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.



WEEE (Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte). Diese Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass es am Ende seiner Lebensdauer nicht mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Umweltschäden zu vermeiden oder die menschliche Gesundheit vor unkontrollierter Entsorgung zu schützen, trennen Sie diese Abfälle von anderen Abfallarten und recyceln Sie sie entsprechend den übernommenen Normen.



Das Gerät entspricht den Hauptanforderungen der Richtlinie 2011/65/EU über Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlichen Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.



- Das Gerät entspricht den Hauptanforderungen:
- TR ZU 020/2011 «Elektromagnetische Verträglichkeit der Betriebsmittel, über elektromagnetische Verträglichkeit der Betriebsmittel»;
 - TR ZU 004/2011 «Über Sicherheit von Niederspannungsanlagen, über Sicherheit von Niederspannungsgeräten».



Warnung/Achtung.



Vor Gebrauch beachten Sie die Bedienungsanleitung.



Hersteller.

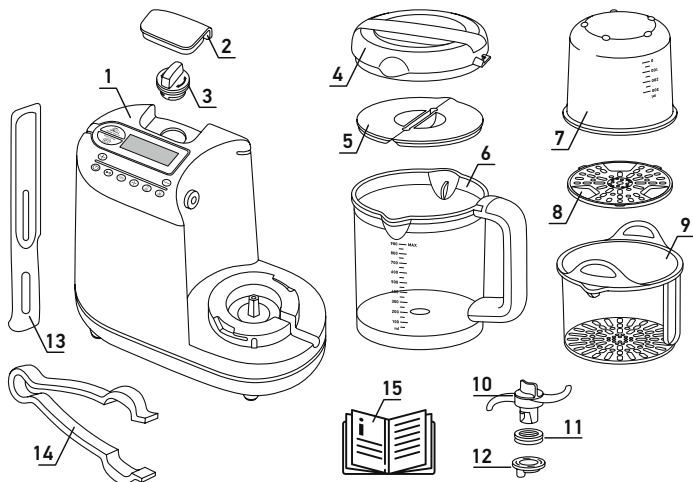
3 ANWENDUNGSBEREICH

Das Gerät ist für Haushaltsnutzung bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke.

Das Gerät kann verwendet werden für:

- Erwärmung von Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung;
- Sterilisation von Flaschen und Zubehör;
- Dampfgaren;
- Mischen und Mahlen;
- Temperaturhaltung der Lebensmittel;
- Auftauen.

4 LIEFERUMFANG



- 1 Haupteinheit und Wasserbehälter – 1 Stk.
- 2 Dekorativer Deckel für Wasserbehälter – 1 Stk.
- 3 Deckel für Wasserbehälter – 1Stk.
- 4 Hauptdeckel – 1 Stk.
- 5 Spritzschutzdeckel – 1 Stk.
- 6 Mixerschüssel – 1 Stk.
- 7 Meßbecher – 1 Stk.

- 8 Filtersieb – 1 Stk.
- 9 Korb für Dampfgaren – 1 Stk.
- 10 Schneiden – 1 Stk.
- 11 Abdichtung – 1 Stk.
- 12 Schneidebasis – 1 Stk.
- 13 Schaufel – 1 Stk.
- 14 Zange – 1 Stk.
- 15 Bedienungsanleitung – 1 Stk.

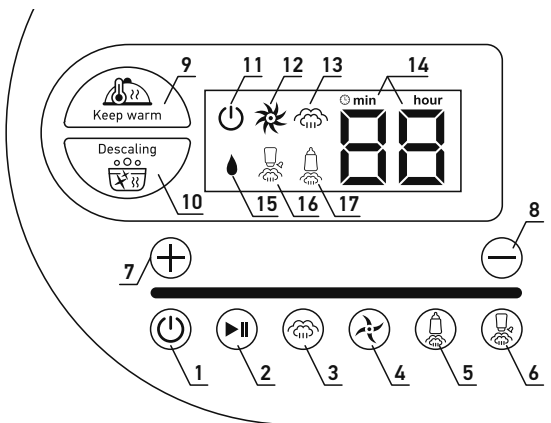
5 HAUPTKENNWERTE

Technische Parameter

Typ	Küchenmaschine
Spannungsversorgung	Wechselstromnetz 220–240 V, 50 Hz
Maximalleistung des Heizgerät, W	700
Motorleistung, W	120
Abmessunf (BxLxH), mm	288x132x212
Gewicht, kg	2,1
Schüsselinhalt, ml	900
Wasserbehälterinhalt, ml	280

6 GERÄTEBESCHREIBUNG

KONTROLLPANEEL UND DISPLAY



Bedientaste

- 1 Power-Taste
- 2 Start/Pause
- 3 Dampfgarer-Modus
- 4 Mixer/Zerkleinerer-Modus
- 5 Heizmodus
- 6 Sterilisation-Modus
- 7 Erhöhen die Zeit
- 8 Reduzieren die Zeit
- 9 Wärmehaltung-Modus
- 10 Selbstreinigungsmodus

Statusanzeigen

- 11 Speisung ein
- 12 Mixer/Zerkleinerer
- 13 Dampfgarer (2 Leistungsmodi)
- 14 Zeit (Minuten und Stunden)
- 15 Niedrige Wasserstandsanzeige
- 16 Sterilisor
- 17 Wärmer

7

SICHERHEITSANWEISUNGEN



WARNUNG

Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen grundlegende Sicherheitsmaßnahmen immer befolgt werden.



Vor dem Gebrauch lesen Sie die Bedienungsanleitung und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung.

- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, stellen Sie sicher, dass die auf dem Gerät angegebenen Parameter mit den Parametern Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht unangemessen. Verwenden Sie das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke. Die Verwendung des Geräts für andere Zwecke als die in der Anleitung beschrieben ist, ist ein Verstoß gegen die Betriebsregeln.
- Das Gerät darf nur an geerdeten Steckdosen angeschlossen werden. Andernfalls wird das Gerät nicht die Anforderungen des Schutzes gegen elektrischen Schlag treffen.
- Ziehen Sie das Netzkabel nicht in der Nähe von Wärmequellen, Gas- oder Elektroherden. Stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verdreht oder biegt und nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommt. Die Beschädigung des Kabels kann zu Fehlfunktionen führen, die nicht den Garantiebedingungen entsprechen.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Beschädigungen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals mit einem beschädigten Kabel oder Stecker.
- Schalten Sie das Gerät mit trockenen Händen aus der Steckdose und ziehen Sie das Netzkabel am Stecker, nicht am Kabel. Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann zur Beschädigung des Kabels und zu einem elektrischen Schlag führen. Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Verwenden Sie das Gerät ohne Wasser im Wasserbehälter.
- Vor dem Installieren oder Entfernen von Komponenten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer vom Stromnetz.

- Überschreiten Sie nicht die Menge und die Kochzeit, die in der Tabelle in Abschnitt 9 «Arbeitsweise und Prinzip» angegeben sind. Lassen Sie das Gerät für etwa 15 Minuten zwischen zwei aufeinanderfolgenden Verwendungen abkühlen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene Oberfläche, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Öffnen Sie den Deckel des Wasserbehälters (3) nicht während des Betriebs, nach dem Ausschalten des Gerätes darf der Deckel nicht früher als nach 5 Minuten geöffnet werden.



Behandeln Sie die Schneiden mit äußerster Vorsicht, besonders wenn Sie die Schüssel leeren oder reinigen. Die Schneiden sind sehr scharf.



Beim Dampfgaren wird das Gerät sehr heiß, seien Sie vorsichtig.

- Verwenden Sie den Henkel der Schüssel zu heben.



Vorsicht vor heißem Dampf, der von Schüssel und Wasserbehälter während des Kochens ansteigt.

- Leeren Sie den Wasserbehälter, bevor Sie das Gerät aufbewahren.
- Kippen oder wippen Sie das Gerät nicht, versuchen Sie nicht, das Gerät zu leeren oder während des Betriebs zu füllen.
- Öffnen Sie das Gerät nicht.



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.

- Füllen Sie den Behälter nicht mit Lebensmitteln über der Höchstmarke «MAX».
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt für Personen (auch Kinder) mit physischen, sensorischen oder mentalen Beeinträchtigungen oder Personen, die nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, es sei denn, sie wurden durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, in der Benutzung des Gerätes unterwiesen oder anfänglich beaufsichtigt. Es ist notwendig, die Kinder zu überwachen, um ihre Spiele mit Gerät, Zubehör und Originalverpackung zu verhindern. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen nicht ohne Aufsicht von Erwachsenen von Kindern durchgeführt werden. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie Kinder nicht das Gerät als Spielzeug verwenden.

- Im Fall von Fehlfunktionen, verwenden Sie das Gerät nicht mehr und wenden Sie sich an ein spezialisiertes Servicecenter. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Alle Reparaturen müssen von einem autorisierten Servicecenter durchgeführt werden. Unprofessionelle Reparatur kann zu Schäden am Gerät, Verletzungen und Sachschäden führen.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften sowie durch unsachgemäße oder nicht bestimmungsgemäße Verwendung dieser Anleitung entstehen.

8 BETRIEBSVORBEREITUNG



Bitte lesen Sie sich vor dem Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Bewahren Sie die Anleitung für die spätere Verwendung.

Nehmen Sie das Gerät und Zubehör aus der Schachtel, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Werbeaufkleber und Etiketten.



WARNUNG

Das Verpackungsmaterial (Folie, Schaumplast usw.) kann für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



Wischen Sie das Gerätegehäuse vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab. Spülen Sie die abnehmbaren Teile, den Behälter, die Schneiden, den Korb zum Kochen, die Deckel in Seifenwasser oder in der Spülmaschine oder unter Strahl von warmen Wasser mit Feinwaschmittel ab.

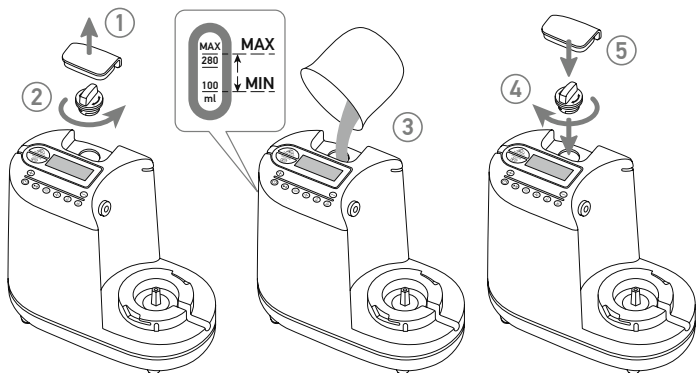


Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Schneiden: sie sind sehr scharf!

Lassen Sie das Gerät und seine Teile trocknen.

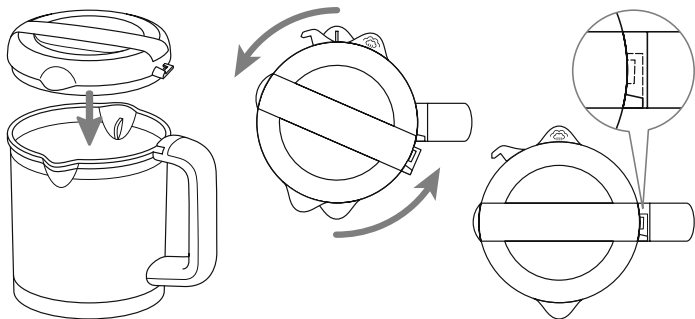
BEFÜLLUNG DES WASSERBEHÄLTERS

- 1 Entfernen Sie den Deckel des Wasserbehälters (2), indem Sie den Deckel vorsichtig ziehen.
- 2 Öffnen Sie den Wasserbehälter durch Drehen den Verschlußstopfen (3) gegen den Uhrzeigersinn.
- 3 Füllen Sie den Behälter mit Wasser, nicht mehr als die Strichmarke «MAX» (280 ml), befindet auf der linken Seite des Gerätes.
- 4 Schließen Sie den Wasserbehälter durch Drehen den Verschlußstopfen (3) im Uhrzeigersinn.
- 5 Legen Sie den Deckel (2) wieder auf.



INSTALLATION DES DECKELS DER MIXERSCHÜSSEL

Setzen Sie den Deckel auf die Mixerschüssel und drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, so der Deckel verrastet.

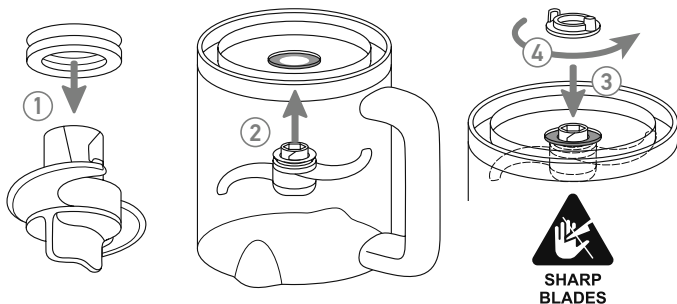


INSTALLATION UND ENTFERNUNG DER SCHNEIDEN

- 1 Setzen Sie die Abdichtung (11) auf die Schneide-Spindel.
- 1 Halten Sie die Mixerschüssel (6) auf den Kopf und setzen Sie die Schneide-Spindel in Öffnung in Mixerschüssel ein.
- 2 Setzen Sie den Sicherungsring (12) auf die Schneide-Spindel und halte die Schneide in Position innerhalb der Schüssel (6).
- 3 Drehen Sie den Sicherungsring (12) um eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn, um die Schneide in Position zu halten.

! WICHTIG

Ziehen Sie den Sicherungsring, um zu prüfen, ob die Schneide richtig eingeschraubt ist.

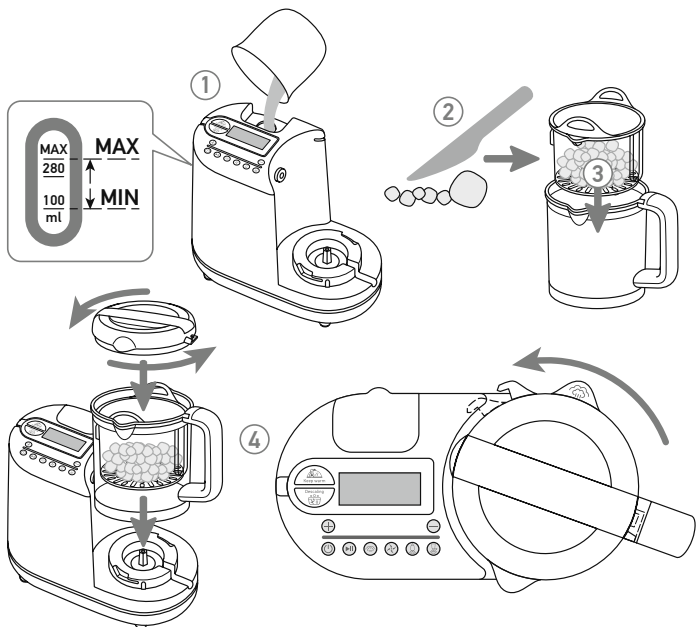


9 ARBEITSWEISE UND PRINZIP



MODUS «DAMPFGAREN»

- 1 Füllen Sie den Behälter mit Wasser, nicht weniger als die Strichmarke «100 ml» und nicht mehr als die Strichmarke «MAX» (280 ml), befindet auf der linken Seite des Gerätes.
- 2 Schneiden Sie die Produkte und legen Sie die Produkte in den Korb für Dampfaren (9).
- 3 Setzen Sie den Korb in die Schüssel, bedecken Sie die Schüssel mit einem Deckel und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.
- 4 Setzen Sie die Schüssel an der Haupteinheit, und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf Anschlag.



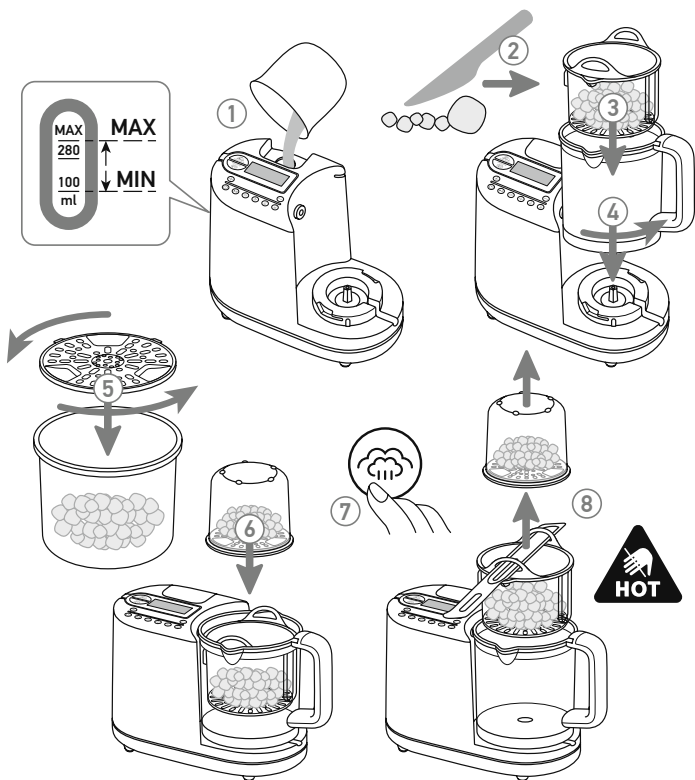
! WARNUNG

Schneiden für alle Betriebsmodi werden nicht entfernt und verbleiben in der Mixerschüssel.

Wenn Sie zwei Produkte gleichzeitig kochen müssen:





- 1 Füllen Sie den Behälter mit Wasser, nicht weniger als die Strichmarke «100 ml» und nicht mehr als die Strichmarke «MAX» (280 ml), befindet auf der linken Seite des Gerätes.
- 2 Schneiden Sie die Produkte und legen Sie die Produkte in den Korb für Dampfgaren (9).
- 3 Legen Sie den Korb (9) in die Schüssel (6).
- 4 Setzen Sie die Schüssel an der Haupteinheit, und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf Anschlag.


- 5 Dann legen Sie ein anderes Produkt in den Messbecher (7) und befestigen Sie das Filtersieb (8) (für das setzen Sie das Filtersieb in den Messbecher und drehen Sie das Filtersieb gegen den Uhrzeigersinn).
- 6 Dann stellen Sie den Messbecher auf den Korb.



WARNUNG

Der Meßbecher ist nicht starr an dem Korb befestigt. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Gerät in dieser Konfiguration.

- 7 Drücken Sie die Taste für Modus «Dampfgaren» . Die Standardbetriebszeit Die Standardzeit für diesen Modus ist 20 Minuten. Sie können die Taste drücken   um die Zeit der Sterilisation von 1 Minute bis 30 Minuten zu erhöhen oder zu verringern. Wenn die Einstellung abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste  um den Kochvorgang zu starten. Wenn Sie den Kochvorgang stoppen wollen, drücken Sie die Taste nochmals.

Durch Drücken der Taste  kann einer von zwei Leistungsmodi gewählt werden (standardmäßig Hochleistung ist eingestellt).

Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät. Alle Sichtanzeigen schalten sich automatisch nach 10 Minuten.

- 8 Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Korb mit dem Spatel.
Das Essen ist fertig zum Verzehr oder zum weiteren Kochen.

Empfohlene Kochzeit für verschiedene Zutaten*

Art von Lebensmitteln	Lebensmittel	Kochzeit, min
Frucht	Apfel	5
	Apfelsine	10
	Pfirsich	10
	Birne	5
	Ananas	15
	Pflaume	10

Gemüse	Spargel	10
	Brokkoli	20
	Karotte	15
	Blumenkohl	15
	Sellerie	15
	Zucchini	15
	Fenchel	15
	Brechbohnen	20
	Lauch	15
	Zwiebel	15
	Erbsen	20
	Pfeffer	15
	Kartoffel	20
	Kürbis	15
	Spinat	15
	Steckrübe	15
	Süßkartoffel	15
Tomate	15	
Fleisch	Huhn, Rindfleisch, Lammfleisch, Schweinefleisch usw.	20
Fisch	Lachs, Seezunge, Kabeljau, Forelle usw.	15

*Die Daten in der Tabelle sind Richtwerte und sind für den Modus der maximalen Dampfleistung bestimmt.




HINWEIS


Alle Produkte müssen in kleine Würfel geschnitten werden und nicht größer als 2–3 cm sein.

Die Wassermenge, die notwendig ist, um den Behälter zu füllen, um eine bestimmte Dämpfzeit zu erreichen, kann variieren.

Die gesamte Wassermenge in dem Behälter ist geeignet zum Dampfgaren für 20 Minuten.

Für längere Perioden des Dampfgarens, wenn das Wasser im Behälter endet, sollten Sie:

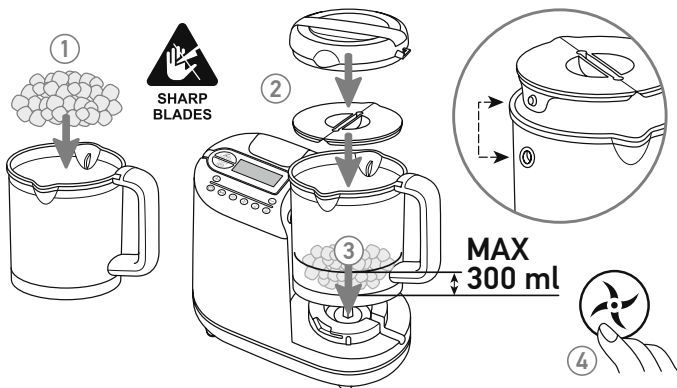
- stoppen Sie das Kochen und warten Sie für 5 Minuten;
- öffnen Sie den Wasserbehälter;
- füllen Sie mit ausreichender Wassermenge, um das Dämpfen zu schließen, nicht mehr als die Strichmarke «MAX» (280 ml), befindet auf der linken Seite des Gerätes;
- drücken Sie die Taste  um das Dampfgaren fortzusetzen.


Wenn der Wasserbehälter leer ist, zeigt das Display das Symbol der Abwesenheit von Wasser an .



MODUS «SCHNEIDEN»

- 1 Legen Sie gekochte oder frische Lebensmittel direkt in den Mixerschüssel.
- 2 Setzen Sie den Spritzschutzdeckel (5) und schließen den Hauptdeckel (4). Das vorstehende Element des Spritzschutzdeckels sollte in die runde Öffnung in der Seite des Behälters eingeführt werden.






- 3 Setzen Sie die Schüssel auf der Basis und einrasten.
- 4 Wählen Sie den Schneidmodus durch Drücken der Taste .



HINWEIS

Wenn diese Taste nochmals drücken, können Sie die Drehgeschwindigkeit der Schneiden wählen.

- 5 Drücken Sie die Tasten   um die Anzahl der Zyklen von 1 bis 5 zu wählen.
- 6 Um den Schneidmodus zu starten, drücken Sie die Taste . Wenn Sie den Prozess beenden möchten, müssen Sie nochmals die Taste drücken.



HINWEIS

Das Volumen aller Zutaten in der Mixerschüssel nicht mehr als 300 ml.

WARNUNG

Die Verwendung des Mixers ohne Füllung ist nicht erlaubt. Stellen Sie sicher, dass Behälter die Produkte enthält.

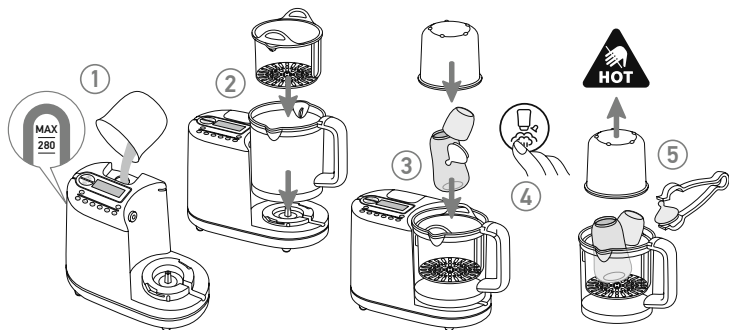
Vergewissern Sie sich vor der Verwendung der Mischfunktion, dass der Mixbehälter richtig installiert ist*.





*Hinweis: die Eingangsöffnung an der Seite der Mixerschüssel muss genau mit der Entschwängung der Küchenmaschine zusammenstimmen.



MODUS «STERILISATION»

- 1 Füllen Sie den Behälter mit Wasser, nicht mehr als die Strichmarke «MAX» (280 ml), befindet auf der linken Seite des Gerätes.

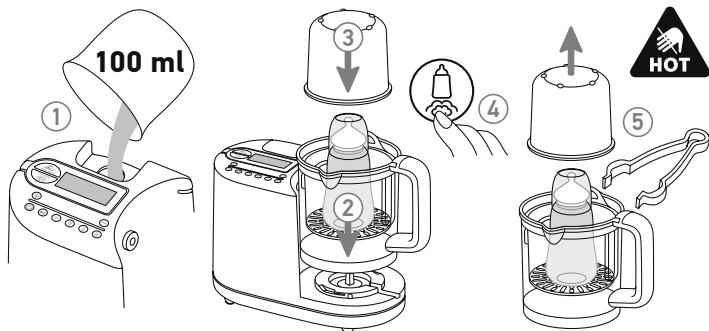





- 2 Setzen Sie die Mixerschüssel ein und setzen Sie in die Schüssel Behälter den Korb zum Dampfgaren ein (9).
- 3 Legen Sie die Flasche in dem Korb zum Dampfgaren und bedecken mit einem Messbecher (7).
- 4 Aktivieren Sie den Sterilisor Modus durch Drücken der Taste . Die Standardbetriebszeit Die Standardzeit für diesen Modus ist 8 Minuten. Sie können die Taste drücken   um die Zeit der Sterilisation von 1 Minute bis 30 Minuten zu erhöhen oder zu verringern.
Drücken Sie die Taste  um das Gerät zu starten. Wenn Sie den Betrieb des Gerätes stoppen wollen, drücken Sie die Taste nochmals.
Nach Beendigung der Sterilisation wird das Gerät 6 mal piepen.
- 5 Entfernen Sie den Messbecher und entfernen Sie die Flasche oder andere Gegenstände mit Hilfe der Zange (14).




MODUS «HEIZUNG»

- 1 Füllen Sie den Wasserbehälter*.
*Hinweis: etwa 100 ml Wasser.
- 2 Setzen Sie die Mixerschüssel (6) auf den Körper, drehen Sie um und setzen Sie den Dampfkorb (9) in die Schüssel ein.
- 3 Stellen Sie die Flasche in einen Dampfkorb (9) und bedecken sie mit einem Messbecher (7).



- 4 Drücken Sie die Taste  um den Heizmodus zu aktivieren. Die Standardbetriebszeit Die Standardzeit für diesen Modus ist 3 Minuten. Sie können die Taste drücken   um die Heizzeit von 1 Minute bis 30 Minuten zu erhöhen oder zu verringern.

Wenn die Einstellung abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste  um das Gerät zu starten. Wenn Sie den Betrieb des Gerätes stoppen wollen, drücken Sie die Taste nochmals.

Nach Beendigung der Heizung wird das Gerät 6 mal piepen.

- 5 Entfernen Sie den Messbecher (7) und entfernen Sie die Flasche mit Hilfe der Zange (14).

Empfohlene Heizzeit

		100 ml im Wasserbehälter (25°C) Umgebungstemperatur (22°C) Vorwarn-/nachheizzeit, min	Kühlschranktemperatur (10°C) Heizzeit, min
PP-Flasche	30 ml	5	6
	60 ml	5	6
	90 ml	6	6
	120 ml	6	7
	150 ml	7	7
	180 ml	7	8
	210 ml	7	8
	240 ml	7	8
	270 ml	7	8
	300 ml	8	9
Glasflasche	100 ml	5	5
	130 ml	5	6
	200 ml	6	6
	250 ml	6	7




HINWEIS

Die Endtemperatur des Flascheninhalts hängt von der Raumtemperatur, der Flaschengröße und der Form ab. Wenn die Temperatur des Flascheninhalts zu niedrig ist, können Sie die Heizzeit beim nächsten Mal erhöhen.



MODUS «WÄRMEHALTUNG»

- 1 Gießen Sie 150 ml Wasser in den Wasserbehälter.
- 2 Starten Sie den Warmhaltung-Modus . Die Standardbetriebszeit Die Standardzeit für diesen Modus ist 60 Minuten. Sie können die Zeitdauer von 1 Stunde bis 8 Stunden ändern.

Wenn die Modus-Einstellung abgeschlossen ist, startet das Gerät nach 5 Sekunden.

Während der gesamten Zeit werden die Lebensmittel in dem Behälter warm gehalten.



WARNUNG


Achten Sie immer auf Lebensmittelfrische.



ENTKALKUNG DES WASSERBEHÄLTERS

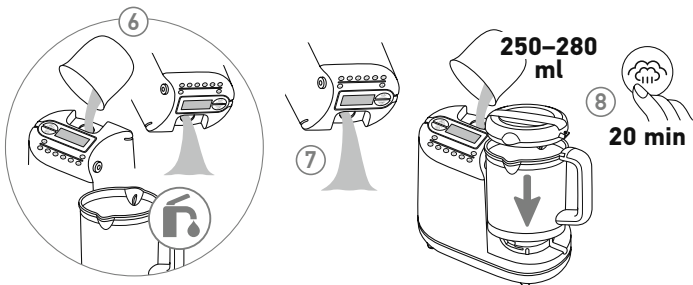
Die Kalksteinablagerung kann am Boden des Wasserbehälters bei längerem Gebrauch des Gerätes ansammeln. Daher soll der Behälter regelmäßig gereinigt werden, einmal alle 1 bis 4 Wochen.

Anweisungen zur Entkalkung des Wasserbehälters:

- 1 Fügen Sie 15 g Zitronensäure und 150 ml v in einem Behälter hinzu.
- 2 Schließen Sie den Deckel des Wasserbehälters.
- 3 Setzen Sie die Mixerschüssel in das Gerät.
- 4 Drücken Sie die Reinigungsmodus-Taste .

150 ml Wasser + 15 g Zitronensäure



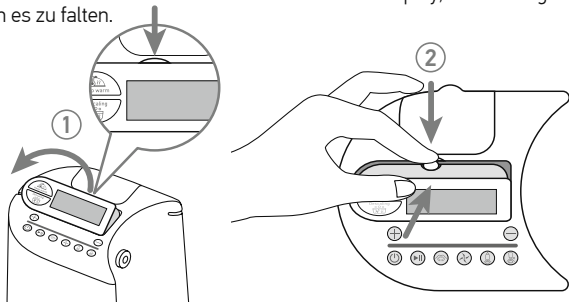


Wählen Sie die Zeit des Reinigungsprozesses von 2 bis 8 Stunden. Sie können die Tasten drücken (+) (-) um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern. Starten Sie den Prozess durch Drücken der Taste (▶).

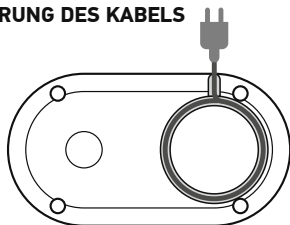
- 5 Nach dem Abschluss des Prozesses, gießen Sie die gesamte Flüssigkeit aus dem Behälter.
- 6 Spülen Sie den Behälter und die Mixerschüssel mehrmals mit Wasser.
- 7 Gießen Sie das gesamte Wasser aus dem Behälter.
- 8 Bevor Sie das Gerät wieder zum Kochen verwenden, müssen Sie 250–300 ml Wasser in den Behälter gießen und den Dampfgerar-Modus für 20 Minuten einschalten, um den Restgeruch zu entfernen. Halten Sie den Wasserbehälter trocken.

LCD DISPLAY

- 1 Ziehen Sie das Display in Ihre Richtung und nach oben, um es abzuheben.
- 2 Drücken Sie die Taste und drücken Sie auf das Display, wie unten gezeigt, um es zu falten.




AUFBEWAHRUNG DES KABELS



Das Kabel wird in einer solchen Weise aufbewahrt, wie unten gezeigt.

SCHUTZ GEGEN DAS EINSCHALTEN DES GERÄTES OHNE WASSER

Sobald der Wasserbehälter während des Erwärms/Sterilisation/Wärmehaltung leer ist, blinkt die Wasserabwesenheitsanzeige  auf dem Bedienpanel.

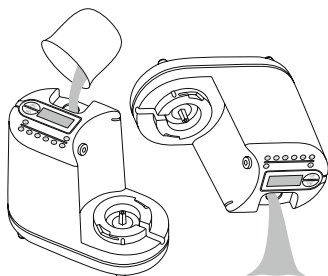
In diesem Fall fügen Sie Wasser in den Wasserbehälter und sobald die Wasser-mangelanzeige schaltet aus, kann das Gerät neu gestartet werden.



WARNUNG

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel des Wasserbehälters öffnen - Sie können sich mit Dampf verbrennen.

10 REINIGUNG DES GERÄTS

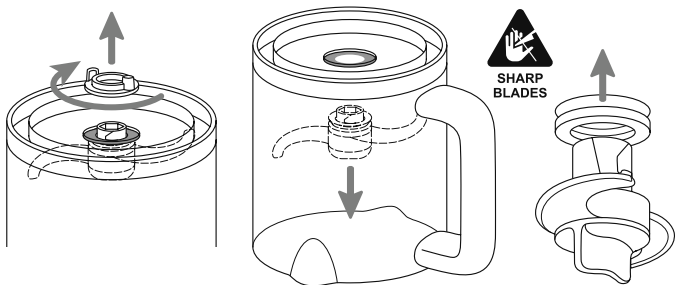


- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Tauchen Sie die Haupteinheit niemals in Wasser.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Gießen Sie niemals Bleichlösungen oder chemische Sterilisationslösungen/Tabletten in das Gerät.

REINIGUNGSPROZESS DES GERÄTS

! Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose und entfernen Sie die Mixerschüssel.

- 1 Entfernen Sie den Deckel der Mixerschüssel.
- 2 Entfernen Sie die Schneiden, wie in der Abbildung unten gezeigt.



! Spülen Sie alle Teile unter Strahl von warmen Wasser und setzen Sie alle Teile zurück.

! WARTUNG

Nach jedem Gebrauch reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in heißem Wasser mit Reinigungsmittel. Alle Teile außer Haupteinheit sind spülmaschinengeeignet.

- Verwenden Sie ggf. ein trockenes Tuch für Reinigung der Haupteinheit.
- Überprüfen Sie den Wasserbehälter und reinigen Sie ihn ggf. (siehe Abschnitt «Anleitung zur Reinigung des Wasserbehälters»).
- Überprüfen Sie die Dampföffnung und reinigen Sie sie ggf.
- Halten Sie den Wasserbehälter immer trocken.

11 MÖGLICHE STÖRUNGEN UND DEREN BESEITIGUNG

Beschreibung	Mögliche Ursache	Beseitigung
Dampfgaren startet nicht Sterilisation-Modus startet nicht Wärmehaltung-Modus startet nicht	Kein Wasser im Wasserbehälter	Füllen Sie den Behälter mit Wasser
Schneidmodus startet nicht Sterilisation-Modus startet nicht Wärmehaltung-Modus startet nicht Dampfgaren startet nicht	Mixerschüssel ist nicht richtig installiert Deckel der Mixerschüssel ist nicht richtig installiert	Setzen Sie die Mixerschüssel an der Haupteinheit, und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf Anschlag. Die Öffnung in Mixerschüssel und Dampföffnung sollten kombiniert sein Setzen Sie den Deckel auf die Mixerschüssel und drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, so der Deckel verrastet

12 VERORDNUNGEN DER LAGERUNG, BEFÖRDERUNG UND BETRIEB DES GERÄTS

- Das Gerät muss bei der Temperatur von -10°C bis $+40^{\circ}\text{C}$ mit der maximalen relativen Luftfeuchtigkeit nicht mehr als 75% befördert werden.
- Das Gerät kann bei der Temperatur von $+10^{\circ}\text{C}$ bis $+40^{\circ}\text{C}$ mit der relativen Luftfeuchtigkeit nicht mehr als 65% betrieben werden.
- Das Gerät muss bei der Temperatur von $+10^{\circ}\text{C}$ bis $+30^{\circ}\text{C}$ bei der maximalen relativen Luftfeuchtigkeit nicht mehr als 65% bewahrt werden.
- Setzen Sie das Gerät keinen raschen Temperaturschwankungen aus.



WARNUNG

Nach der Beförderung oder der Aufbewahrung bei niedrigen Temperaturen muss das Gerät bei Raumtemperatur nicht weniger als 2 Stunden vor dem Einschalten gehalten werden.

13 ENTSORGUNG



Das Symbol auf dem Gerät oder deren Verpackung zeigt, dass das Gerät nicht zum Hausmüll gehört.

- Indem Sie dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgen, vermeiden Sie negative Umwelteinflüsse und Gesundheitsschäden.
- Zwecks Umweltschutz darf dieses Gerät nicht zusammen mit Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung muss entsprechend der gesetzlichen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss entsprechend der Richtlinie EU 2012/19/EU WEEE (Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte) entsorgt werden.

Sollten Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an den kommunalen Abfallentsorger, für die Abfallverwertung zuständig ist.

14 ZERTIFIZIERUNG

Die Küchenmaschine **AGU RP7** entspricht:

- den Hauptanforderungen der Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit, der Richtlinie 2014/35/EU über Niederspannungsanlage; der Richtlinie 2011/65/EU über Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten;
- Deutsche Lebensmittel, Produkte des täglichen Bedarfs und Lebensmittelkodex vom 1. September 2005 (LFGB), Abschnitte 30 und 31 mit den Abänderungen, Verordnung der Europäischen Kommission (EU) N°10/2011 mit den Abänderungen und Empfehlungen BfR – Globalmigration;
- Französisches Dekret 2007-766 mit den Abänderungen, DGCCRF-Methodikblatt «Datei organische Materialien – synthetische Stoffe» und Verordnung der Europäischen Kommission (EU) N°10/2011 mit den Abänderungen – Globalmigration;
- den Hauptanforderungen der Technischen Regeln der Zollunion 020/2011 «Elektromagnetische Verträglichkeit der Betriebsmittel, über elektromagnetische Verträglichkeit der Betriebsmittel»;
- den Hauptanforderungen der Technischen Regeln der Zollunion 004/2011 «Über Sicherheit von Niederspannungsanlagen, über Sicherheit von Niederspannungsgeräten».

15 HERSTELLERGARANTIE

Die Garantiefrist des Gerätes beträgt 12 Monate ab dem Kaufsdatum in strikter Übereinstimmung mit den Betriebsbedingungen gemäß dieser Anleitung.

Folgen Sie den Anweisungen, um die sichere und langfristige Arbeit des Geräts zu gewährleisten.

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Änderungen in der Gerätkonstruktion vorzunehmen.



WARNUNG

Versuchen Sie nicht, das Gerät selbstständig zu reparieren, sonst erlischt die Garantie.

Die Änderungen, die ohne Genehmigung des Herstellers vorgenommen werden, führen zur Verletzung der Garantiebedingungen.

Für Wartung und Reparatur kontaktieren Sie bitte den spezialisierten Kundendienst (siehe die Webseite agu-baby.com).

TABLE DES MATIÈRES

1	Introduction.....	31
2	Légende des symboles.....	32
3	Domaine d'utilisation.....	33
4	Équipement.....	34
5	Caractéristiques techniques générales.....	35
6	Description de l'appareil.....	36
7	Consignes de sécurité.....	37
8	Instructions avant utilisation.....	39
9	Principe et mode de fonctionnement.....	41
10	Nettoyage de l'appareil.....	52
11	Incidents de fonctionnement et dépannage.....	54
12	Règles de stockage, de transport et d'utilisation.....	54
13	Mise au rebut.....	55
14	Certification.....	55
15	Garantie du producteur.....	56

1 INTRODUCTION

Chers amis, nous vous remercions d'avoir choisi notre produit!

Le robot de cuisine **AGU FP7** est un appareil de haute qualité qui effectue plusieurs tâches. Il a un design attractif et ne prend pas beaucoup de place.

Fonctions du robot de cuisine AGU FP7:

- chauffe régulière des biberons et des petits pots de bébé;
- stérilisation des bouteilles et accessoires;
- cuisson à la vapeur en deux modes en fonction du type de la nourriture, conserve des matières nutritives;
- décongélation;
- blender avec deux modes de vitesse pour aliments de texture différente;
- garde la température de la nourriture pendant la période de 1 à 8 heures;
- mode d'auto nettoyage et de détartrage du réservoir d'eau.

Particularités du robot de cuisine AGU FP7:

- gamme d'accessoires;
- tableau de commande tactile commode;
- écran d'information angulaire réglable éclairé;
- niveau de bruit bas;
- interrupteur de protection double pour assurer une utilisation sécurisée (l'appareil ne s'allume pas sans réservoir d'eau ou quand le couvercle est mal fermé);
- cruche, paniers vapeur et lames peuvent être lavés dans le lave-vaisselle;
- volume du bol est de 900 ml, volume utilisable, qui peut être augmenté en utilisant des paniers supplémentaires;
- arrêt automatique quand le niveau d'eau est bas ou quand le robot de cuisine fonctionne à vide;
- indication visuelle et sonore;
- espace commode de rangement du câble, des accessoires de cuisson à l'intérieur de l'appareil.

2 LÉGENDE DES SYMBOLES

Symbole Signification



- L'appareil est conforme aux exigences principales de:
- la Directive 2014/30/EU EMC concernant la compatibilité électromagnétique;
 - la Directive 2014/35/EU LVD concernant les équipements à basse tension;
 - la Directive 2011/65/EU RoHS relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les Équipements Électriques et Électroniques.



DEEE (Directive sur les déchets d'équipements électriques et électroniques). Ce marquage sur l'appareil indique qu'il ne peut pas être mis à la poubelle avec des déchets ménagers. Afin d'éviter des nuisances potentielles à l'environnement et la santé humaine, veuillez séparer ces déchets des autres déchets et recyclez-les conformément aux normes adoptées.



L'appareil est conforme aux exigences de la Directive 2011/65/EU sur la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.



- L'appareil est conforme aux exigences principales de:
- TP TC 020/2011 «Compatibilité électromagnétique des équipements techniques» concernant la compatibilité électromagnétique des appareils techniques.
 - TP TC 004/2011 «Sur la sécurité des équipements à basse tension».



Avertissement/Attention.



Veuillez consulter le mode d'emploi avant utilisation.



Producteur.

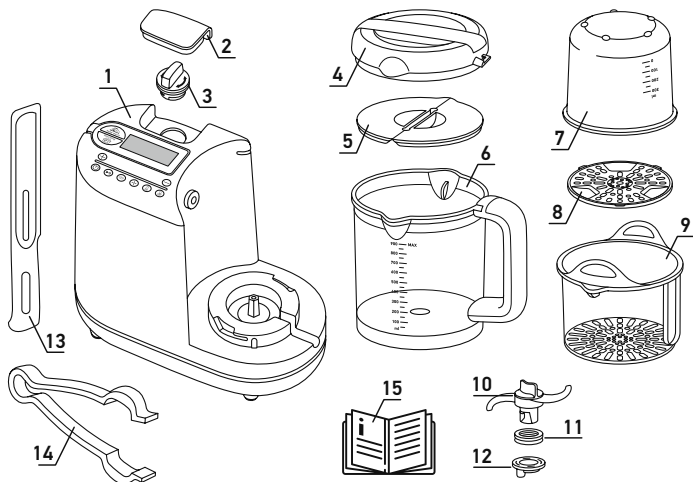
3 **DOMAINE D'UTILISATION**

L'appareil est conçu à un usage à domicile. Toute utilisation inappropriée de l'appareil est interdite.

L'appareil peut être utilisé pour:

- chauffer des biberons et des petits pots de bébé;
- stériliser des bouteilles et accessoires;
- cuire à la vapeur;
- fragmenter;
- conserver la température d'eau;
- décongeler.

4 ÉQUIPEMENT



- | | |
|--|--|
| <p>1 Bloc principal et réservoir d'eau – 1 pc.</p> <p>2 Couvercle décoratif du réservoir d'eau – 1 pc.</p> <p>3 Couvercle du réservoir d'eau – 1 pc.</p> <p>4 Couvercle principal – 1 pc.</p> <p>5 Couvercle contre giclée – 1 pc.</p> <p>6 Bol du blender – 1 pc.</p> <p>7 Verre doseur – 1 pc.</p> | <p>8 Filtre en treillis – 1 pc.</p> <p>9 Panier vapeur – 1 pc.</p> <p>10 Lames – 1 pc.</p> <p>11 Cale – 1 pc.</p> <p>12 Support de lames – 1 pc.</p> <p>13 Spatule – 1 pc.</p> <p>14 Pince – 1 pc.</p> <p>15 Mode d'emploi – 1 pc.</p> |
|--|--|

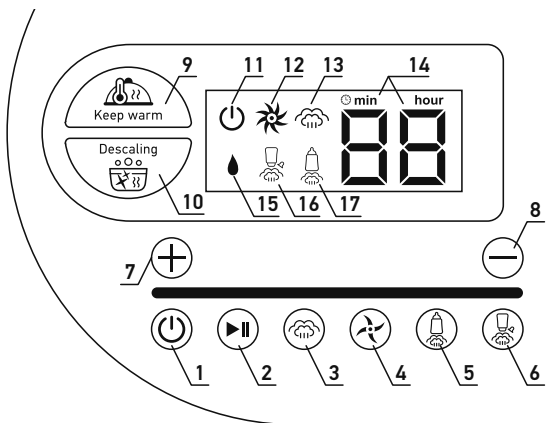
5 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GÉNÉRALES

Caractéristiques techniques

Type	Robot de cuisine
Source d'alimentation	Réseau alternatif 220–240 V, 50 Hz
Puissance max. de l'élément chauffant, W	700
Puissance du moteur, W	120
Dimensions (LxLxH), mm	288x132x212
Poids, kg	2,1
Volume du bol, ml	900
Volume du réservoir d'eau, ml	280

6 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

TABLEAU DU CONTRÔLE ET ÉCRAN



Boutons de contrôle

- 1 Bouton d'alimentation
- 2 Départ/Pause
- 3 Mode de cuisson à la vapeur
- 4 Mode de blender/измельчителя
- 5 Mode de chauffe
- 6 Mode de stérilisation
- 7 Augmenter l'heure
- 8 Diminuer l'heure
- 9 Mode de maintien au chaud
- 10 Mode d'auto nettoyage

Indicateurs d'état

- 11 Allumer
- 12 Blender/Fragmentation
- 13 Cuiseur vapeur (2 modes de puissance)
- 14 Heure (minutes et heures)
- 15 Indicateur de niveau d'eau bas
- 16 Stérilisateur
- 17 Élément chauffant

7 CONSIGNES DE SÉCURITÉ



ATTENTION

En utilisant tout instrument électrique il faut respecter des mesures de précaution principales.



Veillez lire attentivement le mode d'emploi avant utilisation et conservez-le afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

- Avant de mettre en marche l'appareil il faut vérifier que les paramètres affichés sur l'appareil correspondent aux paramètres de votre réseau électrique.
- Cet appareil est conçu pour un usage à domicile. Toute utilisation inappropriée de l'appareil est interdite. L'utilisation de l'appareil dans des buts qui ne correspondent pas aux ceux qui sont indiqués dans le présent mode d'emploi est considérée comme violation des règles d'exploitation.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur reliée à la terre. Sinon l'appareil ne correspond pas aux exigences de protection contre l'électrocution.
- Ne pas laisser le câble à côté des sources de chaleur, d'une cuisinière à gaz ou électrique, pendre de la table ou du lieu de son emplacement. Assurez-vous que le câble n'est pas plié ou enroulé et ne touche pas aux objets aiguisés. L'endommagement du câble amène aux incidents qui ne seront pas couverts par la garantie.
- Vérifiez régulièrement si le câble n'est pas endommagé.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un câble ou une prise mâle endommagés.
- Vous devez toujours avoir les mains sèches lorsque vous éteignez ou débranchez votre appareil. Ne retirez pas la prise en tirant le câble de réseau. Le non-respect de ce règle peut provoquer l'endommagement du câble et un accident d'électrisation. Débranchez l'appareil après chaque utilisation.
- Ne jamais mettre en marche l'appareil si le réservoir d'eau est vide.
- Avant l'assemblage ou le désassemblage il faut obligatoirement débrancher l'appareil.
- Il faut toujours débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Ne dépassez pas la quantité ni le temps de cuisson indiqués dans le tableau du chapitre 9 «Principe et mode de fonctionnement». Laissez l'appareil se refroidir pendant environ 15 minutes entre deux exploitations consécutives.

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable et sec et loin de la portée des enfants.
- Ne retirez pas le couvercle du réservoir d'eau (3) pendant le fonctionnement de l'appareil, vous pouvez enlever le couvercle au moins 5 minutes après l'arrêt de l'appareil.



Soyez prudent avec les lames, surtout quand vous videz ou nettoyez le bol. Les lames sont très aiguisées.



Pendant la cuisson à la vapeur l'appareil se chauffe extrêmement, soyez prudent.

- Ne touchez pas au bol autrement que par la poignée.



Faites attention à la vapeur sortant du bol et du réservoir d'eau pendant la cuisson.

- Videz le réservoir d'eau avant de stocker l'appareil.
- N'inclinez pas l'appareil et ne le renversez pas, n'essayez pas de le vider ou remplir pendant son fonctionnement.
- N'ouvrez pas l'appareil.



N'immergez pas l'appareil dans l'eau.

- Ne dépassez jamais le repère «MAX».
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil, ses composants et l'emballage d'origine. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance des adultes. Surveillez les enfants pendant le fonctionnement de l'appareil. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil dans un endroit hors de la portée des enfants. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Si votre appareil est endommagé, il faut arrêter d'utiliser l'appareil et s'adresser au centre agréé. Il est interdit de réparer l'appareil soi-même. Toute réparation doit être effectuée par le centre agréé. La réparation non professionnelle peut amener à un accident de l'appareil, blessures, endommagement des biens.

- Le producteur n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect des consignes de sécurité et des règles d'utilisation de l'appareil décrites dans le présent mode d'emploi.

8 INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION



Veillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant l'utilisation de l'appareil. Conservez-le afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Retirez l'appareil ainsi que ses composantes de la boîte, supprimez l'emballage, les étiquettes publicitaires, les autocollants.



ATTENTION

L'emballage (film d'emballage, plastique cellulaire, etc.) présente un risque pour enfants. Risque d'asphyxie! Conservez l'emballage hors de la portée des enfants.



Avant la première utilisation il faut essuyer le bloc de l'appareil à l'aide d'un tissu humide. Lavez les pièces amovibles, le réservoir, les lames, le panier vapeur, le couvercle à l'eau avec du savon, dans le lave-vaisselle ou sous un jet d'eau tiède avec quelque produit lavant neutre.

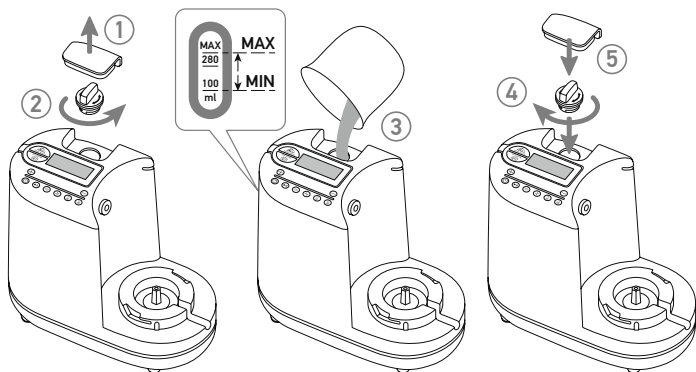


Soyez prudent avec les lames. Les lames sont très aiguisées!

Laissez l'appareil et ses pièces se sécher.

REMPILIR LE RÉSERVOIR D'EAU

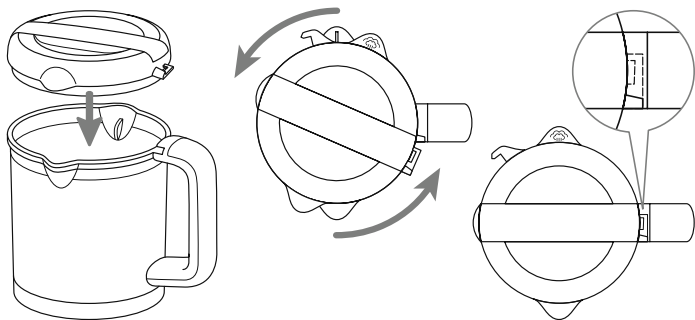
- Retirez le couvercle du réservoir d'eau (2), en tirant avec précaution.



- 2 Ouvrez le réservoir d'eau en tournant le bouchon (3) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.
- 3 Versez de l'eau sans dépasser le repère «MAX» (280 ml), qui se trouve sur le côté latéral à gauche.
- 4 Fermez le réservoir d'eau en tournant le bouchon (3) dans le sens horlogique.
- 5 Placez le couvercle (2) на место.

FERMER LE COUVERCLE DU BLENDER

Placez le couvercle du blender et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre afin de le fixer.



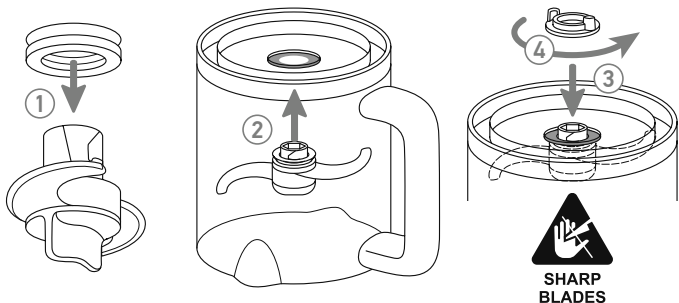
FIXER ET RETIRER LES LAMES

- 1 Placez le joint (11) sur la broche de la lame.
- 2 Tenez le bol (6) du blender à l'envers et insérez la broche de la lame dans l'œil dans le bol.
- 3 Placez la bague de fixation (12) sur la broche de la lame en tenant la lame à l'intérieur du bol (6).
- 4 Tournez la bague de fixation (12) d'un quart de tour dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre pour fixer la lame.



IMPORTANT

Tirez sur la bague de fixation pour vérifier si la lame s'enfonce en tournant correctement.

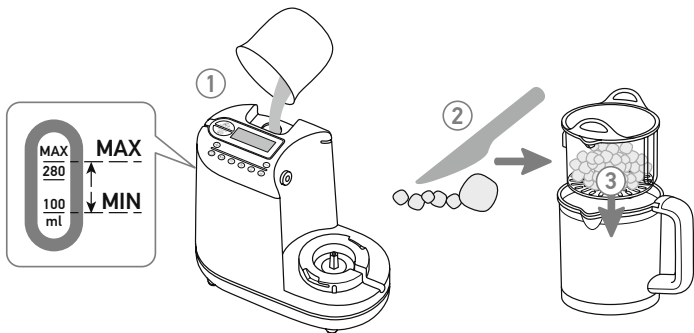


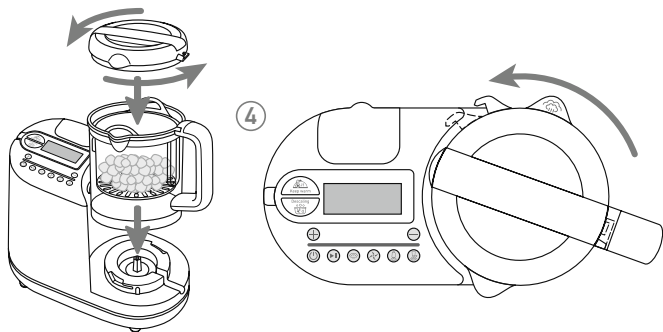
9 PRINCIPE ET MODE DE FONCTIONNEMENT



MODE « CUISSON À LA VAPEUR »

- 1 Remplissez le réservoir d'eau au minimum de «100 ml» d'eau sans dépasser le repère «MAX» (280 ml), qui se trouve sur le côté latéral à gauche.
- 2 Coupez des produits et placez-les dans le panier vapeur (9).
- 3 Placez le panier vapeur (9) dans le bol (6), fermez le couvercle du bol (4) et tournez dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.





- 4 Placez le bol dans le bloc principal de l'appareil et tournez dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre à fond.

⚠ ATTENTION

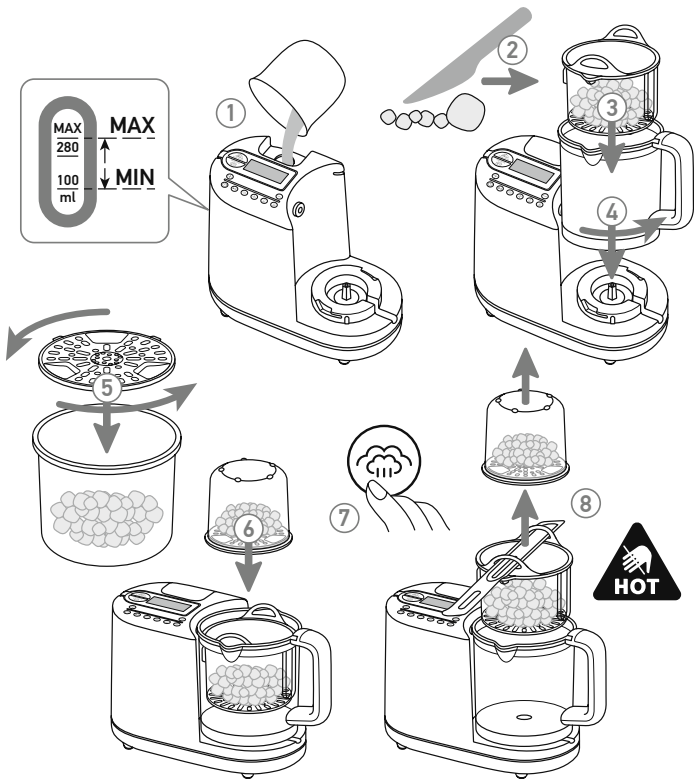
Les lames restent dans le bol en tous modes.

Si vous voulez préparer deux plats en même temps:


- 1 Remplissez le réservoir d'eau au minimum de «100 ml» d'eau sans dépasser le repère «MAX» (280 ml), qui se trouve sur le côté latéral à gauche.
- 2 Coupez des produits et placez-les dans le panier vapeur (9).
- 3 Placez le panier vapeur (9) dans le bol (6).
- 4 Placez le bol dans le bloc principal de l'appareil et tournez dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre à fond.
- 5 Ensuite il faut mettre encore un produit dans le verre doseur (7) et fixer le filtre en treillis (8) (il faut le poser dans le verre doseur et tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre).
- 6 Placez ensuite le verre doseur au-dessous du panier vapeur.

⚠ ATTENTION

Le verre doseur ne se fixe pas sur le panier vapeur. Soyez vigilant quand vous utilisez l'appareil de cette configuration.



- 7 Appuyez sur le bouton du mode de cuisson à la vapeur (☁️). Le temps de fonctionnement par défaut est de 20 minutes. Vous pouvez appuyer sur les boutons (+) (-) pour augmenter ou diminuer ce temps de cuisson de 1 à 30 minutes. Quand la configuration est effectuée, appuyez sur (▶️) pour que la cuisson commence. Si vous voulez suspendre la cuisson, appuyez ce bouton encore une fois.

En appuyant sur le bouton  vous pouvez également choisir un des deux modes de puissance (le mode de la puissance maximale est configuré par défaut).

Quand la cuisson est terminée, l'appareil donne un signal sonore. Tous les indicateurs visuels s'éteignent automatiquement 10 minutes plus tard.

- 8** Ouvrez le couvercle et retirez le panier vapeur en utilisant une spatule.

Le repas est préparé ou vous pouvez continuer à le cuire selon vos besoins.

Temps de cuisson recommandé pour certains ingrédients*

Type d'aliment	Aliment	Temps de cuisson, min
Fruits	Pomme	5
	Orange	10
	Pêche	10
	Prune	5
	Ananas	15
	Prune	10

Légumes	Asperge	10
	Brocoli	20
	Carotte	15
	Chou-fleur	15
	Céleri	15
	Courgette	15
	Fenouil	15
	Haricots verts	20
	Poireau	15
	Oignon	15
	Petits pois	20
	Poivre	15
	Pomme de terre	20
	Citrouille	15
	Épinard	15
	Chou-navet	15
	Patate	15
Tomate	15	
Viande	Poulet, bœuf, mouton, porc, etc.	20
Poisson	Saumon, flet, morue, truite, etc.	15

*Les données dans le tableau sont approximatives et sont indiquées pour la cuisson en mode de puissance maximale.




REMARQUE

Tous les produits doivent être coupés en cubes de 2–3 cm au maximum.
La quantité d'eau nécessaire pour remplir le réservoir afin d'atteindre le temps de cuisson déterminé peut varier.

Tout le volume d'eau du réservoir correspond à la cuisson pendant 20 minutes.

Pour des périodes de cuisson plus prolongées quand il n'y a plus d'eau dans le réservoir il faut:

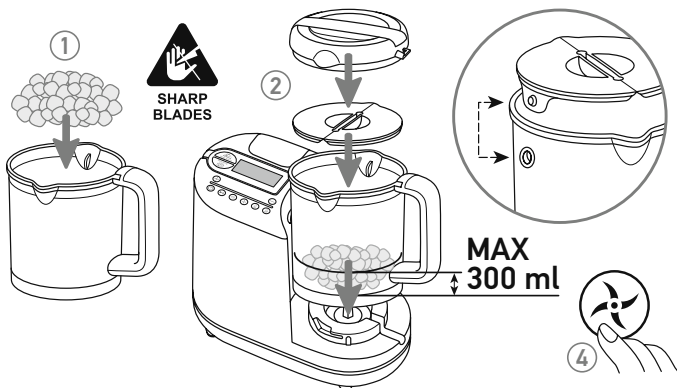
- arrêter la cuisson et attendre 5 minutes;
- ouvrir le réservoir d'eau;
- verser la quantité nécessaire d'eau pour terminer la cuisson sans dépasser le repère «MAX» (280 ml), qui se trouve sur le côté latéral à gauche;
- appuyer sur le bouton  pour continuer la cuisson à la vapeur.


Quand le réservoir d'eau est vide, l'icône  s'affiche sur l'écran.



MODE «DÉCOUPE»

- 1 Transférez le repas préparé ou cru du panier vapeur dans le bol du blender.
- 2 Fixez le couvercle contre giclée (5) et fermez le couvercle principal (4). La partie élançée du couvercle contre giclée doit entrer dans l'œil sur le côté du bol.






- 3 Placez le bol sur le socle et fixez bien.
- 4 Choisissez le mode de découpe en appuyant sur le bouton .



REMARQUE

Appuyez sur ce bouton encore une fois pour choisir la vitesse de rotation des lames.

- 5 Appuyez sur les boutons   choisissez la quantité de cycles de 1 à 5.
- 6 Pour lancer le mode de découpe, appuyez sur le bouton . Si vous voulez suspendre le processus, il faut appuyer sur ce bouton encore une fois.



REMARQUE

Le volume de tous les ingrédients dans le bol ne doit pas dépasser 300 ml.



ATTENTION

Il est interdit d'utiliser le blender sans charge. Veuillez vous assurer qu'il y a des produits dans le bol.

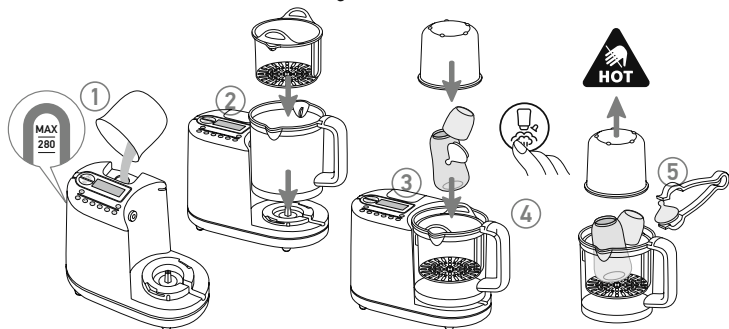
Avant d'utiliser le blender assurez-vous que le bol est placé correctement*.




*Remarque: l'ouïe d'aspiration sur le côté du blender doit correspondre à la sortie de vapeur du robot de cuisine.




MODE «STÉRILISATION»

- 1 Remplir le réservoir d'eau sans dépasser le repère «MAX» (280 ml), qui se trouve sur le côté latéral à gauche.



- 2 Placez le bol du blender et ensuite posez le panier vapeur (9) dans le bol.
- 3 Placez le biberon dans le panier vapeur et couvrez avec le verre doseur (7).
- 4 Activez le mode de stérilisation à l'aide du bouton . Le temps de fonctionnement par défaut est de 8 minutes. Vous pouvez appuyer sur les boutons   pour augmenter ou diminuer ce temps de cuisson de 1 à 30 minutes.

Appuyez ensuite  pour mettre en marche l'appareil. Si vous voulez suspendre le travail de l'appareil, appuyez sur le bouton encore une fois.

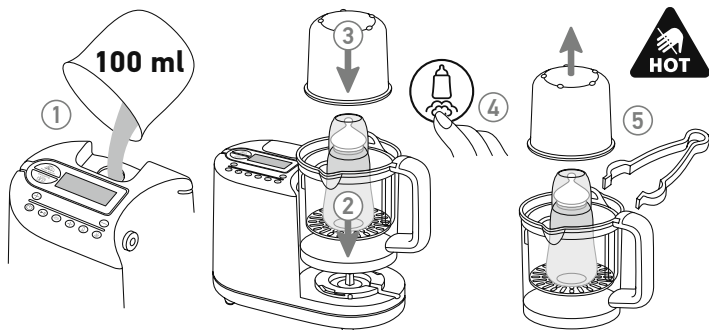
Quand la stérilisation est terminée, l'appareil donne un signal sonore 6 fois.

- Retirez le verre doseur, le biberon et autres en utilisant la pince (14).



MODE «CHAUFFE»

- Remplir le réservoir d'eau*.
*Remarque: environ 100 ml d'eau.
- Posez le bol du blender (6) sur le bloc, tournez-le et placez le panier vapeur (9) dans le verre doseur.
- Placez le biberon dans le panier vapeur (9) et couvrez avec le verre doseur (7).



- Appuyez sur le bouton (14) pour activer le mode de chauffe. Le temps de fonctionnement par défaut est de 3 minutes. Vous pouvez appuyer sur les boutons (+) (-) pour augmenter ou diminuer ce temps de cuisson de 1 à 30 minutes.

Appuyez ensuite (15) pour mettre en marche l'appareil. Si vous voulez suspendre le travail de l'appareil, appuyez sur le bouton encore une fois.

Quand la stérilisation est terminée, l'appareil donne un signal sonore 6 fois.

- Retirez le verre doseur (7), le biberon en utilisant la pince (14).

Temps recommandé de préparation

		100 ml dans le réservoir d'eau (25°C) Température ambiante (22°C) Attention/Temps de préchauffe, min	Température de frigidaire (10°C) Temps de préchauffe, min
Bouteille en polypropylène	30 ml	5	6
	60 ml	5	6
	90 ml	6	6
	120 ml	6	7
	150 ml	7	7
	180 ml	7	8
	210 ml	7	8
	240 ml	7	8
	270 ml	7	8
	300 ml	8	9
Bouteille en verre	100 ml	5	5
	130 ml	5	6
	200 ml	6	6
	250 ml	6	7




REMARQUE

La température finale du biberon peut varier en fonction de la température dans la pièce, de la taille de la bouteille et de sa forme. Si la température du biberon est très basse vous pouvez augmenter le temps de chauffe la fois prochaine.



MODE «MAINTIEN AU CHAUD»

- 1 Versez 150 ml d'eau dans le réservoir d'eau.
- 2 Activez le mode de maintien au chaud . Le temps de fonctionnement par défaut est de 60 minutes. Vous pouvez augmenter ou diminuer ce temps de cuisson de 1 à 8 heures.

Quand le paramétrage du mode est terminé, l'appareil commence à fonctionner dans 5 secondes.

Pendant tout le temps indiqué la nourriture sera chaude.



ATTENTION


Faites attention à la fraîcheur des repas.




DÉTARTER LE RÉSERVOIR D'EAU

Le tartre peut s'accumuler au fond du réservoir d'eau pendant une longue exploitation de l'appareil. Il faut détartrer régulièrement le réservoir, une fois toutes les 1-4 semaines.

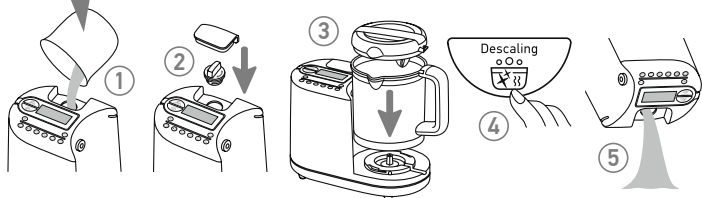
Pour détartrer le réservoir d'eau:

- 1 Versez 150 ml d'eau et 15 gr d'acide citrique dans le réservoir d'eau.
- 2 Fermez le couvercle du réservoir d'eau.
- 3 Placez le bol du blender dans l'appareil.
- 4 Appuyez sur le bouton du mode de nettoyage .

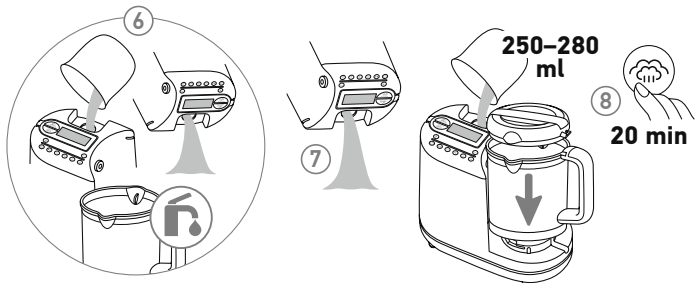
Choisissez la période du nettoyage de 2 à 8 heures. Vous pouvez augmenter ou diminuer l'heure en appuyant sur les boutons \oplus \ominus для увеличения или уменьшения времени. Pour que le nettoyage commence, appuyez sur le bouton .

- 5 Après le nettoyage videz le réservoir.

150 ml d'eau + 15 g d'acide citrique

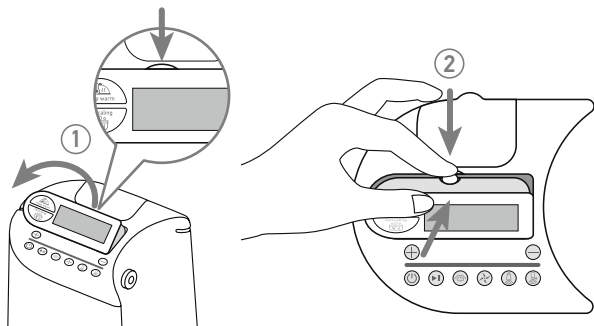


- 6 Lavez le réservoir et le bol à l'eau plusieurs fois.
- 7 Videz le réservoir.
- 8 Avant d'utiliser l'appareil pour préparer un repas il faut verser 250-280 ml d'eau dans le réservoir et activer le mode de cuisson à la vapeur pour 20 minutes afin de supprimer l'odeur rémanente. Il faut garder sec le réservoir d'eau quand vous ne l'utilisez pas.

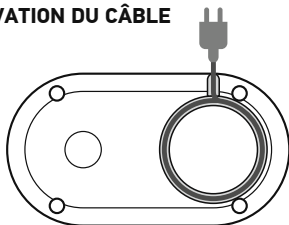


LCD ÉCRAN

- 1 Tirez l'écran vers soi et vers le haut pour le soulever.
- 2 Pour le poser appuyez sur le bouton et appuyez sur l'écran comme c'est indiqué ci-dessous.




CONSERVATION DU CÂBLE



Le câble doit être conservé comme c'est montré sur l'image.

PROTECTION CONTRE LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL EN ABSENCE D'EAU

Quand il n'y a plus d'eau dans le réservoir d'eau, mais le mode de chauffe/stérilisation/maintien au chaud est activé, l'indicateur d'absence d'eau  sur le tableau de contrôle clignotera.

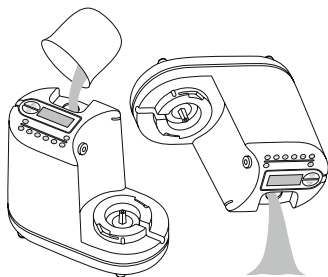
Dans ce cas-là il faut verser de l'eau dans le réservoir et quand l'indicateur d'absence d'eau s'éteint, vous pouvez mettre en marche l'appareil.



ATTENTION

Soyez prudent quand vous enlevez le couvercle du réservoir d'eau, parce qu'il y a un risque de se brûler avec de la vapeur.

10 NETTOYAGE DE L'APPAREIL

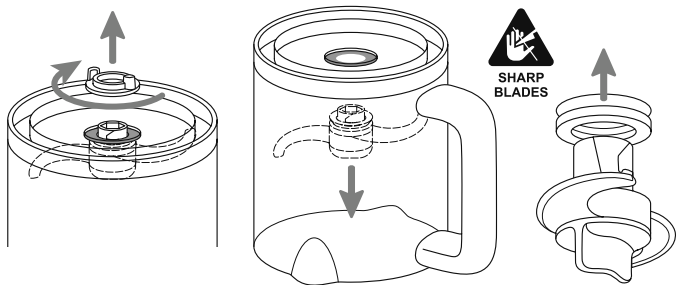


- Après chaque utilisation nettoyez l'appareil.
- N'immergez jamais le bloc principal dans l'eau ou autres liquides.
- Ne pas utiliser de substances abrasives.
- Ne pas ajouter des solutions/comprimés de décoloration chimiques stérilisantes.

PROCESSUS DE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

⚠ Débranchez toujours l'appareil et retirez le bol du blender.

- 1 Soulevez le couvercle du bol.
- 2 Supprimez les lames comme c'est montré sur l'image ci-dessous.



🚰 Lavez toutes les pièces sous un jet d'eau tiède et assemblez l'appareil.

⚠ ATTENTION

Après chaque exploitation de l'appareil, nettoyez toutes les pièces qui étaient en contact avec des produits alimentaires avec de l'eau chaude en ajoutant du produit de lavage.

Vous pouvez laver toutes les pièces dans le lave-vaisselle excepté le bloc principal.

- Si nécessaire, utilisez un morceau de tissu sec pour nettoyer le bloc principal.
- Vérifiez le réservoir d'eau et nettoyez-le si nécessaire (voir chapitre «Instruction de nettoyage de l'appareil»).
- Vérifiez la sortie de vapeur et nettoyez-la si nécessaire.
- Gardez le réservoir d'eau toujours sec.

11 INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT ET DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Le mode de cuisson à la vapeur ne s'active pas Le mode de stérilisation à la vapeur ne s'active pas Le mode de maintien au chaud ne s'active pas	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau	Versez de l'eau dans le réservoir
Le mode de découpe ne s'active pas Le mode de stérilisation à la vapeur ne s'active pas Le mode de maintien au chaud ne s'active pas Le mode de cuisson à la vapeur ne s'active pas	Le bol du blender n'est placé correctement Le couvercle du bol du blender n'est placé correctement	Placez le bol dans le bloc principal de l'appareil et tournez dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre à fond. L'ouïe d'aspiration du bol du blender doit correspondre à la sortie de vapeur Placez le couvercle du blendeur et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre afin de le fixer

12 RÈGLES DE STOCKAGE, DE TRANSPORT ET D'UTILISATION

- Il est nécessaire de transporter l'appareil dans une plage de température ambiante de -10°C à $+40^{\circ}\text{C}$ à une humidité relative maximum de 75%.
- Utilisez l'appareil dans une plage de température entre $+10^{\circ}\text{C}$ et $+40^{\circ}\text{C}$ à une humidité relative maximum de 65%.
- Conservez l'appareil dans une plage de température entre $+10^{\circ}\text{C}$ et $+30^{\circ}\text{C}$ à une humidité relative maximum de 65%.
- Évitez tout changement brusque de températures.



ATTENTION

Après le transport ou le stockage à des températures basses il faut laisser l'appareil à température ambiante pendant 2 heures au minimum avant de le mettre en marche.

13 MISE AU REBUT



Le symbole sur l'appareil ou son emballage indique qu'il est classé comme un déchet ménager.

- Par la mise au rebut appropriée de l'appareil vous allez aider à prévenir les effets négatifs potentiels de l'appareil sur l'environnement et la santé humaine.
- En vue de la protection de l'environnement, l'appareil ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques (ménagers). La mise au rebut doit être conforme à la réglementation locale.
- L'appareil doit être mis au rebut conformément à la Directive de l'UE 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) pour les appareils électriques et électroniques usagés.

Si vous avez des questions, contactez le service public locale responsable du recyclage des déchets.

14 CERTIFICATION

Le robot de cuisine **AGU FP7** est conforme:

- à la Directive 2014/30/EU concernant la compatibilité électromagnétique, à la Directive 2014/35/EU concernant les équipements à basse tension et à la Directive 2011/65/EU relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les Équipements Électriques et Électroniques;
- German food, articles d'un usage quotidien et code alimentaire du 1 septembre 2005 (LFGB), chapitre 30 и 31 amendés, Arrêté de la Commission européenne (CE) N°10/2011 amendé avec recommandations BfR – Migration totale; (German food, articles of daily use and feed code of September 1, 2005 (LFGB), Section 30 & 31 with amendments, European Commission Regulation (EU) N°10/2011 with amendments and BfR recommendation – Overall migration).
- au Décret français 2007-766 amendé, DGCCRF Liste méthodologique «Fichier Produits organiques – substances synthétiques» et Règlement de la Commission Européenne (CE) N°10/2011 du 14 janvier 2011 amendé – Migration totale; (French Decret 2007-766 with amendments, DGCCRF Methodological Sheet «File Organic materials – synthetic matter» and European Commission Regulation (EU) N°10/2011 of 14 January 2011 with amendments – Overall migration);

- aux exigences principales du Règlement technique de l'Union douanière TP TC 020/2011 «Compatibilité électromagnétique des équipements techniques» concernant la compatibilité électromagnétique des appareils techniques;
- aux exigences principales du Règlement technique de l'Union douanière TP TC 004/2011 relatif à la sécurité des équipements à basse tension».

15 GARANTIE DU PRODUCTEUR

La période de garantie est de 12 mois à compter de la date d'achat et couvre les appareils où on détecte un défaut d'assemblage et du matériel. Veuillez suivre les instructions pour assurer un fonctionnement stable de longue durée.

Si l'appareil ne fonctionne pas normalement, veuillez vous adresser au vendeur.

Le vendeur se réserve le droit d'apporter des modifications dans la construction de l'appareil.



ATTENTION

N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même, cela entraîne l'annulation de la garantie.

La garantie sera annulée si on constate des modifications non autorisées de l'appareil.

Pour toute réparation ou maintenance, adressez-vous au service de maintenance spécialisé (consultez le site agu-baby.com).

CONTENT

1	Introduction.....	59
2	List of symbols.....	60
3	Scope of application.....	61
4	Completeness.....	62
5	Specifications.....	63
6	Device description.....	64
7	Safe operation instructions.....	65
8	Preparation for work.....	67
9	Operating principles and procedures.....	69
10	Device cleaning.....	80
11	Troubleshooting.....	82
12	Storage, transportation and operation terms.....	82
13	Disposal.....	83
14	Certification.....	83
15	Manufacturer's warranty.....	84

1 INTRODUCTION

Dear friends, thank you for choosing our products!

Food processor **AGU FP7** is a high-quality device that performs a variety of functions. It has an attractive design and takes up little space in the kitchen.

Functions of Food processor AGU FP7:

- uniform and rapid heating of baby bottles and jars with baby food;
- sterilization of bottles and accessories;
- steaming using 2 modes depending on the type of food, preserving nutrients;
- defrosting;
- blender with 2 speed modes for different food textures;
- maintain food in a warm state from 1 to 8 hours;
- self-cleaning and descaling in the water tank.

Features of Food processor AGU FP7:

- an extended set of accessories;
- convenient touch-screen control panel;
- adjustable angle information display with backlight;
- low noise level;
- a double safety switch for safe use (the device does not turn on without a water tank and with an improperly installed lid);
- jug, baskets and blades are suitable for washing in a dishwasher;
- bowl capacity 900 ml, useful volume, which can be increased by using additional baskets;
- automatic shutdown at low water level and when the processor is idling;
- visual and audible indication;
- convenient storage space for the cable, cooking accessories can be stored inside the device.

2 LIST OF SYMBOLS

Symbol Meaning



The product meets the basic requirements:

- of Directive 2014/30/EU EMC on electromagnetic compatibility;
- of Directive 2014/35/EU LVD concerning low-voltage equipment;
- of Directive 2011/65/EU RoHS on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.



WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment Directive). The symbol on the product or on its packaging indicates that this product is not classified as household waste. To avoid possible harm to the environment and human health, separate such waste from other types of waste and dispose of it in accordance with accepted norms.



The product complies with the requirements of Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.



The product meets the basic requirements:

- TP TC 020/2011 «Electromagnetic compatibility of technical equipment» concerning electromagnetic compatibility of technical means;
- TP TC 004/2011 «On the safety of low-voltage equipment, concerning the safety of low-voltage equipment».



Warning/Caution.



Read the instruction manual before use.



Manufacturer.

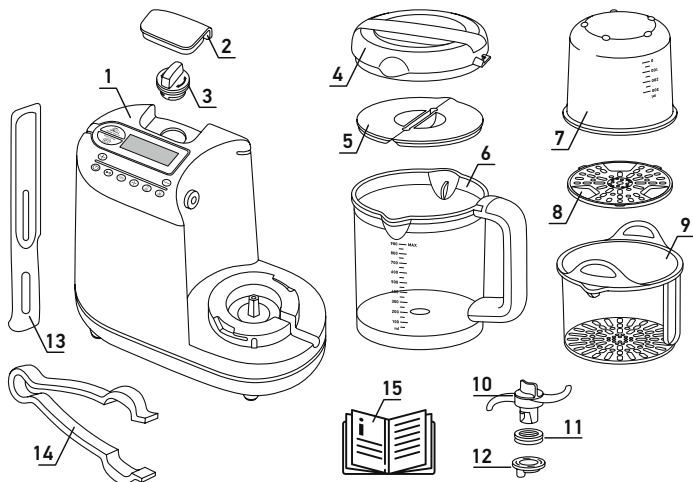
3 SCOPE OF APPLICATION

The device is intended for home use. Do not use the appliance for other purposes.

The device can be used for:

- heating baby bottles and jars with baby food;
- sterilization of bottles and accessories;
- steaming;
- blending and grinding;
- maintaining food temperature;
- defrosting.

4 COMPLETENESS



- | | |
|--|-------------------------------|
| 1 Main unit and water container – 1 pc. | 10 Blade – 1 pc. |
| 2 Decorative lid for water container – 1 pc. | 11 Gasket – 1 pc. |
| 3 Water tank screw cap – 1 pc. | 12 Blade locking ring – 1 pc. |
| 4 Bowl cover – 1 pc. | 13 Spatula – 1 pc. |
| 5 Splash cover – 1 pc. | 14 Tweezers – 1 pc. |
| 6 Blender bowl – 1 pc. | 15 Instruction manual – 1 pc. |
| 7 Measuring cup – 1 pc. | |
| 8 Strainer – 1 pc. | |
| 9 Steaming basket – 1 pc. | |

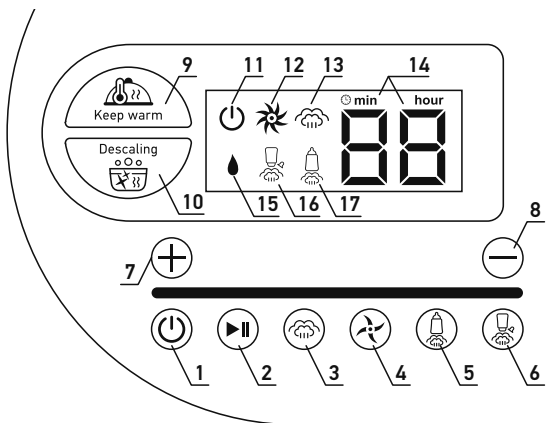
5 SPECIFICATIONS

Specifications

Type	Food processor
Power source	Alternating current system AC 220–240 V, 50 Hz
Maximum heater power, W	700
Motor power, W	120
Dimensions (LxWxH), mm	288x132x212
Weight, kg	2.1
Bowl volume, ml	900
Water container volume, ml	280

6 DEVICE DESCRIPTION

CONTROL PANEL



Control buttons

- 1 Power button
- 2 Start/Pause
- 3 Steamer mode
- 4 Blender/chopper mode
- 5 Heating mode
- 6 Sterilization mode
- 7 Increase time
- 8 Reduce time
- 9 Keep warm mode
- 10 Self-cleaning mode

Status indicators

- 11 Power ON
- 12 Blender ON/Chopper ON
- 13 Steamer ON (2 power modes)
- 14 Time (minutes and hours)
- 15 Low water indicator
- 16 Sterilizer ON
- 17 Heater ON

7

SAFE OPERATION INSTRUCTIONS



ATTENTION

Basic precautions must always be followed when using any electrical device.



Before use, read the instruction manual carefully and save it for future reference.

- Before connecting the device to the mains, make sure that the parameters indicated on the device match the parameters of your mains.
- This device is intended only for household use. Do not use the device inappropriately. Use the device only for the purposes described in the instruction manual. The use of the device for purposes other than those specified in this manual is a violation of the operating rules.
- The device must be connected only to grounded sockets. Otherwise, the device will not meet the requirements of protection against electric shock.
- Do not stretch the power cord near sources of heat, gas or electric cookers. Make sure that the cord does not twist or bend, does not come in contact with sharp objects. Damage to the cord can lead to malfunctions that do not correspond to the warranty conditions.
- Periodically check the electrical cord for possible damage.
- Never use the device with a damaged cord or plug.
- Unplug the device from the wall outlet with dry hands, pulling the power cord by the plug, not by the wire. Failure in observing this precaution could result in damage to the cord and electric shock. Switch off the device after each use.
- Never switch on the device without water in the water container.
- Before installing or removing components, be sure to disconnect the device from the mains.
- Always unplug the device before cleaning.
- Do not exceed the amount and cooking time indicated in the table in section 9 «Operating principles and procedures». Leave the device to cool for about 15 minutes between two consecutive uses.
- Always place the device on a dry, flat surface, out of the reach of children.
- Do not open the water tank screw cap (3) during operation. After switching off the device, the water tank screw cap can be opened not earlier than after 5 minutes.



Handle the blades with extreme caution, especially when you empty or clean the bowl. The blades are very sharp.



The device becomes very hot when cooking on steam, be careful.

- Always use the handle for a bowl raising.



Beware of hot steam that rises from the bowl and the water container during cooking.

- Empty the water container before storing the device.
- Do not incline or overturn the device, do not attempt to empty it or fill it during operation.
- Do not disassemble the device.



Never immerse the device in water.

- Do not fill the container with food products above the maximum mark «MAX».
- Do not leave the device unattended during operation.
- This device is not intended for use by people (including children) who have physical, nervous or mental disabilities or lack of experience and knowledge unless such peoples are supervised or instructed on the use of this device by the person in charge of their safety. It is necessary to look after children in order to prevent their playing with the device, its accessories, and also factory packaging. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without adult supervision. Do not leave children unattended near the device.
- Keep the device out of the reach of children. Do not allow children to use the device as a toy.
- If any malfunctions are detected, stop using the device and contact a specialized service center. Do not attempt to repair the device by yourself. All repairs must be carried out by an authorized service center. Unprofessional repairs can lead to damage to the device, injury, and property damage.
- The manufacturer is not liable for damage and damage caused by non-observance of safety regulations, as well as a result of the improper or unintended use of this instructions manual.

8 PREPARATION FOR WORK



Read this manual carefully before use. Keep it for future reference.

Get the device and its accessories out of the box, remove all packing materials, promotional stickers and labels.



ATTENTION

Packaging material (film, foam, etc.) can be dangerous for children. The danger of suffocation! Keep the packaging out of the reach of children.



Before using for the first time, wipe the case with a damp cloth. Rinse the removable parts, container, blades, cooking basket, lids in soapy water or in a dishwasher or under a stream of warm water with a mild detergent.

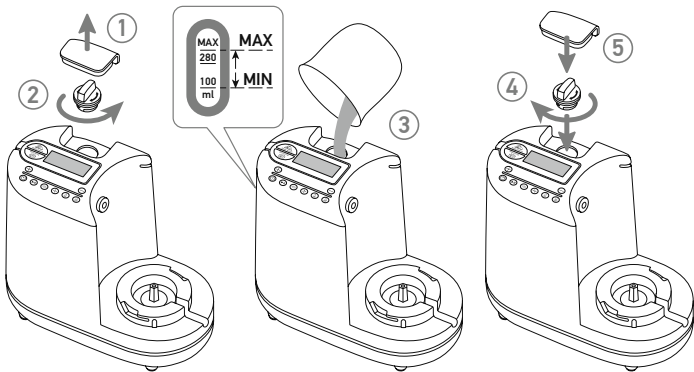


Be careful when handling blades: they are very sharp!

Dry the device and its parts.

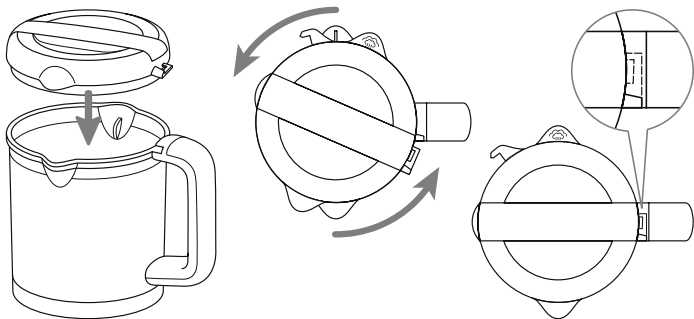
FILLING THE WATER CONTAINER

- 1 Remove the decorative lid for water container (2) by gently pulling it.
- 2 Open the water tank screw cap by turning the plug (3) counterclockwise.
- 3 Fill the container with water, not exceeding the mark «MAX» (280 ml) on the left side of the device.
- 4 Close the water tank screw cap by turning the plug (3) clockwise.
- 5 Place the decorative lid (2) back.



INSTALLING THE COVER OF THE BLENDER BOWL

Attach the cover to the blender bowl and turn it counterclockwise so that the cover locks into place.



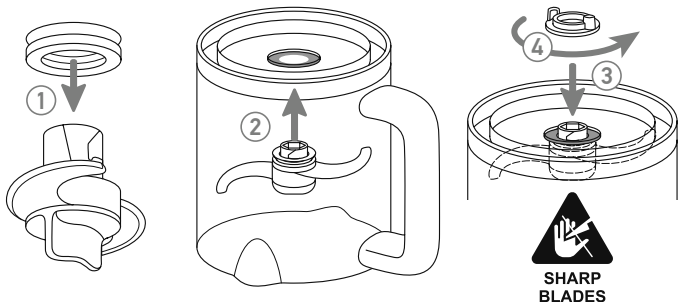
INSTALLATION AND REMOVAL OF THE BLADES

- 1 Insert the gasket (11) onto the blade spindle.
- 2 Hold the blender bowl (6) upside down and insert the blade spindle into the hole inside the blender bowl.
- 3 Place the blade locking ring (12) on the blade spindle, holding the blade in position inside the bowl (6).
- 4 Turn the blade locking ring a quarter of a turn counterclockwise to secure the blade in place.



IMPORTANT

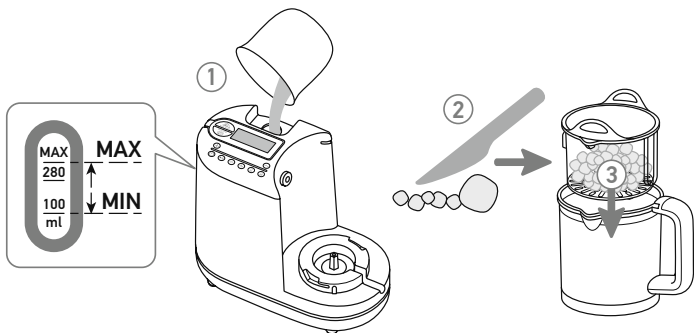
Pull the blade locking ring to check that the blade is correctly screwed in.

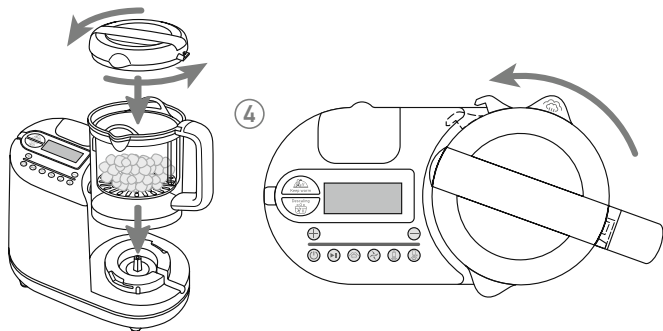


9 OPERATING PRINCIPLES AND PROCEDURES

STEAMER MODE

- 1 Fill the container with water, not less than the mark «100 ml» and not exceeding the mark «MAX» (280 ml) on the left side of the device.
- 2 Cut the foods and place it into the steaming basket (9).
- 3 Place the steaming basket (9) into the bowl (6), cover the bowl with bowl cover (4) and turn it counterclockwise.





- 4 Install the bowl in the main unit and turn it counterclockwise until it stops.

⚠ ATTENTION





Blade is always kept in the blender bowl for all operation modes.


If you need to cook two products at a time:

- 1 Fill the container with water, not less than the mark «100 ml» and not exceeding the mark «MAX» (280 ml) on the left side of the device.
- 2 Cut the foods and place it into the steaming basket (9).
- 3 Place the steaming basket (9) into the bowl (6).
- 4 Install the bowl in the main unit and turn it counterclockwise until it stops.
- 5 Then place another foods in the measuring cup (7) and secure the strainer (8) (place it in the measuring cup and turn it counterclockwise).
- 6 After that, place the measuring cup over the basket.

⚠ ATTENTION

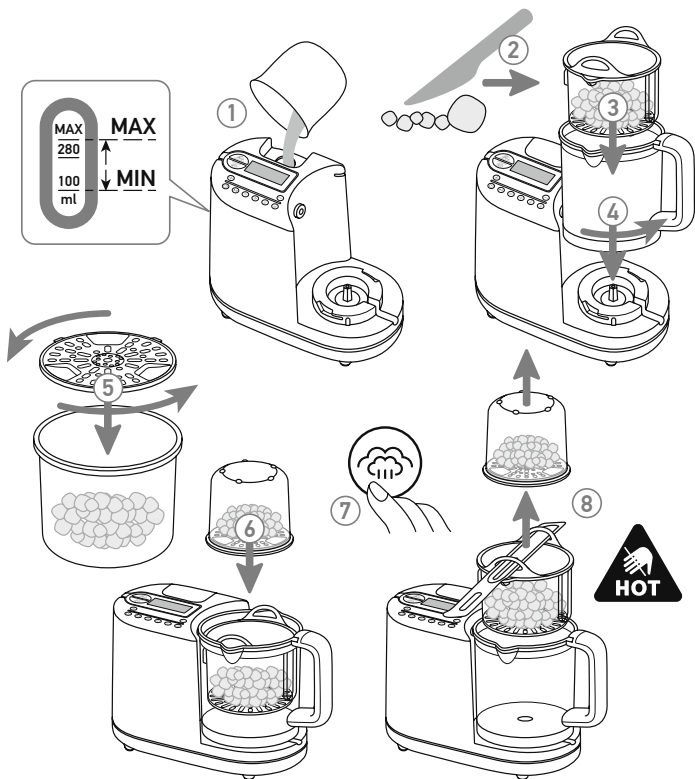
The measuring cup is not fixed rigidly in the basket. Be careful with the device in this configuration.

- 7 Press the steamer button . The default working period is 20 minutes. You can press the buttons   to increase and decrease the steaming time from 1 minute to 30 minutes. When the setting is completed, press  to start the cooking process. If you want to pause cooking, press this button again.

By pressing the button  two power modes can be selected (high power of the mode is set by default).

When the cooking process is completed, the device beeps. All visual indicators turn off after 10 minutes automatically.

- 8** Open the bowl cover and remove the basket by using the spatula.
The food is ready for use or for further cooking.



Recommended cooking time for various ingredients*

Food type	Food	Cooking time, min
Fruits	Apple	5
	Orange	10
	Peach	10
	Pear	5
	Pineapple	15
	Plum	10
Vegetables	Asparagus	10
	Broccoli	20
	Carrot	15
	Cauliflower	15
	Celery	15
	Courgette	15
	Fennel	15
	French beans	20
	Leek	15
	Onion	15
	Peas	20
	Pepper	15
	Potato	20
	Pumkin	15
	Spinach	15
	Swede	15
Sweet potato	15	
Tomato	15	

Meat	Chicken, beef, lamb, pork etc.	20
Fish	Salmon, sole, cod, trout etc.	15

*The data in the table are indicative and are given for the maximum steam power mode.



NOTE


All products should be cut into small cubes and be no larger than 2–3 cm.

The amount of water needed to fill the container to reach a certain steaming time may vary according to the room temperature or the nature of foods.

The entire volume of water in the container is suitable for cooking on steam for 20 minutes.

For longer periods of steaming, when the water in the container ends, you should:

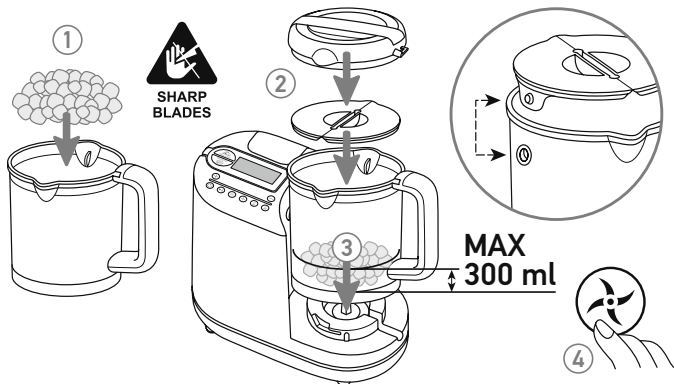
- suspend cooking by pressing the button  and wait for 5 minutes;
- open the water container;
- fill it with enough water to finish steaming, not exceeding the mark «MAX» (280 ml) on the left side of the device;
- press the button  to resume the steaming process.

If the water container is empty, the display shows the lack of water .



BLENDER MODE

- 1 Place the cooked or fresh food directly into the blender bowl.
- 2 Install the splash cover (5) and close the bowl cover (4). the protruding element of the splash cover should be inserted into the round hole in the bowl side.



- 3 Place the bowl on the base and secure it in place.
- 4 Select the blender mode by pressing the button



NOTE

By pressing this button again, you can select the blade rotation speed.

- 5 Press the buttons to select the number of cycles from 1 to 5.
- 6 To start the blender mode, press . If you want to pause the process, you need to press this button again.



NOTE

The volume of all ingredients inside the blender bowl should not exceed 300 ml.



ATTENTION

The use of a blender without load is not allowed. make sure that there are foods in the bowl.

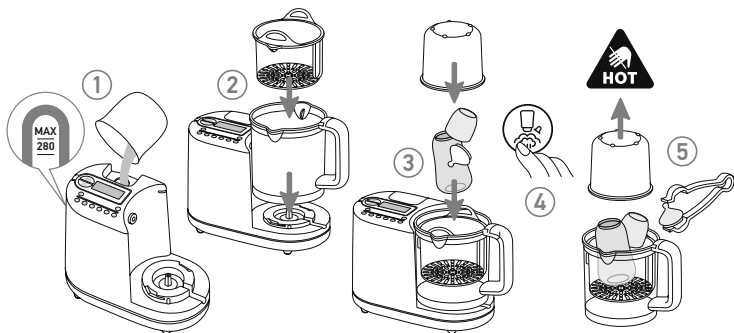
Before using the mixing function, make sure that the blender bowl is installed correctly*.




*Note: the inlet on the side of the blender bowl must match exactly with the steam output on the Food processor.




STERILIZATION MODE

- 1 Fill the container with water, not exceeding the mark «MAX» (280 ml) on the left side of the device.



- 2 Install the blender bowl, and then insert the steaming basket (9) into the bowl.
- 3 Put the bottle in the steaming basket, and then cover it with the measuring cup (7).
- 4 Activate the sterilizer mode by pressing the button . The default time for this mode is 8 minutes. You can press the buttons   to increase or decrease the sterilization time from 1 minute to 30 minutes.

Then press  to start the device. If you want to suspend the device during operation, press this button again.

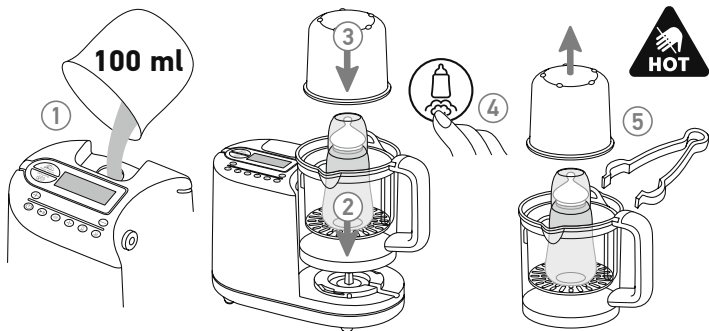
After completing the sterilization, the device will beep 6 times.





- 5 Remove the measuring cup and take out the bottle or other objects using the tweezers (14).



HEATING MODE

- 1 Fill the water container*.
*Note: approximately 100 ml of water.
- 2 Place the blender bowl (6) on the device base, turn it, and then put the steaming basket (9) into the bowl.



- 3 Put the bottle in the steaming basket (9) and cover it with the measuring cup (7).
- 4 Press the button  to activate the heating mode. The default operating is 3 minutes. You can press the buttons   to increase or decrease the warm-up time from 1 minute to 30 minutes.
When the setting is complete, press the button  to start the device. If you want to pause the device, click this button again.
After completing the heating, the device will beep 6 times.
- 5 Remove the measuring cup (7) and take out the bottle by using the tweezers (14).

Recommended heating time

		100 ml in the water tank (25°C) Ambient temperature (22°C) Warming/reheating time, min	Fridge temperature (10°C) Warming time, min
PP bottle	30 ml	5	6
	60 ml	5	6
	90 ml	6	6
	120 ml	6	7
	150 ml	7	7
	180 ml	7	8
	210 ml	7	8
	240 ml	7	8
	270 ml	7	8
	300 ml	8	9
Glass bottle	100 ml	5	5
	130 ml	5	6
	200 ml	6	6
	250 ml	6	7



NOTE

The final temperature of the product in the bottle may vary depending on the temperature in the room, the size of the bottle and its shape. If the temperature of the foods in the bottle is too low, you can increase the heating time while next heating.



KEEP WARM MODE

- 1 Pour 150 ml water into the water container.
- 2 Start the keep warm mode . The default time is 60 minutes. You can change the time period from 1 hour to 8 hours.

When the mode setting is completed, the device will start working after 5 seconds.

During the whole time, the container will maintain the temperature.



ATTENTION





Always care about the freshness of dishes.



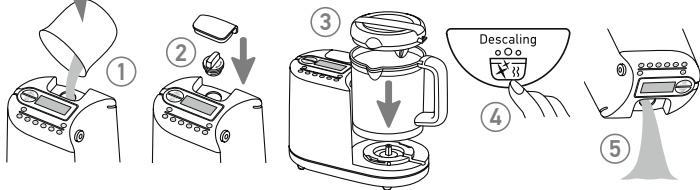
WATER CONTAINER DESCALING

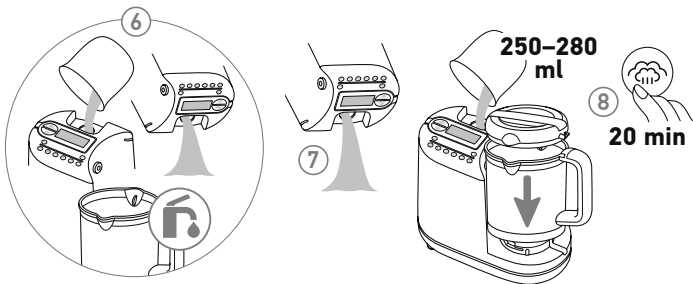
Lime can accumulate on the bottom of the water container during prolonged use of the device. Therefore, the container should be cleaned regularly, once every 1–4 weeks.

Instruction on water container descaling:

- 1 Add 15 g of citric acid and 150 ml of water to the container.
- 2 Close the cover of water container.
- 3 Place the blender bowl in the device and cover it with a bowl cover.
- 4 Press the descaling mode button . Select the cleaning process time from 2 to 8 hours. You can press the buttons   to increase or decrease the time. Start the process by clicking the button .
- 5 After completion of the process, pour all liquid from the container.
- 6 Rinse the container and the blender bowl with water several times.
- 7 Pour all water from the container.

150 ml of water + 15 g of citric acid

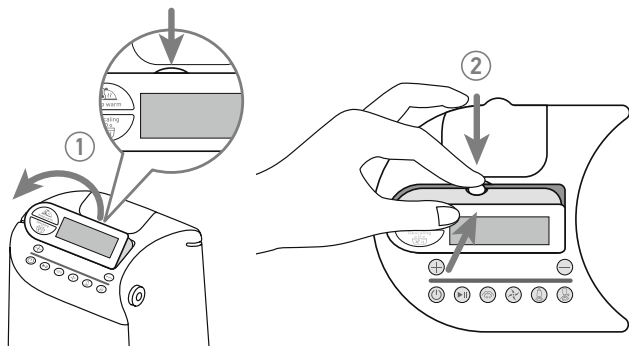




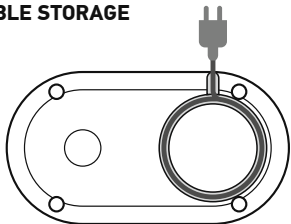
- 8** Before reusing the device for cooking, it is necessary to pour 250–280 ml of water into the container and turn on the steamer mode for 20 minutes to remove residual odor.
Store the water container dry.

LCD DISPLAY

- 1 Pull the display towards you and raise it upward.
- 2 Press the button and push the display downward as shown below to close it.




CABLE STORAGE



The cable should be stored as shown in the figure.

PROTECTION AGAINST TURNING ON THE DEVICE WHEN THERE IS NO WATER IN IT

As soon as the water container is empty during heating/sterilizing/keeping warm, the water indicator  on the control panel will flash.

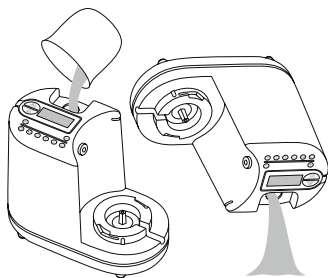
In this case, add water to the water container and as soon as the lack of water indicator turns off, the device can be restarted.



ATTENTION

Be careful when opening the lid of the water container – you can burn yourself with steam.

10 DEVICE CLEANING

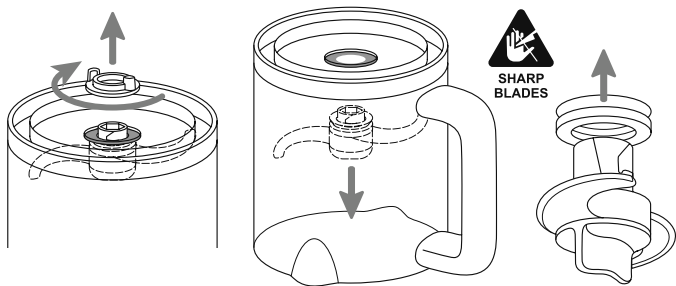


- Clean the device after each use.
- Never immerse the main unit in water.
- Do not use abrasive cleaners.
- Never pour bleach or chemical sterilizing solutions/tablets into the device.

DEVICE CLEANING PROCESS

⚠ Always remove the plug from the mains and remove the blender bowl.

- 1 Remove the bowl cover of the blender bowl.
- 2 Remove the blades as shown in the figure below.



🚰 Rinse all parts under a stream of warm water and install all the parts back.

⚠ ATTENTION

Clean all parts that come into contact with food in hot water with the addition of detergent after each use.

All parts except the main unit can be washed in a dishwasher.

- If necessary, use a dry cloth to clean the main unit.
- Check the water container and clean it if necessary (see the section «Instruction for cleaning the water container»).
- Check the steam outlet and clean it if necessary.
- Always keep the water container dry.

11 TROUBLESHOOTING

Description	Possible reasons	Solutions
Steamer mode does not start Sterilization mode does not start Keep warm mode does not start	There is lack of water in the water container	Fill the container with water
Blender mode does not start Sterilization mode does not start Keep warm mode does not start Steamer mode does not start	The blender bowl is installed incorrectly The bowl cover is installed incorrectly	Install the blender bowl to the main unit and turn counterclockwise until it stops. The opening of the blender bowl and the steam outlet have to be aligned Install the bowl cover on the blender bowl again and turn it counterclockwise so that the cover locks into place

12 STORAGE, TRANSPORTATION AND OPERATION TERMS

- The device should be transported at -10°C to $+40^{\circ}\text{C}$ with a maximum relative humidity of 75% or less.
- The device can be operated at temperatures from $+10^{\circ}\text{C}$ to $+40^{\circ}\text{C}$ with a maximum relative humidity of not more than 65%.
- Store the device at a temperature of $+10^{\circ}\text{C}$ to $+30^{\circ}\text{C}$ with a maximum relative humidity of not more than 65%.
- Do not subject the Unit to sudden temperature fluctuations.



ATTENTION

After transport or storage at low temperatures, it is necessary to keep the device at room temperature for at least 2 hours before switching on.

13 DISPOSAL



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product is not classified as household waste.

- Proper disposal of the product, you will help to prevent possible negative effects of the device on the environment and human health.
- For the protection of the environment, the device should not be disposed of with domestic (household) debris. The disposal should be carried out in accordance with local regulations.
- The device should be disposed of in accordance with the EU Directive 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) for waste electrical and electronic equipment.

If you have any questions, please contact the local utility responsible for waste disposal.

14 CERTIFICATION

Food processor **AGU FP7** corresponds to the requirements of:

- the basic requirements of the Directive 2014/30/EU on electromagnetic compatibility, the Directive 2014/35/EU concerning the low-voltage equipment, and the Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment;
- German food, everyday products and the Food Code of 1 September 2005 (LFGB), sections 30 and 31 as amended, European Commission Regulation (EC) N°10/2011, as amended and recommendations BfR – General migration; (German food, articles of the daily use and feed code of September 1, 2005 (LFGB), Section 30 & 31 with amended, European Commission Regulation (EU) N°10/2011 with amendments and BfR recommendation – Overall migration).
- French Decree 2007-766 as amended, DGCCRF Methodological sheet «File Organic Materials – Synthetic Substances» and Commission Regulation (EC) N°10/2011 of 14 January 2011, as amended – General migration; (French Decret 2007-766 with amendments, DGCCRF Methodological Sheet «File Organic Materials – synthetic matter» and European Commission Regulation (EU) N°10/2011 of 14 January 2011 with amendments – Overall migration);

- the main requirements of TP TC 020/2011 «Electromagnetic compatibility of technical equipment», concerning electromagnetic compatibility of technical means;
- the main requirements of TP TC 004/2011 «On the safety of low-voltage equipment, concerning the safety of low-voltage equipment».

15 MANUFACTURER'S WARRANTY

The warranty period for this product is 12 months from the date of sale with strict observance of the operating conditions in accordance with this instruction. Precisely follow the instructions to ensure reliable and long-term operation of the device.

If the device does not work as expected, contact the service center.

The manufacturer reserves the right to make changes in the design of the device.



ATTENTION

Do not try to repair the device yourself, it this will lead to loss of warranty.

Changes made to this device without the manufacturer's permission will void the warranty.

For repair and maintenance, please contact a specialized after-sales service (see agu-baby.com).

СОДЕРЖАНИЕ

1	Введение	87
2	Список обозначений	88
3	Область применения	89
4	Комплектность	90
5	Основные технические характеристики	91
6	Описание устройства	92
7	Указания по безопасной эксплуатации	93
8	Подготовка к работе	95
9	Принцип и порядок работы	97
10	Очистка прибора	108
11	Возможные неисправности и способы их устранения	110
12	Правила хранения, транспортировки и эксплуатации прибора	110
13	Утилизация	111
14	Сертификация	111
15	Гарантии производителя	112

1 ВВЕДЕНИЕ

Дорогие друзья, благодарим вас за выбор нашей продукции!

Кухонный комбайн **AGU FP7** – это прибор высокого качества, выполняющий различные функции. Он имеет привлекательный дизайн и занимает мало места на кухне.

Функции кухонного комбайна AGU FP7:

- равномерное и быстрое нагревание детских бутылочек и баночек с детским питанием;
- стерилизация бутылочек и аксессуаров;
- приготовление пищи на пару, используя 2 режима в зависимости от типа пищи, сохраняя питательные вещества;
- разморозка;
- блендер с 2 режимами скорости для разных текстур пищи;
- поддержание пищи в теплом состоянии от 1 до 8 часов;
- режим самоочистки и удаление накипи в резервуаре для воды.

Особенности кухонного комбайна AGU FP7:

- расширенный комплект аксессуаров;
- удобная сенсорная панель управления;
- регулируемый угловой информативный дисплей с подсветкой;
- низкий уровень шума;
- двойной предохранительный выключатель для обеспечения безопасного использования (прибор не включится без емкости с водой и при неправильно установленной крышке);
- кувшин, корзины и лезвия подходят для мытья в посудомоечной машине;
- емкость чаши 900 мл, полезный объем которой можно увеличить при использовании дополнительных корзин;
- автоматическое выключение при низком уровне воды и при работе комбайна на холостом ходу;
- визуальная и звуковая индикация;
- удобное пространство для хранения кабеля, аксессуары для приготовления пищи могут храниться внутри прибора.

2 СПИСОК ОБОЗНАЧЕНИЙ

Символ Значение



- Изделие соответствует основным требованиям:
- Директивы 2014/30/EU EMC, касающейся электромагнитной совместимости;
 - Директивы 2014/35/EU LVD, касающейся низковольтного оборудования;
 - Директивы 2011/65/EU RoHS об ограничении использования определенных опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании.



WEEE (Директива об отходах электронного и электрического оборудования). Символ на изделии или на его упаковке указывает на то, что данное изделие не относится к категории домашних отходов. Во избежание нанесения возможного вреда окружающей среде и здоровью человека, отделяйте такие отходы от других и утилизируйте их в соответствии с принятыми нормами.



Изделие соответствует требованиям Директивы 2011/65/EU об ограничении использования определенных опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании.



- Изделие соответствует основным требованиям:
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», касающегося электромагнитной совместимости технических средств;
 - ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, касающегося безопасности низковольтного оборудования».



Предупреждение/Внимание.



Перед использованием ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.



Производитель.

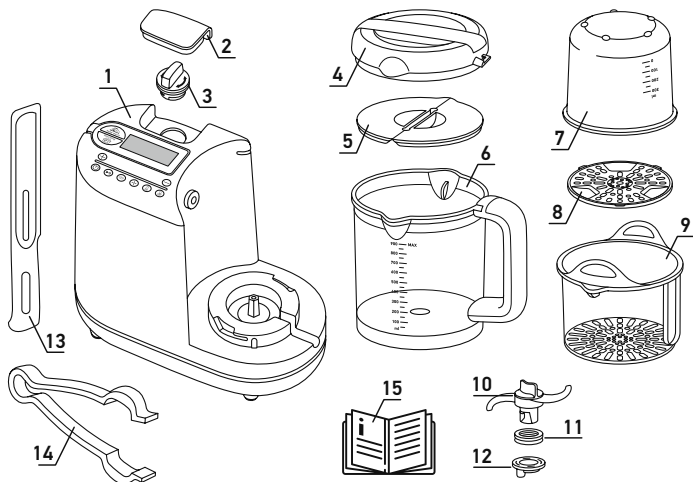
3 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Прибор предназначен для домашнего использования. Не допускается применение прибора не по назначению.

Прибор можно использовать для:

- подогрева детских бутылочек и баночек с детским питанием;
- стерилизации бутылочек и аксессуаров;
- приготовления пищи на пару;
- блендирования и измельчения;
- поддержания температуры пищи;
- разморозки.

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ



- 1 Основной блок и контейнер для воды – 1 шт.
- 2 Декоративная крышка контейнера для воды – 1 шт.
- 3 Крышка контейнера для воды – 1 шт.
- 4 Основная крышка – 1 шт.
- 5 Крышка от брызг – 1 шт.
- 6 Чаша блендера – 1 шт.
- 7 Мерный стакан – 1 шт.

- 8 Сетчатый фильтр – 1 шт.
- 9 Корзина для приготовления на пару – 1 шт.
- 10 Нож – 1 шт.
- 11 Прокладка – 1 шт.
- 12 Стопорное кольцо – 1 шт.
- 13 Лопатка – 1 шт.
- 14 Щипцы – 1 шт.
- 15 Руководство по эксплуатации – 1 шт.

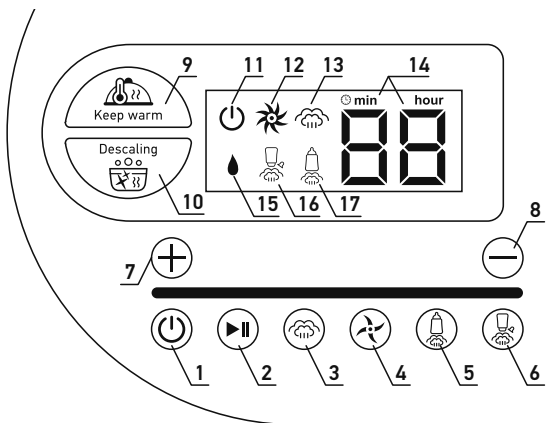
5 ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики

Тип	Кухонный комбайн
Источник питания	Сеть переменного тока 220–240 В, 50 Гц
Макс. мощность нагревателя, Вт	700
Мощность мотора, Вт	120
Габариты изделия (ДхШхВ), мм	288x132x212
Вес, кг	2,1
Объем чаши, мл	900
Объем отсека для воды, мл	280

6 ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

КОНТРОЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ И ДИСПЛЕЙ



Кнопки управления

- 1 Кнопка питания
- 2 Старт/Пауза
- 3 Режим пароварки
- 4 Режим блендера/измельчителя
- 5 Режим подогрева
- 6 Режим стерилизации
- 7 Увеличить время
- 8 Уменьшить время
- 9 Режим поддержания тепла
- 10 Режим самоочистки

Индикаторы состояния

- 11 Питание включено
- 12 Блендер/Измельчитель
- 13 Пароварка (2 режима мощности)
- 14 Время (минуты и часы)
- 15 Индикатор низкого уровня воды
- 16 Стерилизатор
- 17 Подогреватель

7 УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ



ВНИМАНИЕ

При использовании любого электроприбора необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности.



Перед использованием внимательно прочтите руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в будущем.

- Перед подключением прибора к электросети убедитесь в том, что параметры, указанные на приборе, соответствуют параметрам вашей электросети.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового применения. Не допускается использование прибора не по назначению. Используйте прибор только для целей, описанных в инструкции по эксплуатации. Использование прибора в целях, отличающихся от указанных в данной инструкции, является нарушением правил эксплуатации.
- Подключение прибора должно производиться только к заземленным розеткам. В противном случае прибор не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.
- Не протягивайте шнур электропитания вблизи источников тепла, газовых и электрических плит. Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами. Повреждение шнура может привести к неполадкам, не соответствующим условиям гарантии.
- Периодически проверяйте электрический шнур на предмет возможных повреждений.
- Никогда не используйте прибор с поврежденным шнуром или штепселем.
- Выключайте прибор из розетки сухими руками, извлекая шнур электропитания за вилку, а не за провод. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению провода и поражению электрическим током. Выключайте прибор после каждого использования.
- Никогда не включайте прибор без воды в резервуаре для воды.
- Перед установкой или снятием компонентов обязательно отключите прибор от сети.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед очисткой.

- Не превышайте количество и время приготовления, указанное в таблице, приведенной в разделе 9 «Принцип и порядок работы». Оставьте прибор остыть в течение примерно 15 минут между двумя последовательными применениями.
- Всегда размещайте прибор на сухой, плоской поверхности, в недоступном для детей месте.
- Крышку контейнера для воды (3) во время работы не открывать. После отключения прибора крышку можно открывать не ранее, чем через 5 минут.



Обращайтесь с лезвиями с особой осторожностью, особенно когда Вы опустошаете или чистите чашу. Лезвия очень острые.



При приготовлении на пару прибор сильно нагревается, будьте осторожны.

- Всегда используйте ручку для поднятия чаши.



Остерегайтесь горячего пара, который поднимается из чаши и резервуара для воды во время приготовления.

- Опустошите резервуар для воды перед хранением прибора.
- Не наклоняйте и не опрокидывайте устройство, не пытайтесь опорочнить или заполнить его во время работы.
- Не вскрывайте прибор.



Никогда не погружайте прибор в воду.

- Не наполняйте емкость продуктами свыше максимальной отметки «MAX».
- Не оставляйте устройство работать без присмотра.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых. Не оставляйте детей без присмотра рядом с включенным прибором.
- Храните прибор в недоступных для детей местах. Не разрешайте детям использовать прибор в качестве игрушки.

- В случае обнаружения любых неисправностей необходимо прекратить использование прибора и обратиться в специализированный сервисный центр. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Все ремонтные работы должен выполнять авторизованный сервисный центр. Непрофессиональный ремонт может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.
- Производитель не несет ответственности за повреждения и ущерб, вызванные несоблюдением техники безопасности, а также в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования.

8 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ



Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией. Сохраните ее для дальнейшего использования.

Достаньте изделие и его комплектующие из коробки, удалите все упаковочные материалы, рекламные наклейки и ярлыки.



ВНИМАНИЕ

Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т.д.) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.



Перед первым использованием протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте съемные части, контейнер, лезвия, корзину для приготовления пищи, крышки в мыльной воде или в посудомоечной машине либо под струей теплой воды с мягким моющим средством.

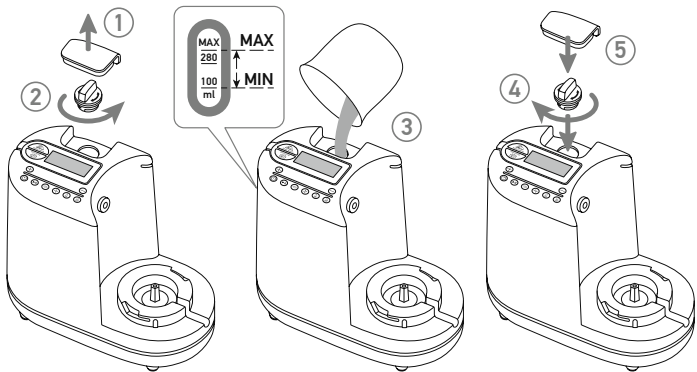


Будьте осторожны при обращении с лезвиями: они очень острые!

Дайте прибору и его частям высохнуть.

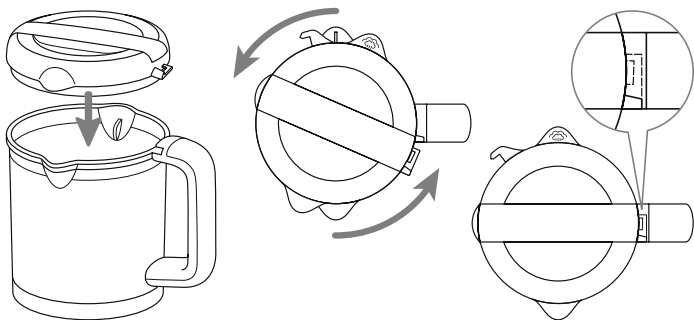
НАПОЛНЕНИЕ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВОДЫ

- 1 Снимите крышку контейнера для воды (2), осторожно потянув ее.
- 2 Откройте контейнер для воды, повернув заглушку (3) против часовой стрелки.
- 3 Заполните контейнер водой, не превышая отметку «MAX» (280 мл), находящуюся на боковой части прибора слева.
- 4 Закройте контейнер для воды, повернув заглушку (3) по часовой стрелке.
- 5 Установите крышку (2) на место.



УСТАНОВКА КРЫШКИ ЧАШИ БЛЕНДЕРА

Установите крышку на чашу блендера и поверните против часовой стрелки так, чтобы крышка зафиксировалась.



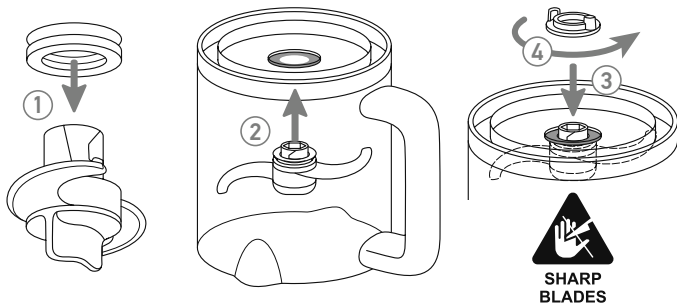
УСТАНОВКА И УДАЛЕНИЕ ЛЕЗВИЙ

- 1 Вставьте уплотнение (11) на шпindelь лезвия.
- 2 Держите блендерную чашу (6) вверх дном и вставьте шпindelь лезвия в отверстие внутри блендерной чаши.
- 3 Поместите стопорное кольцо (12) на шпindelь лезвия, удерживая лезвие в положении внутри чаши (6).
- 4 Поверните стопорное кольцо (12) на четверть оборота против часовой стрелки, чтобы закрепить лезвие на месте.



ВАЖНО

Потяните за фиксирующее кольцо, чтобы проверить, правильно ли ввинчивается лезвие.



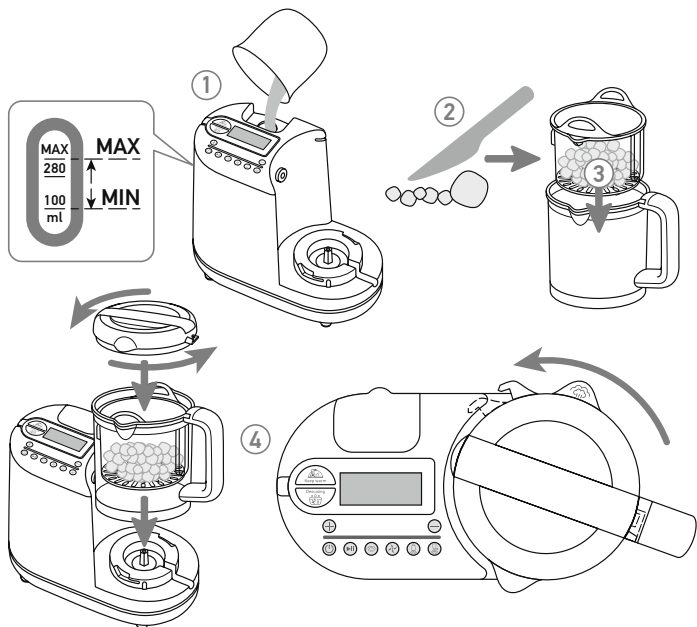
9

ПРИНЦИП И ПОРЯДОК РАБОТЫ



РЕЖИМ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ»

- 1 Заполните контейнер водой не менее отметки «100 мл» и не превышая отметку «МАХ» (280 мл), находящуюся на боковой части прибора слева.
- 2 Разрежьте продукты и поместите их в корзину для приготовления на пару (9).
- 3 Поместите корзину (9) в чашу (6), накройте чашу крышкой (4) и поверните ее против часовой стрелки.
- 4 Установите чашу в основной блок прибора и поверните против часовой стрелки до упора.



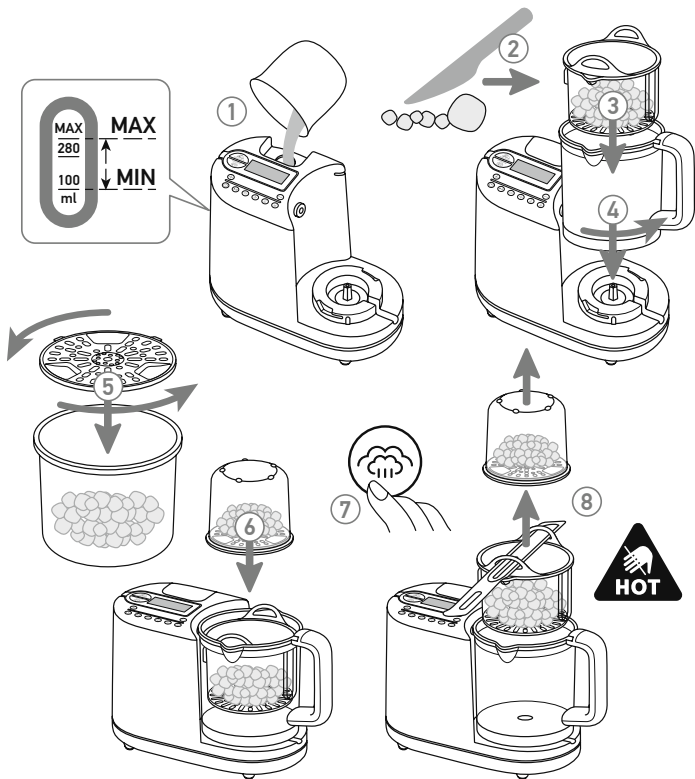
⚠ ВНИМАНИЕ

Лезвия во всех режимах работы не снимаются и остаются в чаше блендера.

Если вам необходимо приготовить два продукта одновременно:





- 1 Заполните контейнер водой не менее отметки «100 мл» и не превышая отметку «MAX» (280 мл), находящуюся на боковой части прибора слева.
- 2 Разрежьте продукты и поместите их в корзину для приготовления на пару (9).
- 3 Поместите корзину (9) в чашу (6).
- 4 Установите чашу в основной блок прибора и поверните против часовой стрелки до упора.


- Затем поместите еще один продукт в мерный стакан (7) и закрепите сетчатый фильтр (8), (для этого установите его в мерный стакан и поверните против часовой стрелки).
- После этого поместите мерный стакан над корзиной.



⚠ ВНИМАНИЕ

Мерный стакан не фиксируется жестко на корзине. Будьте внимательны в обращении с прибором в этой конфигурации.

- 7 Нажмите кнопку режима приготовления на пару . Рабочее время для данного режима по умолчанию составляет 20 минут. Вы можете нажимать кнопки   для увеличения и уменьшения времени пропаривания от 1 минуты до 30 минут. Когда настройка завершена, нажмите , чтобы начать процесс приготовления. Если вы хотите приостановить приготовление, нажмите эту кнопку повторно.

Нажимая на кнопку , можно выбирать один из двух режимов мощности (по умолчанию выставлена высокая мощность).

Когда процесс приготовления завершен, прибор подает звуковой сигнал. Все визуальные индикаторы погаснут через 10 минут автоматически.

- 8 Снимите мерный стакан и выньте корзину, используя лопатку.
Пицца готова к употреблению или к дальнейшему приготовлению.

Рекомендуемое время приготовления для различных ингредиентов*

Вид продукта	Продукт	Время приготовления, мин
Фрукты	Яблоко	5
	Апельсин	10
	Персик	10
	Груша	5
	Ананас	15
	Слива	10

Овощи	Спаржа	10
	Брокколи	20
	Морковь	15
	Цветная капуста	15
	Сельдерей	15
	Цукини	15
	Фенхель	15
	Фасоль	20
	Лук-порей	15
	Лук	15
	Горох	20
	Перец	15
	Картофель	20
	Тыква	15
	Шпинат	15
	Брюква	15
	Батат	15
Помидор	15	
Мясо	Курица, говядина, ягненок, свинина и т.п.	20
Рыба	Лосось, палтус, треска, форель и т.п.	15

*Данные в таблице являются ориентировочными и приведены для режима макс. мощности пара.




ПРИМЕЧАНИЕ


Все продукты должны быть нарезаны небольшими кубиками и быть размером не более 2–3 см.

Количество воды, необходимое для заполнения контейнера для достижения определенного времени пропаривания, может варьироваться.

Весь объем воды в контейнере подходит для приготовления пищи на пару в течение 20 минут.

Для более длительных периодов готовки на пару, когда вода в контейнере заканчивается, вам необходимо:

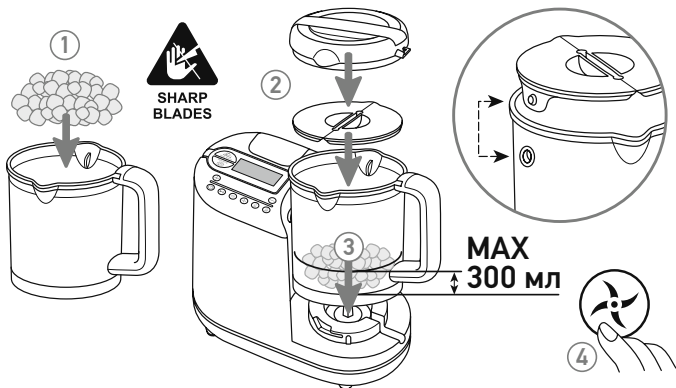
- приостановить приготовление пищи и подождать 5 минут;
- открыть контейнер для воды;
- заполнить его достаточным количеством воды, чтобы закончить пропаривание, не превышая отметку «MAX» (280 мл), находящуюся на боковой части прибора слева;
- нажать кнопку  чтобы возобновить процесс приготовления пищи на пару.

Если контейнер для воды опустеет, на дисплее отобразится иконка отсутствия воды .



РЕЖИМ «НАРЕЗКА»

- 1 Поместите приготовленную или свежую пищу прямо в чашу блендера.
- 2 Установите крышку от брызг (5) и закройте основную крышку (4). Выступающий элемент крышки от брызг при этом должен вставиться в круглое отверстие сбоку в чаше.






3 Поместите чашу на основание и зафиксируйте на месте.

4 Выберите режим нарезки, нажав кнопку .

ПРИМЕЧАНИЕ

Нажимая эту кнопку повторно, вы можете выбрать скорость вращения лезвий.

5 Нажимая кнопки  , выберите количество циклов от 1 до 5.

6 Чтобы запустить режим нарезки, нажмите . Если вы хотите приостановить процесс, вам необходимо повторно нажать эту кнопку.

ПРИМЕЧАНИЕ

Объем всех ингредиентов внутри чаши блендера не должен превышать 300 мл.

ВНИМАНИЕ

Использование блендера без нагрузки не допускается. Удостоверьтесь, что в чаше есть продукты.

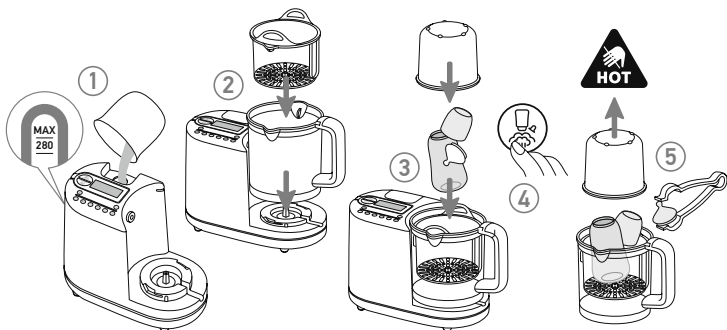
Перед использованием функции смешивания убедитесь, что чаша блендера установлена правильно*.

*Примечание: входное отверстие сбоку чаши блендера должно точно совпадать с выводом пара на кухонном комбайне.



РЕЖИМ «СТЕРИЛИЗАЦИЯ»

1 Заполните контейнер водой, не превышая отметку «MAX» (280 мл), находящуюся на боковой части прибора слева.

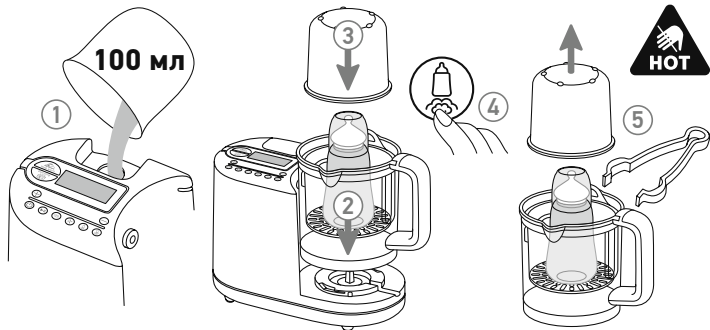





- Установите чашу блендера, а затем в саму чашу вставьте корзину для приготовления на пару (9).
- Положите бутылочку в корзину для приготовления на пару, затем накройте ее мерным стаканом (7).
- Активируйте режим стерилизатора при помощи нажатия кнопки . Рабочее время данного режима по умолчанию составляет 8 минут. Вы можете нажать кнопки   для увеличения или уменьшения времени стерилизации от 1 минуты до 30 минут. Далее нажмите  для запуска устройства. Если вы хотите приостановить работу прибора во время работы, нажмите эту кнопку еще раз. После завершения стерилизации прибор подаст звуковой сигнал 6 раз.
- Снимите мерный стакан и выньте бутылку или другие предметы, используя при этом щипцы (14).




РЕЖИМ «ПОДОГРЕВ»

- Заполните контейнер для воды*.
*Примечание: примерно 100 мл воды.
- Поместите чашу блендера (6) на корпус, поверните его, а затем в саму чашу вставьте корзину для приготовления на пару (9).
- Поместите бутылку в корзину для приготовления на пару (9) и накройте ее мерным стаканом (7).



- 4 Нажмите кнопку  для активации режима подогрева. Рабочее время данного режима по умолчанию составляет 3 минуты. Вы можете нажать   для увеличения или уменьшения времени прогрева от 1 минуты до 30 минут.

Когда настройка завершена, нажмите  для запуска устройства. Если вы хотите приостановить работу устройства, нажмите эту кнопку повторно.

После завершения нагрева прибор подаст звуковой сигнал 6 раз.

- 5 Снимите мерный стакан (7) и выньте бутылку при помощи щипцов (14).

Рекомендуемое время подогрева

		100 мл в контейнере для воды (25°C) Температура окружающей среды (22°C) Время подогрева, мин	Температура холодильника (10°C) Время подогрева, мин
PP бутылочка	30 мл	5	6
	60 мл	5	6
	90 мл	6	6
	120 мл	6	7
	150 мл	7	7
	180 мл	7	8
	210 мл	7	8
	240 мл	7	8
	270 мл	7	8
	300 мл	8	9
Стекло- бутылочка	100 мл	5	5
	130 мл	5	6
	200 мл	6	6
	250 мл	6	7




ПРИМЕЧАНИЕ

Конечная температура содержимого бутылки может варьироваться в зависимости от температуры в помещении, размеров бутылочки и ее формы. Если температура содержимого бутылки слишком низкая, вы можете увеличить время подогрева в следующий раз.



РЕЖИМ «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА»

- 1 Налейте в контейнер для воды 150 мл воды.
- 2 Запустите режим поддержания тепла . Рабочее время данного режима по умолчанию составляет 60 минут. Вы можете изменить период времени от 1 часа до 8 часов.

Когда установка режима завершена, прибор начинает работать по истечении 5 секунд.

В течении всего времени еда в контейнере будет поддерживаться в теплом состоянии.



ВНИМАНИЕ

Всегда следите за свежестью блюд.







РЕЖИМ «ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВОДЫ ОТ НАКИПИ»

Отложение известняка может накапливаться на дне контейнера для воды во время длительного использования прибора. Поэтому контейнер следует регулярно чистить, один раз каждые 1–4 недели.

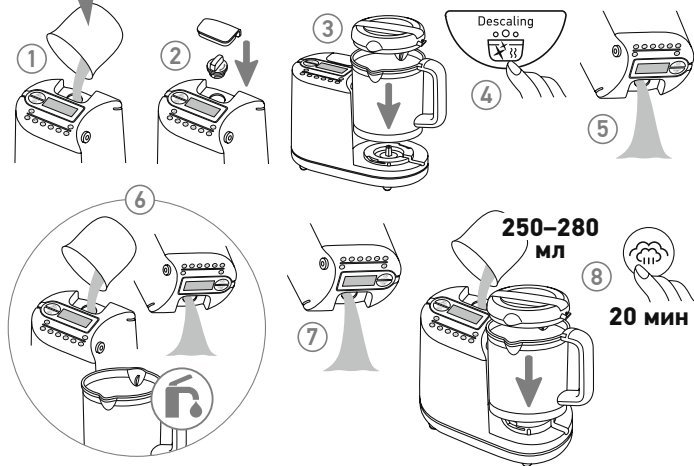
Инструкция по очистке контейнера для воды от накипи:

- 1 Добавьте 15 г лимонной кислоты и 150 мл воды в контейнер.
- 2 Закройте крышку контейнера для воды.
- 3 Поместите чашу блендера в прибор и закройте ее крышкой.

- 4 Нажмите на кнопку режима очистки . Выберите время процесса очистки от 2 до 8 часов. Вы можете нажать кнопки   для увеличения или уменьшения времени. Запустите процесс нажав кнопку .

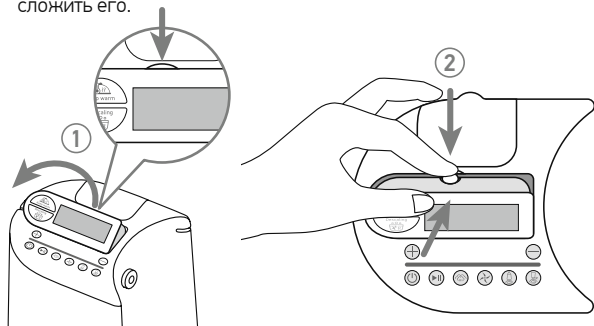
- 5 После завершения процесса, вылейте всю жидкость из контейнера.
- 6 Ополосните контейнер и чашу блендера водой несколько раз.
- 7 Вылейте всю воду из контейнера.
- 8 Прежде, чем повторно использовать прибор для приготовления пищи, необходимо залить 250–280 мл воды в контейнер и включить режим пароварки на 20 минут для удаления остаточного запаха. Храните контейнер для воды сухим.

150 мл воды + 15 г лимонной кислоты



LCD ДИСПЛЕЙ

- 1 Потяните дисплей на себя и вверх для того, чтобы его поднять.
- 2 Нажмите кнопку и нажмите на дисплей, как показано ниже, чтобы сложить его.




ХРАНЕНИЕ КАБЕЛЯ



Кабель хранится таким образом, как показано на рисунке.

ЗАЩИТА ОТ ВКЛЮЧЕНИЯ ПРИБОРА ПРИ ОТСУТСТВИИ В НЕМ ВОДЫ

Как только контейнер для воды опустеет во время нагревания/стерилизации/поддержания тепла, индикатор отсутствия воды  на панели управления будет мигать.

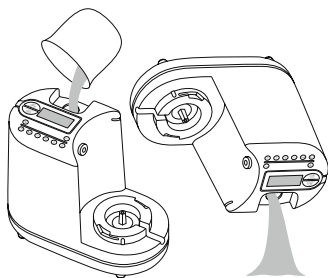
В этом случае добавьте воду в контейнер для воды и как только индикатор отсутствия воды отключится, устройство можно снова запустить.



ВНИМАНИЕ

Соблюдайте осторожность при открытии крышки контейнера для воды – можно обжечься паром.

10 ОЧИСТКА ПРИБОРА

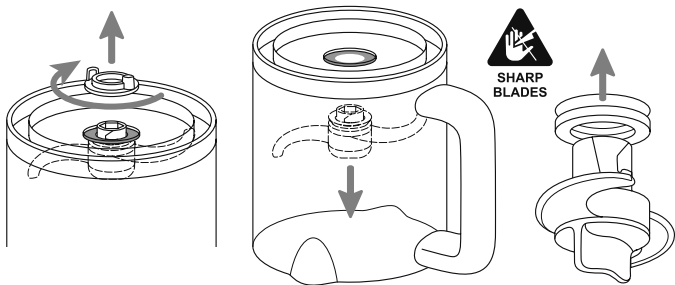


- После каждого использования очищайте прибор.
- Никогда не погружайте основной блок в воду.
- Не используйте абразивные чистящие средства.
- Никогда не заливайте в прибор отбеливающие или химические стерилизующие растворы/таблетки.

ПРОЦЕСС ОЧИСТКИ ПРИБОРА

⚠ Всегда вынимайте вилку из розетки и снимите чашу блендера.

- 1 Снимите крышку чаши блендера.
- 2 Удалите лезвия, как показано на рисунке ниже.



🚰 Промойте все части под струей теплой воды и установите все детали обратно.

⚠ ВНИМАНИЕ

После каждого использования очищайте все части, которые контактируют с пищевыми продуктами в горячей воде с добавлением моющего средства.

Все детали, кроме основного блока, можно мыть в посудомоечной машине.

- При необходимости используйте сухую ткань для очистки основного блока.
- Проверьте контейнер для воды и очистите его, если это необходимо (см. раздел «Инструкция по очистке контейнера для воды»).
- Проверьте отверстие выхода пара и очистите его, если это необходимо.
- Всегда держите контейнер для воды сухим.

11 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Описание	Возможные причины	Решения
Не включается режим приготовления на пару Не включается режим стерилизации Не включается режим поддержания тепла	Отсутствует вода в контейнере для воды	Наполните контейнер водой
Не включается режим нарезки Не включается режим стерилизации Не включается режим поддержания тепла Не включается режим приготовления на пару	Чаша блендера установлена неправильно Крышка чаши блендера установлена неправильно	Установите чашу блендера в основной блок и поверните против часовой стрелки до упора. Отверстие в чаше блендера и отверстие выхода пара должны быть совмещены Установите крышку на чашу блендера и поверните против часовой стрелки так, чтобы крышка зафиксировалась

12 ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА

- Транспортировка прибора должна осуществляться при температуре от -10°C до $+40^{\circ}\text{C}$ с максимальной относительной влажностью воздуха не более 75%.
- Прибор можно эксплуатировать при температуре от $+10^{\circ}\text{C}$ до $+40^{\circ}\text{C}$ с максимальной относительной влажностью воздуха не более 65%.
- Хранить устройство необходимо при температуре от $+10^{\circ}\text{C}$ до $+30^{\circ}\text{C}$ с максимальной относительной влажностью воздуха не более 65%.
- Не подвергайте прибор резким колебаниям температур.



ВНИМАНИЕ

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдерживать устройство при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

13 УТИЛИЗАЦИЯ



Символ на изделии или на его упаковке указывает на то, что данное изделие не относится к категории домашних отходов.

- При надлежащей утилизации изделия вы поможете предупредить возможное отрицательное влияние прибора на окружающую среду и здоровье людей.
- В целях охраны окружающей среды прибор нельзя утилизировать вместе с домашним (бытовым) мусором. Утилизация должна производиться в соответствии с местными законодательными нормами.
- Прибор следует утилизировать согласно Директиве ЕС 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) для отработавших электрических и электронных приборов.

При возникновении вопросов, обращайтесь в местную коммунальную службу, ответственную за утилизацию отходов.

14 СЕРТИФИКАЦИЯ

Кухонный комбайн **AGU FP7** соответствует:

- основным требованиям Директивы 2014/30/EU, касающейся электромагнитной совместимости, Директивы 2014/35/EU, касающейся низковольтного оборудования, а также Директивы 2011/65/EU об ограничении использования определенных опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании;
- German food, изделиям повседневного пользования и пищевому кодексу от 1 сентября 2005 г. (LFGB), раздел 30 и 31 с поправками, Постановлению Европейской комиссии (ЕС) №10/2011 с поправками и рекомендациями VfR - Общая миграция;
- Французскому декрету 2007-766 с поправками, DGCCRF Методологический лист «Файл Органические материалы – синтетические вещества» и Регламенту Европейской комиссии (ЕС) №10/2011 от 14 января 2011 года с поправками – Общая миграция;
- основным требованиям TP TC 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», касающегося электромагнитной совместимости технических средств;
- основным требованиям TP TC 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, касающегося безопасности низковольтного оборудования».

15 ГАРАНТИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Гарантийный срок данного изделия составляет 12 месяцев от даты продажи при строгом соблюдении условий эксплуатации в соответствии с данной инструкцией. Точно следуйте инструкциям, чтобы обеспечить надежную и долговременную работу устройства.

Если устройство не работает должным образом, обратитесь в сервисный центр.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию прибора.



ВНИМАНИЕ

Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно – это приведет к потере гарантии.

Изменения, внесенные в данный прибор без разрешения производителя, приведут к потере гарантии.

Для ремонта и обслуживания обращайтесь в специализированную сервисную службу (см. на сайте agu-baby.com).

GARANTIESCHEIN CARTE DE GARANTIE WARRANTY CERTIFICATE ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

AGU FP7

Werknummer
Numéro de série
Serial number
Заводской №

Datum des verkaufes
Date de la vente
Date of purchase
Дата продажи

Name/vorname des verkäufers
Nom du vendeur
Name of salesperson
ФИО продавца

Unterschrift des verkäufers
Signature du vendeur
Signature of salesperson
Подпись продавца

**Ausstattung und Funktionsweise des Geräts werden in Anwesenheit vom Käufer geprüft.
Les composants et le fonctionnement de l'appareil sont testés en présence de l'acheteur.
The set completeness and operation of the device are tested in the presence of the buyer.
Комплектация и работа прибора проверяется
в присутствии покупателя.**

Name/vorname des käufers
Nom de l'acheteur
Name of purchaser
ФИО покупателя

Unterschrift des käufers
Signature de l'acheteur
Signature of purchaser
Подпись покупателя

siegel des verkäufers
tampon de l'entreprise
du vendeur
seal of retailer
печать фирмы
продавца

ACHTUNG! Die vorliegende Garantie ist nur bei einer korrekten Belegausfertigung gültig.

ATTENTION! La présente garantie est valable si tous les documents sont soigneusement remplis.

ATTENTION! This warranty is valid only if the documents are filled in properly.

ВНИМАНИЕ! Настоящая гарантия действительна только при правильном оформлении документов.



monate der garantie

mois de la garantie

months warranty

месяцев гарантии

Anmeldung bei Service - und Wartungszentrum
Appels au centre technique et d'entretien
Applications to service and repair center
Обращения в центр технического обслуживания и ремонта

AGU FP7

1 DATUM / DATE / DATE / ДАТА _____

GRUND / CAUSE DE L'APPEL /
REASON / ПРИЧИНА _____

EMPFEHLUNGEN / RECOMMANDATIONS /
RECOMMENDATIONS / РЕКОМЕНДАЦИИ

2 DATUM / DATE / DATE / ДАТА _____

GRUND / CAUSE DE L'APPEL /
REASON / ПРИЧИНА _____

EMPFEHLUNGEN / RECOMMANDATIONS /
RECOMMENDATIONS / РЕКОМЕНДАЦИИ

3 DATUM / DATE / DATE / ДАТА _____

GRUND / CAUSE DE L'APPEL /
REASON / ПРИЧИНА _____

EMPFEHLUNGEN / RECOMMANDATIONS /
RECOMMENDATIONS / РЕКОМЕНДАЦИИ



Hersteller/Fabricant/Manufacturer/Изготовитель:

Montex Swiss AG,
Tramstrasse 16, CH-9442, Berneck,
Switzerland (factory in China / завод в Китае).



RoHS PAHs
COMPLIANT



agu-baby.com

AGU[®] ADVANCED
GROWING
UP



MOS

AGU[®] is the registered trademark by Montex Swiss AG,
Tramstrasse 16, CH-9442, Berneck, Switzerland