



Cookee

KÖÖGI-KOMBAIN MINI

AGUMFP6

3
in1



DE

KASUTUSJUHEND
Fassung 1.0

FR

MODE D'EMPLOI
Version 1.0

EN

USER MANUAL
Version 1.0

RU

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
Версия 1.0

SISUKORD

1	Sissejuhatus	3
2	Sümbolite loetelu.....	3
3	Kasutamise otstarve	4
4	Osade kirjeldus	5
5	Tehnilised andmed	6
6	Seadme kirjeldus.....	7
7	Ohutusjuhised	7
8	Ettevalmistus	9
9	Tööpõhimõte.....	11
10	Seadme puastamine	17
11	Võimalikud talitlushäired ja nende kõrvaldamine	19
12	Transport ja hoiustamine.....	20
13	Kõrvaldamine	20
14	Sertifikaat.....	21
15	Garantii	22

1 SISSEJUHATUS

Hea klient, aitäh, et valisite AGU Baby toote. Köögikombain AGU FP7 on kvaliteetne ja praktiline seade, mis täidab mitmesuguseid funktsioone. See on funktsionaalne ja kompaktse disainiga, mis võtab köögis vähe ruumi.

Köögikombain AGU MFP6 funktsioonid:

- Pudelite ja tarvikute steriliseerimine
- Toidu küpsetamine nii, et väärtslikud toitained jäavad alles;
- Püreestab.

AGU MFP6 mini-köögikombaini omadused:

- 600-ml-kann;
- Topeltlüliti turvalisuse tagamiseks;
- Kann ja terad on nõudepesumasinas pestavad
- BPA-vaba;
- Kompaktne uurus.

2 SÜMBOLITE LOETELU

Sümbol Tähendus



Seade vastab nõuetele:

- Direktiiv 2014/30/EU EMC elektromagnetilise ühilduvuse kohta;
- Direktiiv 2014/35/EU LVD madalpingeseadmete kohta;
- Direktiiv 2011/65/EU RoHS kasutamise piiramise kohta teatavad ohtlikud ained elektri- ja elektrooniseadmetes.



WEEE (elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete direktiiv). See märgistus tootel näitab, et selle seadme kasutusea lõppedes ei tohi seda koos majapidamisprügiga ära visata. Võimalike keskkonnakahjude vältimiseks või inimeste tervise kontrollimatu kõrvaldamise eest kaitmiseks eraldage need jäätmed muud liikiu jäätmetest ja töödelge need vastavalt vastuvõetud standarditele.



See seade vastab direktiivile 2011/65/EL (teatavate ohtlike ainete kasutamise piiramise kohta elektri- ja elektroonikaseadmetes)

põhinõuetele.



Seade vastab peamistele nõuetele:

- TR ZU 020/2011 «Seadmete elektromagnetiline ühilduvus, seadmete elektromagnetilise ühilduvuse kohta»;
- TR ZU 004/2011 «madalpingesüsteemise ohtuse madalpingeseadmetes ».



Hoiatus/ettevaatus.



Enne kasutamist lugege kasutusjuhendit.



Tootja.

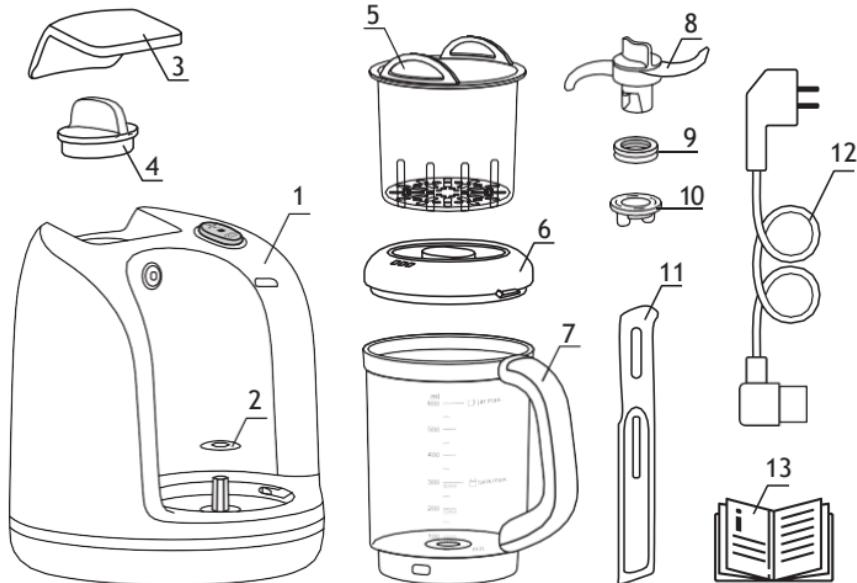
3 ANWENDUNGSBEREICH

See seade on ette nähtud koduseks kasutamiseks. Ärge kasutage seadet muuks otstarbeks.

Seade on mõeldud:

- Köögiviljade aurutamiseks;
- Pudelite ja tarvikute steriliseerimine;
- Püreestamine.

4 OSADE NIMETUSED



- 1 Veepaagiga põhiseade
- 2 Terade kate
- 3 Veekontaineri kork
- 4 Veemahuti kaas.
- 5 Korv aurutamiseks
- 6 Kannu kaas

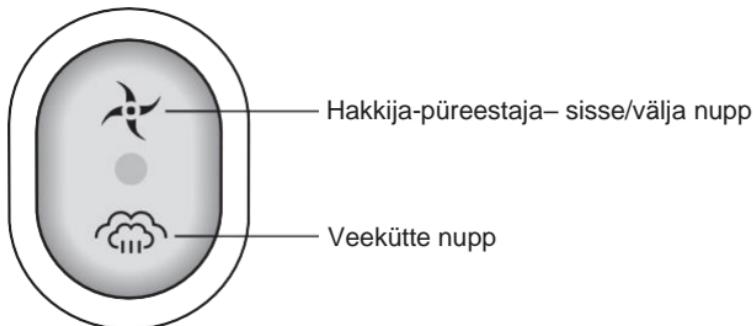
- 7 kann
- 8 tera
- 9 tihend
- 10 kinnitusklamber
- 11 spaatel
- 12 Toitekaaber.
- 13 Kasutusjuhend

5 TEHNILISED ANDMED

Tüüp	Mini-köögikombain
Mudel	MFP6
Toiteallikas	220–240V,50Hz
Kütteseadme max võimsus, W	400
Mootori võimsus, W	120
Mõõtmed, mm	238x187x210
Kaal, kg	1.7
Kannu mahutavus, ml	600
Veepaag maht, ml	300
Säilitamistingimused	+10 °C kuni +30 °C; Suhtelise õhuniiskusega max 65 %
Transpordi tingimused	-10 °C kuni +40 °C; Suhtelise õhuniiskusega max 75 %
Tööttingimused	-10 °C kuni+40 °C; Suhtelise õhuniiskusega 75 %

6 SEADME KIRJELDUS

JUHTIMISNUPUD



7 OHUTUSJUHISED

HOIATUS

Elektriseadmete kasutamisel tuleb järgida põhilisi ettevaatusabinõusid.



Enne kasutamist lugege kasutusjuhendit ja hoidke see edaspidiseks kasutamiseks alles.

- Enne seadme ühendamist elektrivõrguga veenduge, et seadmel määratud parameetrid vastavad teie elektrivõrgu parameetritele ja tingimustele.
- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge kasutage seadet valesti. Kasutage seadet ainult kasutusjuhendis kirjeldatud eesmärkidel. Seadme kasutamine muul otstarbel on kasutuseeskirjade rikkumine.
- Seadet tohib ühendada ainult maandatud pistikupesadega. Vastasel juhul ei kaitse seade elektrilöögi kaitmise nõuetele.
- Ärge eemaldage toitejuhet soojusallikate, gaasi- või elektripliiotide lähedale. Veenduge, et kaabel ei oleks väändunud, paindunud, ega puutuks kokku teravate esemetega. Kaabli kahjustamine võib põhjustada rikkeid, mis ei vasta garantitiimingimustele.
- Kontrollige toitejuhet regulaarselt kahjustuste suhtes.
- Ärge mitte kunagi kasutage seadet kahjustatud juhtme või pistikuga.
- Lülitage seade pistikupesast välja kuivade kätega ja tömmake toitejuhet pistikust, mitte kaablist. Selle ettevaatusabinõu eiramise võib põhjustada

kaabli kahjustusi ja elektrilööki. Pärast iga kasutamist lülitage seade välja.

- Ärge kasutage seadet, kui veepaagis ei ole vett.
 - Enne komponentide paigaldamist või eemaldamist ühendage seade toiteallikast lahti.
 - Ärge ületage jaotises 9 «Tööpõhimõte» tabelis väljatoodud koguseid ja küpsetusaja. Laske seadmel kahe järjestikuse kasutamise vahel umbes 15 minutit jahtuda.
- Asetage seade kuivale ja tasasele pinnale lastele kätte-saamatusse kohta.
- Ärge avage veemahuti (3) kaant töö ajal. Pärast seadme väljalülitamist ei tohi kaant avada varem kui 5 minuti pärast. Käsitsege lõiketerasid eriti ettevaatlikult, eriti kausi tühendamisel või puhistamisel. Lõikeservad on teravad. Seade muutub aurutamisel väga kuumaks, olge ettevaatlik.



Kasutage kannu töstmiseks käepidet. Hoiduge kuumast aurust, mis toiduvalmistamise ajal kannust ja veepaagist töuseb.



Enne seadme hoiustamist tühjendage veepaak.

Ärge kallutage ega raputage seadet, ärge proovige seadet töö ajal tühjendada ega täita.

- Ärge monteerige seadet ise lahti.



Ärge kastke põhiseadet vette

• Ärge täitke anumat toiduainetega üle märgituse «MAX».

- Ärge jätké seadet järelvalveta.
- See seade ei ole möeldud füüsiline, vaimse puuetega inimestele ega lastele. Piisavate oskuste või kogemuste puudumise korral tuleb seadet kasutada ettevaatlikult või järelvalve all. Ärge andke lastele seadme tarvikuid ega pakendeid mängimiseks. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada ilma täiskasvanute järelvalveta. Ärge jätké lapsi seadme lähedusse ilma järelvalveta.
- Hoidke seadet lastele kättesaamatus kohas. Ärge laske lastel seadet mänguasjana kasutada.
- Rikke korral lõpetage seadme kasutamine ja pöörduge spetsialiseeritud hoolduskeskuse poole. Ärge proovige seadet ise parandada. Kõik remonditoöd tuleb läbi viia volitatud teeninduskeskuses. Asjatundmatu remont võib põhjustada seadme kahjustamist, vigastusi ja kahju.
- Tootja ei vastuta kahjude eest, mis on põhjustatud ohutusnõuetega eiramisest või nende juhiste ebaõigest kasutamisest.

8 ETTEVALMISTUS



Enne kasutamist lugege hoolikalt kasutujuhendit. Hoidke kasutujuhend alles.

Võtke seade ja tarvikud karbist välja, eemaldage kõik pakkematerjalid, reklamkleebised ja sildid.



HOIATUS

Pakkematerjal (kile, vahtplastik jne.) võib olla lastele ohtlik. Lämbumisoht! Hoidke pakendid lastele kättesaamatus kohas.



Enne seadme esmakordset kasutamist pühkige see niiske lapiga. Loputage eemldatavad osad, anum, terad, küptsetuskorv, kaaned seebivees või nõudepesumasinas või pehm epesuvahendiga sooja veejoa all.

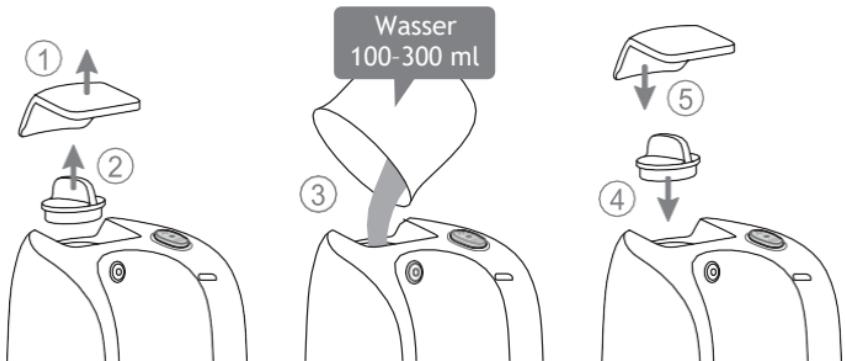


Lõikeservade käsitsemisel olge ettevaatlik: need on teravad! Laske sadmel jaselle osadel kuivada

VEEPAAGI TÄITMINE

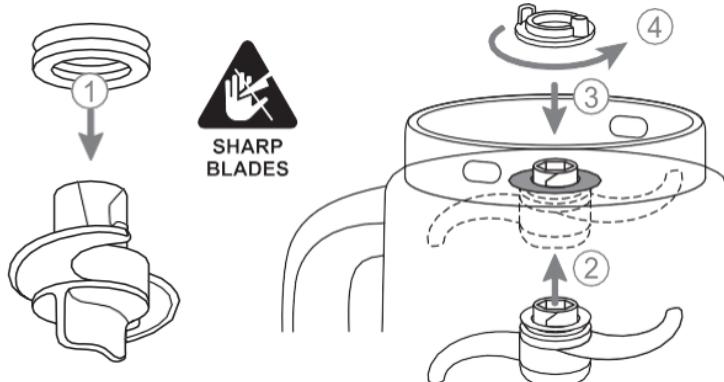
- 1 Eemaldage veepaagi kaas (3), tõmmates ettevaatlikult seda eemale.
- 2 Avage paak kortki keerates (4).
- 3 Täitke anum veega.
- 4 Sulgege veepaak korgiga.

5 Pange kaas tagasi peale.



TERADE PAIGALDAMINE

- Pöörake tera nuga (8) nagu joonisel näidatud ja asetage peale tihend (9). Asetage tihend lõikevölli külge.



- Hoidke kannu (7) tagurpidi ja sisestage tera avausse.
- Asetage kinnitusröngas (10) lõikevölli külge ja hoidke lõiketera kannu sees.
- Keerake kinnitusröngast veerand pööret vastupäeva (10), et tera paigale jäääks.

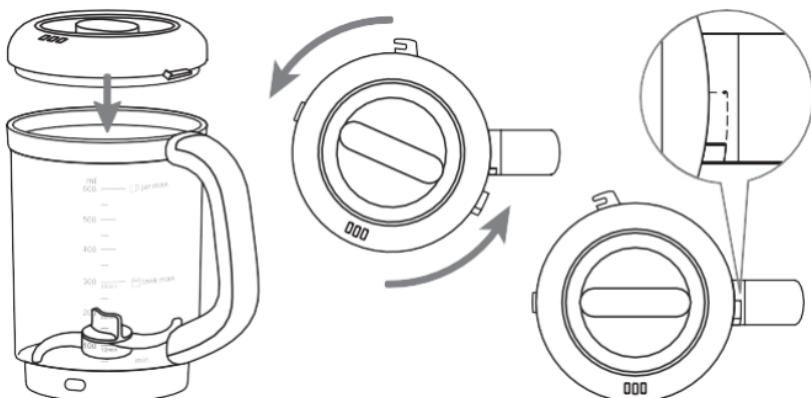


HOIATUS

Tõmmake lukusturüngast (10), et kontrollida, kas tera on õigesti paigaldatud.

KANNU PAIGALDAMINE

Enne kasutamist veenduge, et kaas oleks korralikult kannu küljes. Asetage kannule kaas ja keerage vastupäeva nii, et kann fikseeriks oma kohale.



9

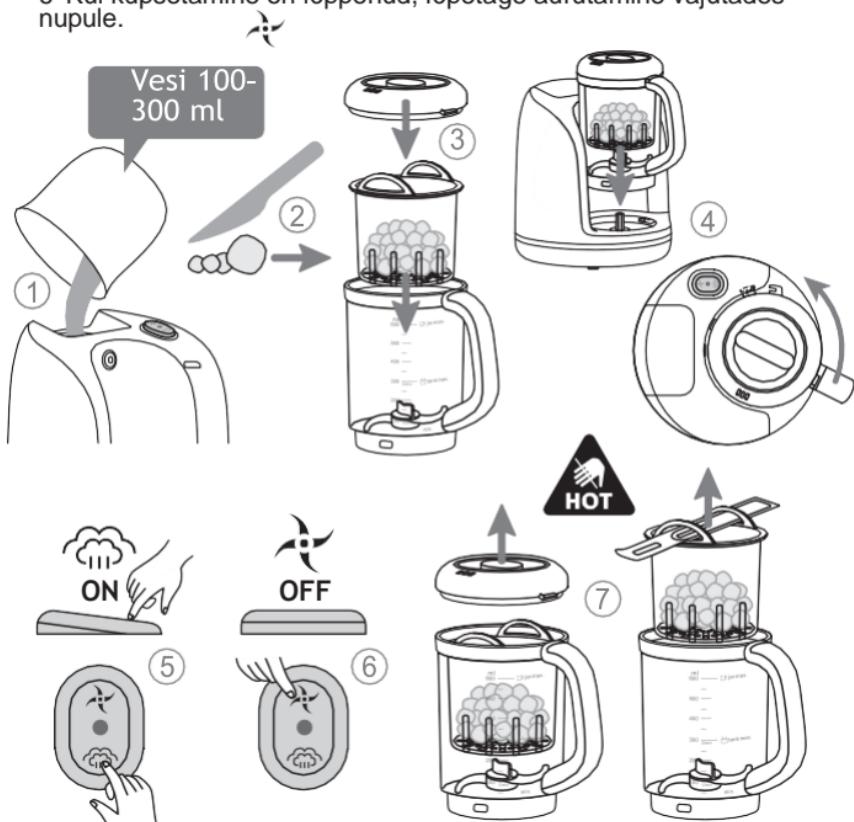
KASUTAMINE



REŽIIM «AURUTAMINE»

- 1 Täitke veemahuti veega.
- 2 Lõigake toiduained tükkideks ja asetage aurutamiseks möeldud korvi (5).
- 3 Asetage korv kannu sisse (7), katke kann kaanega (6) ja keerake vastupäeva.
- 4 Asetage kann põhiseadmele (1) ja pöörake vastupäeva kuni fikseerub.
- 5 Vajutage režiimi nupule «Aurutamine»

6 Kui küpsetamine on lõppenud, lõpetage aurutamine vajutades nupule.



7 Avage kaas ja eemaldage korv spaatli abil (11). Toit on valmis .

⚠ HOIATUS

Kõigis režiimides ei saa terasid eemaldada ja need jäavad kannu.

Erinevate toiduainete soovitatav küpsetusaeg*

	Toiduaine	Valmistusaeg, min
Puuviljad	Õun	5
	Apelsin	10
	Virsiik	10
	Pirn	5
	Ananass	15
	Ploom	10
Köögiviljad	Spargel	10
	Brokkoli	20
	Porgand	15
	Lillkapsas	15
	Seller	15
	Suvikõrvits	15
	Fenkol	15
	Oad	20
	Porrulauk	15
	Sibul	15
	Herned	20
	Paprika	15
	Kartul	20
	Kõrvits	15
	Spinat	15
	Kaalikas	15
	Bataat	15
	Tomat	15

Toidu tüüp	Toiduaine	Valmistamisaeg, min
Liha	Kana, veis, lambaliha, sealiga jne	20
Kala	Lõhe, merikeel, tursk, forell jne	15

Tabeli andmed on soovituslikud ja võivad tükkide suurusest, küpsusastest jne.

A MÄRKUS

Kõik toiduained tuleb lõigata väikesteks umbes 2-3 cm kuubikuteks. Vee kogus, mis on vajalik anuma täitmiseks teatud aurutusaja saavutamiseks, võib varieeruda. Kogu veekogus anumas sobib 20 minutiliseks aurutamiseks.

Kui vajate pikemat aurutamisperioodi kui on vett ette nähtud, siis:

- Peatage küpsetamine/aurutamine ja oodake 5 minutit;
- Avage veepaak;
- Täitke veepaak veega.

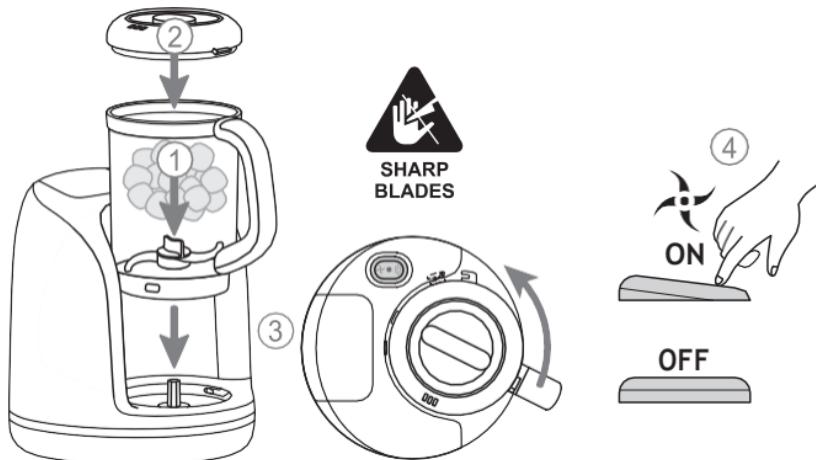
REZIIM «TÜKELDAMINE»

- 1 Asetage kannu aurutatud toiduained (7).
- 2 Sulgege kaas (6).
- 3 Kinnitage kann põhiseadmele.
- 4 Hoidke nuppu  soovitud aja jooksul. Protsessi peatamiseks vabastage nupp

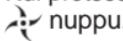
A MÄRKUS

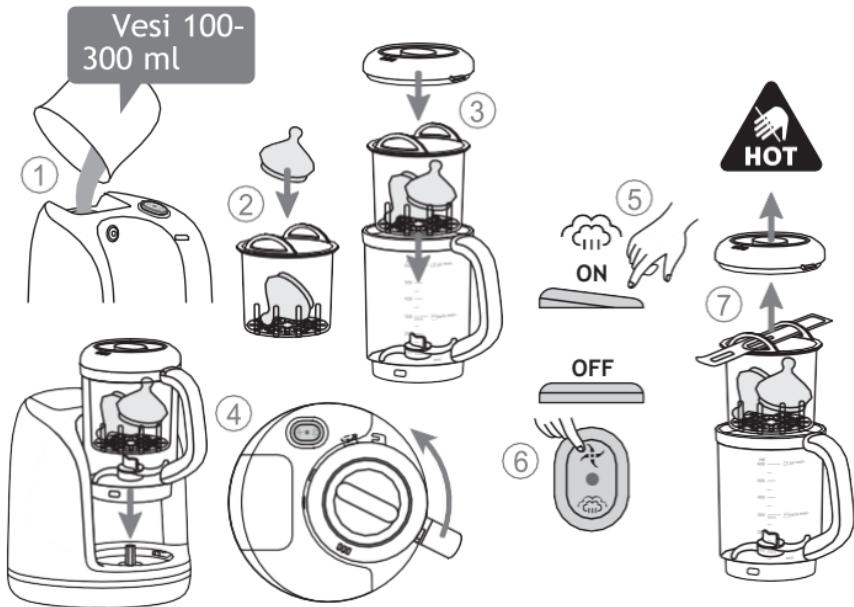
Tükeldamise kasutamine ilma toiduaineteta pole lubatud. Veenduge, et kannus on toiduained sees. Enne kasutamist veenduge, et kann oleks korralikult paigaldatud.*

*Märkus:tükeldaja kannu küljel asuv ava peab langema kokku kombaini avaga.



REZIIM «STERILISEERIMINE»

- 1 Täitke paak veega.
- 2 Asetage steriliseeritavad esemed aurutuskorvi.
- 3 Asetage korv kannu, katke kaanega ja asetage seadmele õigesse asendisse.
- 4 Fikseerige kann.
- 5 Vajutage aurutamise nuppu .
- 6 Kui protsess on lõppenud, deaktiveerige aurunupp vajutades õrnalt  nuppu.
- 7 Avage kaas ja eemaldage korv koos esemetega spaatli abil.



NB!

Niipea kui veepaak on tühi, lülitub veesoojendi välja. Sellisel juhul ärge lisage veepaaki vett ja seade saab edasi töötada.



HOIATUS

Olge ettevaatlik kaane avamisel on seal vältuv aur tulikuum ja on põletusoht.

10 PUHASTAMINE



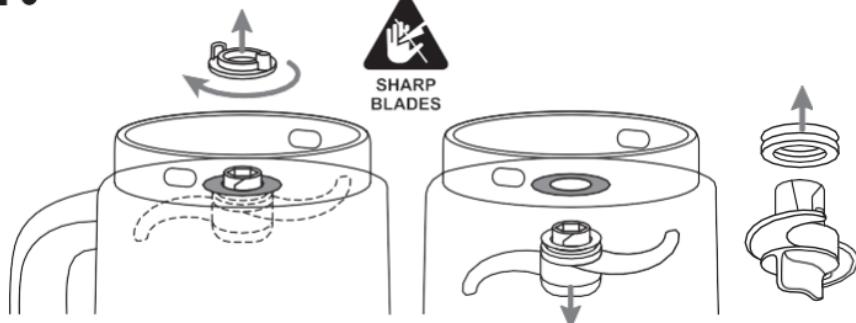
- Puhastage seadet pärast iga kasutamist.
- Ärge kunagi kastke põhiseadet vette.
- Ärge kasutage abrasiivseid puhtustusvahendeid.
- Ärge kunagi valage seadmesse pleegituslahuseid ega keemilise steriliseerimise lahuseid/ tablette.

PUHASTUSPROTSESS

Enne puhatamist eemaldage toidejuhe pistikupesast lahti ja võtke kann ära.

- 1 Eemaldage kannu pealt kaas.
- 2 Eemaldage lõiketerad (ettevaatlikult) alloreval joonisel näidatud viisil.

 Loputage kõik kannu osad sooja veejoa all.



A HOIATUS

Pärast iga kasutamist puhastage kõik toiduga puutuvad osad kuumas vees koos puhastusvahendiga (seebiga). Kõik osad, välja arvatud põhiseadme on nõudepesumasinas pestavad.

- Vajadusel kasutage põhiseadme korpuse puastamiseks kuiva lappi.
- Kontrollige veepaaki ja vajadusel puhastage see katlakivist «Veepaagi puastamise juhised»).
- Kontrollige auruava ja puhastage seda vajadusel.
- Hoidke veepaaki alati kuivana.

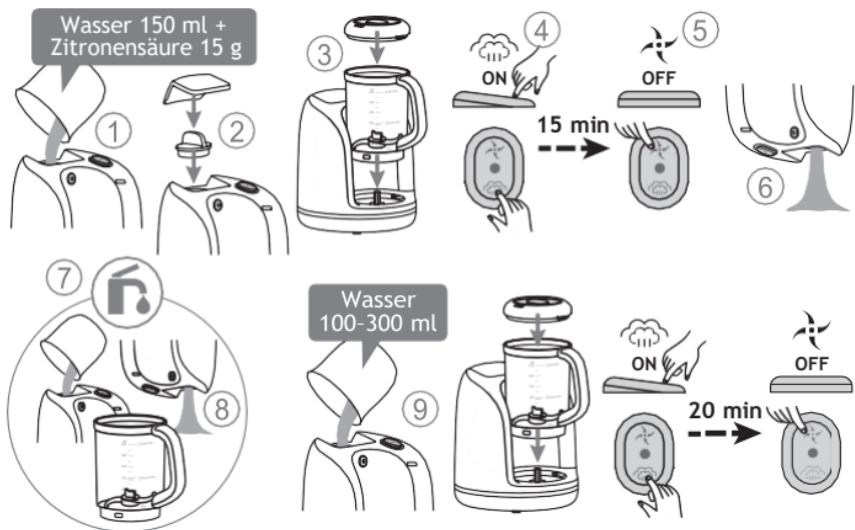
KATLAKIVI EEMALDAMINE VEEPAAGIST

Kui paagis on pikka aega vesi, võib paaki tekkida katlakivi. Anumat tuleks seitöttu puastada regulaarselt iga 1-4 nädala tagant.

Veepaagi puastamise juhised:

- 1 Lisage paaki 15 g sidrunhapet ja 150 ml vett..
- 2 Sulgege kaas.
- 3 Sulgege kannu kaas asetage seadmele.
- 4 Vajutage nuppu .
- 5 Lülitage veesoojendi 15 minuti pärast välja.
- 6 Kui protsess on lõppenud, valage anumast vesi välja.
- 7 Loputage kann puhta veega
- 8 Valage paagist vesi välja

9 Enne seadme uuesti kasutamist toiduvalmistamiseks tuleks paaki valada 100-300 mõlvat ja puastusaine jätkide eemaldamiseks aurutamise režiim 20 minutiks sisse lülitada.
Hoidke veepaak kuivana kui seadet ei kasuta.



11 VÕIMALIKUD TÖRKED JA NENDE EEMALDAMINE

Kirjeldus	Võimalik põhjus	Kõrvaldamine
Režiim «Aurutamine» ei tööta	Veepaagis pole piisavalt vett	Täitke paak veega
Režiim «Püreestamine» ei käivitu	Kann ei ole korralikult paigaldatud	Paigaldage kann vastavalt juhistele.
Režiim «Aurutamine» ei käivitu	Kann pole korralikult paigaldatud	Paigaldage kann vastavalt juhistele.

12

SEADME HOIUSTAMINE JA TRANSPORT

Seadet tuleb transportida temperatuuril -10°C kuni $+40^{\circ}\text{C}$ maksimaalise suhtelise õhuniiskusega kuni 75%.

- Seadet saab kasutada temperatuuril $+10^{\circ}\text{C}$ kuni $+40^{\circ}\text{C}$ ja suhtelise õhuniiskusega kuni 65%.
- Seadet tuleb hoida temperatuuril $+10^{\circ}\text{C}$ kuni $+30^{\circ}\text{C}$ maksimaalise suhtelise õhuniiskusega kuni 65%.
- Ärge jätkage seadet kiirete temperatuurikõikumiste kätte.

A

HOIATUS

Pärast transportimist või madalal temperatuuril hoidmist tuleb seadet enne sisselülitamist hoida toatemperatuuril vähemalt 2 tundi.

13

KÕRVALDAMINE



Seadmeli või pakendil olev sümbol näitab, et see seade ei kuulu olmejäätmete hulka.

Selle seadme nõuetekohase ultiliseerimisega väldite negatiivseid keskkonnamõjusid ja tervisekahjustusi.

- Keskkonna kaitsmiseks ei tohi seda seadet koos majapidamisprügiga ära visata. Kõrvaldamine peab toimuma vastavalt seadusandlikele eeskirjadale.
- Seade tuleb utiliseerida vastavalt EL 2012/19/EU (elektri- ja elektronikaseadmete jäätmeid käitlev direktiiv).

Küsimuste korral pöörduge jäätmete ringlussevõtu eest vastutava olmejäätmete käitlemise ettevõtte poole.

Köögikombain vastab:

- Elektromagnetilise ühilduvuse direktiiv 2014/30/EL madalpingesüsteeme käsitlev direktiiv 2014/35/EL; Direktiiv 2011/65/EL teatavate ohtlike ainete kasutamise piiramise kohta elektri- ja elektroonikaseadmetes;
- Saksamaa toit, igapäevased tooted ja 1. septembri 2005. aasta toidukoodeks (LFGB), 30. ja 31. jagu muudatustega, Euroopa Komisjoni (EL) määrus nr 10/2011 koos muudatustega ja soovitustega BfR - globaalne ränne;
- Prantsusmaa dekreet 2007-766 koos muudatustega, DGCCRF-i meetodileht „Vii orgaanilised materjalid - sünteetilised ained“ ja Euroopa Komisjoni (EL) määrus nr 10/2011 koos muudatustega - ülemaailmne ränne;
- tolliliidi tehniliste eeskirjade 020/2011 "Seadmete elektromagnetiline ühilduvus seadmete elektromagnetilise ühilduvuse kohta" põhinõuded;
- tolliliidi tehniliste eeskirjade 004/2011 „Madalpingesüsteemide ohutusest, madalpingeseadmete ohutusest“ põhinõuded.

15 HERSTELLERGARANTIE

Seadme garantiaeg on 24 kuud alates ostukuu päevast tingimusel, et on järgitud vastavas kasutusjuhendis olevaid reegleid ja tööttingimusi.

Seadme ohutu ja pikaajalise töö tagamiseks järgige juhiseid. Kui seade ei tööta korralikult, pöörduge klienditeeninduse poole.

Tootja jätab endale õiguse seadme kujunduses muudatusi teha.

Garantii ei kehti järgmistel juhtudel:

- Kui seadet on kasutatud käesoleva kasutusjuhendi nõudeid rikkudes;
- Kahju korral, mis on tekitatud tahtliku või vale tegevuse tagajärvel ebaõige käitlemise või hooletusse jätmise tagajärvel;
- Seadme korpuse kahjustumise korral väliste mehaaniliste mõjude, muljumiste, purunemiste jms tagajärgede tõttu, mis näitavad, et korpuist on avatud või demonteritud, juhul kui üritatud ise parandada väljaspool amelikke teeninduskeskusi, kui niiskus on tunginud korpusesse või kui see on koku puutunud agressiivsete mõjuritega, mis on mõjutanud või muutnud seadme disaini, kui on rikutud hoiustamise, transpordi ja muid kasutamise reegleid ja nõudeid;
- Kui seadmesse on tinginud öli, tolm, putukad, vedelikud (mis pole möeldud seadmega kasutamiseks) või muud võörkehad.

Seadme ohutu ja pikaajalise töö tagamiseks järgige selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kui seade ei tööta korralikult, pöörduge teeninduskeskuse või maaletooja poole. Tootja jätab endale õiguse seadme kujunduses muudatusi teha.

A HOIATUS

Ärge proovide seadet ise parandada, vsastasel juhul on garantii kehtetu. Hoolduse ja remondi osas pöörduge spetsialiseeritud klienditeeninduse poole (agu-baby.ee).



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;
- Règlement (UE) №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) №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 TPTC 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
avec réservoir d'eau – 1 pièce
- 2 Bouchon de l'entraîneur – 1 pièce
- 3 Couvercle décoratif
du réservoir d'eau – 1 pièce
- 4 Couvercle du réservoir
d'eau – 1 pièce
- 5 Panier vapeur – 1 pièce
- 6 Couvercle du bol – 1 pièce

- 7 Bol du blender – 1 pièce
- 8 Lames – 1 pièce
- 9 Joint d'étanchéité – 1 pièce
- 10 Bague de verrouillage – 1 pièce
- 11 Spatule – 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



Bouton pour mettre en marche le blender

Bouton pour mettre en marche
le chauffage de l'eau

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 MARCHE



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.



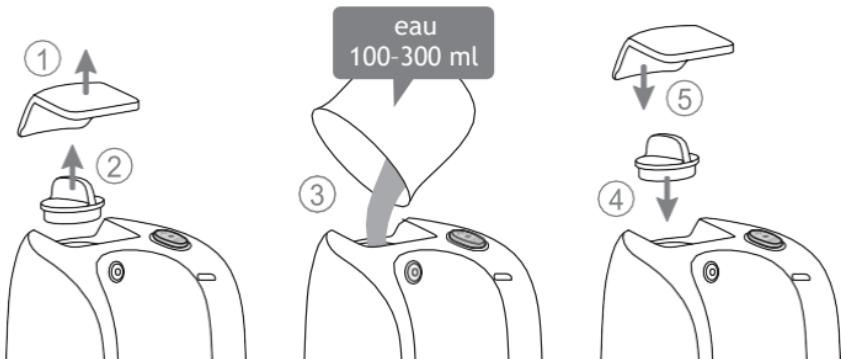
Prenez des précautions avec des lames: elles sont extrêmement coupantes!

Laissez l'appareil et ses composants sécher.

REmplissage du réservoir d'eau

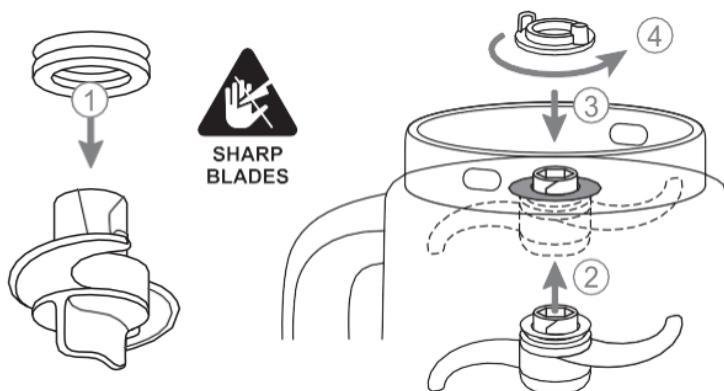
- 1 Enlevez le couvercle du réservoir d'eau (3), en le tirant doucement.
- 2 Ouvrez le réservoir d'eau en tirant sur le couvercle du réservoir d'eau (4).
- 3 Remplissez le réservoir avec de l'eau.
- 4 Fermez le réservoir d'eau en plaçant le couvercle en place.

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.

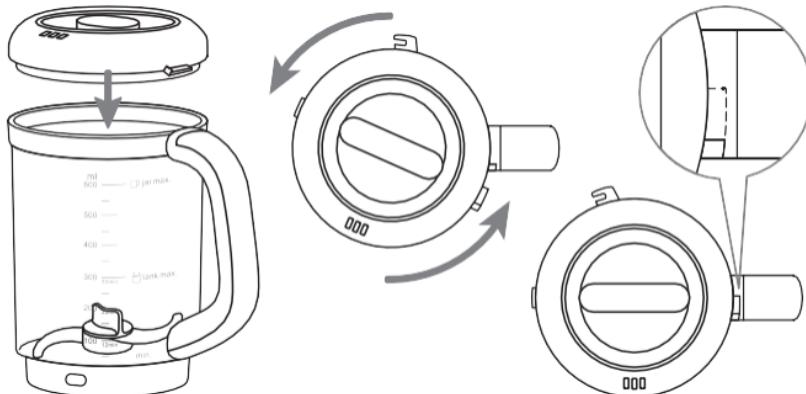
ATTENTION

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

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 «CUISISON 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 Appuez 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
Fruits	Pomme	5
	Orange	10
	Pêche	10
	Poire	5
	Ananas	15
	Prune	10
Légumes	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
Viande	Poulet, boeuf, agneau, porc etc.	20
Poisson	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.

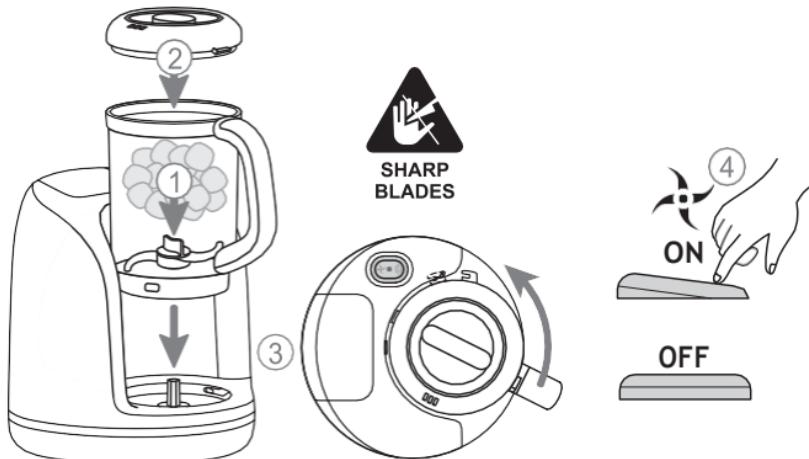
Pour de longues périodes de cuisson à la vapeur, lorsque le réservoir devient vide, il est nécessaire de:

- 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.

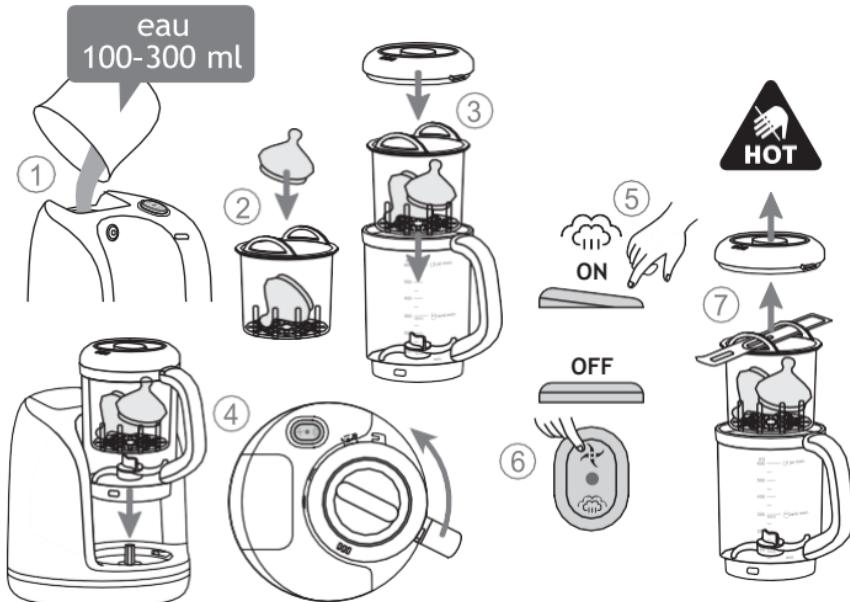
Avant utilisation en mode «blender», assurez-vous que le bol du blender est positionné correctement*.

*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 MARCHE 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.

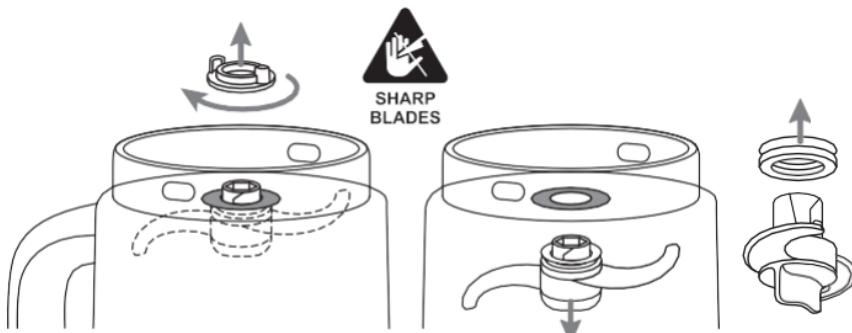
10 NETTOYAGE DE L'APPAREIL



- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau.
- N'utilisez pas de nettoyants 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.



R Rinsez 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.

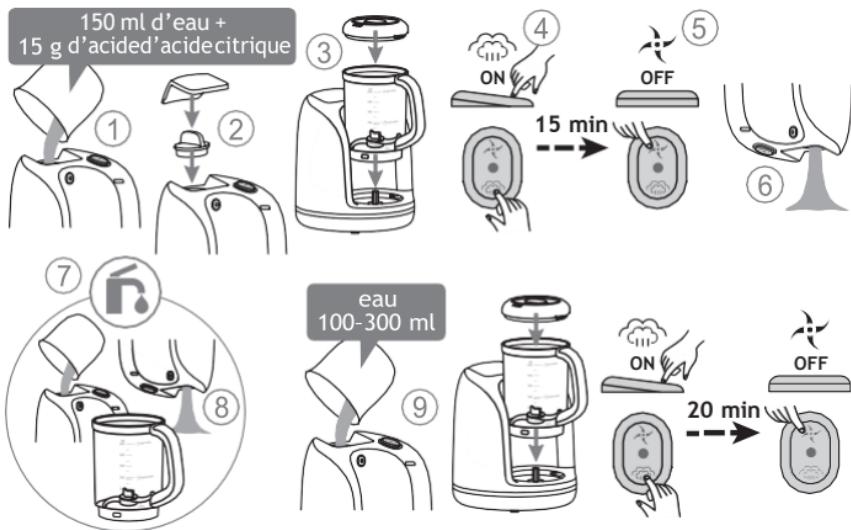
DÉTARTRER LE RÉSERVOIR D'EAU

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

A 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) №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) №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.

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 mentionées 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).

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: <ul style="list-style-type: none">• 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.

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



The product 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.

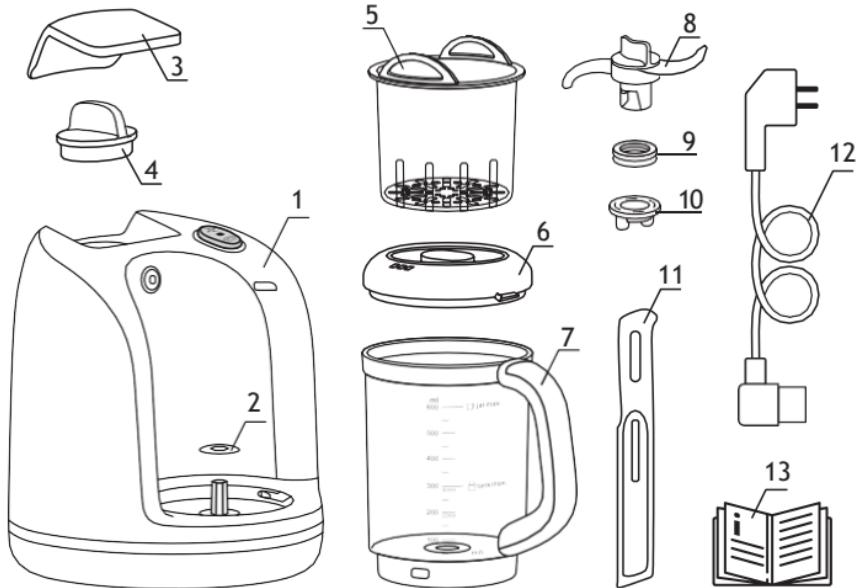
3 SCOPE OF APPLICATION

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 watertank – 1 pc. | 8 Blade assembly – 1 pc. |
| 2 Blades shaft cover – 1 pc. | 9 Blade stand seal ring – 1 pc. |
| 3 Watertank decorative cap – 1 pc. | 10 Blade stand – 1 pc. |
| 4 Water tank cover – 1 pc. | 11 Spatula – 1 pc. |
| 5 Steaming basket – 1 pc. | 12 Powercable – 1 pc. |
| 6 Blender bowl cover – 1 pc. | 13 User manual – 1 pc. |
| 7 Blender bowl – 1 pc. | |

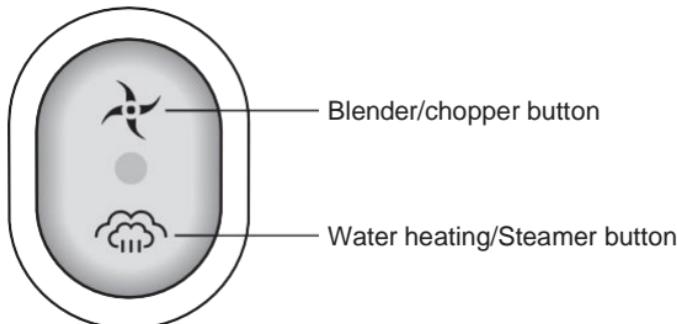
5 BASIC SPECIFICATIONS

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.

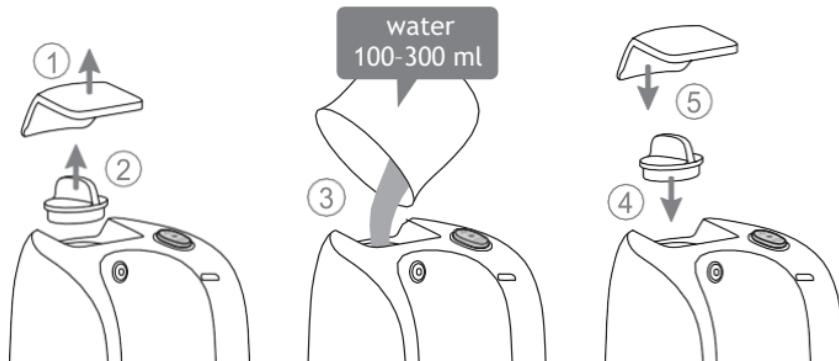


Be careful when handling blades: they are very sharp!

Dry the device and its parts.

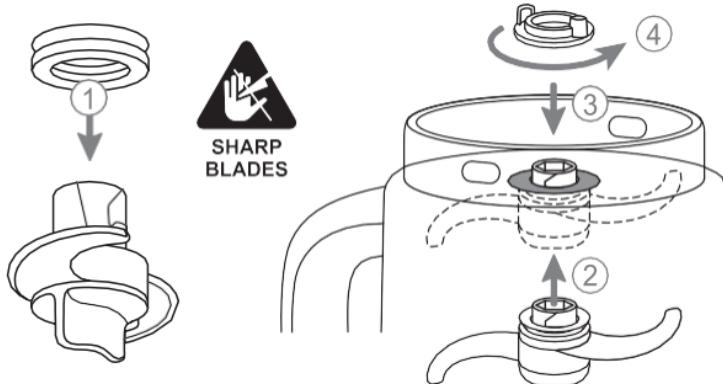
FILLING THE WATER TANK

- 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.

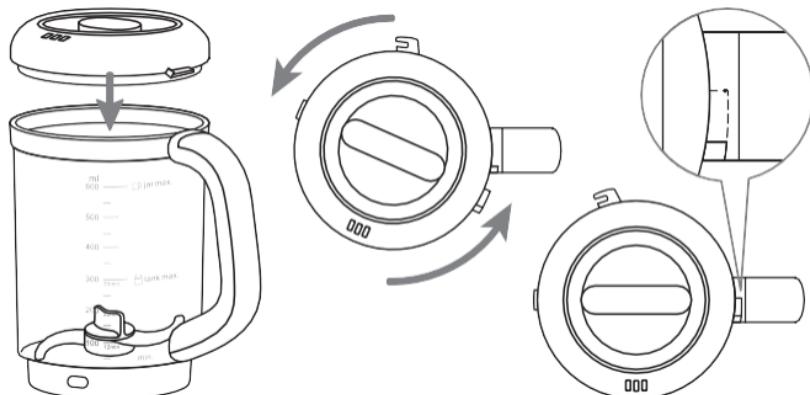


IMPORTANT

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.

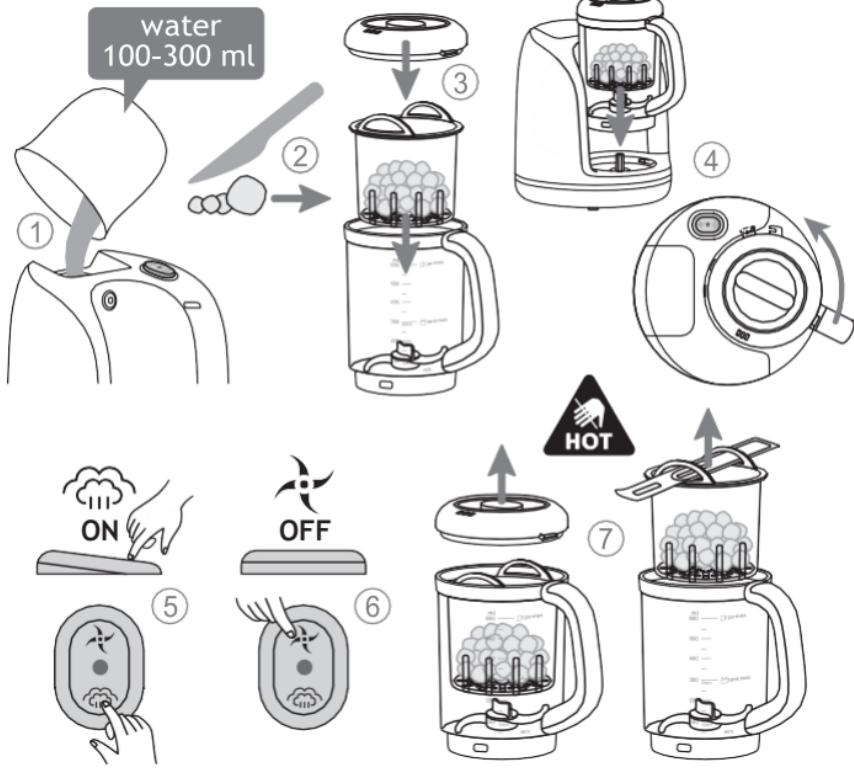


9 OPERATING PRINCIPLES AND PROCEDURES



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

Meat	Chicken, beef, lamb, pork etc.	20
Fish	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.

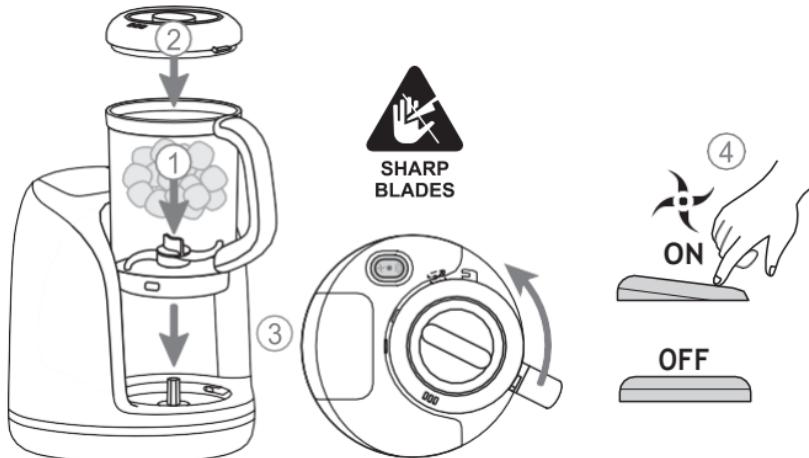
For longer periods of steaming, when the water in the tank ends, you should:

- suspend the cooking process and wait for 5 minutes;
- open the watertank;
- 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.

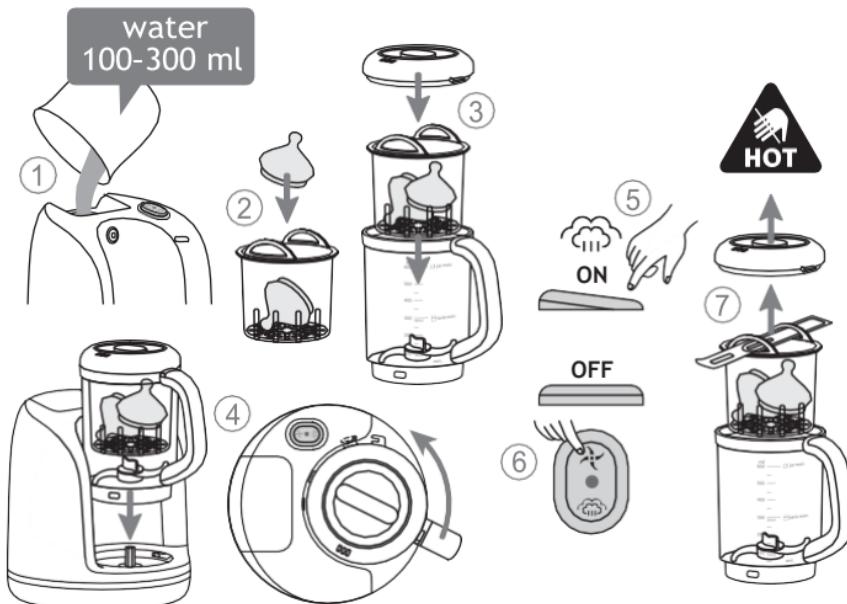
Before using the mixing function, make sure that the blender bowl is properly installed*.

*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 steamerbutton.
- 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

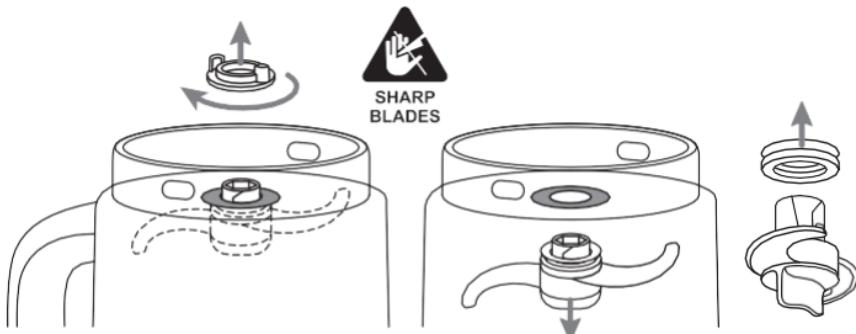


- Clean the device after each use.
- Never immerse the main unit in water.
- Do not use abrasive cleaners.
- Never pour bleach or chemical sterilizing solutions/tablets into the device.

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 watertank»).
- Check the steam outlet and clean it if necessary.
- Always keep the water tank dry.

WATER TANK DESCALING

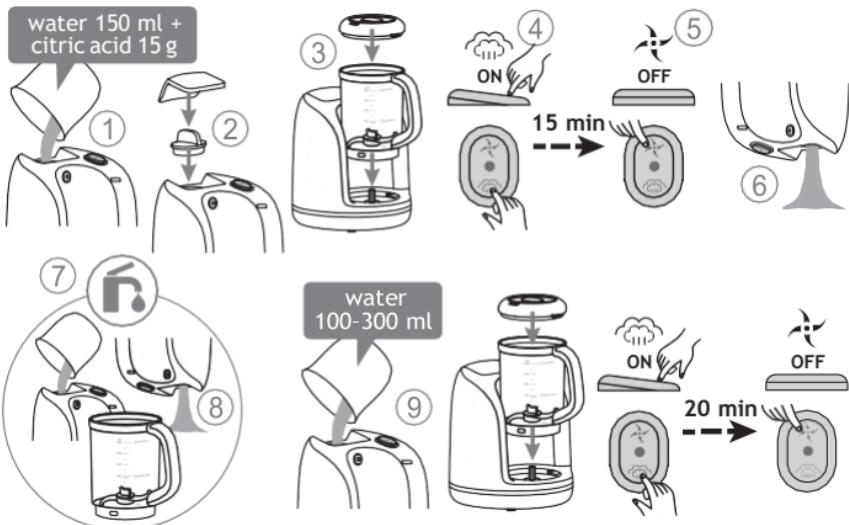
Limescale may accumulate on the bottom of the water tank during prolonged use of the device. Therefore, the water tank should be cleaned regularly, once every 1–4 weeks.

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 off 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 °C to +40 °C with relative humidity up to 75 %.
- The device should be operated within the temperature range from +10 °C to +40 °C with relative humidity up to 65 %.
- The device should be stored within the temperature range from +10 °C to +30 °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).

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 спиртовыми 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 напару;
- стерилизации бутылочек и аксессуаров;
- измельчения.

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ



- 1 Основной блок сконтейнером для воды – 1 шт.
- 2 Крышка вала лезвий – 1 шт.
- 3 Крышка контейнера для воды – 1 шт.
- 4 Заглушка – 1 шт.
- 5 Чаша измельчителя – 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.

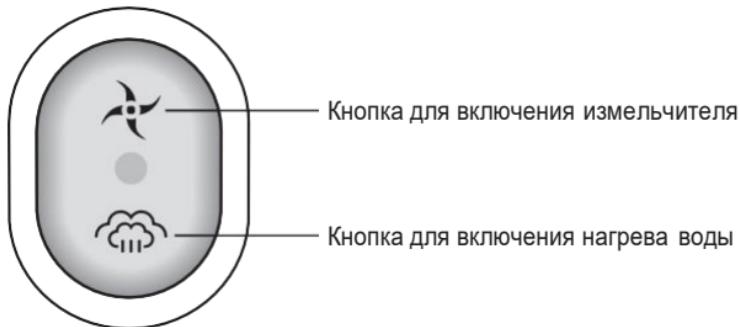
5 ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики

Тип	Мини кухонный комбайн
Модель	MFP6
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 °C до +30 °C с максимальной относительной влажностью воздуха не более 65 %
Условия транспортировки	От –10 °C до +40 °C с максимальной относительной влажностью воздуха не более 75 %
Условия эксплуатации	От +10 °C до +40 °C 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 перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами.

Повреждение шнура может привести к неполадкам, не соответствующим условиям гарантии.

- Периодически проверяйте электрический шнур на предмет возможных повреждений.
- Никогда не используйте прибор с поврежденным шнуром или штепселем.
- 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 остыть 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.



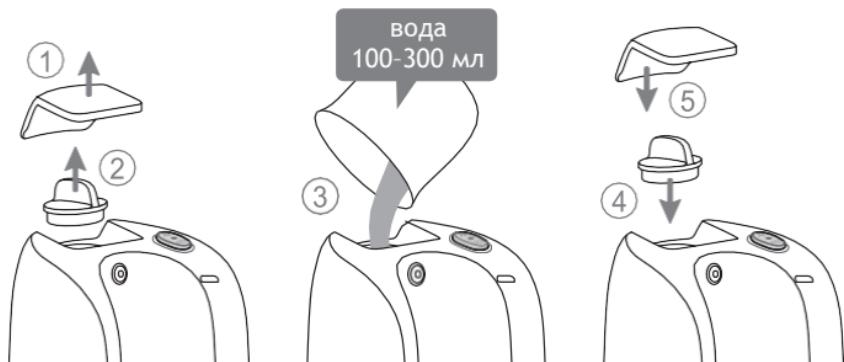
Перед первым использованием прибора мы советуем очистить контейнер, лезвия, корзину для приготовления пищи, крышки в мыльной воде или в посудомоечной машине. Сам корпус прибора протрите влажной тканью.



Будьте осторожны при обращении с лезвиями: они очень острые! Дайте прибору и его частям высохнуть.

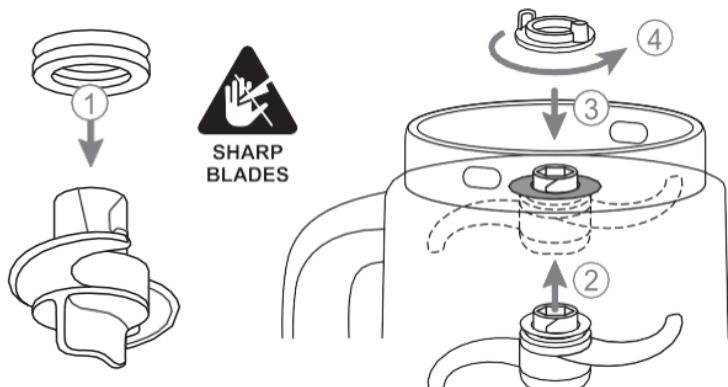
НАПОЛНЕНИЕ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВОДЫ

- 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 шпиндель лезвия.



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



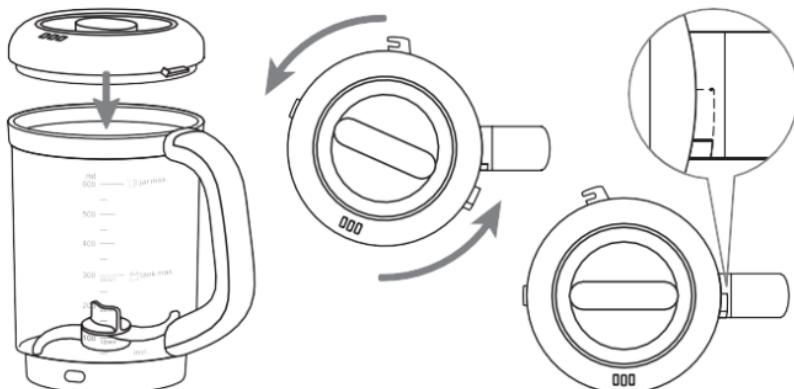
ВАЖНО

Потяните за стопорное кольцо (10), чтобы проверить, правильно ли ввинчивается 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 доупора.
- 5 Нажмите кнопку подачи пара .



- Когда процесс приготовления завершен, отключите нагрев воды, отщелкнув кнопку подачи пара. Для этого слегка надавите на кнопку .
- Откройте крышку и выньте корзину, используя лопатку (11). Пища 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
Фрукты	Яблоко	5
	Апельсин	10
	Персик	10
	Груша	5
	Ананас	15
	Слива	10
Овощи	Спаржа	10
	Брокколи	20
	Морковь	15
	Цветная капуста	15
	Сельдерей	15
	Цукини	15
	Фенхель	15
	Фасоль	20
	Лук-порей	15
	Лук	15
	Горох	20
	Перец	15
	Картофель	20

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.

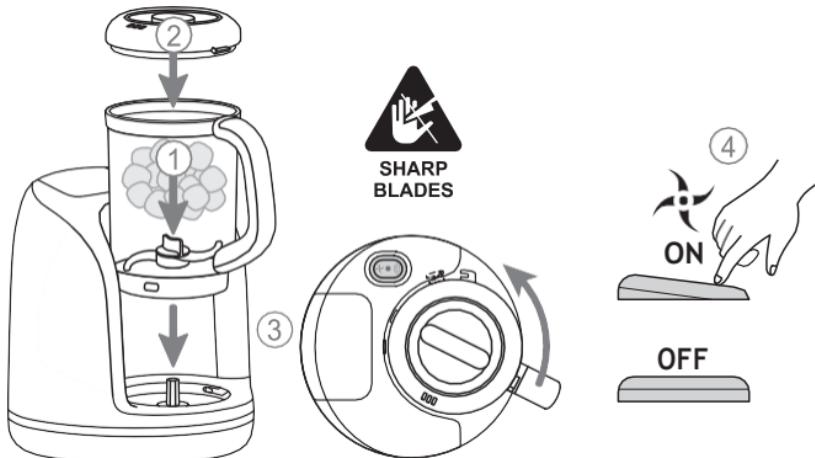
Для более длительных периодов готовки на пару, когда вода в контейнере заканчивается, вам необходимо:

- 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.

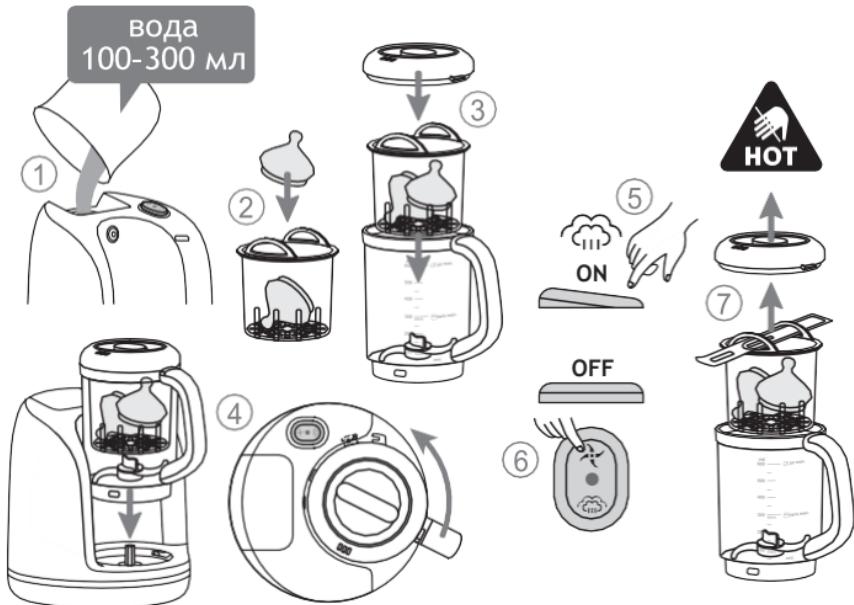
Перед использованием функции смещивания убедитесь, что чаша измельчителя установлена правильно*.

*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 доупора.
- 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

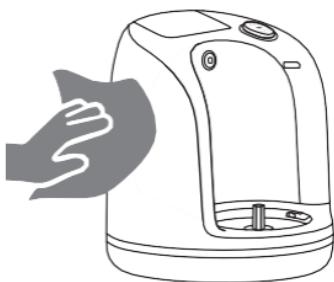
Как только контейнер для воды опустеет во время работы, нагрев воды отключится. В этом случае добавьте воду в контейнер для воды и устройство продолжит работу.



ВНИМАНИЕ

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

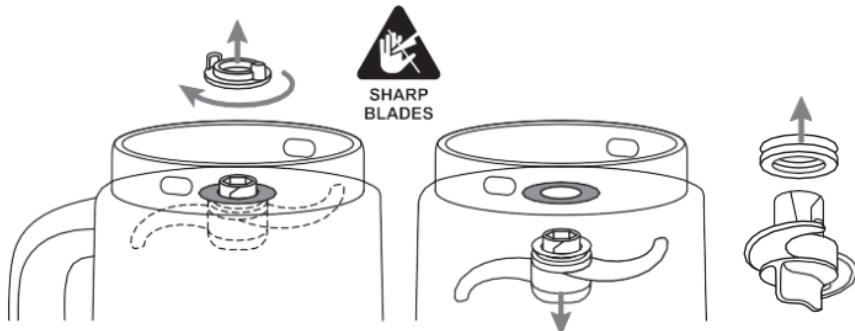
10 ОЧИСТКА ПРИБОРА



- 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.

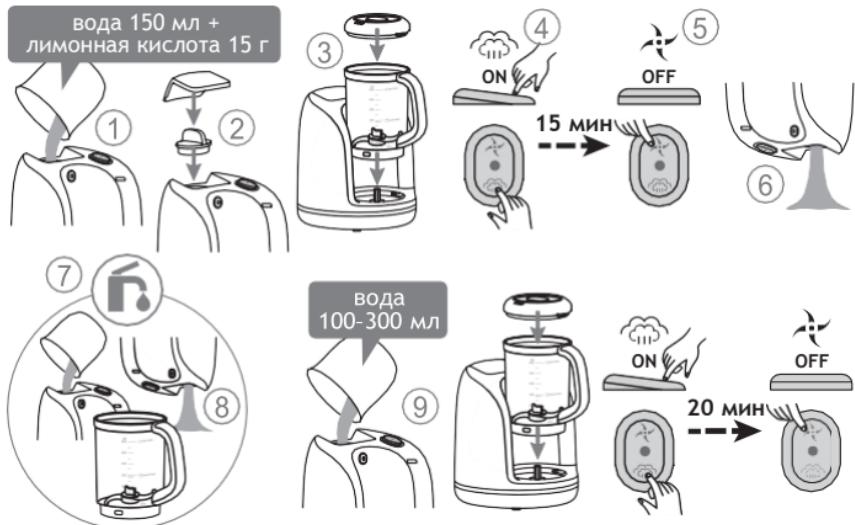
- При необходимости используйте сухую ткань для очистки основного блока.
- Проверьте контейнер для воды и очистите его, если это необходимо (см. раздел «Инструкция по очистке контейнера для воды»).
- Проверьте отверстие выхода пара и очистите его, если это необходимо.
- Всегда держите контейнер для воды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

A 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 поможете предупредить возможное отрицательное влияние прибора на окружающую среду и здоровье людей.

- В целях охраны окружающей среды прибор нельзя утилизировать вместе с домашним (бытовым) мусором. Утилизация должна производиться в соответствии с местными законодательными нормами.
- Прибор следует утилизировать согласно Директиве EC 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 авторизированного 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).

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 verkäufes
Date de la vente
Date of purchase
Дата продажи

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

UnterschriE des verkäufers
Signature du vendeur
Signature of salesperson
Подпись продавца

Ausstattung und Funktionsweise des Geräts werden in Anwesenheit vom Käufer geprüE.
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
UnterschriE des käufers
Signature de l'acheteur
Signature of purchaser
Подпись покупателя



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).



AGU[®] ADVANCED
GROWING
UP



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