

AGU[®] ADVANCED
GROWING
UP



Cookee

ROBOT KUCHENNY

MINI

AGU MFP6

3
w1



PL

INSTRUKCJA UŻYCIA

agu-baby.com

SPIS TREŚCI

1	Wprowadzenie.....	3
2	Lista symboli.....	3
3	Zastosowanie.....	4
4	Skład.....	5
5	Podstawowa specyfikacja techniczna.....	6
6	Opis urządzenia.....	7
7	Wskazówki do bezpiecznej eksploatacji.....	7
8	Przygotowania do pracy.....	9
9	Zasady i porządek działania.....	11
10	Czyszczenie przyrządu.....	16
11	Możliwe usterki i sposoby ich usunięcia.....	19
12	Zasady przechowywania, transportowania i eksploatacji urządzenia.....	19
13	Recykling.....	20
14	Certyfikacja.....	20
15	Gwarancje producenta.....	21

1 WPROWADZENIE

Szanowni Państwo, jesteśmy wdzięczni za wybór naszego produktu!

Mini robot kuchenny **AGU MFP6** jest urządzeniem wysokiej jakości, który posiada rozmaite akcesoria i wykonuje różne funkcje. Urządzenie jest kompaktowe, ma nowoczesny wygląd i zajmuje mało miejsca w kuchni.

Funkcje mini robota kuchennego AGU MFP6:

- sterylizacja buteleczek i akcesoriów;
- gotowanie jedzenia na parze zachowując składniki odżywcze;
- rozdrabniarka.

Właściwości mini robota kuchennego AGU MFP6:

- objętość miski 600 ml;
- podwójny wyłącznik ochronny na korpusie i pokrywie;
- misę i ostrza można myć w zmywarce;
- bez bisfenolu;
- mały rozmiar.

2 LISTA SYMBOLI

Symbol Znaczenie



Wyrób jest zgodny z podstawowymi wymaganiami:

- Dyrektywy EMC 2014/30/UE ws. kompatybilności elektromagnetycznej;
- Dyrektywy LVD 2014/35/UE ws. sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia;
- Dyrektywy RoHS 2011/65/UE ws. ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym;
- Rozporządzenia (WE) nr 10/2011 ws. materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 ws. materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.



WEEE (Dyrektywa w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego). Dane oznakowanie na wyrobie wskazuje na to, iż nie należy go wyrzucać z odpadami gospodarczymi. Aby uniknąć wyrzą-

dzenia potencjalnej szkody środowisku i zdrowiu człowieka prosimy o segregację podobnych odpadów od innych i recykling ich zgodnie z przyjętymi przepisami.



Wyrób jest zgodny z wymaganiami Dyrektywy RoHS 2011/65/UE ws. ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.



Wyrób jest zgodny z podstawowymi wymaganiami:

- CU TR 020/2011 «W sprawie kompatybilności elektromagnetycznej urządzeń technicznych», które dotyczą kompatybilności elektromagnetycznej sprzętu technicznego.
- CU TR 004/2011 «W sprawie bezpieczeństwa urządzeń niskiego napięcia» które dotyczą bezpieczeństwa urządzeń niskiego napięcia.



Ostrzeżenie/Uwaga.



Przed wykorzystaniem prosimy o zapoznanie się z instrukcją.



Producent.

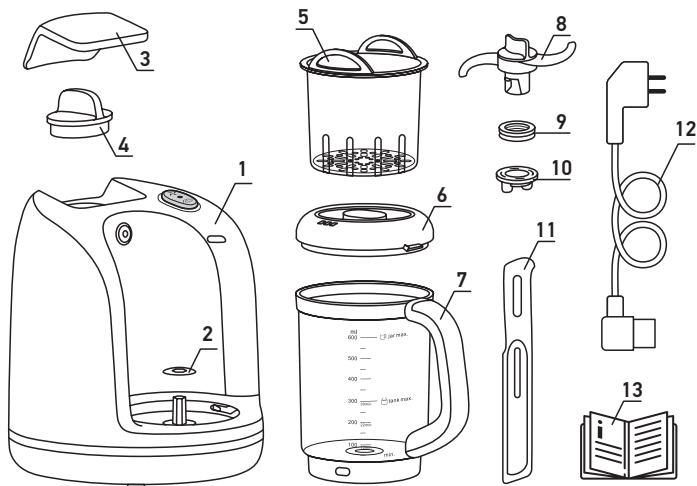
3 ZASTOSOWANIE

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie można używać urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem.

Urządzenie może być wykorzystane do:

- gotowania jedzenia na parze;
- sterylizacji buteleczek i akcesoriów;
- rozdrabiania.

4 SKŁAD

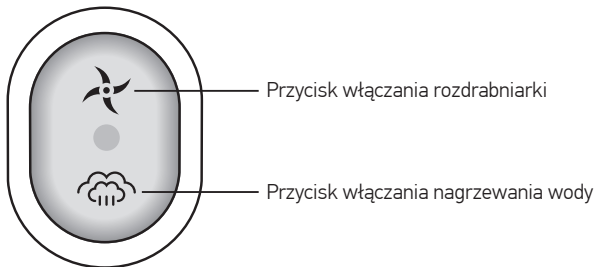


- 1 Główny blok z pojemnikiem na wodę – 1 szt.
- 2 Wieczko wała ostrz – 1 szt.
- 3 Wieczko pojemnika na wodę – 1 szt.
- 4 Zaślepka – 1 szt.
- 5 Kosz do gotowania na parze – 1 szt.
- 6 Wieczko miski – 1 szt.
- 7 Misa rozrabniarki – 1 szt.
- 8 Ostrze – 1 szt.
- 9 Przekładka ostrz – 1 szt.
- 10 Kółko zabezpieczające – 1 szt.
- 11 Łopatka – 1 szt.
- 12 Kabel zasilania – 1 szt.
- 13 Instrukcja obsługi – 1 szt.

Rodzaj	Mini robot kuchenny
Model	MFP6
Źródło zasilania	Sieć prądu przemiennego AC 220–240 V, 50 Hz
Maks. moc elementu grzejnego, W	400
Moc silnika, W	120
Gabaryty wyrobu (DŁ x SZER x WYS), mm	238 x 187 x 210
Waga, kg	1,7
Objętość miski, ml	600
Objętość pojemnika na wodę, ml	300
Warunki przechowywania	Od +10°C do +30°C o maksymalnej wilgotności względnej do 65%
Warunki transportowania	Od –10°C do +40°C o maksymalnej wilgotności względnej do 75%
Warunki eksploatacji	Od +10°C do +40°C o maksymalnej wilgotności względnej do 65%
Okres pracy	36 miesięcy

6 OPIS URZĄDZENIA

PRZYCISKI ZARZĄDZANIA



7 WSKAZÓWKI DO BEZPIECZNEJ EKSPLOATACJI



UWAGA

Podczas korzystania z jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego należy zawsze się stosować środków zabezpieczających.



Przed wykorzystaniem prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją eksploatacji i zachowanie jej do wykorzystania w przyszłości.

- Przed włączeniem urządzenia do sieci elektrycznej prosimy o przekonanie, że parametry podane na urządzeniu zgadzają się z parametrami sieci.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie można wykorzystywać urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem. Wykorzystywać urządzenie tylko do celów opisanych w instrukcji obsługi. Wykorzystanie urządzenia w celach innych od podanych w niniejszej instrukcji jest wykroczeniem poza zasady eksploatacji.
- Urządzenie można podłączać tylko do gniazdka z uziemieniem. Inaczej urządzenie nie będzie zgodne z wymaganiami do ochrony przed oparzeniem prądem elektrycznym.
- Nie przeciągać kabla zasilania elektrycznego koło źródeł ciepła, kuchenek gazowych i elektrycznych. Pilnować żeby kabel się nie zakręcał ani załamywał, nie dotykał ostrych przedmiotów.
- Uszkodzenie kabla może doprowadzić do zakłóceń niezgodnych z warunkami gwarancji.

- Sprawdzać co jakiś czas kabel elektryczny czy nie ma potencjalnych uszkodzeń.
- Nigdy nie korzystać z urządzenia z uszkodzonym kablem albo wtyczką.
- Nie zapominać o wyłączeniu urządzenia po każdym wykorzystaniu.
- Wyłączać urządzenie z gniazdka suchymi rękami, wyciągać kabel zasilania elektrycznego za wtyczkę, a nie przewód. Nieprzestrzeganie tego wymagania może doprowadzić do uszkodzenia kabla i oparzenia prądem elektrycznym.
- Nigdy nie włączać urządzenia bez wody w pojemniku na wodę.
- Odłączać urządzenie od sieci jeśli nie jest ono wykorzystywane.
- Przed montowaniem albo zdejmowaniem części konieczne jest odłączenie urządzenia od sieci.
- Zawsze odłączać urządzenie od sieci elektrycznej przed czyszczeniem.
- Zostawić urządzenie stygnąć w ciągu około 15 minut między dwoma stosowaniami z rzędu.
- Zawsze umieszczać urządzenie na suchej, równej i płaskiej powierzchni, w miejscu niedostępnym dla dzieci.



Obchodzić się z ostrzami ze szczególną ostrożnością, zwłaszcza podczas opróżnienia lub czyszczenia miski. Ostrza są bardzo ostre.



Podczas gotowania na parze należy zachować ostrożność – urządzenie mocno się nagrzewa.

- Zawsze korzystać z uszka do podniesienia miski.



Strzec się gorącej pary, która się unosi nad miską i pojemnikiem na wodę podczas gotowania.

- Opróżnić pojemnik na wodę przed przechowywaniem urządzenia.
- Nie pochylać i nie wywracać urządzenia, nie próbować go opróżnić albo wypełnić podczas pracy.
- Nie otwierać urządzenia.



Nigdy nie pogrążać urządzenia do wody.

- Nie zostawiać urządzenia pracować bez nadzoru.
- Dane urządzenie nie jest przeznaczone do wykorzystania przez ludzi (w tym też dzieci) z problemami fizycznymi, nerwowymi albo psychologicznymi, lub brakiem doświadczenia i wiedzy oprócz wypadków gdy za podobnymi osobami odbywa się nadzór albo instruktarz co do sposobu wykorzystania termometru poprzez osobę odpowiedzialną za bezpieczeństwo.

stwo innych. Należy pilnować dzieci aby nie pozwolić im się bawić z urządzeniem, jego częściami oraz opakowaniem fabrycznym. Dzieci nie mogą czyścić i obsługiwać urządzenia bez nadzoru dorosłych. Nie zostawiać dzieci bez nadzoru koło włączonego urządzenia.

- Nie pozwalać dzieciom wykorzystywać urządzenia do zabawy.
- W razie wykrycia jakichkolwiek wad należy przestać korzystać z urządzenia i zwrócić się do dedykowanego punktu serwisowego. W żadnym wypadku nie można naprawiać urządzenia samodzielnie. Wszystkie prace naprawcze powinny być wykonywane przez autoryzowane centrum serwisowe. Nieprofesjonalna naprawa może doprowadzić do zepsucia urządzenia, traum i uszkodzenia majątku.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wywołane poprzez nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa oraz w wyniku niepoprawnego albo nieprzewidzianego przez niniejszą instrukcję wykorzystania.

8 PRZYGOTOWANIA DO PRACY



Uważnie przeczytać niniejszą instrukcję przed eksploatacją. Zachować ją do dalszego wykorzystania.

Wyjąć urządzenie i jego części z kartonu, usunąć wszystkie materiały do pakowania, naklejki reklamowe i etykiety.



UWAGA

Materiał do pakowania może być niebezpieczny dla dzieci. Niebezpieczeństwo uduszenia! Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci.



Przed pierwszym korzystaniem z urządzenia zalecane jest umycie pojemnika, ostrz, kosza do gotowania jedzenia, wieczka w wodzie z płynem do mycia naczyń albo zmywarce. Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną tkaniną.



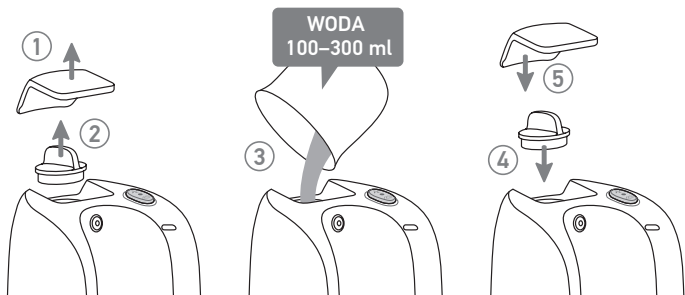
Zachować ostrożność przy korzystaniu z ostrz: są bardzo ostre!

Pozwolić urządzeniu i jego częściom wyschnąć.

WYPEŁNIANIE POJEMNIKA NA WODĘ

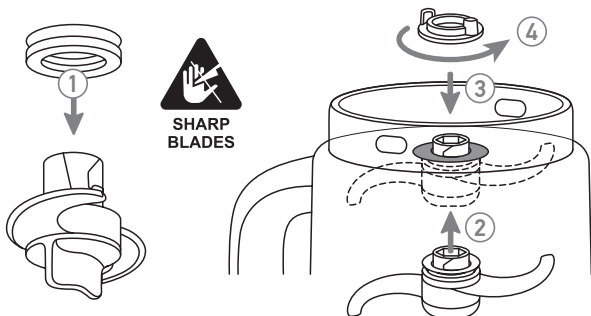
- 1 Zdjąć wieczko pojemnika na wodę (3), ostrożnie ciągnąc za nie.
- 2 Otworzyć pojemnik na wodę, wyciągając zaślepkę (4).
- 3 Wypełnić pojemnik wodą.

- 4 Zamknąć pojemnik na wodę, stawiając zaślepkę na miejsce.
- 5 Zamknąć wieczko kontenera.



MONTAŻ I USUWANIE OSTRZ

- 1 Przekroić ostrze (8) jak jest pokazane na rysunku i zamontować przekładkę (9) na trzpień ostrza.



- 2 Trzymać misę rozdrabniarki (7) dnem do góry i wstawić trzpień ostrza do otworu wewnątrz misy.
- 3 Umieścić pierścień zabezpieczający (10) na trzpień ostrza, trzymając ostrze w pozycji wewnątrz misy rozdrabniarki.

- 4 Przekręcić pierścień zabezpieczający (10) o ćwierć obrotu przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara żeby zamocować ostrze na miejscu.



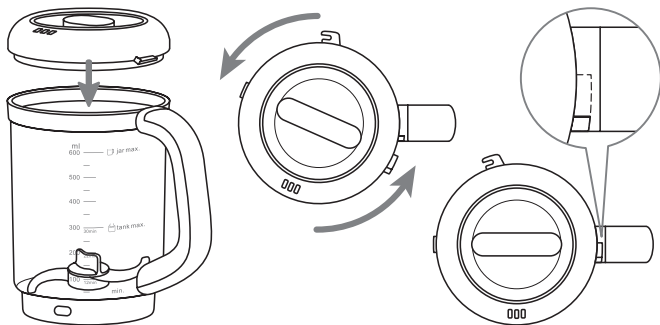
WAŻNE

Pociągnąć za pierścień zabezpieczający (10) żeby sprawdzić czy ostrze się wkręca poprawnie.

MONTAŻ POKRYWKI MISY ROZDRABNIARKI

Przed wykorzystaniem należy się przekonać że pokrywka misy rozdrabniarki jest zamontowana poprawnie.

Ustawić pokrywę na misę rozdrabniarki i przekręcić przeciwnie do ruchu wskazówek zegara tak, żeby pokrywka się zamocowała.




9

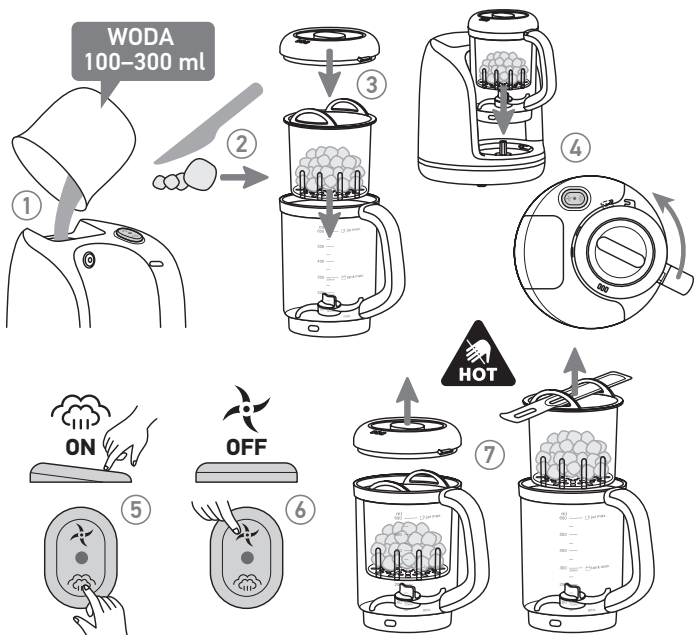
ZASADY I PORZĄDEK DZIAŁANIA




TRYB «GOTOWANIE NA PARZE»

- 1 Wypełnić pojemnik na wodę.
- 2 Pokroić produkty i umieścić je w koszu do gotowania na parze (5).
- 3 Umieścić kosz w misie (7), przykryć ją pokrywką (6) i przekręcić ją przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara.
- 4 Wstawić misę do głównego bloku urządzenia (1) i przekręcić przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara do końca.

- 5 Wcisnąć przycisk podawania pary .



- 6 Gdy gotowanie jest skończone wyłączyć nagrzewanie wody wyłączając przycisk podawania pary. W tym celu lekko wcisnąć przycisk .
- 7 Unieść pokrywkę i wyjąć kosz korzystając z łopatki (11).
Jedzenie jest gotowe do spożycia lub dalszego gotowania.

! UWAGA

We wszystkich trybach działania ostrz się nie zdejmuje, one zostaną w misie rozdrabniarki.

Zalecany czas gotowania różnych składników*

Rodzaj produktu	Produkt	Czas gotowania, min
Owoce	Jabłko	5
	Pomarańcza	10
	Brzoskwinia	10
	Gruszka	5
	Ananas	15
	Śliwka	10
Warzywa	Szparagi	10
	Brokuły	20
	Marchewka	15
	Kalafior	15
	Seler	15
	Cukinia	15
	Fenkuł	15
	Fasolka	20
	Por	15
	Cebula	15
	Groszek	20
	Papryka	15
	Ziemniaki	20
	Dynia	15
	Szpinak	15
	Brukiew	15
	Batat	15
	Pomidor	15

Rodzaj produktu	Produkt	Czas gotowania, min
Mięso	Kurczak, wołowina, jagnięcina, wieprzowina itp.	20
Ryba	Łosoś, halibut, dorsz, pstrąg itp.	15

*Dane podane w tabeli są orientacyjne.



PRZYPIS

Wszystkie produkty powinny być pokrojone w niewielką kostkę rozmiarem nie więcej niż 2–3 cm.

Ilość wody potrzebnej do wypełnienia pojemnika na wodę dla osiągnięcia pewnego czasu ugotowania na parze może być różna.



Cała objętość wody w pojemniku jest odpowiednia do ugotowania jedzenia na parze w ciągu 20 minut.

Jeśli okres gotowania na parze jest dłuższy i woda w pojemniku się kończy trzeba:

- zatrzymać gotowanie jedzenia i odczekać 5 minut;
- otworzyć pojemnik na wodę;
- dodać wystarczającą ilość wody żeby skończyć gotowanie na parze.



TRYB «ROZDRABNIANIE»

- 1 Umieścić ugotowane albo świeże jedzenie do miski rozdrabniarki (7).
- 2 Nakryć misę (6) pokrywką.
- 3 Umieścić misę na podstawie i zamocować na miejscu.
- 4 Utrzymywać przycisk  naciśniętym w ciągu wymaganego czasu. Żeby zatrzymać proces rozdrabniania puścić przycisk .

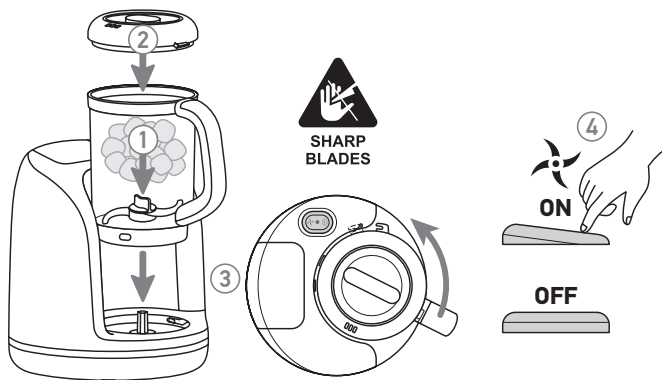


UWAGA

Nie można wykorzystywać rozdrabniarki bez obciążenia. Przekonać się, że w misie są produkty.

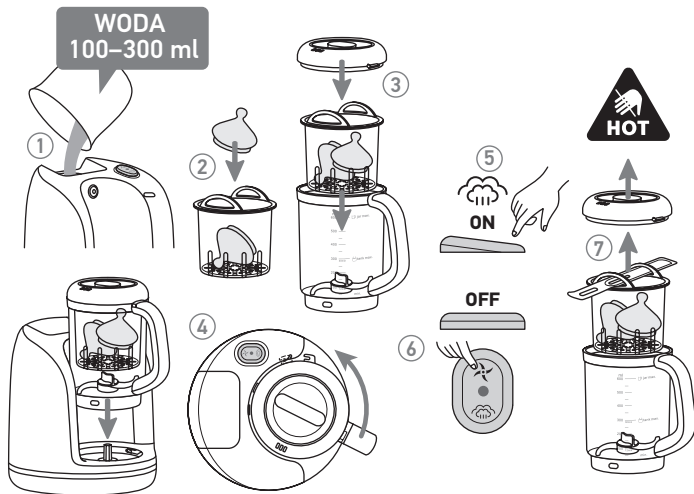
Przed wykorzystaniem funkcji mieszania przekonać się, że miska rozdrabniarki jest ustawiona poprawnie*.


*Uwaga: otwór z boku miski rozdrabniarki powinien być dokładnie dopasowany do wyjścia pary na robocie kuchennym.



TRYB «STERYLIZACJA»

- 1 Wypełnić pojemnik na wodę.



- Umieścić przedmioty do sterylizacji w koszu do gotowania na parze.
- Umieścić kosz w misie, przykryć misę pokrywką i przekręcić przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara.
- Umieścić misę w głównym bloku urządzenia i przekręcić przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara do końca.
- Nacisnąć przycisk podawania pary.
- Gdy proces gotowania jest ukończony odłączyć nagrzewanie wody wyłączając przycisk podawania pary. W tym celu lekko nacisnąć przycisk .
- Unieść pokrywkę i wyjąć kosz korzystając z łopatki.

ZABEZPIECZENIE PRZED WŁĄCZENIEM URZĄDZENIA PRZY BRAKU W NIM WODY

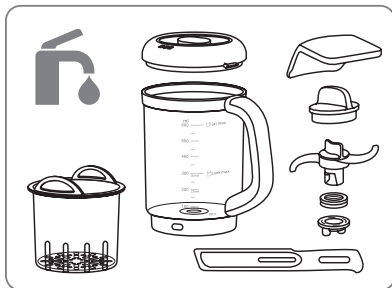
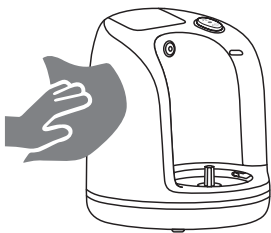
Gdy pojemnik na wodę podczas pracy się opróżni nagrzewanie wody natychmiast się wyłączy. W tym momencie dodać wodę do pojemnika na wodę i urządzenie będzie kontynuować pracę.



UWAGA

Zachowywać ostrożność podczas uniesienia pokrywki pojemnika na wodę gdyż istnieje niebezpieczeństwo oparzenia parą.

10 CZYSZCZENIE PRZYRZĄDU



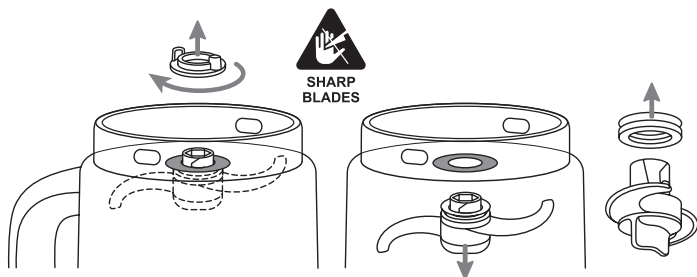
- Czyścić urządzenie po każdym wykorzystaniu.
- Nigdy nie wkładać głównego bloku do wody.

- Nie wykorzystywać ściernych środków czyszczących.
- Nigdy nie wlewać do urządzenia bielących lub sterylizujących chemicznie roztworów/tabletek.

PROCES CZYSZCZENIA URZĄDZENIA

⚠ Zawsze wyciągać wtyczkę z gniazdka i zdejmować misę rozdrabniarki.

- 1 Zdjąć pokrywkę misy rozdrabniarki.
- 2 Usunąć ostrza jak jest pokazane na rysunku niżej.



🚰 Przemyc wszystkie części pod strumieniem ciepłej wody i zamontować wszystkie części z powrotem.

⚠ UWAGA

Po każdym wykorzystaniu czyścić wszystkie części, które kontaktują z produktami spożywczymi w gorącej wodzie z dodawaniem środka czyszczącego.


Wszystkie części oprócz głównego bloku można zmywać w zmywarce.

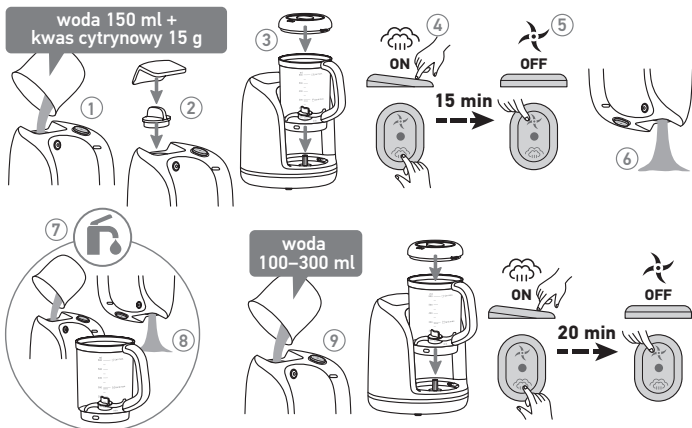
- W razie potrzeby można wykorzystać suchą tkaninę do czyszczenia głównego bloku.
- Sprawdzić pojemnik na wodę i oczyścić go jeśli istnieje taka potrzeba (patrz rozdział «Instrukcja czyszczenia pojemnika na wodę»).
- Sprawdzić otwór wyjścia pary i oczyścić go jeśli istnieje taka potrzeba.
- Zawsze przechowywać pojemnik na wodę suchym.

CZYSZCZENIE POJEMNIKA NA WODĘ OD KAMIENIA KOTŁOWEGO

Kamień kotłowy może się gromadzić na dnie pojemnika na wodę w trakcie długotrwałego wykorzystania urządzenia. Dlatego pojemnik należy czyścić regularnie – raz na 1-4 tygodnie.

Instrukcja czyszczenia pojemnika na wodę:

- 1 Dodać 15 g kwasu cytrynowego i 150 ml wody do pojemnika na wodę.
 - 2 Zamknąć pokrywkę pojemnika.
 - 3 Zamknąć misę rozdrabniarki pokrywką i umieścić misę w urządzeniu.
 - 4 Nacisnąć przycisk nagrzewania wody .
 - 5 Wyłączyć nagrzewanie wody po 15 minutach.
 - 6 Po ukończeniu wylać wszystko z pojemnika.
 - 7 Oplukać wodą pojemnik i misę rozdrabniarki kilka razy.
 - 8 Wylać wodę z pojemnika.
 - 9 Zanim wykorzystywać urządzenie do gotowania jedzenia ponownie nalać do pojemnika 100–300 ml wody i włączyć tryb nagrzewania wody na 20 minut do usunięcia szorstkiego zapachu.
- Przechowywać pojemnik na wodę suchym.



11 MOŻLIWE USTERKI I SPOSOBY ICH USUNIĘCIA

Opis	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Nie włącza się tryb gotowania na parze	Brak wody w pojemniku na wodę	Wlać wodę do pojemnika
Nie włącza się tryb krojenia	Misa rozdrabniarki jest zamontowana niepoprawnie	Wstawić misę rozdrabniarki do głównego bloku i przekręcić przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara do końca. Otwór w misie rozdrabniarki i otwór wyjścia pary powinny być dopasowane.
Nie włącza się tryb gotowania na parze	Pokrywka misy rozdrabniarki jest zamontowana niepoprawnie	Zamontować pokrywkę na misę rozdrabniarki i przekręcić przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, żeby pokrywka się zamocowała

12 ZASADY PRZECHOWYWANIA, TRANSPORTOWANIA I EKSPLOATACJI URZĄDZENIA

- Transportowanie urządzenia powinno się odbywać przy temperaturze od -10°C do $+40^{\circ}\text{C}$ przy maksymalnej względnej wilgotności powietrza nie więcej niż 75%.
- Urządzenie może być eksploatowane przy temperaturze od $+10^{\circ}\text{C}$ do $+40^{\circ}\text{C}$ przy maksymalnej względnej wilgotności powietrza nie więcej niż 65%.
- Należy przechowywać urządzenie przy temperaturze od $+10^{\circ}\text{C}$ do $+30^{\circ}\text{C}$ przy maksymalnej względnej wilgotności powietrza nie więcej niż 65%.
- Urządzenie nie powinno być poddawane ostrym zmianom temperatur.



UWAGA

Po transportowaniu lub przechowywaniu przy niskich temperaturach urządzenie należy przetrzymać przy temperaturze pokojowej nie mniej niż 2 godziny przed włączeniem.

13 RECYKLING



Symbol na wyrobie lub na jego opakowaniu wskazuje na to, iż dany wyrób nie należy do kategorii odpadów gospodarczych.

- Jeśli recykling wyrobu odbywa się w sposób należyty można uprzedzić możliwy negatywny wpływ urządzenia na środowisko i zdrowie ludzi.
- W celu ochrony środowiska urządzenie nie może być poddane recyklingowi razem z odpadami domowymi (gospodarczymi). Recykling powinien się odbywać zgodnie z miejscowymi normami prawnymi.
- Recykling urządzenia powinien się odbywać zgodnie z Dyrektywą UE 2012/19/UE WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) o zużycym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

W razie pytań należy skontaktować się z miejscowymi służbami komunalnymi które są odpowiedzialne za recykling odpadów.

14 CERTYFIKACJA

Mini robot kuchenny **AGU MFP6** jest zgodny z:

- podstawowymi wymaganiami Dyrektywy 2014/30/UE dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej, Dyrektywy 2014/35/UE ws. sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia, a też Dyrektywy 2011/65/UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym;
- Rozporządzeniem (WE) nr 10/2011 ws. materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 ws. materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- podstawowymi wymaganiami TR TS 020/2011 «Kompatybilność elektromagnetyczna sprzętu technicznego» które dotyczą kompatybilności elektromagnetycznej sprzętu technicznego;
- CU TR 004/2011 «W sprawie bezpieczeństwa urządzeń niskiego napięcia» które dotyczą bezpieczeństwa urządzeń niskiego napięcia.

15 GWARANCJE PRODUCENTA

Gwarancja na Mini robot kuchenny **AGU MFP6** obowiązuje przez 24 miesiące od daty kupna w momencie dokładnego przestrzegania warunków eksploatacji zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Gwarancja obowiązuje tylko pod warunkiem posiadania karty gwarancyjnej, wypełnionej przez oficjalnego przedstawiciela, potwierdzającej datę sprzedaży i paragonu fiskalnego.

Obsługa gwarancyjna i bezpłatna serwisowa nie obowiązują jeśli:

- urządzenie było użytkowane niezgodnie z warunkami instrukcji obsługi;
- w razie szkody wyrządzonej w wyniku błędnych albo z premedytacją działań użytkownika albo na skutek nienależytego lub niedbałego obchodzenia się;
- na urządzeniu widać ślady oddziaływania mechanicznego, wgniecenia, pęknięcia, odłupania itp., ślady otwarcia korpusu, rozbierania, ślady prób naprawy poza autoryzowanym centrum obsługi technicznej, ślady trafienia wilgoci wewnątrz korpusu albo wpływu agresywnych środków lub jakiegś innej ingerencji ubocznej do konstrukcji urządzenia, a też w innych przypadkach gdy korzystający nie zastosował się do zasad przechowywania, czyszczenia, transportowania i eksploatacji technicznej urządzenia opisanych w załączonej instrukcji obsługi;
- wewnątrz urządzenia trafiają oleje, kurz, owady, płyny lub inne przedmioty obce.

Należy dokładnie przestrzegać instrukcji aby zapewnić niezawodną i długoterminową pracę urządzenia.

Jeśli urządzenie nie działa w sposób należyty należy zwrócić się do centrum serwisowego.

Producent pozostawia sobie prawo do wprowadzenia zmian do konstrukcji przyrządu.



UWAGA

Nie naprawiać przyrządu samodzielnie gdyż powoduje to anulowanie gwarancji.

Zmiany wprowadzone w Mini robocie kuchennym AGU MFP6 bez zgody producenta powodują anulowanie gwarancji.

W celu naprawy i obsługi należy się zwrócić do specjalizowanej służby serwisu (patrz stronę internetową agu-baby.com).

Informacja o dacie produkcji  i importerze znajduje się na opakowaniu indywidualnym.

KARTA GWARANCYJNA

AGU MFP6

Seryjny numer

Data sprzedaży

Imię i nazwisko
sprzedającego

Podpis
sprzedawcy

Skład i działanie przyrządu powinny być sprawdzone w obecności kupującego.

Imię i nazwisko
kupującego

Podpis kupującego

Pieczęć firmy
sprzedającej



UWAGA!

Niniejsza gwarancja jest ważna
tylko pod warunkiem poprawnego
sporządzenia dokumentów.



24 miesiące gwarancji

Zwroty do centrum naprawy i obsługi technicznej

AGU MFP6

1 DATA _____
POWÓD _____

ZALECENIA

2 DATA _____
POWÓD _____

ZALECENIA

3 DATA _____
POWÓD _____

ZALECENIA



Producent:

Montex Swiss AG, Tramstrasse 16, CH-9442,
Berneck, Szwajcaria (fabryka w Chinach).



RoHS
COMPLIANT



agu-baby.com

AGU[®] ADVANCED
GROWING
UP



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