

AGU[®] ADVANCED
GROWING
UP



Octopy

FOOD PROCESSOR

AGU FP8

5
in 1



DE

KURZANLEITUNG
BEDIENUNGSANLEITUNG

EN

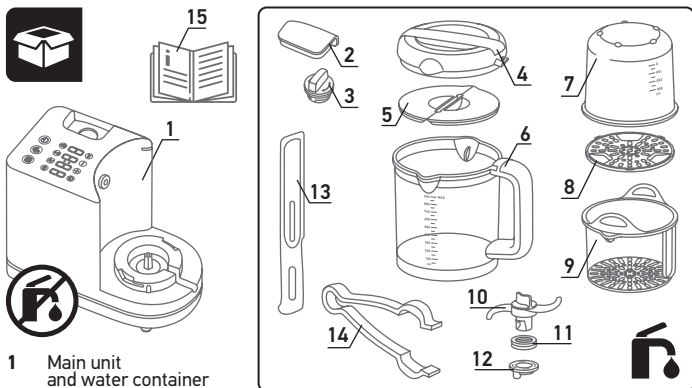
QUICK GUIDE
USER MANUAL

RU

БЫСТРЫЙ ГИД
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

agu-baby.com

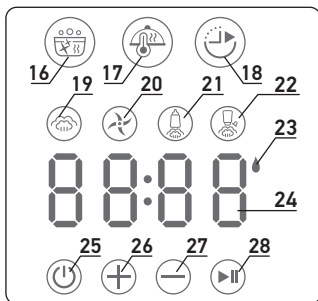
1.1 PARTS DESCRIPTION



- 1 Main unit and water container
- 2 Decorative lid for water container
- 3 Water container screw cap
- 4 Bowl cover
- 5 Splash cover

- 6 Blender bowl
- 7 Measuring cup
- 8 Strainer
- 9 Steaming basket
- 10 Blade
- 11 Gasket
- 12 Blade locking ring
- 13 Spatula
- 14 Tweezers
- 15 User manual

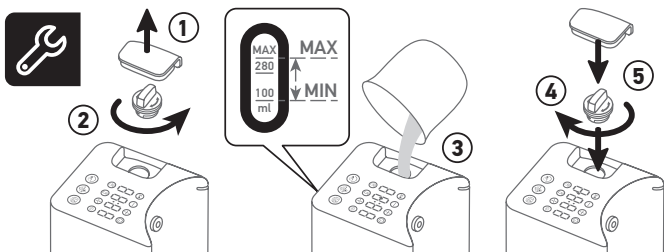
1.2 ILLUMINATED TOUCH PANEL



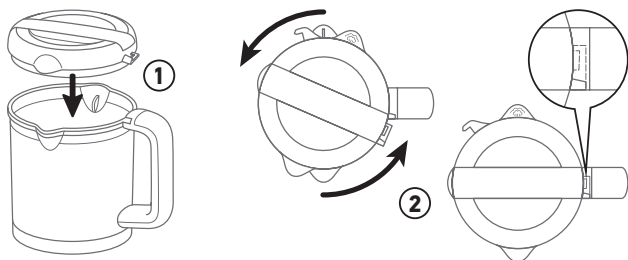
- 16 Descaling mode
- 17 Keep warm mode
- 18 Delayed appliance start
- 19 Steamer ON (big & small steam)
- 20 Blender ON (high & low speed)
- 21 Heater ON
- 22 Sterilizer ON
- 23 Low water indicator
- 24 Time (min & hour)
- 25 Power ON
- 26 Increase time
- 27 Reduce time
- 28 Start/Pause

QUICK GUIDE

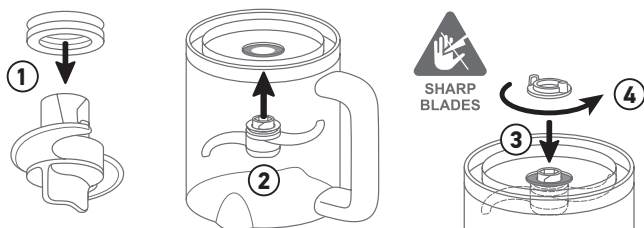
2.1 FILLING THE WATER CONTAINER



2.2 PLACING THE BLENDER COVER



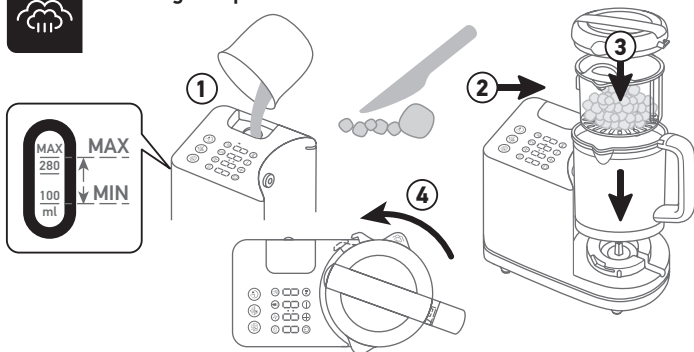
2.3 INSTALLING and REMOVING THE BLADE



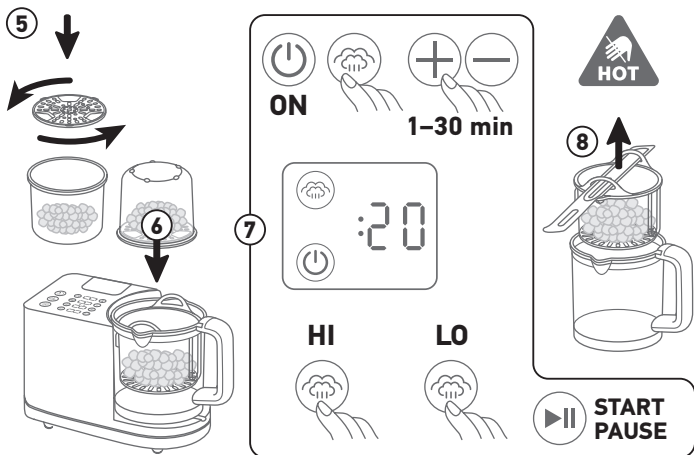
3.1 STEAM COOKING



Cooking one product

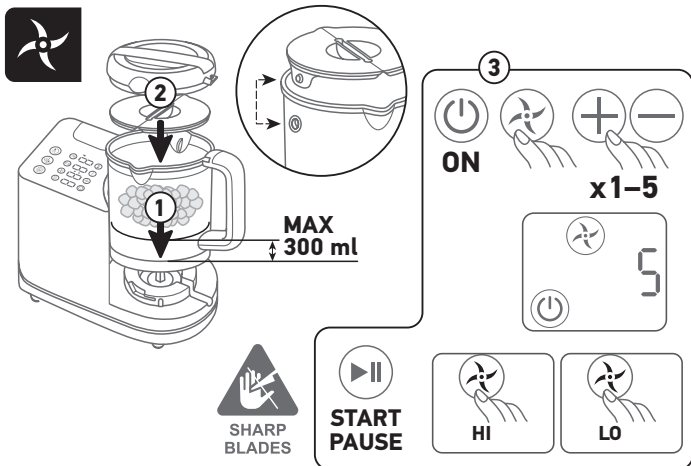


Cooking two products at a time

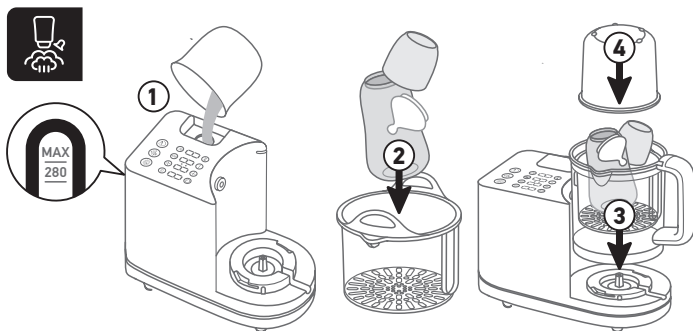


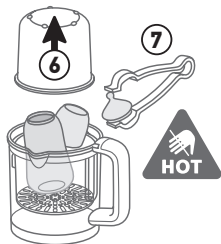
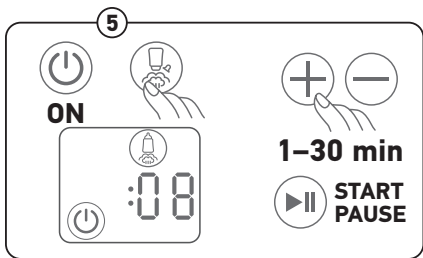
QUICK GUIDE

3.2 BLENDING and CHOPPING

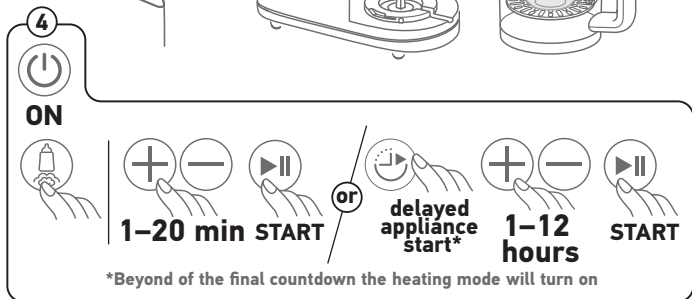
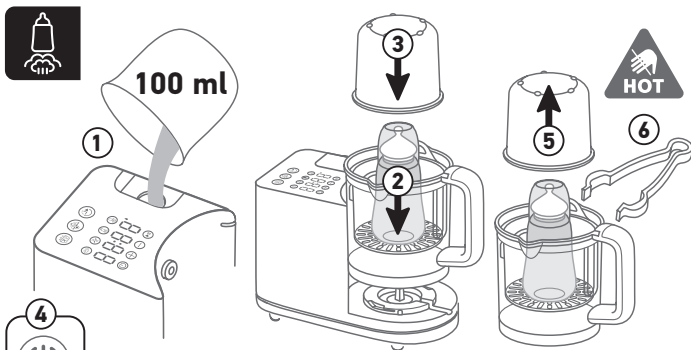


3.3 STERILIZING



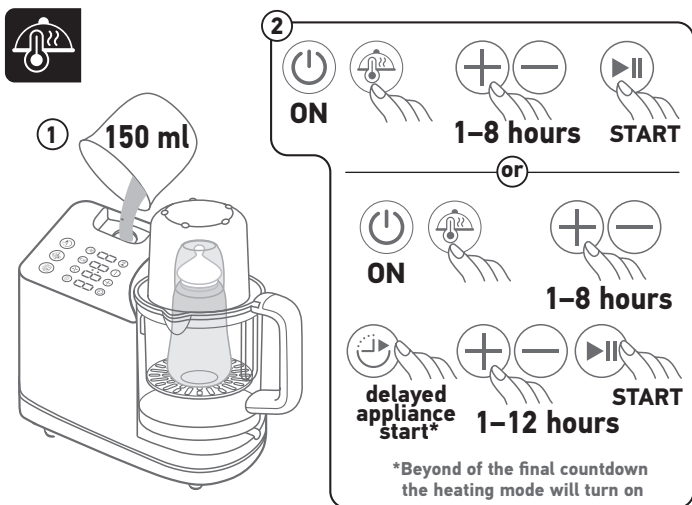


3.4 WARMING

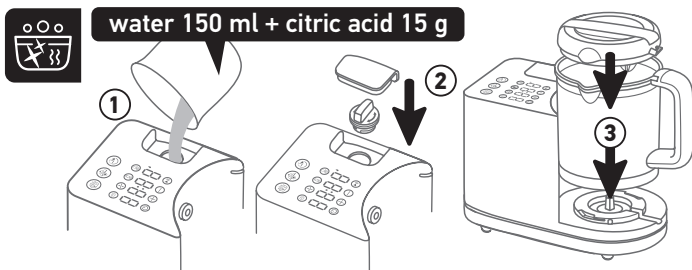


QUICK GUIDE

3.5 KEEPING WARM



3.6 DESCALING WATER CONTAINER (every 1-4 weeks)



4



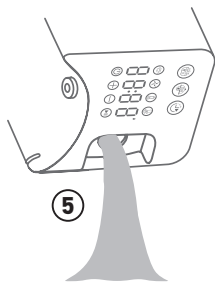
ON



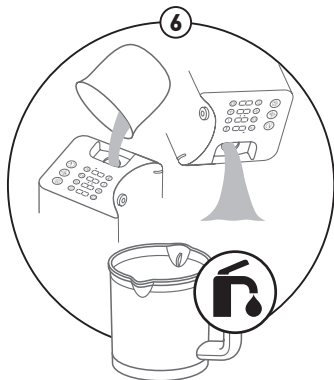
1-30 min



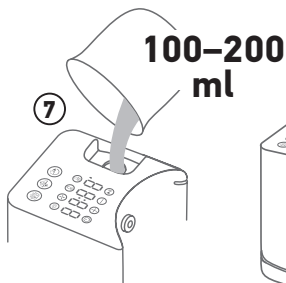
START
PAUSE



5

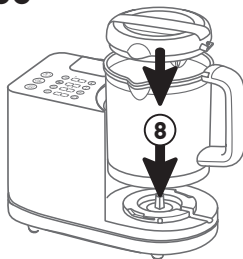


6



7

100-200
ml



8



9

20 min

QUICK GUIDE

INHALT

1	Einleitung	3
2	Bezeichnungsliste	3
3	Anwendungsbereich	4
4	Lieferumfang	5
5	Hauptkennwerte	6
6	Gerätebeschreibung	7
7	Sicherheitsanweisungen	8
8	Betriebsvorbereitung.....	10
9	Arbeitsweise und Prinzip.....	12
10	Reinigung des Geräts	23
11	Mögliche Störungen und deren Beseitigung.....	25
12	Verordnungen der Lagerung, Beförderung und Betrieb des Geräts.....	25
13	Entsorgung	26
14	Zertifizierung	26
15	Herstellergarantie	27

1 EINLEITUNG

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

Die Küchenmaschine **AGU FP8** 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 FP8:

- 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.
- Zeitvorwahl-Funktion (für Modus «Heizung» und «Wärmehaltung»).

Eigenschaften der Küchenmaschine AGU FP8:

- Erweiterter Satz der Zubehöre;
- LED-Touchscreen;
- 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 spülmaschinengeeignet;
- Schüsselinhalt 900 ml, Nutzinhalt, die durch die Verwendung zusätzliche Körbe erhöht werden kann;
- automatische Abschaltung in Abwesenheit von Wasser;
- Sicht – und Tonanzeige;
- praktischer Raum für Aufbewahrung des Kabels, Kochzubehöre können im Innern des Gerätes aufbewahrt werden.

2 BEZEICHNUNGLISTE

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 gefährlicher 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.

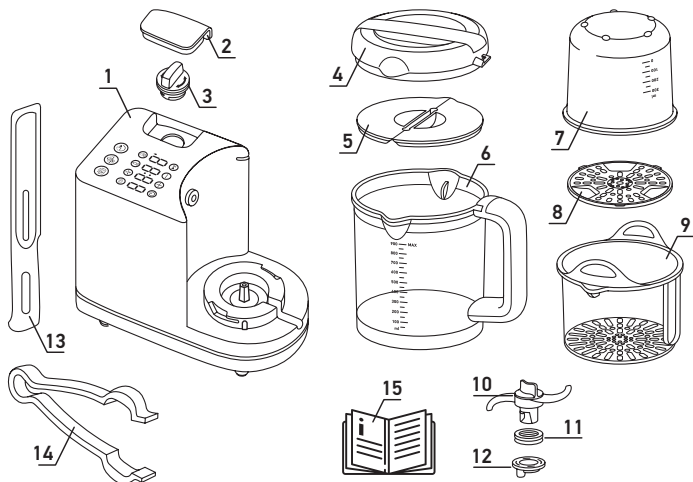
3 ANWENDBEREICH

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.

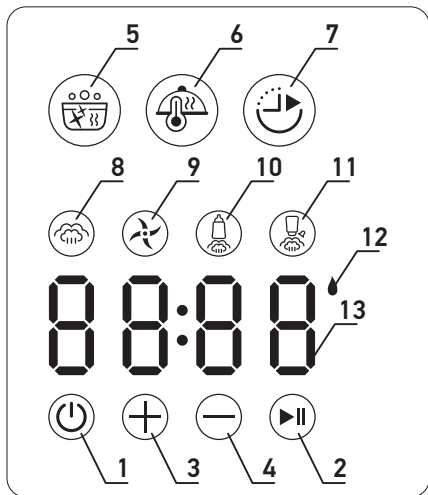
5 HAUPTKENNWERTE

Technische Parameter

Typ	Küchenmaschine
Spannungsversorgung	Wechselstromnetz 220–240 V, 50 Hz
Maximalleistung des Heizgerät, W	700
Motorleistung, W	120
Abmessunf (BxLxH), mm	240x123x125
Gewicht, kg	2,1
Schüsselinhalt, ml	900
Wasserbehälterinhalt, ml	280

6 GERÄTEBESCHREIBUNG

KONTROLLPANEEL UND DISPLAY



Bedientaste

- | | | | |
|---|----------------------------|----|------------------------------|
| 1 | Power-Taste (Speisung ein) | 8 | Dampfgarer (2 Leistungsmodi) |
| 2 | Start/Pause | 9 | Mixer/Zerkleinerer |
| 3 | Erhöhen die Zeit | 10 | Heizmodus |
| 4 | Reduzieren die Zeit | 11 | Sterilisation-Modus |
| 5 | Selbstreinigungsmodus | 12 | Niedrige Wassermangelzeige |
| 6 | Modus Wärmehaltung | 13 | Zeit (Minuten und Stunden) |
| 7 | Zeitvorwahl-Taste | | |

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.

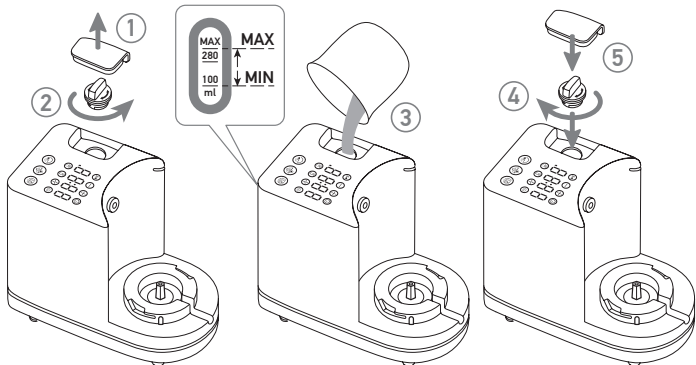


Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Schneiden: sie sind sehr scharf!

Lassen Sie das Gerät und seine Teile trocknen.

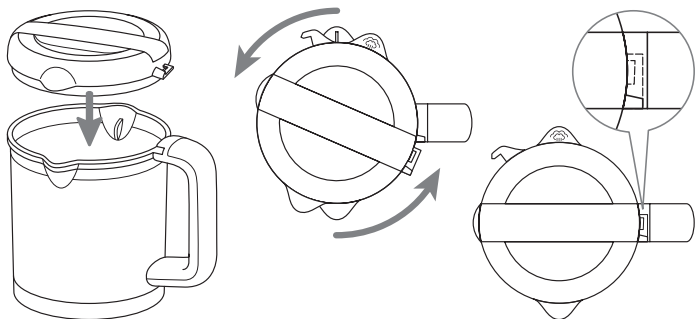
BEFÜLLUNG DES WASSERBEHÄLTERS

- 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.



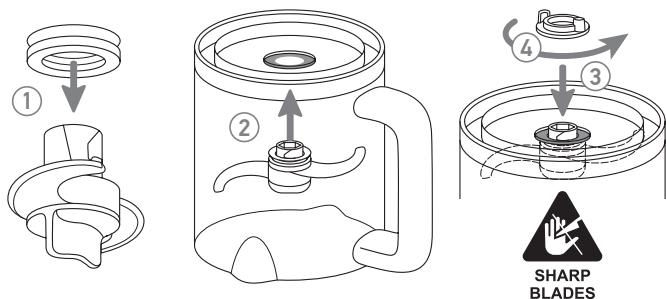
INSTALLATION UND ENTFERNUNG DER SCHNEIDEN

- 1 Setzen Sie die Abdichtung (11) auf die Schneide-Spindel.
- 2 Halten Sie die Mixerschüssel (6) auf den Kopf und setzen Sie die Schneide-Spindel in Öffnung in Mixerschüssel ein.
- 3 Setzen Sie den Sicherungsring (12) auf die Schneide-Spindel und halte die Schneide in Position innerhalb der Schüssel (6).
- 4 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.

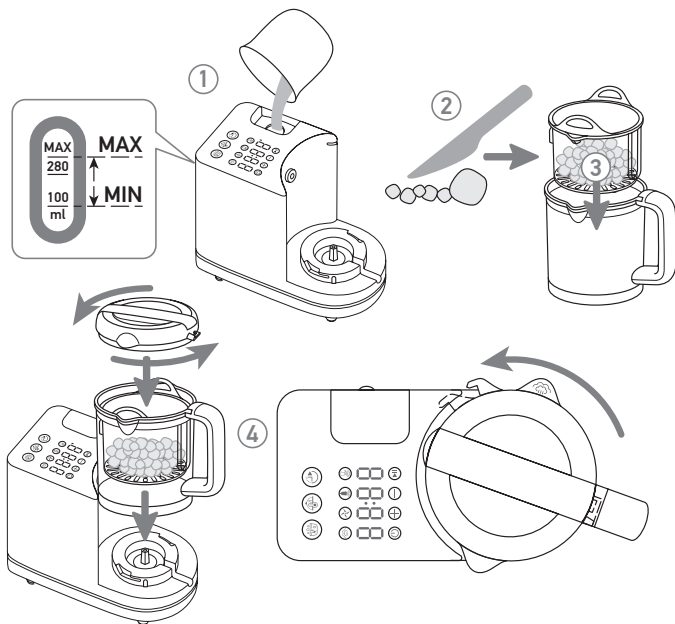


9 ARBEITSWEISE UND PRINZIP



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 Dampfzaren (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.



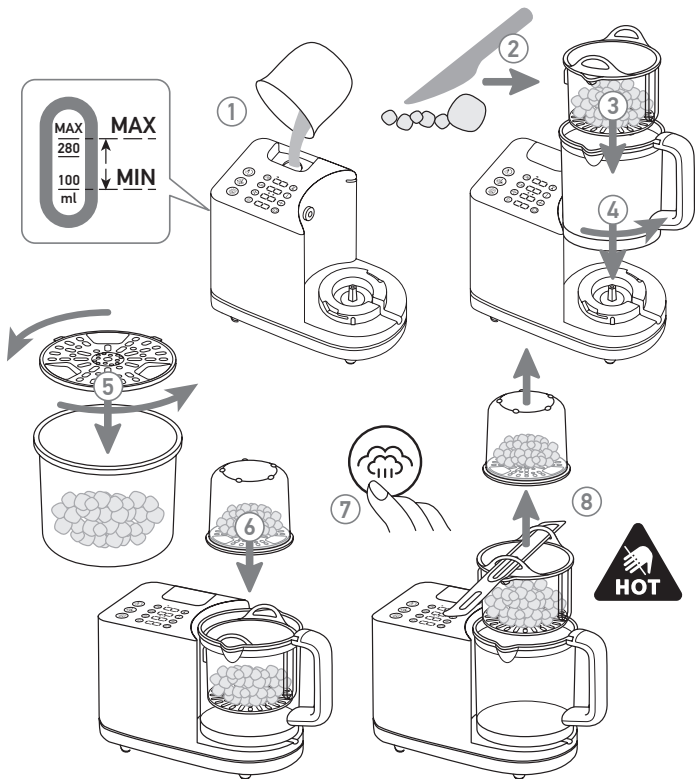
! WARNUNG

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.

Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät. Alle Sichtanzeigen schalten sich automatisch nach 5 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:

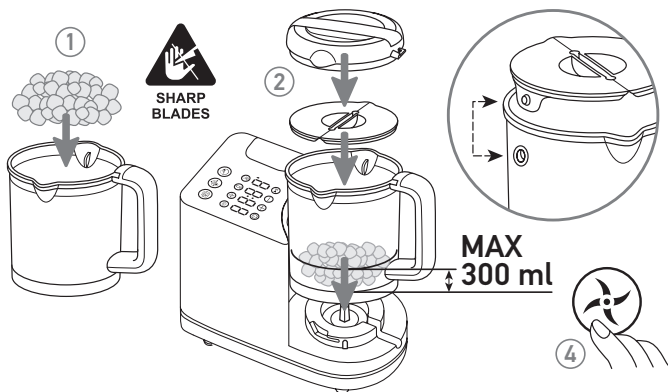
- stoppen Sie das Kochen und warten Sie für 5 Minuten;
- öffnen Sie den Wasserbehälter;
- füllen Sie mit ausreichender Wassermenge, um das Dämpfen zu schließen, nicht mehr als die Strichmarke «MAX» (280 ml), befindet auf der linken Seite des Gerätes;
- drücken Sie die Taste  um das Dampfgaren fortzusetzen.





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 .
- 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.

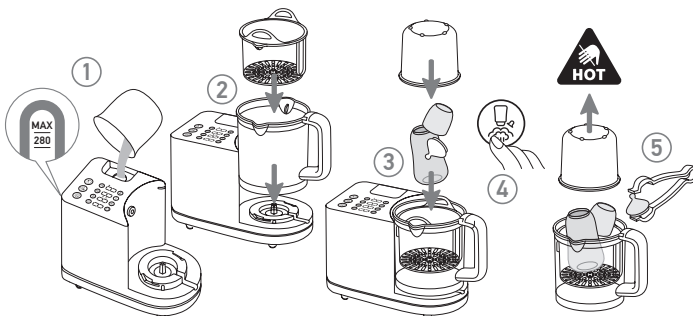
Vergewissern Sie sich vor der Verwendung der Mischfunktion, dass der Mixbehälter richtig installiert ist*.

*Hinweis: die Eingangsöffnung an der Seite der Mixerschüssel muss genau mit der Entschwadung 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 Sterilisator Modus durch Drücken der Taste . 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»

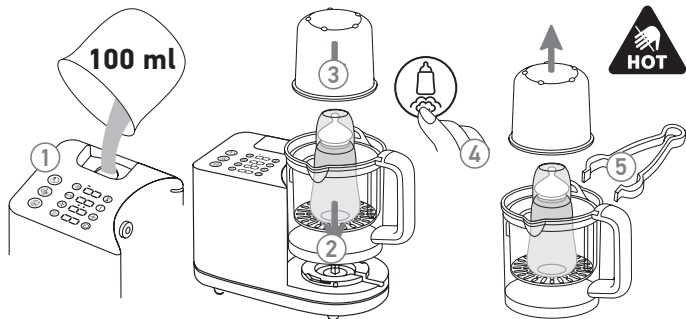
- 1 Füllen Sie den Wasserbehälter*.


*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. Sie können die Taste drücken   um die Heizzeit von 1 Minute bis 20 Minuten* zu erhöhen oder zu verringern.



Wenn die Einstellung abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste  um das Gerät zu starten.

*Oder wenn Sie die Heizung verzögern möchten, drücken Sie die Taste . beginnt. Wählen Sie zwischen 1 und 12 Stunden für einen verzögerten Start (das Symbol für den verzögerten Start blinkt während des Setups und im Countdown-Prozess). Drücken Sie die  um zu starten Gerät. Nach Ablauf der Countdown-Zeit wird sie Heizung Modus eingeschaltet.

Nach Heizung gibt das Gerät einen langen Piepton ab.

- 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 . Sie können die Zeitdauer von 1 Stunde bis 8 Stunden ändern*. Wenn die Moduseinstellung abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste .

*Oder wenn Sie den Modus „Wärmehaltung“ verschieben möchten, drücken Sie die Taste . Wählen Sie zwischen 1 und 12 Stunden, um den Vorgang zu verschieben Start (Symbol für verzögerten Start blinkt während des Setups und im Countdown-Prozess). Drücken Sie die Taste .

Nach Ablauf der Countdown-Zeit wird der Modus „Wärmehaltung“ aktiviert. Während der gesamten Zeit werden die Lebensmittel in dem Behälter warm gehalten.



WARNUNG


Achten Sie immer auf Lebensmittelfrische.



ENTKALKUNG DES WASSERBEHÄLTERS

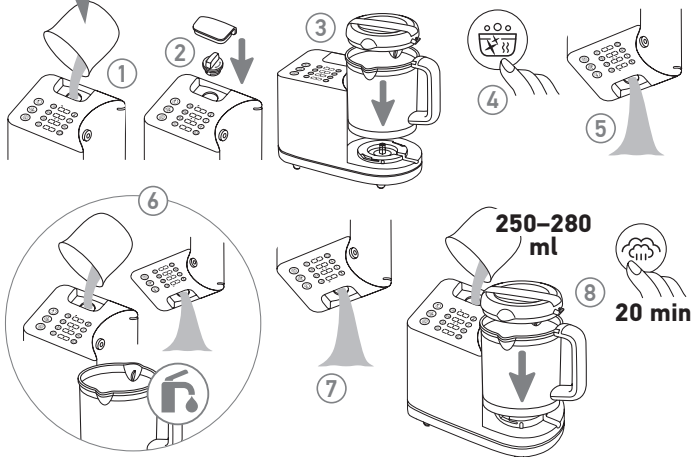
Die Kalksteinablagerung kann am Boden des Wasserbehälters bei längerem Gebrauch des Gerätes ansammeln. Daher soll der Behälter regelmäßig gereinigt werden, einmal alle 1 bis 4 Wochen.

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 .

Wählen Sie die Zeit des Reinigungsprozesses von 1 bis 30 Minuten. Sie können die Tasten drücken   um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern. Starten Sie den Prozess durch Drücken der Taste .

150 ml Wasser + 15 g Zitronensäure

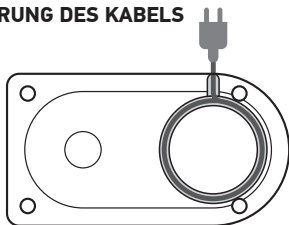


- 5 Nach dem Abschluss des Prozesses, gießen Sie die gesamte Flüssigkeit aus dem Behälter.
- 6 Spülen Sie den Behälter und die Mixerschüssel mehrmals mit Wasser.
- 7 Gießen Sie das gesamte Wasser aus dem Behälter.
- 8 Bevor Sie das Gerät wieder zum Kochen verwenden, müssen Sie 250–300 ml Wasser in den 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.

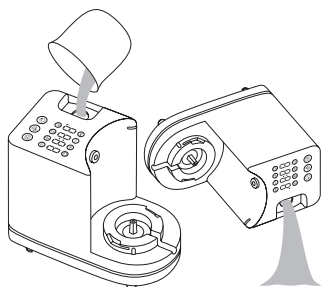
In diesem Fall fügen Sie Wasser in den Wasserbehälter und sobald die Wasser-mangelanzeige schaltet aus, kann das Gerät neu gestartet werden.



WARNUNG

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

10 REINIGUNG DES GERÄTS

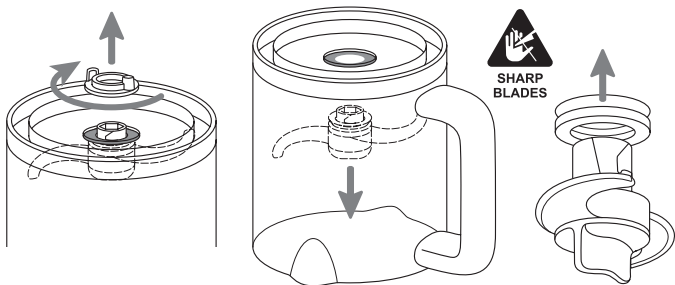


- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Tauchen Sie die Haupteinheit niemals in Wasser.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Gießen Sie niemals Bleichlösungen oder chemische Sterilisationslösungen/Tabletten in das Gerät.

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

Garantieinformationen finden Sie auf der Garantienkarte. Die Garantie gilt ab dem Verkaufsdatum unter der strengen Einhaltung der Betriebsbedingungen gemäß dieser Betriebsanleitung gewährt. Die Garantie gilt nur beim Vorhandensein des von einem offiziellen Vertreter unterzeichneten Garantiescheins, der das Verkaufsdatum bestätigt, sowie eines Kassensbelegs.

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).

CONTENT

1	Introduction.....	29
2	List of symbols.....	30
3	Scope of application.....	30
4	Completeness.....	31
5	Specifications.....	31
6	Device description.....	33
7	Safe operation instructions.....	34
8	Preparation for work.....	36
9	Operating principles and procedures.....	38
10	Device cleaning.....	49
11	Troubleshooting.....	51
12	Storage, transportation and operation terms.....	51
13	Disposal.....	52
14	Certification.....	52
15	Manufacturer's warranty.....	53

1 INTRODUCTION

Dear friends, thank you for choosing our products!

Food processor **AGU FP8** 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 FP8:

- 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.
- Delayed appliance start (for modes «Keep warm» and «Heating»).

Features of Food processor AGU FP8:

- an extended set of accessories;
- illuminated touch panel;
- 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 lack of water;
- 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.

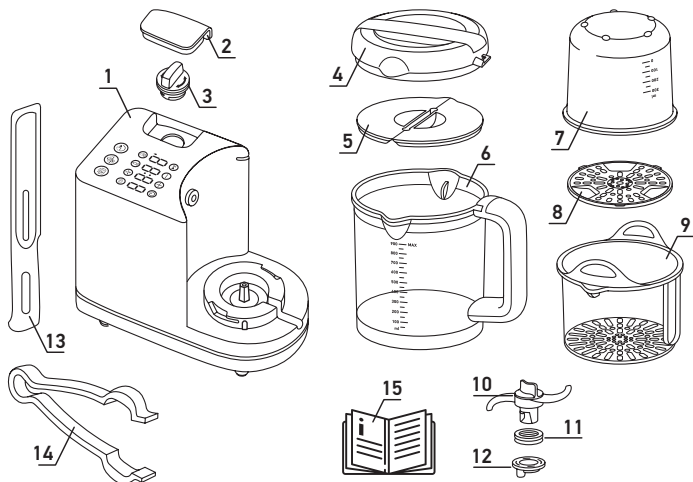
3 SCOPE OF APPLICATION

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. | | |

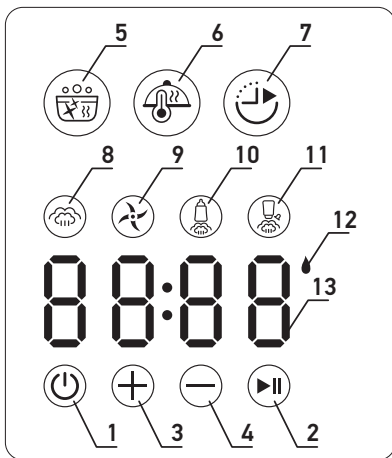
5 SPECIFICATIONS

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	240x123x125
Weight, kg	2.1
Bowl volume, ml	900
Water container volume, ml	280

6 DEVICE DESCRIPTION

CONTROL PANEL



Control buttons

- | | | | |
|---|-------------------------|----|----------------------------|
| 1 | Power button (Power on) | 8 | Steamer ON (2 power modes) |
| 2 | Start/Pause | 9 | Blender ON/Chopper ON |
| 3 | Increase time | 10 | Heating mode |
| 4 | Reduce time | 11 | Sterilization mode |
| 5 | Self-cleaning mode | 12 | Lack of water indicator |
| 6 | Keep warm | 13 | Time (minutes and hours) |
| 7 | Delayed appliance start | | |

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.

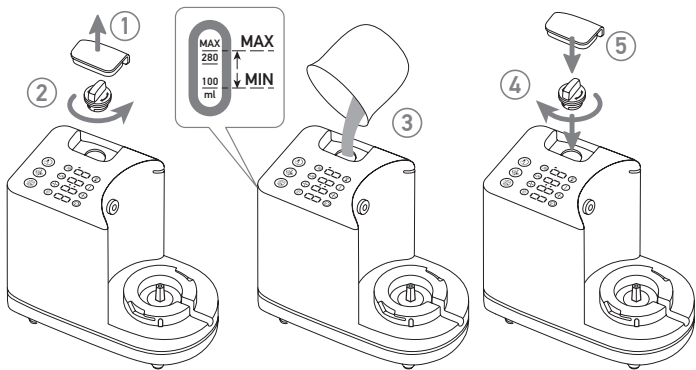


Be careful when handling blades: they are very sharp!

Dry the device and its parts.

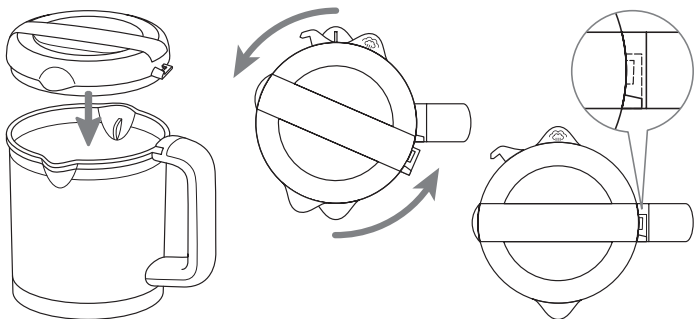
FILLING THE WATER CONTAINER

- 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.



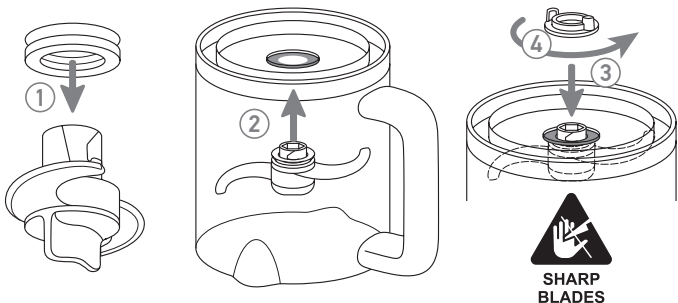
INSTALLATION AND REMOVAL OF THE BLADES

- 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.

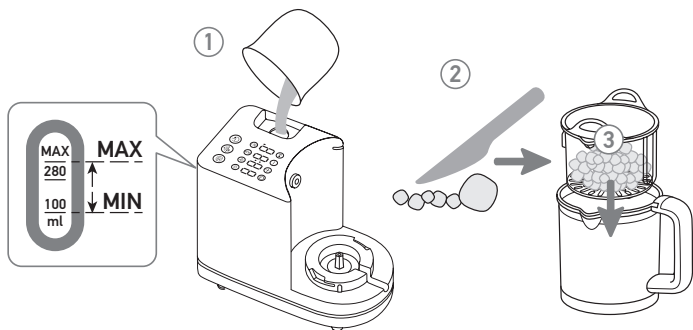


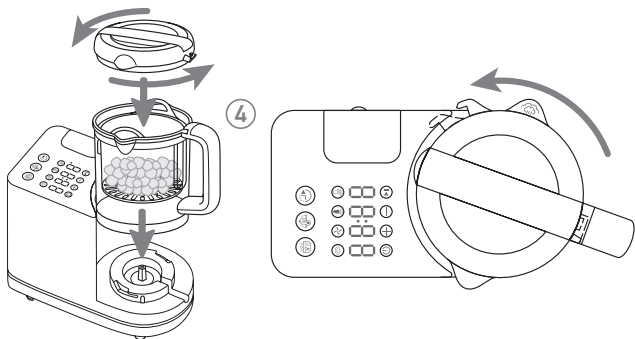
9 OPERATING PRINCIPLES AND PROCEDURES



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

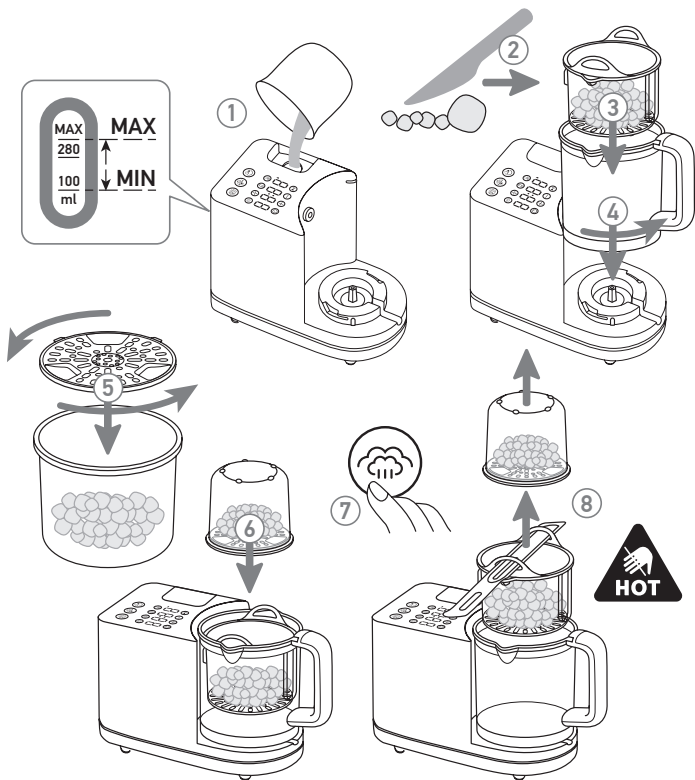
The measuring cup is not fixed rigidly in the basket. Be careful with the device in this configuration.

- 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.

When the cooking process is completed, the device beeps. All visual indicators turn off after 5 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:

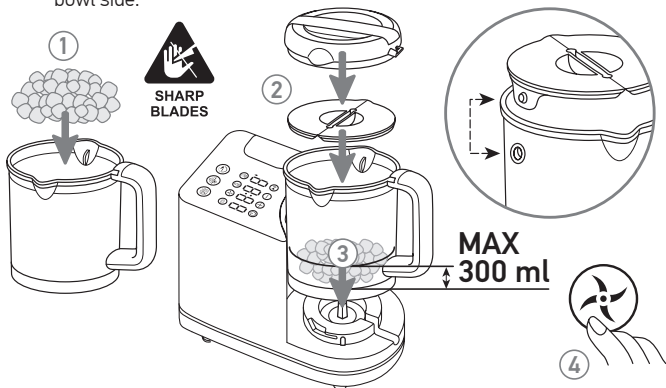
- suspend cooking by pressing the button  and wait for 5 minutes;
- open the water container;
- fill it with enough water to finish steaming, not exceeding the mark «MAX» (280 ml) on the left side of the device;
- press the button  to resume the steaming process.

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
- 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.

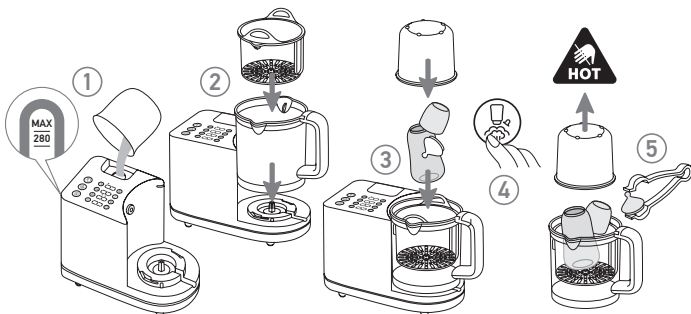
Before using the mixing function, make sure that the blender bowl is installed correctly*.



*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.

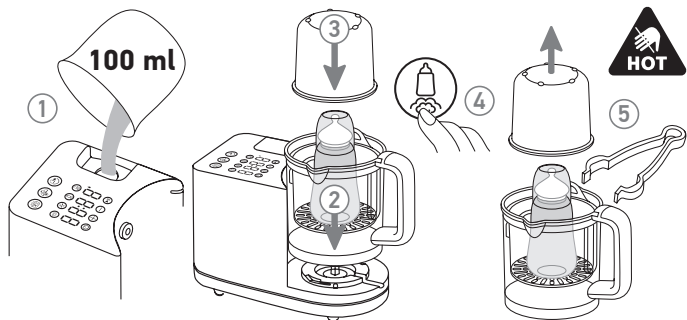






- 2 Install the blender bowl, and then insert the steaming basket (9) into the bowl.
- 3 Put the bottle in the steaming basket, and then cover it with the measuring cup (7).
- 4 Activate the sterilizer mode by pressing the button . You can press the buttons \oplus \ominus to increase or decrease the 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. You can press the buttons   to increase or decrease the warm-up time from 1 minute to 20 minutes*. When the setting is complete, press the button  to start the device.

*If you want to delay heating, then press the delayed appliance start button . Select from 1 to 12 hours for a delayed start (the delayed start icon will flash during setup and during the countdown). Press the start button  to start the device. After the countdown time has elapsed, the heating mode will turn on.

After heating is complete, the device will give one long beep.

- 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 . You can change the time period from 1 hour to 8 hours*. When  the setting is complete, press the button .

*Or if you want to put off the “keep warm” mode, then press the delayed start button . Choose from 1 to 12 hours to delay the start (the delayed start icon will be blink during setup and during countdown). Click the start button . After the countdown time has elapsed, the Keep warm mode will turn on.

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



ATTENTION





Always care about the freshness of dishes.



WATER CONTAINER DESCALING

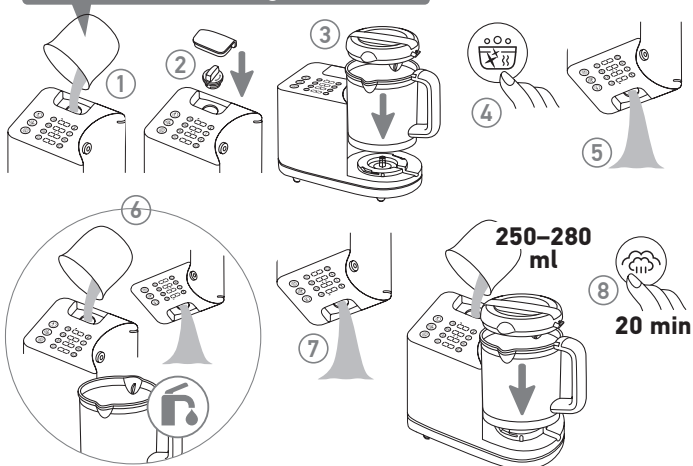
Lime can accumulate on the bottom of the water container during prolonged use of the device. Therefore, the container should be cleaned regularly, once every 1–4 weeks.

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 1 to 30 minutes. 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.
- 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.

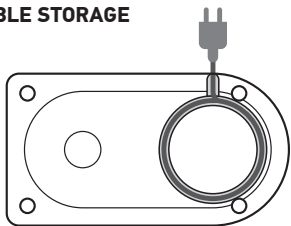
150 ml of water + 15 g of citric acid



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

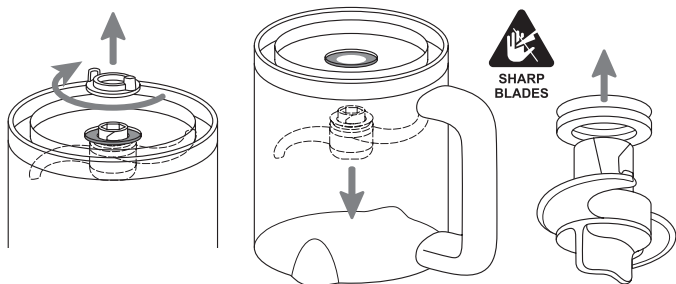


The cable should be stored as shown in the figure.

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.



R 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 FP8** 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 is indicated in the warranty certificate. The warranty period is established from the date of sale, providing that all operation conditions specified in this instruction manual are strictly observed. The warranty is valid subject to availability of a warranty card filled out by a duly authorized representative confirming the date of sale and also of the relevant receipt.

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	55
2	Список обозначений	55
3	Область применения	56
4	Комплектность	57
5	Основные технические характеристики	58
6	Описание устройства	59
7	Указания по безопасной эксплуатации	60
8	Подготовка к работе	62
9	Принцип и порядок работы	64
10	Очистка прибора	75
11	Возможные неисправности и способы их устранения	77
12	Правила хранения, транспортировки и эксплуатации прибора	77
13	Утилизация	78
14	Сертификация	78
15	Гарантии производителя	79

1 ВВЕДЕНИЕ

Дорогие друзья, благодарим вас за выбор нашей продукции!

Кухонный комбайн **AGU FP8** – это прибор высокого качества, выполняющий различные функции. Он имеет привлекательный дизайн и занимает мало места на кухне.

Функции кухонного комбайна AGU FP8:

- 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
- функция отложенного старта (для режимов поддержание тепла и подогрев).

Особенности кухонного комбайна AGU FP8:

- расширенный комплект аксессуаров;
- световая сенсорная панель;
- 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 отсутствии воды;
- 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.

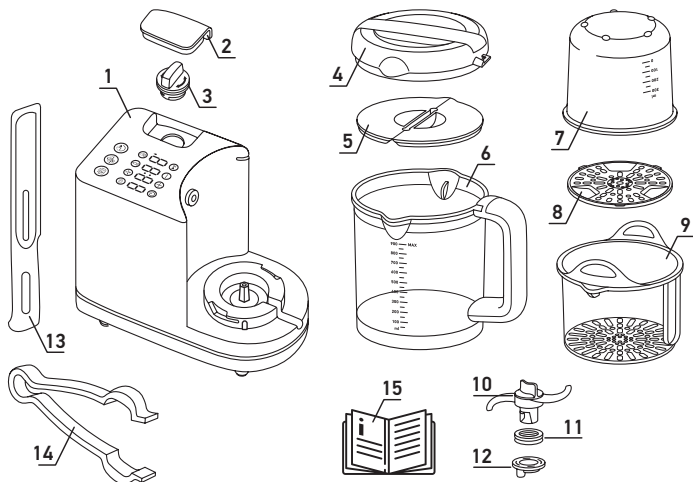
3 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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.

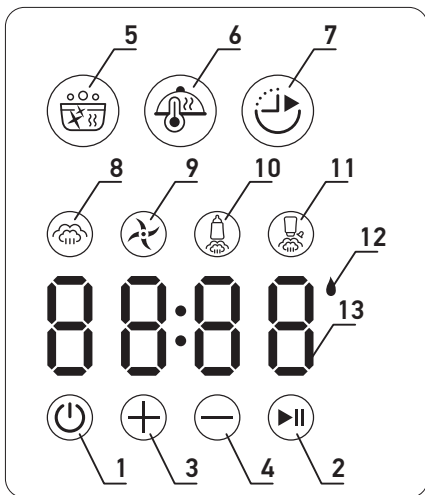
5 ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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	240x123x125
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 (питание включено) | 8 Пароварка (2 режима мощности) |
| 2 Старт/Пауза | 9 Блендер/Измельчитель |
| 3 Увеличить время | 10 Режим подогрева |
| 4 Уменьшить время | 11 Режим стерилизации |
| 5 Режим самоочистки | 12 Индикатор отсутствия воды |
| 6 Режим поддержания тепла | 13 Время (минуты и часы) |
| 7 Кнопка отложенного старта | |

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 ремонтировать 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.

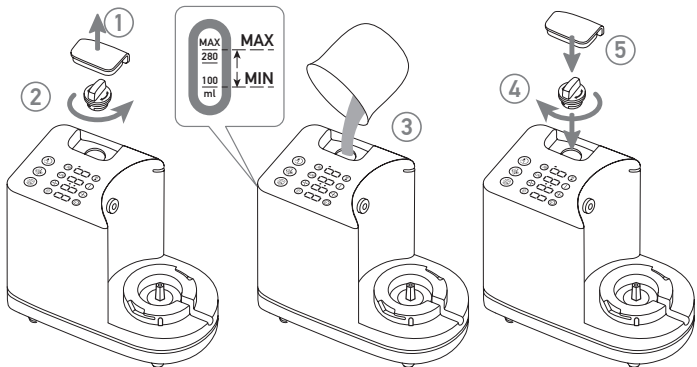


Будьте осторожны при обращении с лезвиями: они очень острые!

Дайте прибору и его частям высохнуть.

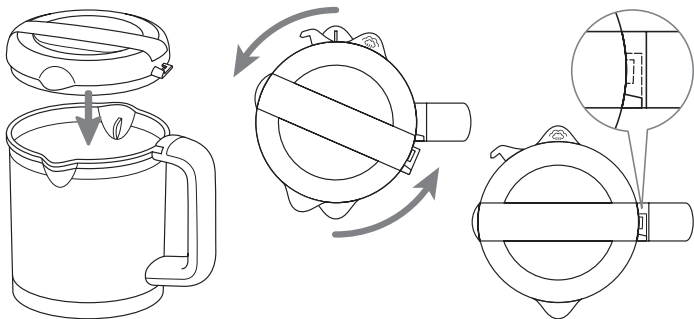
НАПОЛНЕНИЕ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВОДЫ

- 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.

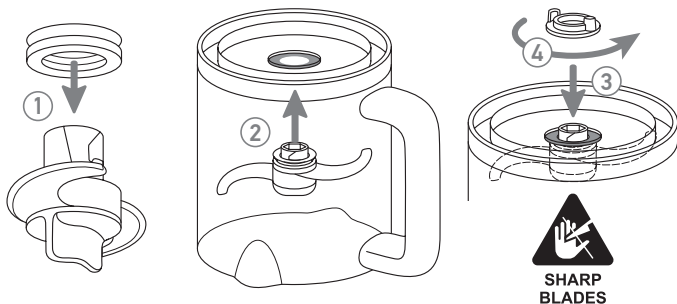


УСТАНОВКА И УДАЛЕНИЕ ЛЕЗВИЙ

- 1 Вставьте прокладку (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 установлено лезвие.

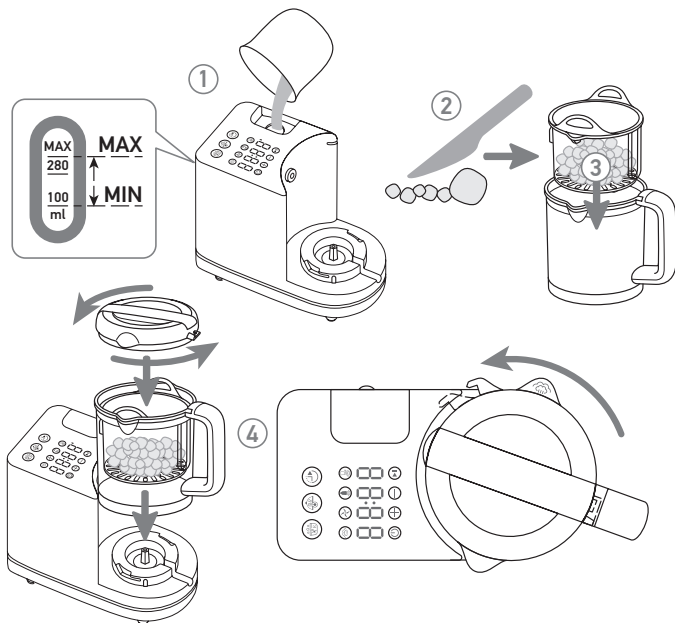


9 ПРИНЦИП И ПОРЯДОК РАБОТЫ



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.



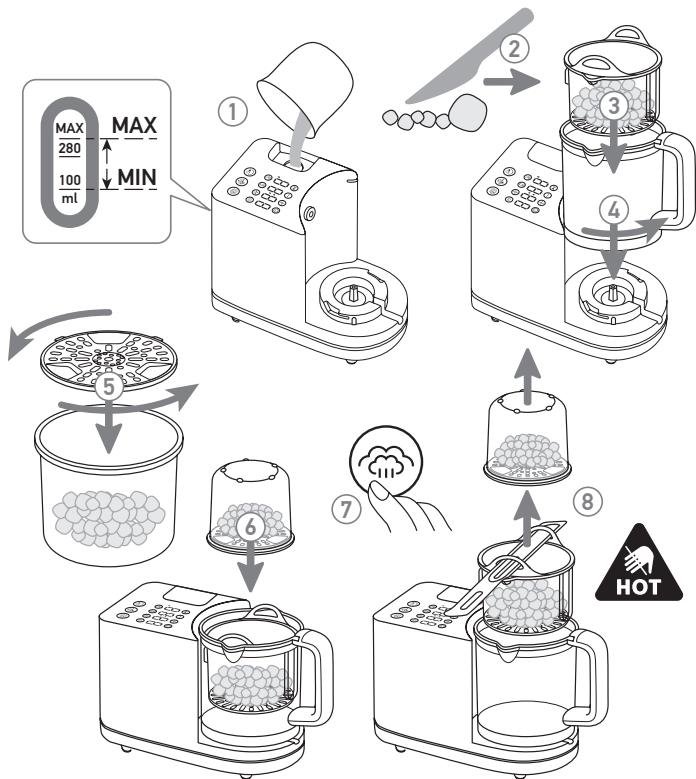
⚠ ВНИМАНИЕ

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 «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).
- 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.

- 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 выбрать один из двух режимов мощности.

Когда процесс приготовления завершен, прибор подает звуковой сигнал. Все визуальные индикаторы погаснут через 5 минут автоматически.

- 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.

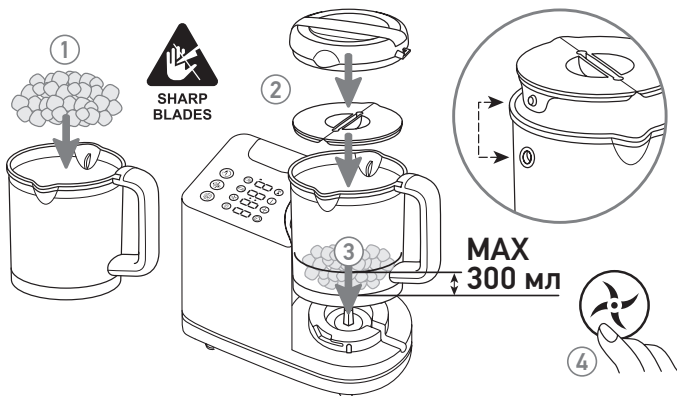
Для более длительных периодов готовки на пару, когда вода в контейнере заканчивается, вам необходимо:




- 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 .
- 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.

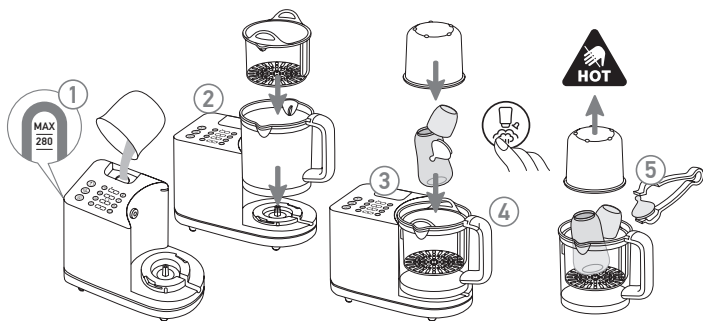
Перед использованием функции смешивания убедитесь, что чаша блендера установлена правильно*.


*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.



- 2 Установите чашу блендера, а затем в саму чашу вставьте корзину для приготовления на пару (9).
- 3 Положите бутылочку в корзину для приготовления на пару, затем накройте ее мерным стаканом (7).
- 4 Активируйте режим стерилизатора при помощи нажатия кнопки .

Вы можете нажать кнопки \oplus \ominus для увеличения или уменьшения времени стерилизации от 1 минуты до 30 минут.

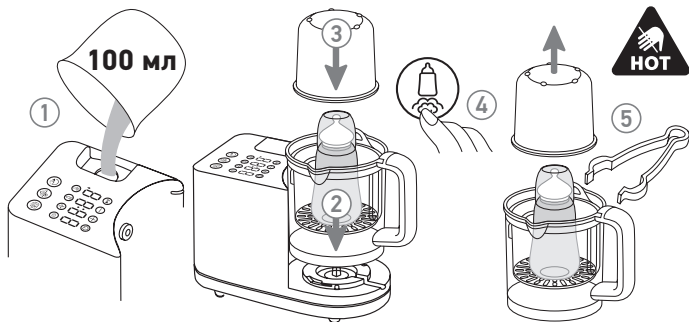
Далее нажмите \blacktriangleright для запуска устройства. Если вы хотите приостановить работу прибора во время работы, нажмите эту кнопку еще раз. После завершения стерилизации прибор подаст звуковой сигнал 6 раз.

- 5 Снимите мерный стакан и выньте бутылку или другие предметы, используя при этом щипцы (14).



РЕЖИМ «ПОДОГРЕВ»

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



- 4 Нажмите кнопку ☾ для активации режима подогрева. Вы можете нажать \oplus \ominus для увеличения или уменьшения времени прогрева от 1 минуты до 20 минут*. Нажмите кнопку \blacktriangleright для включения режима.

*Или если вы хотите отложить подогрев, то нажмите кнопку отложенный старт ☾ . Выберите от 1 до 12 часов для отложенного старта (иконка отложенного старта будет мигать во время настройки и в процессе обратного отсчета). Нажмите кнопку старт \blacktriangleright для запуска устройства. По истечении времени обратного отсчета – включится режим подогрева.

После завершения нагрева прибор подаст один длинный звуковой сигнал.

- 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 . Вы можете изменить период времени от 1 часа до 8 часов*. Когда установка режима завершена, нажмите кнопку  для включения режима.

*Или если вы хотите отложить подогрев, то нажмите кнопку отложенный старт . Выберите от 1 до 12 часов для отложенного старта (иконка отложенного старта будет мигать во время настройки и в процессе обратного отсчета). Нажмите кнопку старт  для запуска устройства. По истечении времени обратного отсчета – включится режим подогрева.

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



ВНИМАНИЕ





Всегда следите за свежестью блюд.



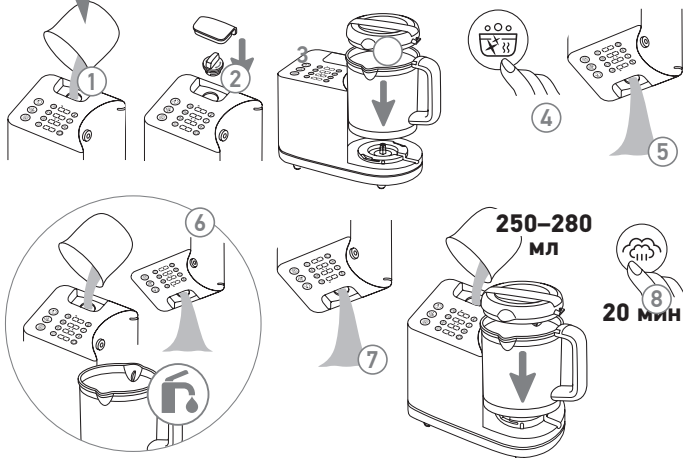
РЕЖИМ «ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВОДЫ ОТ НАКИПИ»

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 1 до 30 минут. 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




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.

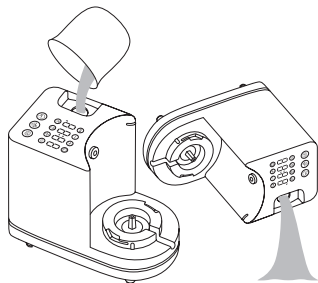
В этом случае добавьте воду в контейнер для воды и как только индикатор отсутствия воды отключится, устройство можно снова запустить.



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.



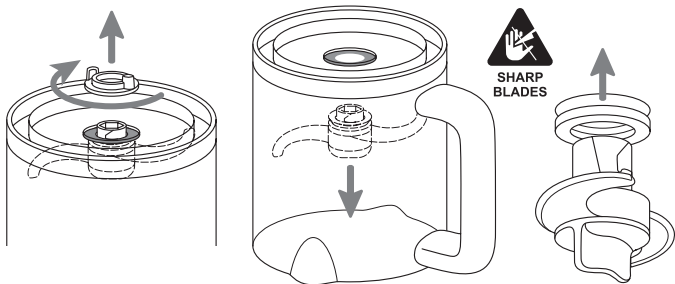
Промойте все части под струей теплой воды и установите все детали обратно.

! 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 FP8** 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

Информация о гарантии указывается в гарантийном талоне. Гарантия устанавливается от даты продажи при строгом соблюдении условий эксплуатации в соответствии с данной инструкцией. Гарантия действительна только при наличии гарантийного талона, заполненного официальным представителем, подтверждающего дату продажи и кассового чека.

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

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию прибора.



ВНИМАНИЕ

Не пытайтесь отремонтировать 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).



Hersteller/Manufacturer/Изготовитель:

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



agu-baby.com

AGU[®] ADVANCED
GROWING
UP



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