

**AGU**<sup>®</sup> ADVANCED  
GROWING  
UP



Cookee

# FOOD PROCESSOR

MINI

AGU MFP6

3  
in1



DE

**BEDIENUNGSANLEITUNG**

Fassung 1.0

FR

**MODE D'EMPLOI**

Version 1.0

EN

**USER MANUAL**

Version 1.0

RU

**РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Версия 1.0

[agu-baby.com](http://agu-baby.com)

**INHALT**

1	Einleitung .....	3
2	Bezeichnungsliste .....	3
3	Anwendungsbereich .....	4
4	Lieferumfang .....	5
5	Technische Daten .....	6
6	Beschreibung des Geräts .....	7
7	Sicherheitshinweise .....	7
8	Inbetriebnahme .....	9
9	Funktionsweise und Bedienung .....	11
10	Reinigung des Geräts .....	17
11	Mögliche Fehlermeldungen und Beseitigungsverfahren .....	19
12	Lager-, Transport- und Betriebsbedingungen .....	20
13	Entsorgung .....	20
14	Zertifizierung .....	21
15	Herstellergarantie .....	21

## 1 EINLEITUNG

Liebe Kundin, lieber Kunde, vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben!

Die Mini Universal Küchenmaschine **AGU MFP6** ist ein hochwertiges Gerät, das eine Vielzahl von Accessoires hat und verschiedene Funktionen ausführt. Es hat ein attraktives Design und nimmt wenig Platz in der Küche ein.

### Funktionen der Mini Universal Küchenmaschine AGU MFP6:

- Sterilisation von Flaschen und Zubehör;
- Dampfgaren beim Einhalten aller Nährstoffe;
- Zerkleinerer.

### Eigenschaften der Mini Universal Küchenmaschine AGU MFP6:

- 600-ml-Schüssel;
- doppelter Sicherheitsschalter am Gehäuse und am Deckel;
- Schüssel und Klingen sind spülmaschinenfest;
- BPA-frei;
- kompakte Größe.

## 2 BEZEICHNUNGSLISTE

### Symbole Bedeutung



- Das Gerät entspricht den Hauptanforderungen von der:
- Richtlinie 2014/30/EU EMC über elektromagnetische Verträglichkeit;
  - Richtlinie 2014/35/EU LVD über Niederspannungsanlage;
  - Richtlinie 2011/65/EU RoHS über Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten;
  - Verordnung (EU) Nr.10/2011 der Europäischen Kommission über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen;
  - Verordnung (EU) Nr.1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.



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 lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.



Hersteller.

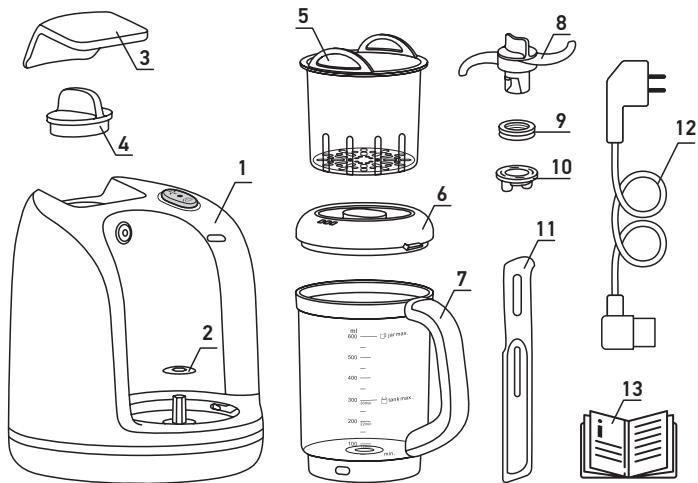
### 3 ANWENDBEREICH

Dieses Gerät ist für Haushaltsnutzung bestimmt. Die Fehlanwendung des Gerätes ist nicht zulässig.

**Das Gerät kann verwendet werden für:**

- Dampfgaren;
- Sterilisation von Flaschen und Zubehör;
- Zerkleinerung.

## 4 LIEFERUMFANG



- 1 Haupteinheit mit Wasserbehälter – 1 Stk.
- 2 Deckel für Messer – 1 Stk.
- 3 Dekorativer Deckel für Wasserbehälter – 1 Stk.
- 4 Deckel für Wasserbehälter – 1 Stk.
- 5 Korb für Dampfgaren – 1 Stk.
- 6 Schüsseldeckel – 1 Stk.
- 7 Schüssel für Zerkleinerer – 1 Stk.
- 8 Messer – 1 Stk.
- 9 Abdichtung – 1 Stk.
- 10 Sicherungsring – 1 Stk.
- 11 Schaufel – 1 Stk.
- 12 Stromanschlusskabel – 1 Stk.
- 13 Bedienungsanleitung – 1 Stk.

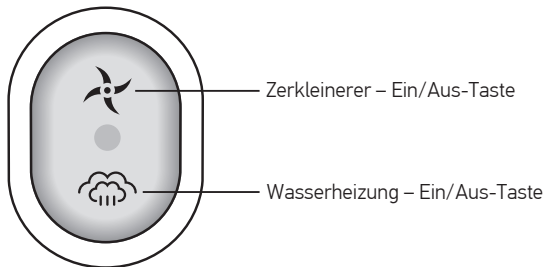
## 5 TECHNISCHE DATEN

### Technische Parameter

Typ	Mini Universal Küchenmaschine
Modell	MFP6
Spannungsversorgung	Wechselstromnetz 220–240 V, 50 Hz
Maximalleistung des Heizgerät, W	400
Motorleistung, W	120
Größe (BxLxH), mm	238x187x210
Gewicht, kg	1.7
Schlüsselinhalt, ml	600
Wasserbehälterinhalt, ml	300
Lagerbedingungen	Von +10 °C bis +30 °C; relative Luftfeuchtigkeit max 65 %
Transportbedingungen	Von –10 °C bis +40 °C; relative Luftfeuchtigkeit max 75 %
Betriebsbedingungen	Von –10 °C bis +40 °C; relative Luftfeuchtigkeit max 75 %
Lebensdauer	36 Monate

## 6 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

### BEDIENTASTEN



## 7 SICHERHEITSHINWEISE



### 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.

- Prüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Beschädigung.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- 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 nie das Gerät mit dem leeren Wasserbehälter ein.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es nicht gebrauchen.
- Vor dem Installieren oder Entfernen von Komponenten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Trennen Sie das Gerät immer vor Reinigung vom Stromnetz.
- 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.



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



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

- Benutzen Sie immer den Griff, um die Schüssel anzuheben.



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 nicht ins Wasser.

- 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, Zubehöre 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 eingeschalteten Gerätes.

- 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 INBETRIEBNAHME



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

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



### WARNING

Das Verpackungsmaterial 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 Messer, den Korb zum Kochen, die Deckel in Seifenwasser oder in der Spülmaschine ab.



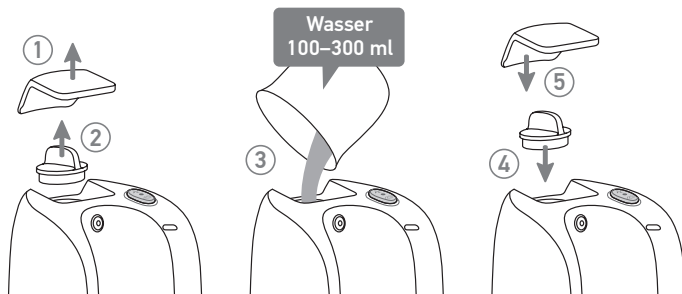
**Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Messern: sie sind sehr scharf!**

Lassen Sie das Gerät und seine Teile trocknen.

### BEFÜLLUNG DES WASSERBEHÄLTERS

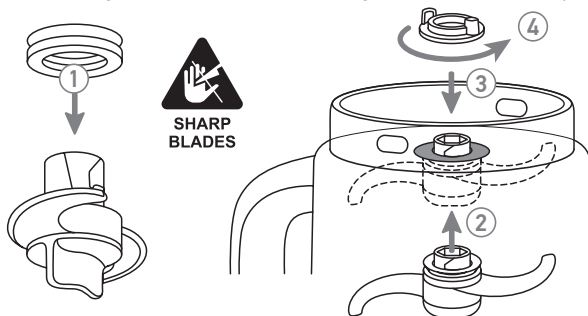
- 1 Entfernen Sie den Deckel des Wasserbehälters (3), indem Sie den Deckel vorsichtig ziehen.
- 2 Öffnen Sie den Wasserbehälter, durch Drehen des Verschlussstopfens (4).
- 3 Füllen Sie den Behälter mit Wasser.
- 4 Schließen Sie den Wasserbehälter durch Auflegen des Verschlussstopfens.

- Legen Sie den Deckel wieder auf.



## INSTALLATION UND ENTFERNUNG DER MESSER

- Drehen Sie das Messer (8) wie es die Abbildung zeigt, und stellen Sie die Abdichtung (9). Setzen Sie die Abdichtung (9) auf die Schneide-Spindel.



- Halten Sie die Mixerschüssel (7) auf den Kopf und setzen Sie die Schneide-Spindel in Öffnung in Mixerschüssel ein.
- Setzen Sie den Sicherungsring (10) auf die Schneide-Spindel und halte die Schneide in Position innerhalb der Schüssel.
- Drehen Sie den Sicherungsring (10) um eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn, um die Schneide in Position zu halten.



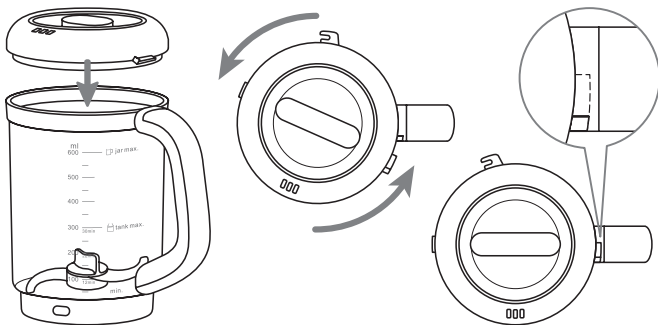
## WICHTIG

Ziehen Sie den Sicherungsring (10), um zu prüfen, ob die Schneide richtig eingeschraubt ist.

## INSTALLATION DES DECKELS DER SCHÜSSEL DES ZERKLEINERERS

Vor dem Gebrauch stellen Sie sich sicher, dass der Deckel des Zerkleinerers richtig installiert ist.

Setzen Sie den Deckel auf die Mixerschüssel und drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, damit der Deckel dadurch fixiert wird.




## 9

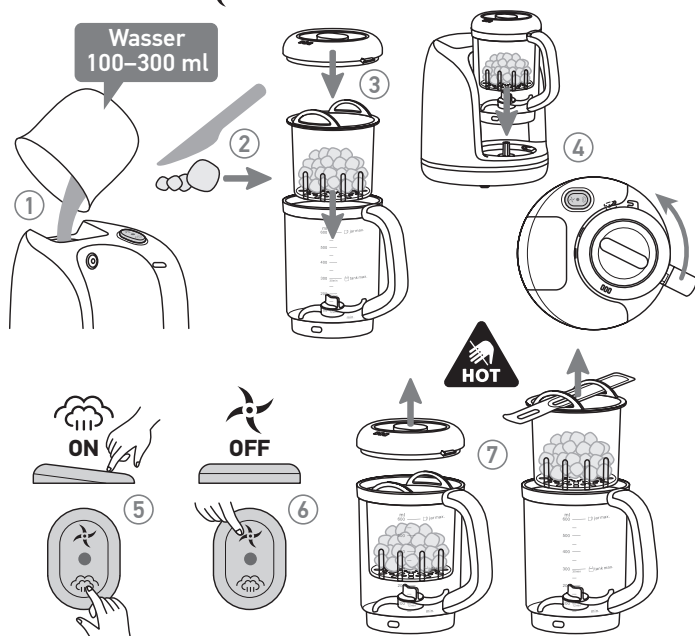
## FUNKTIONSWEISE UND BEDIENUNG



### MODUS «DAMPFGAREN»

- 1 Füllen Sie den Behälter mit Wasser.
- 2 Schneiden Sie die Produkte und legen Sie die Produkte in den Korb für Dampfwaren (5).
- 3 Setzen Sie den Korb in die Schüssel (7), bedecken Sie die Schüssel mit einem Deckel (6) und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.
- 4 Setzen Sie die Schüssel an der Haupteinheit (1) und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- 5 Drücken Sie die Taste für Modus «Dampfwaren»

- 6 Wenn Kochvorgang beendet ist, stellen Sie Dampfaren ab, indem Sie leicht die Taste  drücken.



- 7 Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Korb mit dem Spatel (11). Das Essen ist fertig zum Verzehr oder zum weiteren Kochen.

**⚠️ WARNUNG**

Messer in allen Modi können nicht entfernt werden und bleiben im Schüssel des Zerkleinerers.

### Empfohlene Kochzeit für verschiedene Zutaten\*

Art von Lebensmitteln	Lebensmittel	Kochzeit, min
<b>Früchte</b>	Apfel	5
	Apfelsine	10
	Pfirsich	10
	Birne	5
	Ananas	15
	Pflaume	10
<b>Gemüse</b>	Spargel	10
	Brokkoli	20
	Karotte	15
	Blumenkohl	15
	Sellerie	15
	Zucchini	15
	Fenchel	15
	Brechbohnen	20
	Lauch	15
	Zwiebel	15
	Erbsen	20
	Paprika	15
	Kartoffel	20
	Kürbis	15
	Spinat	15
	Steckrübe	15
	Süßkartoffel	15
Tomate	15	

Art von Lebensmitteln	Lebensmittel	Kochzeit, min
Fleisch	Huhn, Rind-, Lamm-, 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.



### MODUS «ZERKLEINERER»

- 1 Legen Sie gekochte oder frische Lebensmittel in die Schüssel für Zerkleinerer (7).
- 2 Schließen Sie den Hauptdeckel (6).
- 3 Setzen Sie die Schüssel auf den Hauptteil und fixieren.
- 4 Halten Sie die Taste  für die erforderliche Zeit gedrückt. Wollen Sie den Vorgang Zerkleinerer unterbrechen, sollen Sie diese Taste  lassen.

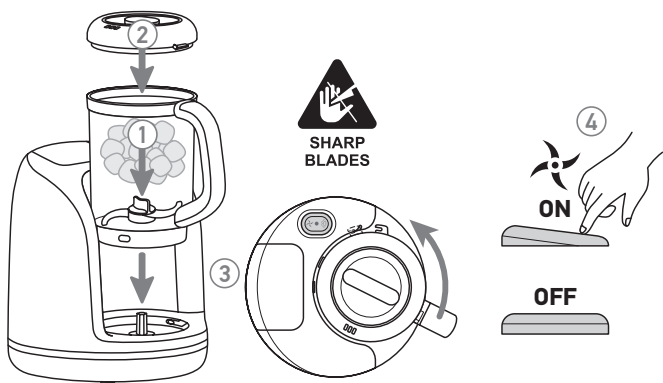


### HINWEIS



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

Vor der Verwendung vergewissern Sie sich, dass die Schüssel des Zerkleinerers richtig installiert ist\*.

\*Hinweis: die Eingangsöffnung an der Seite der Schüssel des Zerkleinerers muss genau mit der Entschwadung der Mini Universal Küchenmaschine zusammenstimmen.



### **MODUS «STERILISATION»**

- 1 Füllen Sie den Behälter mit Wasser.
- 2 Legen Sie die zu sterilisierenden Gegenstände im Korb zum Dampfgaren.
- 3 Setzen Sie den Korb in die Schüssel, decken sie mit dem Deckel ab und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- 4 Setzen Sie die Schüssel in dem Haupteinheit und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- 5 Drücken Sie die Taste für Dampfgaren .
- 6 Wenn Vorgang beendet wird, deaktivieren Sie die Taste für Dampfgaren, indem Sie leicht die Taste  drücken.
- 7 Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Korb mit dem Spatel.



### SCHUTZ GEGEN DAS EINSCHALTEN DES GERÄTES OHNE WASSER

Sobald der Wasserbehälter leer ist, schaltet die Wasserheizung aus. In diesem Fall fügen Sie Wasser in den Wasserbehälter, dann kann das Gerät weiter funktionieren.

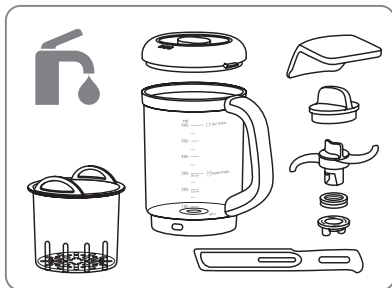
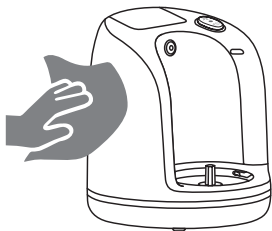


#### WARNUNG

Seien Sie vorsichtig, beim Öffnen des Deckels kann man sich mit Wasserdampf verbrennen.



## 10 REINIGUNG DES GERÄTS

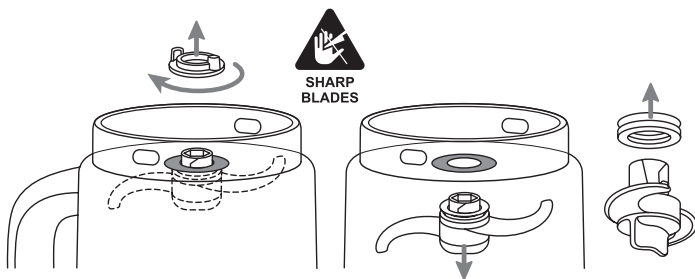


- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Tauchen Sie die Haupteinheit niemals in Wasser.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Gießen Sie niemals Bleichlösungen oder chemische Sterilisationslösungen/Tabletten in das Gerät.

### REINIGUNGSPROZESS DES GERÄTS

**⚠** Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose und entfernen Sie die Schüssel für Zerkleinerer.

- 1 Entfernen Sie den Deckel des Zerkleinerers.
- 2 Entfernen Sie die Messer, wie in der Abbildung unten gezeigt.





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



#### **HINWEIS**


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

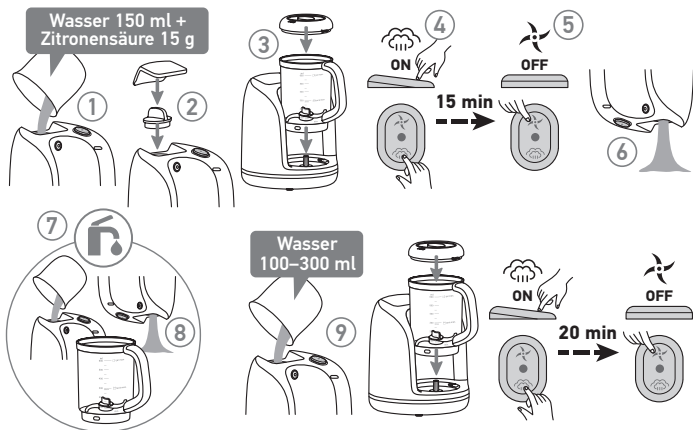
- Verwenden Sie ggf. ein trockenes Tuch für Reinigung der Haupteinheit.
- Überprüfen Sie den Wasserbehälter und reinigen Sie ihn ggf. (siehe Abschnitt «Anleitung zur Reinigung des Wasserbehälters»).
- Überprüfen Sie die Dampföffnung und reinigen Sie sie ggf.
- Halten Sie den Wasserbehälter trocken.

#### **ENTKALKUNG DES WASSERBEHÄLTERS**

Beim längeren Gebrauch des Gerätes auf dem Boden des Behälters kann Kalk sich ansammeln. Daher ist der Behälter regelmäßig, einmal pro 1–4 Wochen zu reinigen.

##### **Anweisungen zur Reinigung des Wasserbehälters:**

- 1 Fügen Sie in den Behälter 15 g Zitronensäure und 150 ml Wasser in Wasserbehälter.
- 2 Schließen Sie den Deckel des Behälters.
- 3 Schließen Sie den Schüsseldeckel und Setzen Sie die Schüssel ins Gerät.
- 4 Drücken Sie die Taste .
- 5 In 15 Minuten schalten Sie die Wasserheizung aus.
- 6 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, gießen Sie Wasser aus dem Behälter.
- 7 Spülen Sie mehrmals den Behälter und die Schüssel des Zerkleinerers
- 8 Gießen Sie das gesamte Wasser aus dem Behälter.
- 9 Bevor Sie das Gerät wieder zum Kochen verwenden, müssen Sie 100–300 ml Wasser in den Behälter gießen und den Dampfbarer-Modus für 20 Minuten einschalten, um den Restgeruch zu entfernen.  
Halten Sie den Wasserbehälter trocken.



## 11 MÖGLICHE FEHLERMELDUNGEN UND BESEITIGUNGSVERFAHREN

Beschreibung	Mögliche Ursache	Beseitigung
Modus «Dampfgaren» startet nicht	Kein Wasser im Wasserbehälter	Füllen Sie den Behälter mit Wasser
Modus «Zerkleinerer» startet nicht	Schüssel des Zerkleinerers ist nicht richtig installiert	Setzen Sie die Schüssel des Zerkleinerers an der Haupteinheit, und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf Anschlag. Die Öffnung in Schüssel des Zerkleinerers und Dampföffnung sollten kombiniert sein
Modus «Dampfgaren» startet nicht	Deckel des Schüssel des Zerkleinerers ist nicht richtig installiert	Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel des Zerkleinerers und drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, so der Deckel fixiert

## 12 LAGER-, TRANSPORT- UND BETRIEBSBEDINGUNGEN

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



Dieses Zeichen auf dem Produkt bzw. auf seiner Verpackung weist hin, dass dieses Erzeugnis nicht zum Hausmüll gehört.

- Sie helfen bei der Vorbeugung des negativen Einflusses des Gerätes auf die Umwelt und Gesundheit von Menschen, indem Sie es ordnungsgemäß entsorgen.
- Zum Zweck des Umweltschutzes darf das Gerät nicht gesamt mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung soll entsprechend den örtlich geltenden Vorschriften durchgeführt werden.
- Das Gerät ist laut der Richtlinie EU 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) zu Elektro- und Elektronikgeräte-Abfälle zu entsorgen.

Wenn Sie sich noch weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die lokalen Kommunalbehörden, die für die Abfallentsorgung zuständig sind.

## 14 ZERTIFIZIERUNG

Die Mini Universal Küchenmaschine **AGU MFP6** 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;
- Verordnung (EU) Nr.10/2011 der Europäischen Kommission über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen;
- Verordnung (EU) Nr.1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen;
- den Hauptanforderungen der Technischen Regeln der Zollunion 020/2011 «Elektromagnetische Verträglichkeit der Betriebsmittel», über elektromagnetische Verträglichkeit der Betriebsmittel;
- den Hauptanforderungen der Technischen Regeln der Zollunion 004/2011 «Über Sicherheit von Niederspannungsanlagen», über Sicherheit von Niederspannungsgeräten.

## 15 HERSTELLERGARANTIE

Die Garantiefrist des Gerätes beträgt 12 Monate ab Verkaufsdatum unter der strengen Einhaltung der Betriebsbedingungen gemäß dieser Betriebsanleitung gewährt. Die Garantie besteht nur beim Vorhandensein eines Garantiescheins, der von einem offiziellen Vertreter ausgefüllt ist und das Datum des Verkaufs und des Kassenbelegs bestätigt.

Die Garantie und kostenlose Wartung gelten nicht:

- falls das Gerät unter Verstoß der Anforderungen der vorliegenden Bedienungsanleitung betrieben wurde;
- bei einer Beschädigung infolge der absichtlichen bzw. Fehlhandlungen des Benutzers als Folge der unsachgemäßen Behandlung bzw. Vernachlässigung;
- bei den Beschädigungen auf dem Gehäuse des Geräts durch äußere mechanische Einwirkung, Eindrücke, Brüche, Spaltungen usw., Spuren, dass das Gehäuse geöffnet bzw. das Gerät zerlegt wurde, bei den Versuchen, das Gerät außerhalb von offiziellen Servicezentren zu reparieren, beim Eindringen von Feuchtigkeit ins Gehäuse bzw. bei der Einwirkung

von aggressiven Mitteln, oder einer anderen äußeren Einwirkung auf die Gerätebauart; in anderen Fällen wenn Regeln für Aufbewahrung, Reinigung, Lieferung und technische Bedienung des Geräts, die durch die vorliegende Bedienungsanleitung vorgesehen sind, von Benutzern verletzt werden;

- beim Eindringen von Ölen, Staub, Insekten, Flüssigkeiten (die für die Benutzung mit diesem Gerät nicht vorgesehen sind) sowie sonstigen Fremdkörpern ins Gerät.

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

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an Servicezentrum oder Verkäufer.

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 Erlöschung der Garantie.

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

Informationen zu Herstellungsdatum  und Importeur sind auf der individuell Verpackung.



**SOMMAIRE**

1	Introduction.....	25
2	Symboles.....	25
3	Utilisation prévue.....	26
4	Parties composantes.....	27
5	Données techniques .....	28
6	Description de l'appareil.....	29
7	Instructions de sécurité importantes.....	29
8	Mise en marche.....	31
9	Principe et mode de fonctionnement .....	33
10	Nettoyage de l'appareil.....	38
11	Problèmes éventuels et leurs solutions.....	41
12	Conditions de stockage, de transport et de fonctionnement de l'appareil .....	41
13	Recyclage .....	42
14	Certification.....	42
15	Garantie .....	43



## 1 INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi notre produit!

Le mini robot de cuisine **AGU MFP6** est un appareil multifonction de haute qualité possédant de différents accessoires. Cet appareil a un design attractif et prend peu de place dans la cuisine.

**Le mini robot de cuisine AGU MFP6 permet de remplir les fonctions suivantes:**

- stérilisation des bouteilles et des accessoires;
- cuisson à la vapeur, ce qui conserve les nutriments;
- blender.

**Caractéristiques du mini robot de cuisine AGU MFP6:**

- bol de 600 ml;
- double interrupteur de sécurité sur le bloc moteur et le couvercle;
- le bol et les lames peuvent passer au lave vaisselle;
- sans bisphénol;
- taille compacte.

## 2 SYMBOLES

**Symbol      Signification**



- Le produit est conforme aux exigences suivantes:
- Directive CEM 2014/30/EU concernant la compatibilité électromagnétique (CEM);
  - Directive 2014/35/EU LVD concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension;
  - Directive 2011/65/EU RoHS relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électronique;
  - PRèglement (UE) N°10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires;
  - Règlement (CE) N°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.



DEEE (Directive des déchets d'équipements électriques et électroniques). Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit n'est pas classé comme déchet ménager. Pour éviter de nuire à l'environnement et à la santé humaine, séparez ces déchets des autres et les triez conformément aux normes acceptées.



Le produit est conforme aux exigences de la Directive 2011/65/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.



- Le produit est conforme aux exigences suivantes:
- Règlement technique de l'Union douanière TP TC 020/2011 «Compatibilité électromagnétique des équipements techniques» concernant la compatibilité électromagnétique des appareils techniques;
  - Règlement technique de l'Union douanière TP TC 004/2011 sur la sécurité des équipements à basse tension.



Avertissement/Attention.



Lire les instructions avant l'utilisation.



Fabricant.

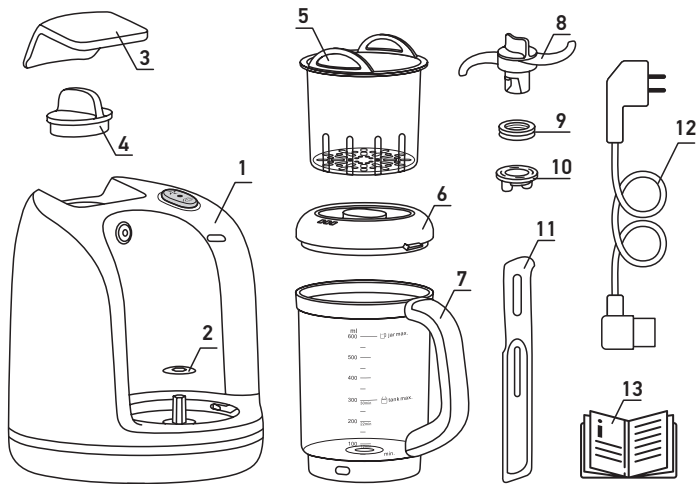
### 3 UTILISATION PRÉVUE

L'appareil est destiné à l'usage domestique. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins.

**L'appareil peut être utilisé pour:**

- cuir à la vapeur;
- stériliser des bouteilles et des accessoires;
- hacher.

## 4 PARTIES COMPOSANTES



- |   |   |    |                                 |
|---|---|----|---------------------------------|
| 1 | Bloc moteur<br>avec réservoir d'eau – 1 pièce       | 7  | Bol du blender – 1 pièce        |
| 2 | Bouchon de l'entraîneur – 1 pièce                   | 8  | Lames – 1 pièce                 |
| 3 | Couvercle décoratif<br>du réservoir d'eau – 1 pièce | 9  | Joint d'étanchéité – 1 pièce    |
| 4 | Couvercle du réservoir<br>d'eau – 1 pièce           | 10 | Bague de verrouillage – 1 pièce |
| 5 | Panier vapeur – 1 pièce                             | 11 | Spatule – 1 pièce               |
| 6 | Couvercle du bol – 1 pièce                          | 12 | Câble d'alimentation – 1 pièce  |
|   |   | 13 | Mode d'emploi – 1 pièce         |

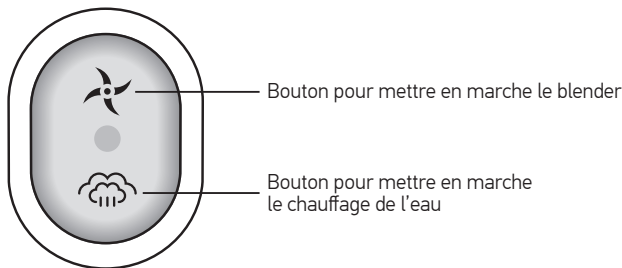
## 5 DONNÉES TECHNIQUES

### Données techniques

Type	Mini robot de cuisine
Modèle	AGU MFP6
Source d'alimentation	Courant alternatif 220–240 V, fréquence 50 Hz
Puissance maximale de l'élément chauffant, W	400
Puissance du moteur, W	120
Dimensions du produit (LxLxH), mm	238x187x210
Poids, kg	1.7
Volume du bol, ml	600
Volume du réservoir d'eau, ml	300
Conditions de stockage	de +10 °C à +30 °C à l'humidité relative maximale de l'air ne dépassant pas 65 %
Conditions de transport	de -10 °C à +40 °C à l'humidité relative maximale de l'air ne dépassant pas 75 %
Conditions d'emploi	de +10 °C à +40 °C à l'humidité relative maximale de l'air ne dépassant pas 65 %
Durée de vie	36 mois

## 6 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### BOUTONS DE COMMANDE



## 7 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



### ATTENTION

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique suivez toutes les instructions de sécurité importantes.



Avant la première utilisation, lisez attentivement le mode d'emploi et conservez-le pour une utilisation ultérieure.

- Avant de brancher l'appareil au secteur, assurez-vous que les paramètres indiqués sur l'appareil correspondent à ceux de votre secteur.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins. Utilisez l'appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi. L'utilisation de l'appareil à des fins autres que celles spécifiées dans ce manuel constitue une violation des règles de fonctionnement.
- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre. Sinon, l'appareil ne répondra pas aux exigences de protection contre les chocs électriques.
- Ne tirez pas le câble d'alimentation à proximité de sources de chaleur, de cuisinières à gaz ou électriques. Assurez-vous que le câble ne se tord et ne se plie pas, ainsi que n'entre pas en contact avec des objets pointus. Des dommages au câble peuvent provoquer des dysfonctionnements non conformes aux termes de la garantie.

- Vérifiez périodiquement le câble d'alimentation pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un câble ou une fiche endommagé.
- N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique par les mains sèches en tirant par la fiche et non par le câble. Sinon, vous risquez d'endommager le fil et de vous électrocuter.
- Ne jamais allumer l'appareil sans eau dans le réservoir d'eau.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Avant d'installer ou de retirer des composants, assurez-vous de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir environ 15 minutes entre deux applications consécutives.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et sèche, hors de la portée des enfants.



Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.



Soyez vigilant lors de la cuisson à la vapeur, car l'appareil devient très chaud.

- Utilisez toujours la poignée pour soulever le bol.



Faites attention à la vapeur chaude qui sort du bol et du réservoir d'eau pendant la cuisson.

- Videz le réservoir d'eau avant de stocker l'appareil.
- N'inclinez pas l'appareil, n'essayez pas de le vider ou de le remplir pendant le fonctionnement.
- Ne désassemble pas l'appareil.



L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau.

- Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par la personne respon-

sable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour éviter les jeux avec l'appareil, ses accessoires, ainsi qu'avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Ne laissez pas les enfants sans surveillance à côté de l'appareil en fonctionnement.

- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil.
- En cas de détection de dysfonctionnements, il est nécessaire de cesser d'utiliser l'appareil et de contacter un centre de service spécialisé. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Toutes les réparations doivent être effectuées par un centre de service agréé. Une réparation non professionnelle peut entraîner des dommages à l'appareil et des blessures.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect des consignes de sécurité, ainsi que par une utilisation inadaptée ou non prévue par ce mode d'emploi.

## 8 MISE EN MARCHÉ



Avant la première utilisation, lisez attentivement le mode d'emploi et conservez-le pour une utilisation ultérieure.

Retirez l'appareil et ses composants de la boîte, enlevez tout l'emballage, les étiquettes et les autocollants.



### ATTENTION

Les matériaux d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement! Conserver l'emballage hors de portée des enfants.



Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est conseillé de nettoyer le réservoir, les lames, le panier vapeur et les couvercles à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide.



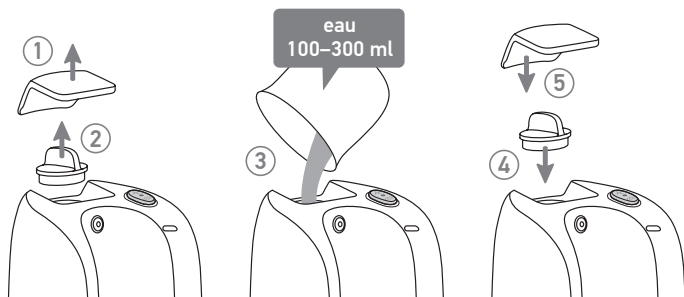
**Prenez des précautions avec des lames: elles sont extrêmement coupantes!**

Laissez l'appareil et ses composants sécher.

## REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

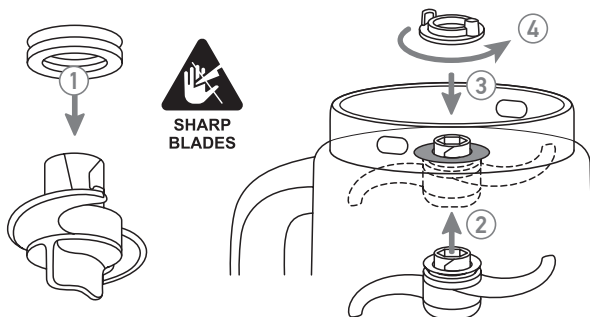
- 1 Enlevez le couvercle du réservoir d'eau (3), en le tirant doucement.
- 2 Ouvrez le réservoir d'eau en tirant sur le couvercle du réservoir d'eau (4).
- 3 Remplissez le réservoir avec de l'eau.
- 4 Fermez le réservoir d'eau en plaçant le couvercle en place.

- 5 Remettez le couvercle.



### MISE EN PLACE DES LAMES

- 1 Tournez les lames (8) comme indiqué sur la figure et placez le joint d'étanchéité (9). Placez le joint d'étanchéité (9) sur l'entraîneur des lames.



- 2 Tenez le bol du blender (7) à l'envers et insérez l'entraîneur des lames dans le trou situé à l'intérieur du bol.
- 3 Placez la bague de verrouillage (10) sur l'entraîneur des lames, tout en tenant les lames à l'intérieur du bol.



- 4 Tournez la bague de verrouillage (10) d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour fixer les lames en place.

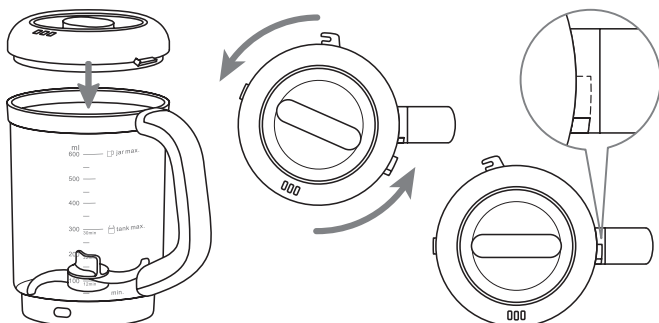
**⚠ ATTENTION**

Tirez la bague de verrouillage (10) pour vérifier si les lames sont correctement vissés.

### MISE EN SERVICE DU BOL BLENDER

Avant utilisation, assurez-vous que le couvercle du bol blender est correctement positionné.

Placez le couvercle sur le bol du blender et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.




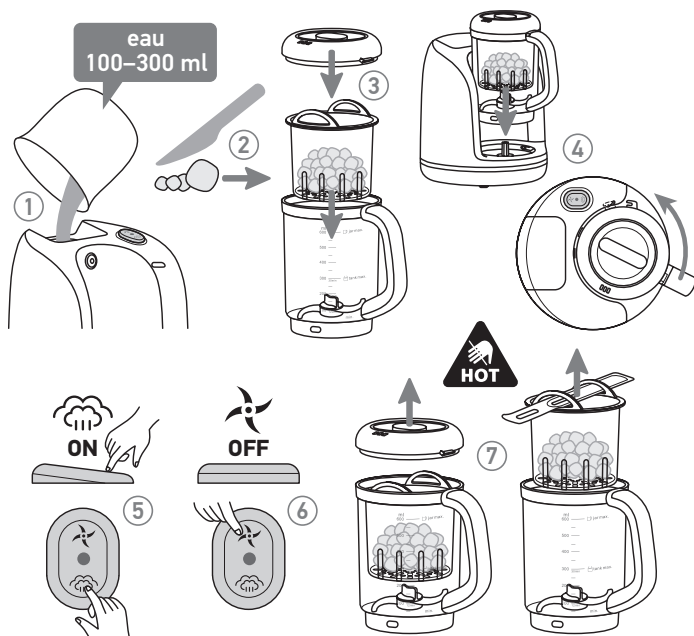
## 9 PRINCIPE ET MODE DE FONCTIONNEMENT




### MODE «CUISSON À LA VAPEUR»

- 1 Remplissez le réservoir d'eau.
- 2 Coupez les aliments et placez-les dans le panier vapeur (5).
- 3 Placez le panier dans le bol (7), couvrez le bol avec le couvercle (6) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 4 Placez le bol sur le bloc moteur de l'appareil (1) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque.

- 5 Appuyez sur le bouton vapeur .



- 6 Lorsque la cuisson est terminée, arrêtez le chauffage de l'eau en cliquant sur le bouton vapeur. Pour ce faire, appuyez légèrement sur le bouton .
- 7 Ouvrez le couvercle et retirez le panier à l'aide d'une spatule (11).

Les aliments sont prêts à manger et à être traités ultérieurement.

**⚠ ATTENTION**

Dans tous les modes de fonctionnement les lames ne peuvent pas être retirées et restent dans le bol blender.

## Temps de cuisson recommandé pour divers ingrédients\*

Type d'aliments	Aliments	Temps de cuisson, min
<b>Fruits</b>	Pomme	5
	Orange	10
	Pêche	10
	Poire	5
	Ananas	15
	Prune	10
<b>Légumes</b>	Asperges	10
	Brocoli	20
	Carotte	15
	Choufleur	15
	Céleri	15
	Courgette	15
	Fenouil	15
	Haricots verts	20
	Poireau	15
	Oignon	15
	Pois	20
	Poivron	15
	Pomme de terre	20
	Citrouille	15
	Épinards	15
	Chou-navet	15
Patate douce	15	
Tomate	15	
<b>Viande</b>	Poulet, boeuf, agneau, porc etc.	20
<b>Poisson</b>	Saumon, sole, morue, truite etc.	15

\*Les données dans le tableau sont indicatives.

## NOTE

Tous les produits doivent être coupés en petits cubes ne dépassant pas 2–3 cm.

La quantité d'eau nécessaire pour remplir le réservoir afin d'atteindre une durée spécifique de traitement à la vapeur peut varier.



Le volume total d'eau dans le réservoir est suffisant pour la cuisson pendant 20 minutes.

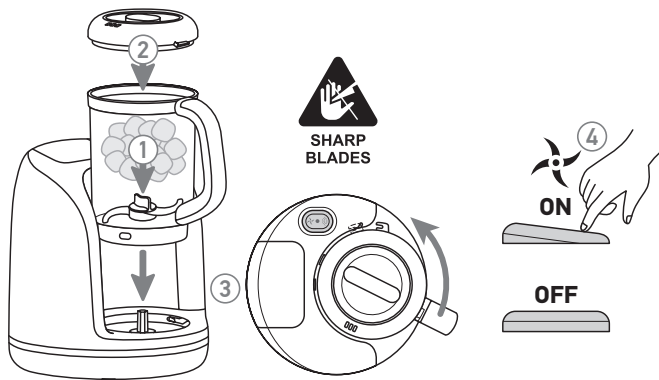
Pour de longues périodes de cuisson à la vapeur, lorsque le réservoir devient vide, il est nécessaire de:

- arrêter la cuisson et attendre 5 min;
- ouvrir le réservoir d'eau;
- remplir avec la quantité d'eau nécessaire pour finir la cuisson à la vapeur.



## MODE «BLENDER»

- 1 Placez les aliments cuits ou frais dans le bol du blender (7).
- 2 Fermez le couvercle principal (6).
- 3 Placez le bol sur le bloc moteur et fixez-le en place.
- 4 Maintenez le bouton  enfoncé pendant le temps requis. Pour arrêter le processus de broyage, relâchez le bouton .



**⚠ ATTENTION**

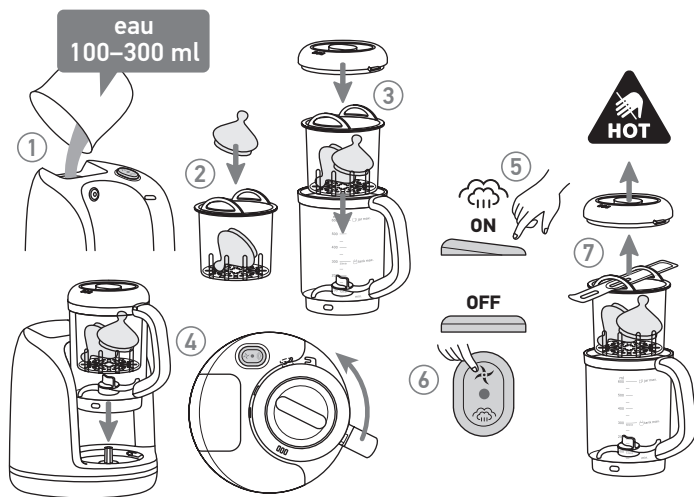
L'utilisation de l'appareil en mode «blender» sans charge n'est pas autorisée. Assurez-vous qu'il y a des aliments dans le bol.  
Avant utilisation en mode «blender», assurez-vous que le bol du blender est positionné correctement\*.


\*Note: l'orifice d'entrée sur le côté du bol du blender doit coïncider avec la sortie de vapeur du mini robot de cuisine.



**MODE «STÉRILISATION»**

- 1 Remplissez le réservoir d'eau.
- 2 Placez les articles à stériliser dans le panier vapeur.
- 3 Placez le panier dans le bol, couvrez le bol avec le couvercle et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 4 Placez le bol sur le bloc moteur de l'appareil et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque.
- 5 Appuyez sur le bouton vapeur.



- 6 Lorsque la cuisson est terminée, arrêtez le chauffage de l'eau en cliquant sur le bouton vapeur. Pour ce faire, appuyez légèrement sur le bouton .
- 7 Ouvrez le couvercle et retirez le panier à l'aide d'une spatule.

### **PROTECTION CONTRE LA MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL S'IL N'Y A PAS D'EAU DANS LE RÉSERVOIR**

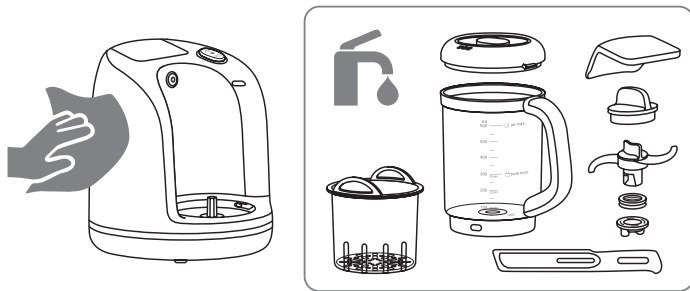
Dès que le réservoir d'eau devient vide pendant le fonctionnement, le chauffage de l'eau s'éteint.

Dans ce cas, ajoutez de l'eau dans le réservoir et l'appareil continuera à fonctionner.

#### **⚠ ATTENTION**

Faites attention lorsque vous ouvrez le couvercle du réservoir d'eau – risque de brûlure à la vapeur.

## **10 NETTOYAGE DE L'APPAREIL**

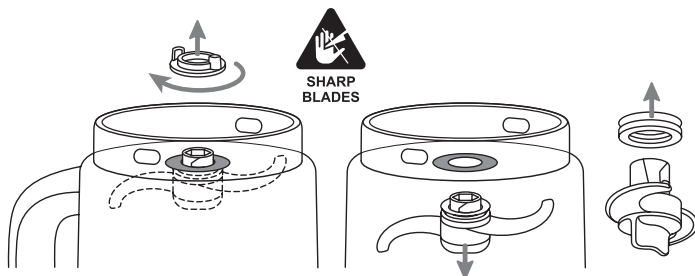


- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.
- Ne mettez jamais de solutions/comprimés de blanchiment ou de stérilisation chimique dans l'appareil.

## NETTOYAGE DE L'APPAREIL

**!** Débranchez toujours la fiche de la prise électrique et retirez la bol blender.

- 1 Retirez le couvercle du bol blender.
- 2 Retirez les lames comme indiqué sur la figure ci-dessous.



**!** Rincez toutes les pièces sous l'eau courante chaude et replacez-les.

### **!** ATTENTION

Après chaque utilisation, nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments dans de l'eau chaude avec un détergent. Toutes les pièces, à l'exception du bloc moteur, peuvent passer au lave-vaisselle.


- Si nécessaire, utilisez un chiffon sec pour nettoyer le bloc moteur.
- Vérifiez le réservoir d'eau et nettoyez-le si nécessaire (voir «Instructions de nettoyage du réservoir d'eau»).
- Vérifiez l'orifice de sortie de vapeur et nettoyez-le si nécessaire.
- Gardez toujours le réservoir d'eau au sec.

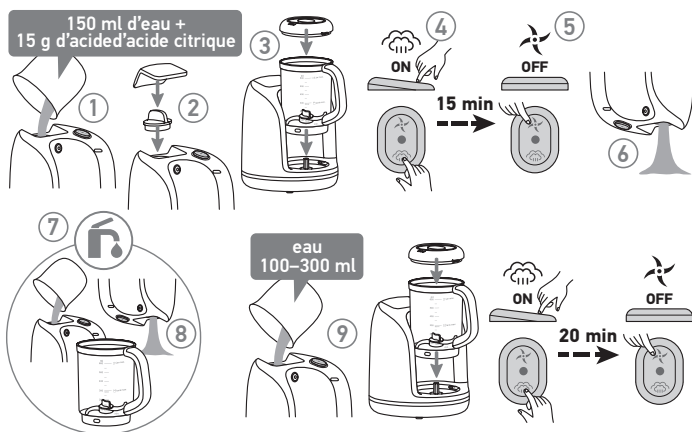
## DÉTARTREZ LE RÉSERVOIR D'EAU

Des dépôts de calcaire peuvent s'accumuler au fond du réservoir d'eau lors d'une utilisation prolongée. Par conséquent, le réservoir doit être nettoyé régulièrement, une fois toutes les 1 à 4 semaines.

### Instructions de nettoyage du réservoir d'eau:

- 1 Versez 150 ml d'eau dans le réservoir et ajoutez 15 g d'acide citrique.
- 2 Fermez le couvercle du réservoir d'eau.

- 3 Fermez le bol blender avec un couvercle et placez-le sur le bloc moteur.
  - 4 Appuyez sur le bouton vapeur .
  - 5 Arrêtez le chauffage d'eau dans 15 min.
  - 6 Après avoir terminé, videz tout le liquide du réservoir.
  - 7 Rincez le réservoir et le bol du blender à l'eau plusieurs fois.
  - 8 Videz toute l'eau du réservoir.
  - 9 Avant de réutiliser l'appareil pour la cuisson, il est nécessaire de verser 100–300 ml d'eau dans le réservoir et d'activer le mode de chauffage de l'eau pendant 20 minutes pour éliminer les odeurs résiduelles.
- Gardez le réservoir d'eau au sec.





## 11 PROBLÈMES ÉVENTUELS ET LEURS SOLUTIONS

Problème	Cause éventuelle	Solution
Le mode de la cuisson à la vapeur ne se met pas en marche	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir	Remplissez le réservoir avec de l'eau
Le mode blender ne se met pas en marche	Le bol du blender n'est pas positionné correctement	Positionnez le bol du blender sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque. L'orifice dans le bol du blender et l'orifice de sortie de la vapeur doivent être alignés
Le mode de la cuisson à la vapeur ne se met pas en marche	Le couvercle du bol du blender n'est pas positionné correctement	Positionnez le couvercle sur le bol du blender et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour que le couvercle se verrouille

## 12 CONDITIONS DE STOCKAGE, DE TRANSPORT ET DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

- L'appareil est à transporter à une température de  $-10\text{ °C}$  à  $+40\text{ °C}$  à l'humidité relative maximale ne dépassant pas 75 %.
- L'appareil est à utiliser à une température de  $+10\text{ °C}$  à  $+40\text{ °C}$  à l'humidité relative maximale ne dépassant pas 65 %.
- L'appareil est à stocker à une température de  $+10\text{ °C}$  à  $+30\text{ °C}$  à l'humidité relative maximale ne dépassant pas 65 %.
- Ne soumettez pas l'appareil à des fluctuations de température extrêmes.



### ATTENTION

Après le transport ou le stockage à basse température, l'appareil est à garder à la température ambiante pendant au moins 2 heures avant la mise en marche.

## 13 RECYCLAGE



Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit n'est pas classé comme déchet ménager.

- En recyclant correctement le produit, vous contribuerez à prévenir les éventuels effets négatifs de l'appareil sur l'environnement et la santé humaine.
- Afin de protéger l'environnement, ne recyclez pas l'appareil avec les déchets ménagers. L'élimination doit être conforme à la réglementation locale.
- L'appareil doit être éliminé conformément à la Directive européenne 2012/19/EU DEEE (Directive des déchets d'équipements électriques et électroniques).

Si vous avez des questions, veuillez contacter le service municipal local responsable de l'élimination des déchets.

## 14 CERTIFICATION

Le mini robot de cuisine **AGU MFP6** est conforme aux exigences suivantes:

- Directive CEM 2014/30/EU concernant la compatibilité électromagnétique (CEM); Directive 2014/35/EU LVD concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension; Directive 2011/65/EU RoHS relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électronique;
- Règlement (UE) N°10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires;
- Règlement (CE) N°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires;
- Règlement technique de l'Union douanière TP TC 020/2011 «Compatibilité électromagnétique des équipements techniques» concernant la compatibilité électromagnétique des appareils techniques;
- Règlement technique de l'Union douanière TP TC 004/2011 sur la sécurité des équipements à basse tension.

## 15 GARANTIE

La période de garantie pour cet appareil est de 12 mois à compter de la date de vente sous réserve de respecter scrupuleusement les conditions d'emploi mentionnées ci-dessus. La garantie n'est valable qu'avec la carte de garantie remplie par un représentant officiel confirmant la date de vente et le reçu de caisse.

Le service après-vente gratuit n'est pas effectué dans les cas suivants:

- utilisation de l'appareil en violation des exigences du mode d'emploi;
- dommages résultant d'actions délibérées ou erronées de l'utilisateur suite au traitement inadéquat ou négligent;
- traces de chocs mécaniques, bosselures, fissures, ébréchures, etc.; traces d'ouverture ou de démontage du boîtier; traces de tentatives de réparation en dehors du centre de maintenance agréé; traces d'humidité, d'agents corrosifs ou toute autre interférence externe dans le corps de l'appareil; ainsi que dans d'autres cas de violation par l'utilisateur des règles de stockage, de nettoyage, de transport et d'exploitation technique de l'appareil spécifiées dans le mode d'emploi;
- pénétration d'huiles, poussière, insectes, liquides et autres corps étrangers à l'intérieur de l'appareil.

Suivez précisément les instructions pour assurer un fonctionnement fiable et à long terme de l'appareil.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, contactez le service après-vente.

Le fabricant se réserve le droit de modifier la conception de l'appareil.

### ATTENTION

Ne tentez pas de réparer l'appareil par vos propres soins. Cela annulera la garantie.

Les modifications portées à cet appareil sans permission du fabricant entraînent la perte de la garantie.

Pour toute réparation ou maintenance, contactez un service après-vente spécialisé (voir la liste sur le site [agu-baby.com](http://agu-baby.com)).

Les informations sur la date de fabrication  et l'importateur sont indiquées sur l'emballage.

**CONTENTS**

1	Introduction .....	45
2	List of symbols .....	45
3	Scope of application .....	46
4	Complete set .....	47
5	Basic specifications .....	48
6	Device description .....	49
7	Safety instructions .....	49
8	Preparation for use .....	51
9	Operating principles and procedures .....	53
10	Device cleaning .....	58
11	Troubleshooting.....	60
12	Storage, transportation and operation rules.....	61
13	Disposal .....	61
14	Certification.....	62
15	Manufacturer's warranty.....	62

## 1 INTRODUCTION

Dear friends, thank you for choosing our products!

Mini food processor **AGU MFP6** is a high-quality device that has different accessories and performs a variety of functions. It has an attractive design and takes up little space in the kitchen.

### Functions of Mini food processor AGU MFP6:

- sterilization of bottles and accessories;
- steaming to preserve nutrients;
- blender.

### Features of Mini food processor AGU MFP6:

- bowl capacity 600 ml;
- a double safety switch on body and cover;
- bowl and blades are dishwasher safe;
- bisphenol free;
- compact size.

## 2 LIST OF SYMBOLS

Symbol	Meaning
--------	---------



The product complies with the basic requirements of:

- Directive 2014/30/EU EMC on electromagnetic compatibility;
- Directive 2014/35/EU LVD concerning low voltage equipment;
- Directive 2011/65/EU RoHS on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment;
- Commission Regulation (EU) No. 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food;
- Regulation (EC) No. 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food.



WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment Directive). The symbol on the product or its package means that this product does not fall under the category of domestic waste. To avoid possible harm to the environment and human health, separate such wastes from others and dispose of them in accordance with accepted standards.

**RoHS**  
COMPLIANT

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.

**EMC**

The product complies with the basic requirements of:

- TR CU 020/2011 «On electromagnetic compatibility of technical devices»;
- TR CU 004/2011 «On safety of low-voltage equipment».



Warning/Attention.



Read the instruction manual before use.



Manufacturer.

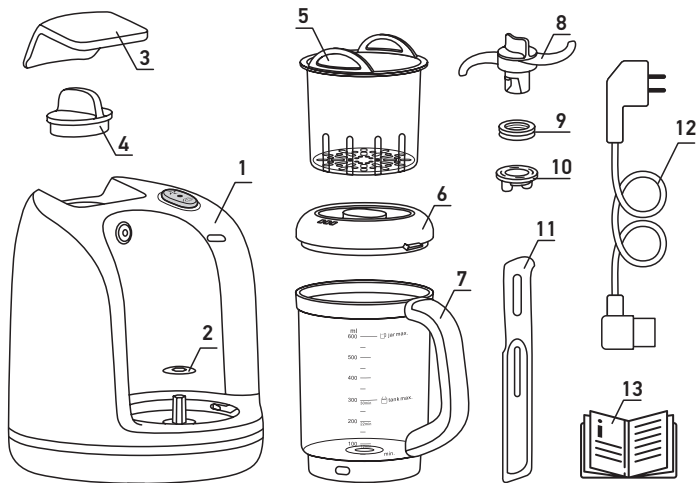
### **3 SCOPE OF APPLICATION**

Mini food processor **AGU MFP6** is intended for home use. Do not use the device for purposes other than intended.

**The device can be used for:**

- steaming;
- sterilization of bottles and accessories;
- blending and chopping.

## 4 COMPLETE SET



- 1 Main unit with water tank – 1 pc.
- 2 Blades shaft cover – 1 pc.
- 3 Water tank decorative cap – 1 pc.
- 4 Water tank cover – 1 pc.
- 5 Steaming basket – 1 pc.
- 6 Blender bowl cover – 1 pc.
- 7 Blender bowl – 1 pc.

- 8 Blade assembly – 1 pc.
- 9 Blade stand seal ring – 1 pc.
- 10 Blade stand – 1 pc.
- 11 Spatula – 1 pc.
- 12 Power cable – 1 pc.
- 13 User manual – 1 pc.

## 5 BASIC SPECIFICATIONS

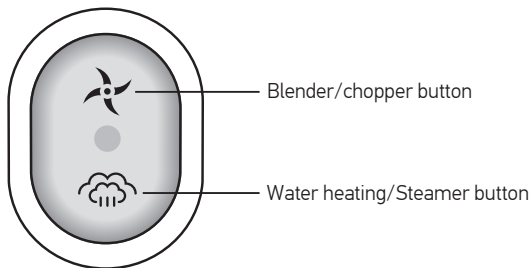
### Specifications

Type	Mini food processor
Model	AGU MFP6
Power source	Alternating current system 220–240 V, 50 Hz
Maximum heater power, W	400
Motor power, W	120
Dimensions (LxWxH), mm	238x187x210
Weight, kg	1.7
Bowl volume, ml	600
Water tank volume, ml	300
Storage conditions	From +10 °C to +30 °C with relative humidity up to 65 %
Transport conditions	From –10 °C to +40 °C with relative humidity up to 75 %
Operation conditions	From +10 °C to +40 °C with relative humidity up to 65 %
Service lifetime	36 months



## 6 DEVICE DESCRIPTION

### CONTROL BUTTONS



## 7 SAFETY 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 operation 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 lay 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.
- Switch off the device after each use.

- Unplug the device from the wall outlet with dry hands, pulling the power cord by the plug, not by the wire. Failure to observe this precaution may result in damage to the cord and electric shock.
- Never switch on the device with empty water tank.
- Unplug the device when not in use.
- Before installing or removing components, be sure to disconnect the device from the mains.
- Always unplug the device before cleaning.
- 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.
- Keep the device out of the reach of children. Do not allow children to use the device as a toy.



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



Be careful when steaming as the device becomes very hot.

- Always use the handle to lift a bowl.



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

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



Never immerse the device in water.

- Do not leave the device unattended during operation.
- The device should not be used by physically, nervously or mentally disordered people (including children), or by the people who have insufficient experience and knowledge, unless they are supervised or instructed by the persons responsible for their safety. You should supervise the children and not allow them to play with the device, its accessories, and also factory package. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without adult supervision. Do not leave children unattended near the device.
- 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 may result in damage to the device, injury, and property damage.
- The manufacturer is not liable for damage and loss caused by non-observance of safety instructions, as well as due to improper or unintended use of the device.

## 8 PREPARATION FOR USE



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

Packing material can be dangerous for children. The danger of suffocation! Keep the package out of the reach of children.



Before the first use, clean the tank, blades, cooking basket and covers in soapy water or in a dishwasher. Wipe the device body with a damp cloth.

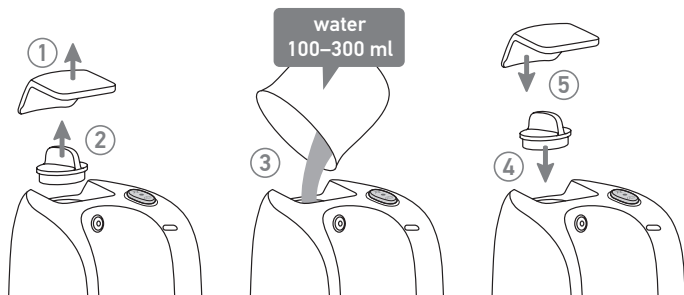


**Be careful when handling blades: they are very sharp!**

Dry the device and its parts.

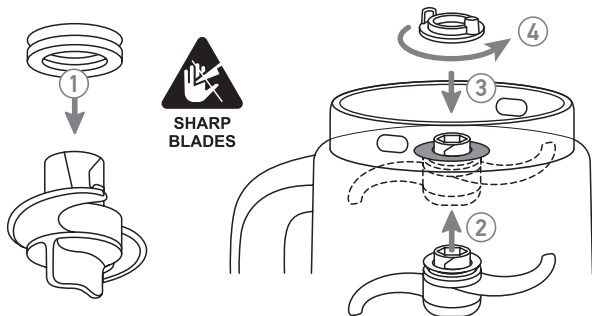
### FILLING THE WATER TANK

- 1 Remove the water tank decorative cap (3), by gently pulling it.
- 2 Pull the water tank cover (4) out to open the water tank.
- 3 Fill the tank with water.
- 4 Install the water tank cover to close the water tank.
- 5 Place the decorative cap back.



## INSTALLATION AND REMOVAL OF THE BLADES

- 1 Turn the blade (8) as shown in the figure and install the seal ring (9).
- 2 Hold the blender bowl (7) upside down and insert the blade spindle into the hole inside the blender bowl. Insert the seal ring onto the blade spindle.
- 3 Place the blade stand (10) on the blade spindle, holding the blade in position inside the bowl.
- 4 Turn the blade stand (10) a quarter of a turn counterclockwise to secure the blade in place.

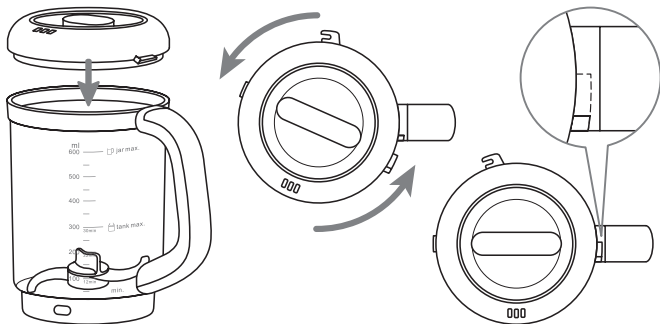


### IMPORTANT

Pull the blade stand (10) to check that the blade is correctly screwed in.

## INSTALLING THE COVER OF THE BLENDER BOWL



Before use, make sure that the blender bowl cover is properly installed. Attach the cover to the blender bowl and turn it counterclockwise so that the cover locks into place.



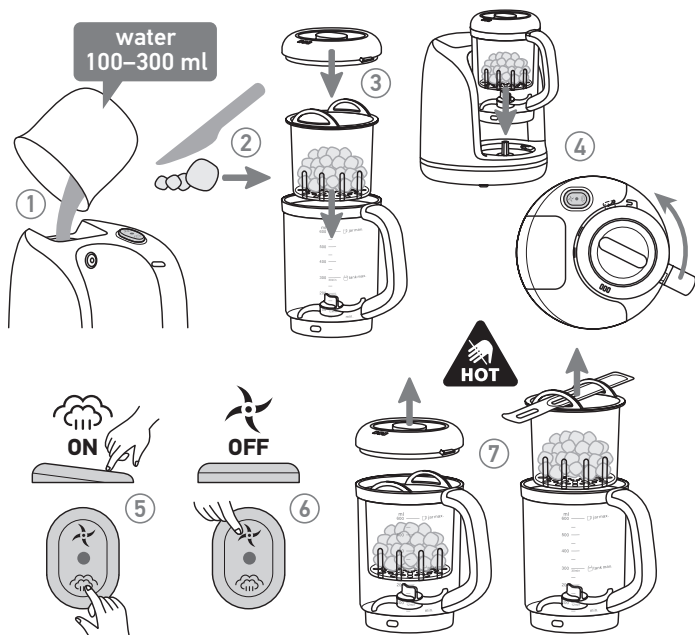
## 9 OPERATING PRINCIPLES AND PROCEDURES



### STEAMER MODE

- 1 Fill the tank with water.
- 2 Cut the food and place it in the steaming basket (5).
- 3 Insert the steaming basket into the bowl (7), install the bowl cover (6) and turn it counterclockwise.
- 4 Install the bowl in the main unit (1) and turn it counterclockwise until it stops.
- 5 Press the steamer button .
- 6 When the cooking process is completed, slightly push the button to click off the steamer button and turn off the water heating .
- 7 Open the bowl cover and remove the basket by using the spatula (11).

The food is ready for use or for further cooking.



### ATTENTION

The blades are not removed and remain in the blender bowl in all the operation modes.

### Recommended cooking time for various ingredients\*

Food Type	Food	Cooking time, min
Fruit	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
	Pumpkin	15
	Spinach	15
	Swede	15
Sweet potato	15	
Tomato	15	

<b>Meat</b>	Chicken, beef, lamb, pork etc.	20
<b>Fish</b>	Salmon, sole, cod, trout etc.	15

\*The data in the table are indicative.



### 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 tank to reach a certain steaming time may vary.

The entire volume of water in the tank is sufficient for steam cooking for 20 minutes.

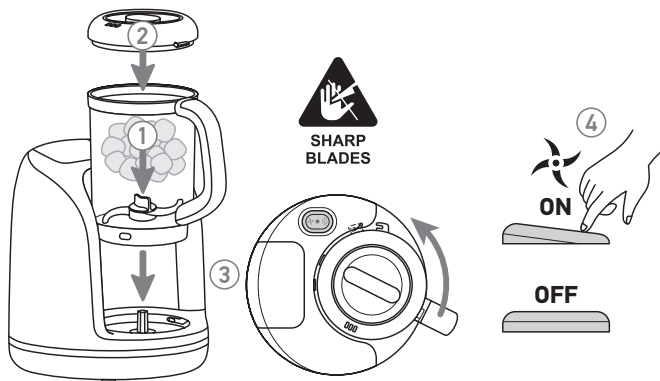
For longer periods of steaming, when the water in the tank ends, you should:

- suspend the cooking process and wait for 5 minutes;
- open the water tank;
- fill it with enough water to finish steaming.





### BLENDER MODE

- 1 Place the cooked or fresh food directly into the blender bowl (7).
- 2 Close the bowl cover (6).
- 3 Place the bowl on the base and secure it in place.





- 4 Keep the button  pressed for the required amount of time. In order to stop the grinding process, release the button .

**⚠ ATTENTION**

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

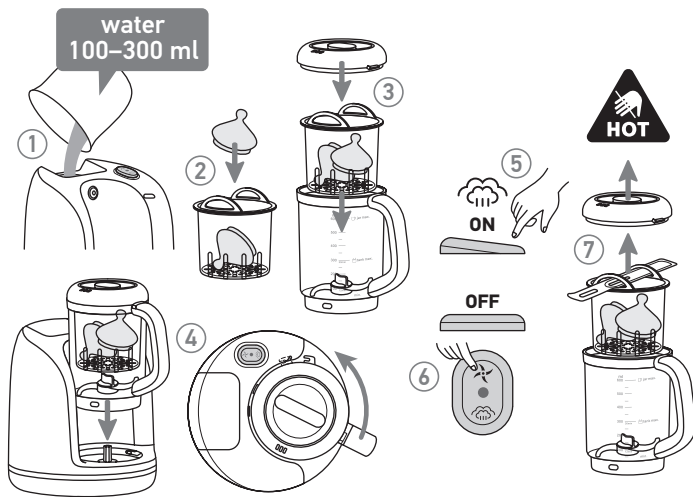
Before using the mixing function, make sure that the blender bowl is properly installed\*.


\*The inlet on the side of the blender bowl must match exactly with the steam output on the Mini food processor.



**STERILIZATION MODE**

- 1 Fill the tank with water.
- 2 Place the items to be sterilized in the steaming basket.
- 3 Insert the steaming basket into the bowl, install the bowl cover and turn it counterclockwise.
- 4 Install the bowl in the main unit and turn it counterclockwise until it stops.



- 5 Press the steamer button.
- 6 When the cooking process is completed, slightly push the button to click off the steamer button and turn off the water heating .
- 7 Open the bowl cover and remove the basket using the spatula.

### BOIL-DRY PROTECTION

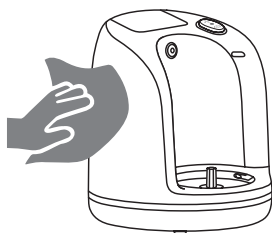
The boil-dry protection automatically switches off the heating element when there is no water in the water tank.

In this case, add water to the tank and the device will continue operation.

#### ATTENTION

Open the water tank cover carefully to prevent steam burns.

## 10 DEVICE CLEANING

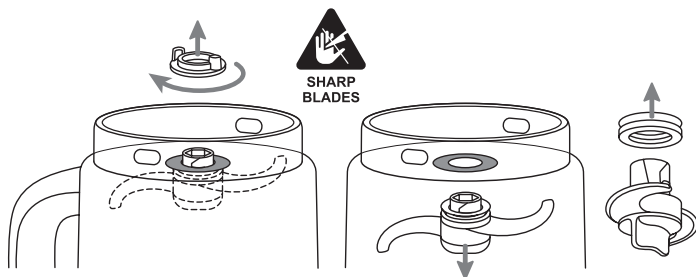



- Clean the device after each use.
- Never immerse the main unit in water.
- Do not use abrasive cleaners.
- Never pour bleach or chemical sterilizing solutions/tablets into the device.

### DEVICE CLEANING PROCESS

#### Always unplug the device and remove the blender bowl.

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



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

### **ATTENTION**

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


All parts except the main unit are dishwasher safe.

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

## **WATER TANK DESCALING**

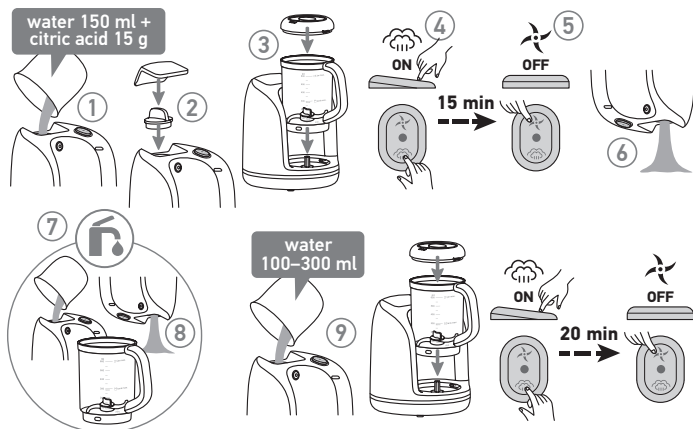
Limescale may accumulate on the bottom of the water tank during prolonged use of the device. Therefore, the water tank should be cleaned regularly, once every 1–4 weeks.

### **Instruction on water tank descaling:**

- 1 Add 15 g of citric acid and 150 ml of water to the tank.
- 2 Close the water tank cover.
- 3 Close the blender bowl cover and place the bowl in the device.
- 4 Press the water heating button .
- 5 Turn of the water heating mode in 15 minutes.
- 6 After completion of the process, pour all liquid out of the tank.
- 7 Rinse the tank and the blender bowl with water several times.
- 8 Pour all water out of the tank.

- 9 Before reusing the device for cooking, pour 100–300 ml of water into the tank and turn on the watering heating mode for 20 minutes to remove residual odor.

Keep the water tank dry.



## 11 TROUBLESHOOTING

Description	Potential causes	Solutions
Steamer mode does not start	There is lack of water in the tank	Fill the tank with water
Blender mode does not start	The blender bowl is improperly installed	Place the blender bowl in the main unit and turn counterclockwise until it stops. The opening of the blender bowl and the steam outlet must be aligned
Steamer mode does not start	The blender bowl cover is improperly installed	Install the cover on the blender bowl and turn it counterclockwise so that the cover locks into place

## 12 STORAGE, TRANSPORTATION AND OPERATION RULES

- The device should be transported within the temperature range from  $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$  to  $+40\text{ }^{\circ}\text{C}$  with relative humidity up to 75 %.
- The device should be operated within the temperature range from  $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$  to  $+40\text{ }^{\circ}\text{C}$  with relative humidity up to 65 %.
- The device should be stored within the temperature range from  $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$  to  $+30\text{ }^{\circ}\text{C}$  with relative humidity up to 65 %.
- Do not expose the device to thermal shock.



### ATTENTION

After transportation 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



This symbol on the product or its package means that this product does not fall under the category of domestic waste.

- Proper disposal of the device will prevent adverse environmental and human health effects.
- In order to protect the environment, the device must not be disposed of together with domestic (household) waste. Disposal shall be provided in accordance with local regulations.
- The device must be disposed of in accordance with the EU Directive 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

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

## 14 CERTIFICATION

Mini food processor **AGU MFP6** complies with:

- the basic requirements of Directive 2014/30/EU on electromagnetic compatibility, Directive 2014/35/EU concerning the low voltage equipment, and Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment;
- Commission Regulation (EU) No.10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food;
- Regulation (EC) No.1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food;
- the basic requirements of TR CU 020/2011 «On electromagnetic compatibility of technical devices»;
- the basic requirements of TR CU 004/2011 «On safety of low-voltage equipment».

## 15 MANUFACTURER'S WARRANTY

The warranty period of this product is 12 months from the date of sale, providing that all operation conditions placed in this instruction manual are strictly observed. The warranty is valid only on presentation of the sales receipt and the warranty card completed by the authorized dealer.

Warranty and free maintenance service is not provided in case of:

- violation of operating instructions;
- damage caused by intentional or erroneous actions of the consumer due to improper or negligent handling;
- evidence of mechanical impact, dents, cracks, chips, etc. on the Mini food processor housing, evidence of opening the device, disassembly, unauthorized repair, ingress of moisture, exposure to aggressive agents or any other unauthorized alterations of the device, and in other cases of violation of storage, cleaning, transportation and operation rules placed in the instruction manual;
- ingress of oils, dust, insects, liquids and other foreign objects inside the device.

Follow the instructions precisely to ensure reliable and long-term operation of the device.

In case of abnormal operation of the device, please contact your retailer or Customer Service.

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




### **ATTENTION**

Do not try to repair the device yourself – this will void the warranty.

The device alterations without the manufacturer's permission will void the warranty.

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

Date of manufacture  and importer information are placed on the individual package.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1	Введение.....	65
2	Список обозначений.....	65
3	Область применения.....	66
4	Комплектность.....	67
5	Основные технические характеристики.....	68
6	Описание устройства.....	69
7	Указания по безопасной эксплуатации.....	69
8	Подготовка к работе.....	71
9	Принцип и порядок работы.....	74
10	Очистка прибора.....	79
11	Возможные неисправности и способы их устранения.....	81
12	Правила хранения, транспортировки и эксплуатации прибора.....	82
13	Утилизация.....	82
14	Сертификация.....	83
15	Гарантии производителя.....	83



## 1 ВВЕДЕНИЕ

Дорогие друзья, благодарим вас за выбор нашей продукции!

Мини кухонный комбайн **AGU MFP6** – это прибор высокого качества, имеющий всевозможные аксессуары и выполняющий различные функции. Данный прибор имеет привлекательный дизайн и занимает мало места на кухне.

### Функции мини кухонного комбайна AGU MFP6:

- стерилизация бутылочек и аксессуаров;
- приготовление пищи на пару, сохраняя питательные вещества;
- измельчитель.

### Особенности мини кухонного комбайна AGU MFP6:

- объем чаши 600 мл;
- двойной предохранительный выключатель на корпусе и крышке;
- чаша и лезвия подходят для мытья в посудомоечной машине;
- без бисфенола;
- компактный размер.

## 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;
- Регламента (ЕС) №10/2011 Европейской Комиссии о пластиковых материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания;
- Регламента (ЕС) №1935/2004 Европейского Парламента и Совета о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.



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**

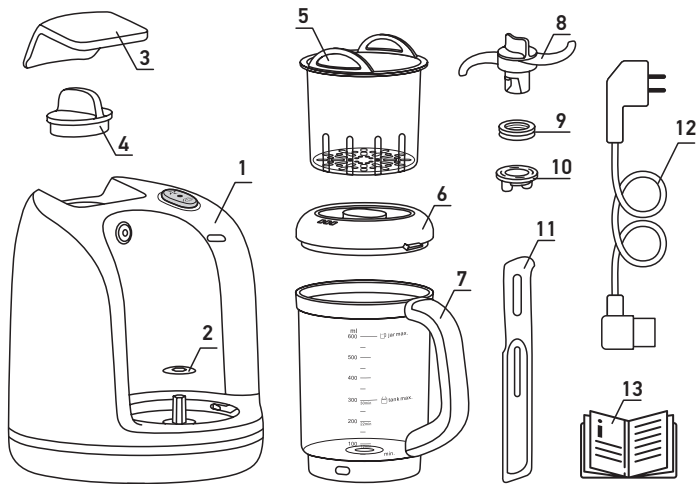
### **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

**Прибор можно использовать для:**

- приготовления пищи на пару;
- стерилизации бутылочек и аксессуаров;
- измельчения.

## 4 КОМПЛЕКТНОСТЬ



1 Основной блок с контейнером для воды – 1 шт.

2 Крышка вала лезвий – 1 шт.

3 Крышка контейнера для воды – 1 шт.

4 Заглушка – 1 шт.

5 Корзина для приготовления на пару – 1 шт.

6 Крышка чаши – 1 шт.

7 Чаша измельчителя – 1 шт.

8 Лезвия – 1 шт.

9 Прокладка лезвий – 1 шт.

10 Стопорное кольцо – 1 шт.

11 Лопатка – 1 шт.

12 Кабель питания – 1 шт.

13 Руководство по эксплуатации – 1 шт.

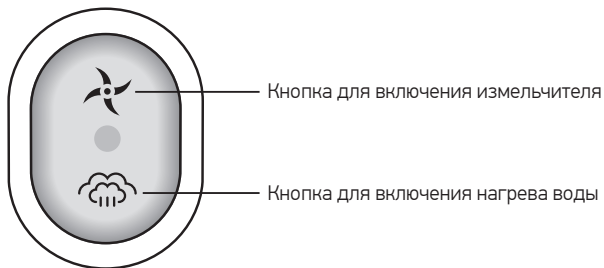
## 5 ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Технические характеристики

Тип	Мини кухонный комбайн
Модель	<b>MFP6</b>
Источник питания	Сеть переменного тока 220–240 В, 50 Гц
Макс. мощность нагревателя, Вт	400
Мощность мотора, Вт	120
Габариты изделия (ДхШхВ), мм	238x187x210
Вес, кг	1,7
Объем чаши, мл	600
Объем отсека для воды, мл	300
Условия хранения	От +10 °С до +30 °С с максимальной относительной влажностью воздуха не более 65 %
Условия транспортировки	От –10 °С до +40 °С с максимальной относительной влажностью воздуха не более 75 %
Условия эксплуатации	От +10 °С до +40 °С с максимальной относительной влажностью воздуха не более 65 %
Срок службы	36 месяцев

## 6 ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

### КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ



## 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 перекусивался 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.
- Не забывайте выключать прибор после каждого использования.
- 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.
- Никогда не включайте прибор без воды в резервуаре для воды.
- Отключайте прибор от электросети, если он не используется.
- Перед установкой или снятием компонентов обязательно отключите прибор от сети.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед очисткой.
- Оставьте прибор остывать в течение примерно 15 минут между двумя последовательными применениями.
- Всегда размещайте прибор на сухой, плоской поверхности, в недоступном для детей месте.



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 опорожнить или заполнить его во время работы.
- Не вскрывайте прибор.



Никогда не погружайте прибор в воду.

- Не оставляйте устройство работать без присмотра.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психиче-

ские 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.

- 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 данное руководство перед эксплуатацией. Сохраните его для дальнейшего использования.

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



### **ВНИМАНИЕ**

Упаковочный материал может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.



Перед первым использованием прибора мы советуем очистить контейнер, лезвия, корзину для приготовления пищи, крышки в мыльной воде или в посудомоечной машине. Сам корпус прибора протрите влажной тканью.

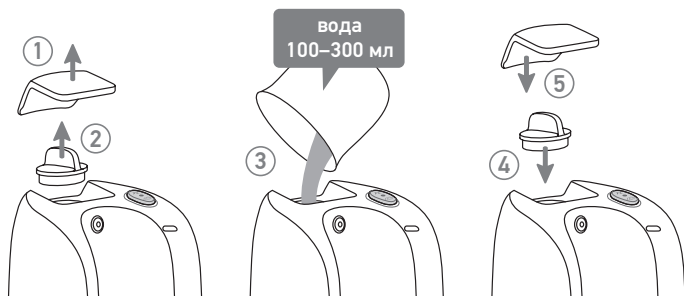


**Будьте осторожны при обращении с лезвиями: они очень острые!**

Дайте прибору и его частям высохнуть.

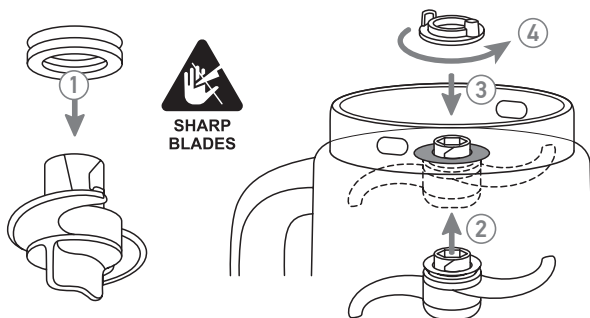
## НАПОЛНЕНИЕ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВОДЫ

- 1 Снимите крышку контейнера для воды (3), осторожно потянув ее.
- 2 Откройте контейнер для воды, вытянув заглушку (4).
- 3 Заполните контейнер водой.
- 4 Закройте контейнер для воды, установив заглушку на место.
- 5 Закройте крышку контейнера.



## УСТАНОВКА И УДАЛЕНИЕ ЛЕЗВИЙ

- 1 Поверните лезвие (8) как показано на рисунке, и установите прокладку (9) на шпindel лезвия.





- 2 Держите чашу измельчителя (7) вверх дном и вставьте шпindelь лезвия в отверстие внутри чаши.
- 3 Поместите стопорное кольцо (10) на шпindelь лезвия, удерживая лезвие в положении внутри измельчительной чаши.
- 4 Поверните стопорное кольцо (10) на четверть оборота против часовой стрелки, чтобы закрепить лезвие на месте.

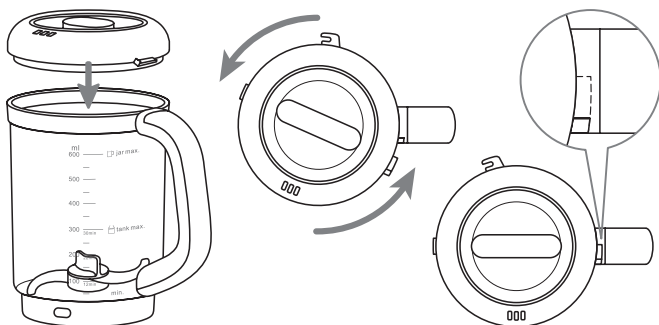
**!** **ВАЖНО**

Потяните за стопорное кольцо (10), чтобы проверить, правильно ли винчивается лезвие.

### **УСТАНОВКА КРЫШКИ ЧАШИ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ**

Перед использованием убедитесь, что крышка чаши измельчителя установлена правильно.

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

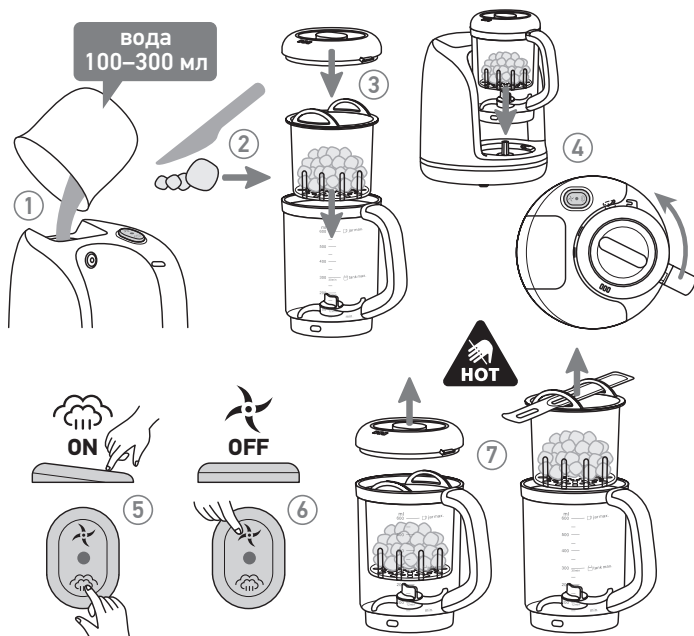



## 9 ПРИНЦИП И ПОРЯДОК РАБОТЫ



### РЕЖИМ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ»

- 1 Заполните контейнер для воды.
- 2 Разрежьте продукты и поместите их в корзину для приготовления на пару (5).
- 3 Поместите корзину в чашу (7), накройте чашу крышкой (6) и поверните ее против часовой стрелки.
- 4 Установите чашу в основной блок прибора (1) и поверните против часовой стрелки до упора.
- 5 Нажмите кнопку подачи пара



6 Когда процесс приготовления завершен, отключите нагрев воды, отщелкнув кнопку подачи пара. Для этого слегка надавите на кнопку .

7 Откройте крышку и выньте корзину, используя лопатку (11).

Пицца готова к употреблению или к дальнейшему приготовлению.



### **ВНИМАНИЕ**

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

### **Рекомендуемое время приготовления для различных ингредиентов\***

Вид продукта	Продукт	Время приготовления, мин
<b>Фрукты</b>	Яблоко	5
	Апельсин	10
	Персик	10
	Груша	5
	Ананас	15
	Слива	10
<b>Овощи</b>	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

Вид продукта	Продукт	Время приготовления, мин
Овощи	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.

### 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.

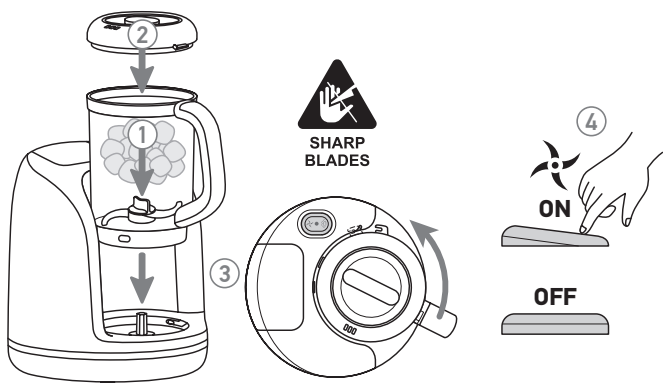
Весь объем воды в контейнере подходит для приготовления пищи на пару в течение 20 минут.

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.

### РЕЖИМ «ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ»

- 1 Поместите приготовленную или свежую пищу в чашу измельчителя (7).
- 2 Закройте крышку чаши (6).
- 3 Поместите чашу на основание и зафиксируйте на месте.
- 4 Удерживайте кнопку  нажатой необходимое количество времени. Для того, чтобы остановить процесс измельчения, отпустите кнопку .



### **⚠ ВНИМАНИЕ**


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

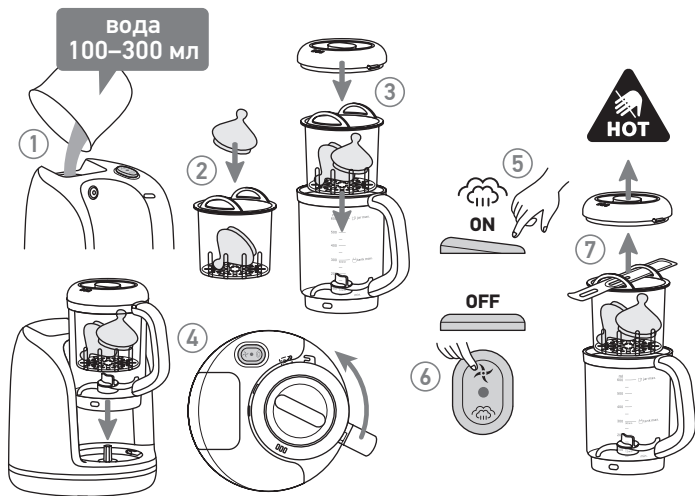
Перед использованием функции смешивания убедитесь, что чаша измельчителя установлена правильно\*.

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



### **РЕЖИМ «СТЕРИЛИЗАЦИЯ»**

- 1 Заполните контейнер для воды.
- 2 Разместите предметы для стерилизации в корзине для приготовления на пару.
- 3 Поместите корзину в чашу, накройте чашу крышкой и поверните ее против часовой стрелки.
- 4 Установите чашу в основной блок прибора и поверните против часовой стрелки до упора.
- 5 Нажмите кнопку подачи пара.
- 6 Когда процесс приготовления завершен, отключите нагрев воды, отщелкнув кнопку подачи пара. Для этого слегка надавите на кнопку .
- 7 Откройте крышку и выньте корзину, используя лопатку.



### ЗАЩИТА ОТ ВКЛЮЧЕНИЯ ПРИБОРА ПРИ ОТСУТСТВИИ В НЕМ ВОДЫ

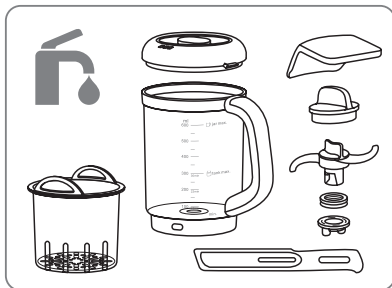
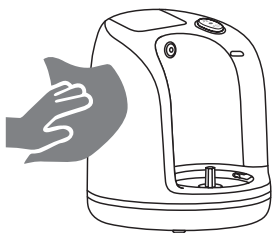
Как только контейнер для воды опустеет во время работы, нагрев воды отключится. В этом случае добавьте воду в контейнер для воды и устройство продолжит работу.



#### ВНИМАНИЕ

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

## 10 ОЧИСТКА ПРИБОРА

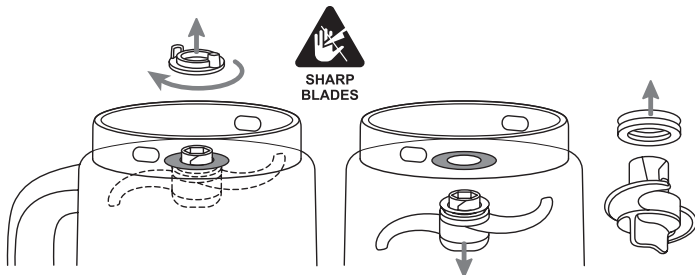



- После каждого использования очищайте прибор.
- Никогда не погружайте основной блок в воду.
- Не используйте абразивные чистящие средства.
- Никогда не заливайте в прибор отбеливающие или химические стерилизующие растворы/таблетки.

### ПРОЦЕСС ОЧИСТКИ ПРИБОРА

**⚠** Всегда вынимайте вилку из розетки и снимайте чашу измельчителя.

- 1 Снимите крышку чаши измельчителя.
- 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.

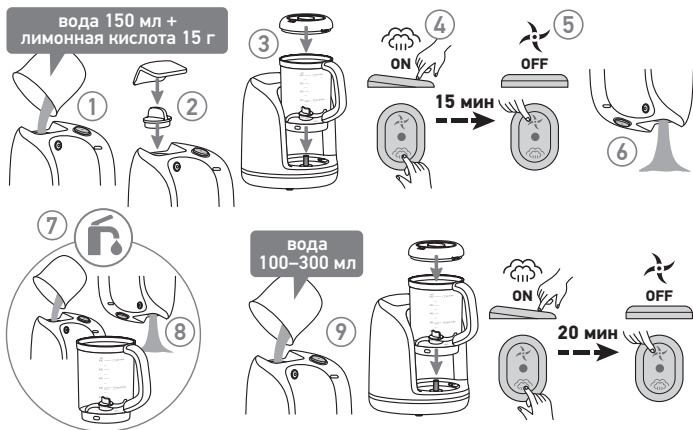
## ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВОДЫ ОТ НАКИПИ

Известковый налет 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:

- 1 Добавьте 15 г лимонной кислоты и 150 мл воды в контейнер для воды.
- 2 Закройте крышку контейнера.
- 3 Закрыйте чашу измельчителя крышкой и поместите чашу в прибор.
- 4 Нажмите на кнопку нагрева воды .
- 5 Отключите нагрев воды через 15 минут.
- 6 После завершения процесса вылейте всю жидкость из контейнера.
- 7 Ополосните контейнер и чашу измельчителя водой несколько раз.
- 8 Вылейте всю воду из контейнера.
- 9 Прежде, чем повторно использовать прибор для приготовления пищи, необходимо залить 100–300 мл воды в контейнер и включить режим нагрева воды на 20 минут для удаления остаточного запаха. Храните контейнер для воды сухим.





## 11 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

## 12 ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА

- Транспортировка прибора должна осуществляться при температуре от  $-10^{\circ}\text{C}$  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 выдержать 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 сможете 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

Мини кухонный комбайн **AGU MFP6** 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;
- Регламенту (ЕС) №10/2011 Европейской Комиссии о пластиковых материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания;
- Регламенту (ЕС) №1935/2004 Европейского Парламента и Совета о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами;
- основным требованиям ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», касающегося электромагнитной совместимости технических средств;
- основным требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», касающегося безопасности низковольтного оборудования.

## 15 ГАРАНТИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Гарантийный срок данного изделия составляет 12 месяцев от даты продажи при строгом соблюдении условий эксплуатации в соответствии с данной инструкцией. Гарантия действительна только при наличии гарантийного талона, заполненного официальным представителем, подтверждающего дату продажи и кассового чека.

Гарантийное и бесплатное сервисное обслуживание не производится при:

- использовании прибора с нарушением требований инструкции по эксплуатации;
- при ущербе в результате умышленных или ошибочных действий потребителя вследствие ненадлежащего либо халатного обращения;
- наличии на корпусе прибора следов механического воздействия, вмятин, трещин, сколов и т.п., следов вскрытия корпуса, разборки, следов попыток ремонта вне авторизованного центра технического обслуживания, следов попадания влаги внутрь корпуса или воздействия агрессивных средств, или любого другого постороннего

вмешательства в конструкцию прибора, а также в других случаях нарушения потребителем правил хранения, очистки, транспортировки и технической эксплуатации прибора, предусмотренных в инструкции по эксплуатации;

- проникновения масел, пыли, насекомых, жидкостей и других посторонних предметов внутрь прибора.

Точно следуйте инструкциям, чтобы обеспечить надежную и долговременную работу устройства.

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

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию прибора.




### **ВНИМАНИЕ**

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

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

Для ремонта и обслуживания обращайтесь в специализированную сервисную службу (см. на сайте [agu-baby.com](http://agu-baby.com)).

Информация о дате производства  и импортере указана на индивидуальной упаковке.

# GARANTIESCHEIN CARTE DE GARANTIE WARRANTY CERTIFICATE ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

## AGU MFP6

Werknummer  
Numéro de série  
Serial number  
Заводской №

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

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

Unterschrift des verkäufers  
Signature du vendeur  
Signature of salesperson  
Подпись продавца

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

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

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

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

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

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

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

**ВНИМАНИЕ! Настоящая гарантия действительна только при правильном оформлении документов.**



monate der garantie

mois de la garantie

months warranty

месяцев гарантии

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

## **AGU MFP6**

**1** DATUM / DATE / DATE / ДАТА \_\_\_\_\_  
GRUND / CAUSE DE L'APPEL /  
REASON / ПРИЧИНА \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
EMPFEHLUNGEN / RECOMMANDATIONS /  
RECOMMENDATIONS / РЕКОМЕНДАЦИИ  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**2** DATUM / DATE / DATE / ДАТА \_\_\_\_\_  
GRUND / CAUSE DE L'APPEL /  
REASON / ПРИЧИНА \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
EMPFEHLUNGEN / RECOMMANDATIONS /  
RECOMMENDATIONS / РЕКОМЕНДАЦИИ  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**3** DATUM / DATE / DATE / ДАТА \_\_\_\_\_  
GRUND / CAUSE DE L'APPEL /  
REASON / ПРИЧИНА \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
EMPFEHLUNGEN / RECOMMANDATIONS /  
RECOMMENDATIONS / РЕКОМЕНДАЦИИ  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



**Hersteller/Fabricant/Manufacturer/Изготовитель:**

Montex Swiss AG, Tramstrasse 16, CH-9442,

Berneck, Switzerland (factory in China/завод в Китае).



**RoHS**  
COMPLIANT



**agu-baby.com**

# AGU<sup>®</sup> ADVANCED GROWING UP



AGU<sup>®</sup> is the registered trademark by Montex Swiss AG,  
Tramstrasse 16, CH-9442, Berneck, Switzerland