

Mambo

cecotec

Mambo 12090
Mambo 12090 Habana

Robot de cocina / Food processor



cecotec

Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Handleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	12
Istruzioni di sicurezza	15
Instruções de segurança	18
Veiligheidsvoorschriften	21
Instrukcje bezpieczeństwa	23
Bezpečnostní pokyny	26

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	29
2. Accesorios	29
3. Antes de usar	33
4. Funciones y recomendaciones	34
5. Limpieza y mantenimiento	37
6. Resolución de problemas	38
7. Aplicación móvil	39
8. Especificaciones técnicas	39
9. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	40
10. Garantía y SAT	40
11. Copyright	41

INDEX

1. Parts and components	42
2. Accessories	42
3. Before use	46
4. Functions and recommendations	47
5. Cleaning and Maintenance	49
6. Troubleshooting	50
7. Mobile App	51
8. Technical specifications	52
9. Disposal of old electrical appliances	52
10. Technical support and warranty	52
11. Copyright	53

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	54
2. Accessoires	54
3. Avant utilisation	58
4. Fonctions et recommandations	59
5. Nettoyage et entretien	62
6. Résolution de problèmes	63
7. APP pour Smartphone	65
8. Spécifications techniques	65
9. Recyclage des équipements électriques et électroniques	65
10. Garantie et SAV	66
11. Copyright	66

INHALT

1. Teile und Komponenten	67
2. Zubehör	67
3. Vor dem Gebrauch	72
4. Funktionen und Empfehlungen	72
5. Reinigung und Wartung	75
6. Problembehebung	76
7. App	77
8. Technische Spezifikationen	78
9. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	78
10. Garantie und Kundendienst	78
11. Copyright	79

INDICE

1. Parti e componenti	80
2. Accessori	80
3. Prima dell'uso	84
4. Funzioni e consigli	85
5. Pulizia e manutenzione	88
6. Risoluzione dei problemi	89
7. App	90
8. Specifiche tecniche	90
9. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	91
10. Garanzia e SAT	91
11. Copyright	92

ÍNDICE

1. Peças e componentes	93
2. Acessórios	93
3. Antes de usar	97
4. Funções e recomendações	98
5. Limpeza e manutenção	101
6. Resolução de problemas	102
7. Aplicação móvel	103
8. Especificações técnicas	103
9. Reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos	104
10. Garantia e SAT	104
11. Copyright	105

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	106
2. Accessoires	106
3. Voor u het toestel gebruikt	110
4. Functies en aanbevelingen	111
5. Schoonmaak en onderhoud	114
6. Probleemoplossing	115
7. Mobiele Applicatie	116
8. Technische specificaties	117
9. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	117
10. Garantie en technische ondersteuning	117
11. Copyright	118

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	119
2. Akcesoria	119
3. Przed użyciem	123
4. Funkcje i zalecenia	124
5. Czyszczenie i konserwacja	127
6. Rozwiązywanie problemów	128
7. Aplikacja mobilna	129
8. Dane techniczne	129
9. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	130
10. Gwarancja i Serwis pomocy technicznej	130
11. Copyright	131

OBSAH


1. Části a složení	132
2. Příslušenství	132
3. Před použitím	136
4. Funkce a doporučení	136
5. Čištění a údržba	139
6. Řešení problémů	140
7. Mobilní aplikace	141
8. Technické specifikace	142
9. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	142
10. Záruka a technický servis	142
11. Copyright	143

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el producto. Guarde este manual para referencias futuras o nuevos usuarios.

- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, manteniendo una distancia mínima de seguridad desde el borde de la encimera para evitar que se caiga.
- Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No es apropiado para usos comerciales o industriales.
- No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte del producto en agua o cualquier otro líquido, ni exponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe.
- No deje el dispositivo sin supervisión.
- Apague el dispositivo y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios, desmontar o montar el producto o de acercarse a los elementos que puedan cortar o moverse.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- No retire la tapa del producto cuando esté hirviendo agua o durante el funcionamiento del dispositivo.
- No utilice ningún accesorio que no haya sido recomendado por Cecotec ya que podría ocasionar daños.
- Compruebe el estado del cuerpo principal, la jarra, la vaporera

y los demás componentes para comprobar que no haya daños. Si detecta cualquier daño, no utilice el dispositivo.

- Asegúrese de que las cuchillas están montadas correctamente, con el anillo de sellado en su posición, antes de utilizar el dispositivo.
- Al cocinar con temperatura, no bloquee el vaso medidor.
- Déjelo en la posición de desbloqueo o no lo coloque para facilitar la salida de vapor.
- Después de cocinar con temperatura, espere mínimo 3 minutos a que el dispositivo se enfríe antes de abrirlo.
- Si el producto dejara de funcionar de forma inesperada, apáguelo y desconéctelo de la toma de corriente inmediatamente.
- No intente reparar el dispositivo por su propia cuenta.
- El orificio en la tapa del producto solo se puede cubrir con el vaso medidor. No utilice paños ni cualquier otro objeto.
- No exceda la marca de "máx." en el cuerpo principal del producto.
- Asegúrese de que la tapa está correctamente colocada en su posición antes de ponerlo en funcionamiento y no la abra hasta que el producto haya parado de funcionar.
- La superficie del producto puede alcanzar temperaturas elevadas durante el funcionamiento, por encima de los 60 °C. Utilice algún tipo de protección para tocarlo o moverlo. 
- Tenga cuidado al manejar las cuchillas del producto durante la limpieza y en el vaciado de la jarra.
- Al utilizar la vaporera siga las indicaciones que se detallan en este manual.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que la vaporera y la jarra están correctamente encajadas.

- Cuando la utilice a velocidades altas, coloque la tapa y asegúrese de que está bien cerrada.
- No exponga ninguna de las partes del cuerpo al vapor emitido durante el funcionamiento.
- Asegúrese de que las rejillas de ventilación de la parte trasera del producto no están cubiertas o bloqueadas para evitar que el producto se dañe.
- El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años si están continuamente supervisados.
- Este producto puede ser usado por niños/as de a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica. No permita que los niños jueguen con el dispositivo.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado por niños o cerca de ellos.


SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
- Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface, keeping a safe distance from the edge of the countertop to avoid it from falling.
- This product is designed only for household use. It is not

suitable for commercial or industrial use.

- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid, nor expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug.
- Do not leave the appliance unattended.
- Always turn the appliance off and disconnect it from the power supply before changing accessories, disassembling or assembling the product or approaching cutting or moving elements.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- Do not remove the product's cover when boiling water or during operation.
- Do not use any accessory that has not been recommended by Cecotec, as they might cause injuries or damage.
- Check the main body, jar, steamer and other components regularly for damage. If any damage is detected, do not use the appliance.
- Make sure the blades are properly assembled, with the sealing ring in place, before operating the device.
- When cooking with temperature setting, do not lock the measuring cup.
- Place it in the unlocked position or remove it for a better steam release.
- After cooking with temperature settings, wait at least 3 minutes until the appliance has completely cooled down before opening it.
- If the product stops working unexpectedly, turn it off and switch it off immediately from the power supply.

- Do not try to repair the device by yourself.
- The gap on the product's cover can only be covered with the measuring cup. Do not use clothing or other objects.
- Do not exceed the "max." mark on the product's main body.
- Make sure the cover is properly placed in its position before operating and do not open it until the product stops operating.
- The product's surface may reach high temperatures when operating over 60 °C. Use some type of protection to touch or move it. 
- Be careful when handling the product's blades during cleaning and jar emptying.
- When using the steamer, follow the indications detailed in this manual.
- Keep this appliance and its power cord out of reach of children.
- Make sure the steamer and the jar are properly fixed.
- When using it at high speeds, use it only with its cover in the correct place.
- Do not expose any body part to the steam produced during operation.
- Make sure the vents on the product's back are not covered or blocked to avoid the appliance from damaging.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.


- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit et que la prise possède une connexion à terre.
- Placez l'appareil sur une surface plate, stable et résistante à la chaleur, en maintenant une distance de sécurité depuis le bord du plan de travail pour éviter qu'il ne tombe.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Il n'est pas approprié pour un usage commercial ni industriel.
- Ne submergez pas le câble, la prise ni aucune autre partie du produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide et n'exposez pas les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant avant de changer les accessoires, démonter ou monter le produit ou de vous approcher des éléments qui peuvent couper ou bouger.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Ne retirez pas le couvercle du produit lorsque l'eau est en

train de bouillir ou pendant le fonctionnement de l'appareil.

- N'utilisez aucun accessoire qui ne soit pas recommandé par Cecotec, cela pourrait endommager le produit.
- Vérifiez que l'unité principale, le bol, le cuit-vapeur et les autres composants ne possèdent pas de dommages visibles. Si vous détectez un dommage, n'utilisez pas l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les lames soient montées correctement avec l'anneau de scellage à sa place.
- Ne bloquez pas le gobelet doseur si vous êtes en train de cuisiner avec des températures élevées.
- Ne mettez pas le gobelet doseur ou laissez-le dans la position de déblocage.
- Après avoir cuisiné avec température, attendez au moins 3 minutes à ce que l'appareil refroidisse avant de l'ouvrir.
- Si le produit arrête de fonctionner de manière inattendue, éteignez-le et débranchez-le de la prise de courant immédiatement.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- L'orifice du couvercle du produit peut uniquement être recouvert avec le gobelet doseur. N'utilisez pas de torchons ni d'autres objets.
- Ne dépassez pas la marque « MAX » qui se trouve sur l'unité principale du produit.
- Vérifiez que le couvercle est correctement placé avant de mettre l'appareil en fonctionnement et ne l'ouvrez pas jusqu'à ce que l'appareil ait arrêté de fonctionner.
- La surface du produit peut atteindre des températures très élevées pendant le fonctionnement, au-dessus de 60 °C. Utilisez de la protection pour toucher ou déplacer l'appareil. 
- Faites bien attention lorsque vous manipulez les lames de l'appareil pendant le nettoyage et la vidange.
- Pour utiliser le cuit-vapeur suivez les indications présentes

dans ce manuel.

- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Assurez-vous que le plateau vapeur et le bol soient correctement emboîtés.
- Lorsque vous utilisez l'appareil avec des vitesses élevées, placez le couvercle et vérifiez s'il est bien fermé.
- N'exposez aucune des parties de l'unité à la vapeur émise pendant le fonctionnement.
- Assurez-vous que les grilles de ventilation de la partie arrière du produit ne soient pas recouvertes ou bloquées pour éviter que le produit ne s'abîme.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Il peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés constamment.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit. Une surveillance stricte est nécessaire s'il est utilisé par ou à côté d'enfants.

SICHERHEITSHINWEISE


Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für künftigen Benutzer auf.

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung

übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, gerade und hitzebeständige Oberfläche. Halten Sie den ausreichenden Sicherheitsabstand zum Rand der Arbeitsfläche, um Fallen zu vermeiden.
- Dieses Produkt ist nur zur Nutzung in privaten Haushalten bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen bzw. industriellen Gebrauch geeignet.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbaren Teile des Gerätes nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht in Berührung mit Wasser kommen. Stellen Sie sicher, dass Sie Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie die Verbindung mit der Steckdose, bevor Sie die Zubehöre wechseln, zerlegen, das Produkt zusammenbauen oder vor der Annäherung an scharfen und beweglichen Elementen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um jegliche Art von Gefahr zu vermeiden.
- Entfernen Sie niemals den Deckel des Produktes beim Kochen des Wassers oder während des Betriebs des Gerätes.
- Verwenden Sie niemals Zubehörteile, die nicht von Cecotec empfohlen wurden, da sie Schäden verursachen könnten.
- Überprüfen Sie das Hauptgerät, den Krug, den Dampfgarer und die anderen Zubehöre, um auf sichtbaren Schäden zu überprüfen. Verwenden Sie nicht das Gerät, wenn Sie sichtbaren Schäden bemerken.
- Hinweis: Vergewissern Sie sich, dass alle Teile

ordnungsgemäß vor Inbetriebnahme montiert sind und in gutem Zustand sich befinden.

- Versuchen Sie nicht, bei dieser Temperatur Lebensmittel zu kochen.
- Lassen Sie ihn in der Freigabe-Stellung oder stellen Sie es nicht auf „Erleichterung des Dampfauslass“.
- Warten Sie mindestens 3 Minuten nach jedem Gebrauch für Abkühlung, bevor Sie den Deckel entfernen.
- Schalten Sie sofort das Gerät aus und trennen Sie die Verbindung mit der Steckdose, wenn das Gerät unerwartet nicht mehr funktioniert.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Der Loch-Deckel kann nur mit der Messlöffel abdecken werden. Verwenden Sie kein Tuch oder andere Gegenstände.
- Überschreiten Sie die „Max“-Markierungen nicht. Reinigen Sie den Hauptkörper nicht in der Spülmaschine.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel richtig eingesetzt ist, vor der Inbetriebnahme und machen Sie den nicht auf, bis das Gerät beendet hat.
- Die Oberfläche des Gerätes kann beim Verwenden hohe Temperaturen, über 60 Grad, erreichen. Verwenden Sie irgendeine Art von Schutz, um es zu berühren oder  bewegen.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den Mixmessern während der Reinigung und beim Entleeren des Behälters.
- Befolgen Sie bei der Verwendung des Dampfgarers die Anweisungen in dieser Anleitung.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie, dass das Dampfgarer und der Koch exakt passen.
- Bei hohen Geschwindigkeiten, setzen Sie den Deckel auf und

vergewissern Sie sich, dass er fest ist.

- Setzen Sie keinem Teil des Körpers auf Wasserdampfemissionen während des Betriebs.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsgitter an der Rückseite nicht abgedeckt oder gesperrt sind, um Schaden zu vermeiden.
- Das Gerät darf von Kindern von 0 bis 8 Jahren nicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern erst ab 8 Jahren benutzt werden, aber nur wenn die sie beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät darf von Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Benutzung durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder ihnen eine Einweisung im ordnungsgemäßen und sicheren Umgang gegeben wurde und sie die mit dem Gerät verbundenen Risiken verstanden haben und richtig einschätzen können.
- Beaufsichtigen Sie kleine Kinder, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besonders genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.


ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere le istruzioni d'uso e sicurezza prima di usare il prodotto. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia di terra.
- Collocare il dispositivo su di una superficie piana, stabile e

- resistente al calore, mantenendo una distanza minima di sicurezza dal bordo del piano di lavoro per evitare che cada.
- Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso professionale. Non è appropriato per uso commerciale o industriale.
 - Non sommergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte del prodotto in acqua o all'interno di qualsiasi altro liquido, né esporre le componenti elettriche all'acqua. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa.
 - Non lasciare il dispositivo senza supervisione.
 - Spegnerne il dispositivo e scollegarlo dalla corrente prima di cambiare gli accessori, smontare o montare il prodotto o di avvicinarsi agli elementi taglienti o mobili.
 - Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione alla ricerca di danni visibili. Se il cavo dovesse presentare danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo.
 - Non ritirare il coperchio del prodotto quando sta bollendo l'acqua o durante il funzionamento del dispositivo.
 - Non utilizzare nessun accessorio non suggerito da Cecotec, potrebbe provocare danni.
 - Verificare lo stato del corpo principale, la caraffa, la vaporiera e le restanti componenti per verificare che non vi siano danni. Non utilizzare il dispositivo in caso di danni.
 - Verificare che tutte le lame siano montate correttamente e in buone condizioni prima di utilizzare il dispositivo.
 - Quando si cucina con temperatura, non bloccare il misurino.
 - Lasciare in posizione di sbloccaggio o non collocare per rendere facile l'uscita del vapore.
 - Dopo aver cucinato con temperatura, attendere almeno 3 minuti per lasciare raffreddare il dispositivo prima di aprirlo.
 - Se il prodotto dovesse smettere di funzionare

inaspettatamente, spegnerlo e scollegarlo immediatamente dalla corrente.

- Non cercare di riparare il dispositivo per conto proprio.
- L'orifizio sul coperchio del prodotto può essere coperto solamente con il misurino. Non utilizzare panni né qualsiasi altro oggetto.
- Non eccedere l'indicatore max. nel corpo principale del prodotto.
- Verificare che il coperchio sia collocato correttamente al suo posto prima di metterlo in funzionamento e non aprirlo fino a che il prodotto non abbia terminato.
- Durante il funzionamento, la superficie del dispositivo può raggiungere temperature elevate al di sopra dei 60 °C. Utilizzare una protezione per toccarlo o muoverlo. 
- Maneggiare con cura le lame del prodotto durante la pulizia e mentre si svuota la caraffa.
- Quando si utilizza la vaporiera, seguire le istruzioni fornite in questo manuale.
- Mantenere l'apparato e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Verificare che la vaporiera e la caraffa siano correttamente installate.
- Quando si usa a velocità alte, collocare il coperchio e verificare che sia ben chiuso.
- Non esporre le parti del corpo al vapore emesso durante il funzionamento.
- Verificare che le griglie di ventilazione della parte posteriore del prodotto non siano coperte o bloccate per evitare di danneggiare il prodotto.
- L'apparato non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Questo elettrodomestico può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni di età sotto la sorveglianza continua di un adulto.

- Questo prodotto può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto sorveglianza o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparato in una forma sicura e comprendono i rischi che lo stesso implica.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto. È necessario sorvegliare rigidamente nel caso in cui il prodotto venga utilizzato da o vicino a bambini.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia as seguintes instruções atentamente antes de usar o produto. Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.

- Certifique-se de que a tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Coloque o dispositivo sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor, mantendo uma distância mínima de segurança desde o limite da bancada para evitar que se caia.
- Este produto foi concebido exclusivamente para uso doméstico. Não está apropriado para usos comerciais ou industriais.
- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do produto na água ou qualquer outro líquido nem exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Não deixe o dispositivo sem supervisão.
- Desligue o dispositivo e desconecte da corrente elétrica antes de trocar os acessórios, desmontar ou montar a jarra ou antes de que se aproxime dos elementos que possam cortar.

- Inspecione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não retire a tampa do produto quando este estiver a ferver água ou durante o funcionamento do dispositivo.
- Não utilize nenhum acessório que não tenha sido recomendado pela Cecotec, já que poderá causar danos.
- Verifique o estado do corpo principal, da jarra, da vaporeira e dos outros componentes para garantir que não tenham nenhum dano. Não utilize o dispositivo se detetar danos.
- Certifique-se de que as lâminas estejam montadas corretamente com o anel vedante na sua posição correta antes de usar o dispositivo.
- Ao cozinhar com temperatura, não bloqueie o copo doseador.
- Deixe na posição de desbloqueio ou não o coloque para facilitar a saída de vapor.
- Depois de cozinhar com temperatura e antes de abrir a tampa, espere no mínimo 3 minutos para que o dispositivo arrefeça.
- Se o produto deixar de funcionar de forma inesperada, desligue e desconecte da corrente elétrica imediatamente.
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria.
- O orifício na tampa do produto só poderá ser coberto com o copo doseador. Não utilize panos nem qualquer outro objeto.
- Não exceda a marca de "MAX" no corpo principal da jarra.
- Certifique-se de que a tampa esteja corretamente colocada na sua posição antes de pô-lo em funcionamento e não a abra até que o produto tenha deixado de funcionar.
- A superfície do produto pode alcançar temperaturas elevadas durante o funcionamento, por cima dos 60 °C. Utilize algum tipo de proteção para o tocar ou mover.

- Tenha cuidado ao manejar as lâminas do produto durante a limpeza e ao esvaziar a jarra.
- Ao utilizar a vaporeira, siga as instruções dadas neste manual.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças.
- Certifique-se de que a vaporeira e a jarra estejam corretamente encaixadas.
- Quando usar a velocidades altas, coloque sempre a tampa e certifique-se de que está bem fechada.
- Não exponha nenhuma das partes do corpo ao vapor emitido durante o funcionamento.
- Certifique-se de que as grades de ventilação da parte traseira do produto não estejam cobertas ou bloqueadas para evitar que o produto se danifique.
- O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos se estiveram continuamente sob supervisão.
- Este produto pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estão supervisionados ou tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entendem os riscos que este implica.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto. É necessário dar supervisão estrita se o produto estiver a ser usado perto ou por crianças.



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning die vermeld staat op het classificatielabel van het toestel en dat het stopcontact geaard is.
- Plaats het toestel op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak. Bewaar afstand van de rand van het werkoppervlak om te vermijden dat het toestel valt.
- Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commerciële of industriële gebruik.
- Dompel niet de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het product in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het is ingeschakeld.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens de accessoires te verwisselen, voor u het product in elkaar zet of uit elkaar haalt, of voordat u in de buurt komt van elementen die kunnen snijden of bewegen.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is, dan moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Verwijder het deksel niet als het toestel water aan het koken is of als het ingeschakeld is.
- Gebruik alleen door Cecotec aanbevolen accessoires, andere accessoires zouden schade kunnen veroorzaken.

- Controleer of er geen schade is aan de behuizing, de kan, de stomer en de andere onderdelen. Gebruik het toestel niet als u schade vaststelde.
- Zorg ervoor dat de messen en de afsluitring correct geïnstalleerd zijn voordat u het apparaat gebruikt.
- Blokkeer de maatbeker niet als u kookt met de temperatuurfunctie.
- Zet de maatbeker in de deblokkeerpositie of plaats hem niet zodat de stoom kan ontsnappen.
- Als u de temperatuurfunctie gebruikt, wacht dan minstens 3 minuten tot het apparaat is afgekoeld voordat u het deksel opent.
- Als het toestel onverwacht stopt met werken, schakel het uit en trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- Probeer niet om zelf het product te repareren.
- De opening in het deksel van het product kan alleen afgedekt worden met de maatbeker. Gebruik geen doeken of andere objecten.
- Overschrijdt niet de "max"-markering op het hoofdgedeelte van het product.
- Zorg ervoor dat het deksel correct op de kan staat voordat u het toestel inschakelt. Open het deksel niet voordat het toestel gestopt is met werken.
- Het oppervlak van het toestel kan hoge temperaturen bereiken tijdens de werking, tot boven de 60 °C. Gebruik bescherming om het product aan te raken en te  verplaatsen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de productbladen tijdens het schoonmaken en bij het legen van de kan.
- Volg bij het gebruik van de steamer de aanwijzingen in deze handleiding.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen.


- Zorg ervoor dat de stomer en de kan correct geplaatst zijn.
- Als u de stomer gebruikt op hoge snelheden, plaats dan het deksel en zorg ervoor dat deze goed gesloten is.
- Stel de onderdelen van de behuizing niet bloot aan de stoom die geproduceerd wordt tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat het ventilatierooster aan de achterkant van het product niet bedekt of geblokkeerd is om te voorkomen dat het product beschadigd raakt.
- Het toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit toestel kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder voortdurend toezicht staan.
- Dit toestel kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het toestel en ze de risico's begrijpen die ermee verbonden zijn.
- Zorg dat kinderen niet kunnen spelen met het toestel. Strikt toezicht is noodzakelijk als het toestel gebruikt wordt door kinderen of in de buurt van kinderen.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do przyszłego użytku lub nowych użytkowników.

- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu i że wtyczka jest uziemiona.
- Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i żaroodpornej powierzchni, zachowując minimalną bezpieczną odległość od krawędzi blatu, aby zapobiec jego upadkowi.

- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Nie nadaje się do zastosowań komercyjnych lub przemysłowych.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej części produktu w wodzie lub innej cieczy ani nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Upewnij się, że ręce są całkowicie suche przed dotknięciem wtyczki.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka elektrycznego przed wymianą akcesoriów, demontażem lub montażem produktu lub zbliżaniem się do przedmiotów, które mogą przeciąć lub się przesunąć.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.
- Nie zdejmować nasadki produktu, gdy woda się gotuje lub podczas pracy urządzenia.
- Nie należy używać akcesoriów, które nie są zalecane przez Cecotec, ponieważ mogą spowodować uszkodzenie.
- Sprawdź stan korpusu, dzbanka, parowaru i innych elementów pod kątem uszkodzeń. Jeśli zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenia, nie używaj urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia upewnij się, że ostrza są prawidłowo zamontowane, z pierścieniem uszczelniającym na miejscu.
- Podczas gotowania w temperaturze nie blokuj miarki.
- Pozostaw ją w pozycji odblokowanej lub nie umieszczaj, aby ułatwić uwalnianie pary.
- Po upieczeniu w temperaturze odczekaj co najmniej 3 minuty, aż urządzenie ostygnie, zanim je otworzysz.

- Jeśli produkt nieoczekiwanie przestanie działać, wyłącz go i natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Otwór w pokrywie produktu można przykryć tylko miarką. Nie używaj szmatek ani innych przedmiotów.
- Nie przekraczaj znaku „maks.” na głównej części produktu.
- Przed uruchomieniem upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo założona i nie otwieraj jej, dopóki produkt nie przestanie działać.
- Powierzchnia produktu może osiągać bardzo wysokie temperatury podczas pracy, ponad 60 °C. Używaj jakiejś osłony, aby go dotknąć lub przesunąć.
- Zachowaj ostrożność podczas obsługi ostrzy produktu  podczas czyszczenia i opróżniania dzbanka.
- Podczas korzystania z urządzenia do gotowania na parze postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszej instrukcji.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Upewnij się, że parowar i dzbanek są prawidłowo osadzone.
- Podczas używania z dużą prędkością załóż pokrywę i upewnij się, że jest szczelnie zamknięta.
- Nie wystawiać żadnej części ciała na działanie pary wydzielającej się podczas pracy.
- Upewnij się, że otwory wentylacyjne z tyłu produktu nie są zakryte ani zablokowane, aby zapobiec uszkodzeniu produktu.
- Urządzenia nie powinny używać dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat, jeżeli są pod stałym nadzorem.
- Ten produkt może być używany przez dzieci od 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych,

sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia w bezpiecznym miejscu i rozumieją związane z tym ryzyko. Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

- Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem. Ścisły nadzór jest konieczny, jeśli produkt jest używany przez dzieci lub w ich pobliżu.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte následující bezpečnostní pokyny. Uchovejte tento manuál pro pozdější použití nebo pro nové uživatele.

- Ujistěte se, že elektrická síť má stejné napětí jako je uvedené na etiketě produktu a že zásuvka je uzemněná.
- Postavte přístroj na rovný stabilní a teplu odolný povrch, udržujte minimální bezpečnou vzdálenost od okraje stolu, abyste zabránili pádu.
- Tento produkt je vhodný výlučně pro domácí využití. Není vhodný pro komerční nebo průmyslové účely.
- Nedávejte kabel, zásuvku nebo jinou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě. Ujistěte se, že máte naprosto suché ruce než se dotknete zásuvky.
- Nenechávejte přístroj během fungování bez dozoru.
- Vypněte přístroj, odpojte ho z elektrické sítě, než začnete měnit příslušenství nebo se budete přibližovat k částem, které by vás mohly pořezat nebo by se mohly pohybovat.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.

- Neodstraňujte poklici, pokud je vevnitř vroucí voda nebo během fungování přístroje.
- Nepoužívejte žádné příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, protože by mohlo způsobit škodu.
- Zkontrolujte stav hlavního těla, nádobu, napařovač a další části a zkontrolujte, jestli nejsou poškozené. Pokud jsou poškozeny, přístroj nepoužívejte.
- Ujistěte se, že nože jsou smontované správně, s těsnícím kroužkem, než začnete používat přístroj.
- Pokud budete používat programy s teplotou, neblokujte odměrku.
- Nechejte ji v odblokované pozici a nechejte páru unikat.
- Poté, co jste dokončili vaření při určité teplotě, počkejte nejméně 3 minuty před tím, než nádobu otevřete.
- Pokud přístroj přestane neočekávaně fungovat, vypněte ho a okamžitě ho odpojte od sítě elektrické energie.
- Nepokoušejte se opravit přístroj vlastními silami.
- Otvornavíku je možné uzavřít pouze odměrkou. Nepoužívejte utěrku ani jiný předmět.
- Nepřekračujte značku "max." na hlavním těle produktu.
- Ujistěte se, že víko nádoby je správně umístěno, než přístroj zapnete a nebo před tím, než přístroj vypnete.
- Povrch přístroje může během fungování dosáhnout velmi vysokých teplot, nad 60 °C. Použijte nějaký typ ochrany, než budete přístrojem pohybovat.
- Při čištění a vyprazdňování nádoby buďte opatrní při manipulaci s čepelemi výrobku.
- Při používání napařovače postupujte podle pokynů uvedených v tomto návodu.
- Udržujte přístroj a jeho kabel z dosahu dětí.
- Ujistěte se, že napařovač je správně nasazený na nádobě.
- Pokud ho používáte při vysokých otáčkách, ujistěte se, že



víko je správně upevněné.

- Nevystavujte žádnou část těla páře, která vychází z přístroje.
- Ujistěte se, že mřížky ventilace v zadní části přístroje nejsou přikryté nebo zablokované, abyste zabránili poškození.
- Přístroj by neměl být používán dětmi do 8mi let. Tento přístroj může být používán dětmi od 8mi let, pokud jsou pod neustálým dozorem.
- Tento produkt může být používán dětmi nad 8 let a osobami s fyzickým, senzorickým a nebo mentálním postižením, nebo osobami, kterým chybí zkušenost a znalost, pokud jsou pod dozorem anebo jim byly poskytnuty informace o používání aparátu a mohou jej používat bezpečně a rozumí nebezpečím, které z tohoto používání vyplývají. Nedovolte, by si s přístrojem hrály děti.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají. Je naprosto nezbytné na přístroj dohlížet, pokud je používán v blízkosti dětí nebo přímo dětmi.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Cuerpo principal
2. Jarra de acero inoxidable
3. Tapa de la jarra
4. Pantalla táctil 7"
5. Selector
6. Botón de Encendido/Apagado (parte trasera)
7. Cuerpo de la vaporera
8. Tapa de la vaporera
9. Mariposa
10. Espátula
11. Cuchara MamboMix
12. Cuchillas
13. Vaso medidor
14. Cestillo
15. Jarra cerámica

Pantalla táctil 7"

Fig. 2

16. Recetas
17. Cocinado Manual
18. Ajustes

2. ACCESORIOS

Montaje de la tapa

Paso 1 (Fig. 3)

Coloque la tapa sobre la jarra, presiónela hasta que quede correctamente alineada y gírela en el sentido de las agujas del reloj.

Paso 2 (Fig. 4)

Gire hacia abajo la pestaña lateral de bloqueo de giro, de forma que no permita a la tapa el giro a la derecha.

Paso 3 (Fig. 5)

Automáticamente, el interruptor retrocederá a la posición que permite mover el pasador.

ESPAÑOL

Paso 4 (Fig. 6)

Mueva el pasador que permite poner en marcha el motor.

Paso 5

La tapa está correctamente colocada y puede utilizar el robot de cocina.

Apertura de la tapa

Paso 1 (Fig. 7)

Pulse el selector para parar el motor.

Paso 2 (Fig. 8)

Mueva el pasador hacia su derecha, que permite poner en marcha el motor.

Paso 3 (Fig. 9)

Deslice el interruptor para desbloquear el movimiento de la pestaña lateral y manténgalo en la parte superior mientras que, a su vez, levanta la pestaña lateral de desbloqueo de apertura.

Paso 4 (Fig. 10)

La tapa debería estar tal y como se muestra en la Fig. 10 para su apertura.

Paso 5 (Fig. 11)

Gire la tapa en el sentido contrario de las agujas del reloj.

Montaje de la jarra

Fig. 12

La jarra debe colocarse en el cuerpo principal asegurándose de que está encajada correctamente, dejando el asa de la jarra paralela a la pantalla táctil. Si la jarra no está bien colocada, el robot no funcionará.

Consejos

- La jarra de acero inoxidable de alta calidad es apta para limpieza en lavavajillas y compatible con todas las funciones de cocinado.
- La jarra cerámica, de elevada antiadherencia, permite lograr excelentes resultados en las elaboraciones más delicadas, como bechamel, cremas, chocolate fundido, etc.

Advertencia

La jarra cerámica no es compatible con las cuchillas ni tampoco apta para lavavajillas. Únicamente se puede utilizar con la cuchara MamboMix.

Aviso

La jarra tiene marcas en uno de sus lados. Su capacidad máxima útil es de 2 litros en frío y 1,5 litros en caliente, no exceda esta cantidad para asegurar un buen funcionamiento.

Montaje y desmontaje de las cuchillas

Fig. 13

1. Asegúrese que el anillo de sellado está correctamente colocado en las cuchillas (señalado en la Fig. 13), introdúzcalas en la jarra y colóquelas en el hueco de la base. Debe tener en cuenta que las cuchillas tienen una posición determinada, asegúrese que encajan correctamente.
2. Sujete la parte superior del conjunto de cuchillas firmemente y dele la vuelta a la jarra. Asegúrese de que encaja en su posición correcta.
3. Instale el soporte de fijación a la parte inferior de la jarra, asegúrese que encaja correctamente en el hueco y gírelo en sentido de las agujas del reloj para fijar el conjunto de cuchillas a la jarra. (Fig. 14)
4. Para sacar el conjunto de cuchillas de la jarra, gire el soporte de fijación en sentido contrario de las agujas del reloj. Asegúrese de sujetar el conjunto de cuchillas firmemente para evitar que se caigan y causen algún daño.

Advertencias

- Utilice un paño para cubrir el conjunto de cuchillas antes de manejarlas para evitar lesiones.
- Coloque el soporte de fijación y el anillo de sellado correctamente para evitar que los alimentos se salgan por la base de la jarra.
- Si las cuchillas no tienen colocado el anillo de sellado, los alimentos que esté cocinado se saldrán por la base de la jarra.

Montaje y desmontaje de la Cuchara MamboMix

Fig. 15

Este accesorio está diseñado para amasar, remover y mezclar alimentos sin cortarlos.

Para su colocación, retire las cuchillas tal y como se explica en el apartado "Montaje de cuchillas". Coloque la cuchara Mambomix en la base de la jarra, sujétela y dele la vuelta a la jarra. Finalmente, coloque el soporte de fijación y gírelo para fijarlo.

Advertencias

- No utilice este accesorio con velocidades superiores a 3; la jarra podría temblar y causar daños.
- Asegúrese que la cuchara también tiene colocado correctamente el anillo de sellado (señalado en la Fig. 15).
- La distancia entre la cuchara MamboMix y la pared de la jarra es de 1 cm, por lo que es

posible que los alimentos se queden atascados. En caso de que esto ocurra, el motor del producto dejaría de funcionar como método de protección. Utilice la espátula para mezclar y remover los alimentos atascados para que el dispositivo pueda reanudar el proceso de cocción.

Vaso medidor

Fig. 16

El vaso medidor se utiliza como accesorio de la tapa para evitar salpicaduras y disminuir la pérdida de calor en el cocinado. Además, lleva marcado un escalado de medidas, con una capacidad máxima de 150 ml.

Para colocarlo en la tapa, asegúrese que las pestañas de anclaje que sobresalen del vaso medidor encajan correctamente en la tapa. Para cerrarlo, gírelo en sentido de las agujas del reloj.

Cuando utilice las funciones sin temperatura, coloque el vaso medidor en el hueco de la tapa. Gírelo en el sentido de las agujas del reloj para cerrarlo y en sentido contrario para desbloquearlo y quitarlo.

Advertencias

- Tanto si tritura alimentos, como si hierve agua o cualquier otro tipo de cocinado (exceptuando el uso de la vaporera) utilice siempre el vaso medidor.
- Utilice el vaso medidor y no cualquier otro accesorio u objeto para evitar salpicaduras y reducir pérdida de calor de la jarra.
- Si desea cocinar con temperatura, coloque el vaso en el orificio de la tapa sin fijarlo mediante el giro. De esta forma, podrá salir el vapor de forma segura.

Espátula

Fig. 17

La espátula es la única herramienta apta para remover los alimentos dentro de la jarra, ya que las demás herramientas pueden rayar y dañar la superficie. No se puede utilizar durante el funcionamiento del producto con las cuchillas, cuchara Mambomix o el accesorio de mariposa.

Advertencia

- Sólo podrá remover los alimentos dentro de la jarra cuando el motor del dispositivo esté parado.

Mariposa

Fig. 18

Este accesorio se instala en la parte superior del conjunto de cuchillas. Este accesorio ayuda a mezclar los alimentos sin ser cortados por las cuchillas y deshacer los grumos.

Instale la mariposa sobre el conjunto de cuchillas, asegurándose que el centro del eje encaje con el hueco del accesorio de mariposa, y presione hacia abajo.

Para asegurar la correcta colocación de la mariposa, al colocarla esta debe hacer un pequeño 'click', una vez colocada, estire muy suavemente y verifique que no puede quitarla.

Advertencia

- No ponga el dispositivo en funcionamiento a menos que el accesorio esté bien fijado en su posición.
- No lo utilice con velocidades superiores a 4.
- No utilice el accesorio de mariposa a la vez que la espátula.
- No vierta comida dentro mientras esté funcionando con este accesorio para evitar que se dañe o se bloquee.

Cestillo

Fig. 19

El cestillo permite guisar alimentos blandos, como pasta o fideos, y cocinar guarniciones como arroz o patatas. Además, podemos utilizarlo para colar alimentos.

Para utilizar el cestillo como colador, siga los siguientes pasos:

- Tras triturar, cocinar o preparar una salsa, introduzca el cestillo en la jarra.
- Para evitar que el cestillo se mueva, coloque la espátula en el hueco del cestillo encajándola, tal y como se indica en la Fig. 20

Vaporera

Fig. 21

La vaporera consta de 3 piezas: una vaporera pequeña, una más grande y la tapa.

Coloque los ingredientes que desea cocinar en la vaporera, coloque la tapa y encaje correctamente la vaporera en la jarra.

Asegúrese de encajarla y quitar el vaso medidor en caso de tenerlo colocado.

Advertencia

- No toque ni se acerque demasiado a la vaporera para evitar quemaduras.
- No cubra los agujeros de la vaporera con un paño ni con cualquier otro objeto. Es posible que el vapor salga por el borde o por otras partes, causando riesgo de quemaduras.
- Permita que el vapor salga tanto por el orificio como por los laterales de la tapa; favoreciendo así la circulación del vapor y ayudará a una cocción más homogénea de los alimentos.

3. ANTES DE USAR

- Saque el producto de la caja y retire todo el material de embalaje.
- Asegúrese de que el producto está en buenas condiciones y contiene todos los accesorios. Si se observara algún daño visible o falta algún accesorio, contacte de forma inmediata

con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

- Coloque el dispositivo sobre una superficie limpia, estable y plana. No lo coloque cerca del borde de la encimera, dentro de armarios empotrados o soportes colgados.
- Limpie el dispositivo antes de usarlo por primera vez.
- Conecte el dispositivo a una toma de corriente y accione el interruptor de encendido para activarlo. La máquina emitirá un pitido y la pantalla se encenderá.

Aviso

El producto emitirá un suave olor al ser utilizado por primera vez y desaparecerá a los pocos minutos. Esto es consecuencia de restos de fabricación y no afecta al funcionamiento del aparato.

4. FUNCIONES Y RECOMENDACIONES

1. **Trocear:** trocea cualquier ingrediente desde carne o pescado hasta frutas o verduras. Asegura el corte perfecto.
2. **Picar:** pica cómodamente verduras, carne, especias o hielo en cuestión de segundos. Perfecta para procesar alimentos en crudo.
3. **Triturar:** consigue la textura perfecta en salsas y cremas. Tritura en frío o en caliente, ajustando la velocidad y el tiempo a cada tipo de alimento.
4. **Moler:** obtiene el nivel de molido ideal en todas las recetas. Muele café, semillas, arroz y frutos secos rápidamente. También permite preparar harinas propias.
5. **Pulverizar:** pulveriza cualquier ingrediente hasta conseguir la textura más fina. Prepara azúcar glass o avainillado para las recetas de repostería.
6. **Rallar:** se introducen los ingredientes sin sobrepasar la mitad de la jarra y se programa la velocidad 10 durante pocos segundos. Ralla todos los ingredientes con resultados excelentes.
7. **Batir:** logra los mejores resultados en las mezclas de forma sencilla. Prepara deliciosos batidos, masas de bizcochos, tortitas, bate huevos y mucho más.
8. **Montar:** monta nata o claras de huevo al punto de nieve gracias a su mariposa. Es la función ideal para ser un auténtico profesional de la repostería.
9. **Emulsionar:** prepara cómodamente salsas, aliños y mayonesas. Introduce los ingredientes en la jarra y Mambo se encarga de procesarlos. Emulsiona de manera homogénea para darle el toque deseado a todos los platos.
10. **Mezclar:** consigue mezclas más homogéneas con las 10 velocidades de Mambo. Las mejores masas de la manera más fácil.
11. **Cocinar:** cocina todo tipo de platos, estofados, guisos, pollo con almendras y pistos con una textura increíble.
12. **Remove:** remueve la comida mientras la cocina para garantizar un calentamiento uniforme y una textura profesional. Prepara exquisitos risottos, ensaladas de pasta, natillas o chocolate a la taza.

13. **Cocinar al vapor:** las recetas más saludables con la función de cocinar al vapor. Con la vaporera a dos niveles se puede hacer más de una receta a la vez y, así, ahorrar tiempo.
14. **Escalfar:** cocina progresivamente y muy poco a poco, con un control absoluto de la temperatura y el tiempo. Escalfados perfectos sin tener que estar pendiente del tiempo. La función es idónea para obtener los resultados más jugosos.
15. **Confitar:** procesa los alimentos a baja temperatura y consigue resultados irresistibles. La técnica del confitado es perfecta para cocinar todo tipo de alimentos, especialmente carnes, pescados y aves.
16. **Amasar:** consigue masas perfectas de una sola pieza. Amasar nunca había sido tan fácil gracias a la exclusiva cuchara MamboMix que no corta la masa y la estira en cada movimiento para conseguir el resultado perfecto. Disfruta de tus panes y pizzas favoritas en cualquier momento.
17. **Hervir:** se ha de añadir suficiente agua para cubrir todos los ingredientes y programar a 120 °C de temperatura, a potencia calorífica 10 y según la cantidad o tipo de ingrediente seleccionar más o menos tiempo.
18. **Mantener caliente:** preserva la temperatura de las elaboraciones hasta el momento de servirlos. Después de cocinar, se ha de programar el robot a 45° C para platos sólidos, y a 60 °C para platos con líquido durante el tiempo oportuno.
19. **Cocina de precisión:** esta es la función más amplia de todas. Permite cocinar cualquier plato con un control absoluto de la potencia.
20. **Fermentar:** prepara excelentes masas con la función fermentar. En poco tiempo consigue finalizar panes o repostería, darles subida rápidamente es tan fácil como mantener la masa en el vaso a 50 °C con velocidad 0.
21. **Baño María:** consigue el punto deseado en flanes o verduras tiernas. Para cocinar al baño María, se ha de llenar la jarra con agua hasta los 2 litros, programar el robot sin velocidad, a temperatura de 120° C y a control de temperatura 10. Cuando rompa a hervir se ha de bajar al control de temperatura 9 e introducir la flanera hasta que su base quede en contacto con el agua.
22. **Turbo:** procesa los alimentos más duros con la máxima efectividad. En esta función no se llena la jarra más de la mitad para conseguir el máximo rendimiento.
23. **SlowMambo:** los mejores risottos y guisos tradicionales con la exclusiva cuchara MamboMix y el movimiento SlowMambo. Este movimiento único de Mambo permite remover mimando las elaboraciones como si se hiciera con una cuchara.
24. **Licuar:** obtiene limonadas, licuados y zumos multifruta en cuestión de segundos.
25. **Sofreír:** sofreír algunos ingredientes, antes de cocinarlos, enriquece los platos y mejora su sabor final. Puede sofreír desde un ajo hasta carnes. Dora los alimentos más o menos, regulando la potencia y el tiempo.
26. **Recalentar:** Mambo permite recalentar lo ya cocinado. Si se quedó frío, es del día anterior o lo congelaste, calienta con 87 °C de temperatura y potencia calorífica 7, en unos minutos estará listo.
27. **Yogurtera:** consigue yogures caseros fácilmente, solo se tienen que introducir los

ingredientes en la jarra y Mambo hace el resto. Mantiene el preparado a temperatura de fermentación para que a la mañana siguiente el yogur esté listo para enfriar y consumir.

28. **Cestillo:** sirve para cocinar al vapor en el interior de la jarra, y permite preparar hasta 4 elaboraciones a la vez. Además, se puede utilizar como alternativa al vaso medidor para conseguir una evaporación más rápida.
29. **Cocción lenta:** el buen guiso tradicional de los de chup chup toda la mañana se puede hacer con Mambo. Cocina lentamente y durante largas horas para obtener el mejor sabor.
30. **Velocidad cero:** cocinar sin movimiento permite mantener la jarra destapada y remover cuando elijas, y probar cómo va quedando, como si de una cazuela o sartén se tratase.

Advertencias

- No abra nunca la tapa mientras las cuchillas estén en funcionamiento, el contenido de la jarra podría salir despedido.
- Una vez haya terminado de triturar, espere al menos 10 segundos antes de abrir la tapa.
- Cuando utilice el dispositivo a una velocidad superior a 6 y una temperatura superior a 60 °C, asegúrese de que el vaso medidor está colocado correctamente, de lo contrario, el contenido podría salir despedido.
- No active la función triturar con líquidos o ingredientes calientes con un volumen superior a 1,5 litros.
- Al utilizar funciones con temperatura, no bloquee el vaso medidor para facilitar la salida de vapor.

Velocidad y capacidad recomendada para cada accesorio

Accesorio	Imagen	Función	Velocidad	Capacidad	Tiempo
Cuchillas de acero inoxidable	Fig.13.	Trocear (+)	5	Máx. 2 litros	1 min.
		Trocear (++)	10	Máx. 2 litros	1 min.
Cuchara MamboMix	Fig.15.	Amasar masa de pan, pizza, etc.	2-3	Máx. 800 g de masa	5-20 min.
		Amasar masa para espaguetis	3	Máx. 400 g de masa	3 min.

Mariposa	Fig.18.	Remover	1-3	Máx. 2 litros	30 min.
		Batir claras de huevo o nata	4	Máx. 2 litros	10 min.
Vaporera	Fig.21.	Cocinar verduras al vapor	No Aplica	Máx. 3,5 litros	15 min.
		Cocinar carne al vapor	No Aplica	Máx. 3,5 litros	20-30 min.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- La jarra de acero inoxidable es apta para lavar en el lavavajillas. Para poder lavarla en el lavavajillas, retire las cuchillas, ya que estas no son aptas para el lavavajillas.
- Para lavar la jarra de acero inoxidable en el lavavajillas, el dispositivo cuenta con un tapón protector que se ajusta perfectamente al hueco que queda entre la jarra y el asa (donde encaja la tapa), para evitar que se introduzcan restos de comida en el orificio. Fig. 22
- La jarra cerámica no es apta para lavavajillas. Para limpiarla, retire la cuchara Mambomix y utilice agua tibia y jabón para limpiarla. Luego, enjuáguela y séquela cuidadosamente.
- Para lavar la jarra de cerámica, debe llevar cuidado de no mojar la parte inferior de la jarra, donde se encuentran las conexiones. Si moja estas conexiones, la jarra no funcionará correctamente. Fig. 23
- Apague el dispositivo, desconéctelo de la toma de corriente y permita que se enfríe antes de limpiarlo o repararlo.
- Limpie el robot de cocina después de cada uso.
- Limpie la mariposa y los demás accesorios con agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos bien.
- Limpie el cuerpo principal con un paño limpio y húmedo. Si quedan restos de comida, humedezca un trapo en agua tibia y jabón y límpielo. Nunca sumerja el cuerpo principal en agua o cualquier otro líquido.
- Para asegurar y mantener el buen funcionamiento del dispositivo, compruebe y limpie la parte inferior desmontable de la jarra después de cada uso. Límpielo con un paño suave y húmedo, y luego séquelo a fondo antes de utilizarlo de nuevo.
- Si el dispositivo no se va a utilizar en un periodo prolongado de tiempo, desconéctelo de la toma de corriente y guárdelo en un lugar fresco y seguro.

Consejo de pre-lavado de la jarra

Para obtener un mejor resultado, puede realizar un aclarado previo en las jarras con la ayuda

del robot. Tanto para la jarra de cerámica como la de acero inoxidable puede realizar este proceso. Para ello siga los siguientes pasos:

- Coloque la mariposa sobre las cuchillas para aclarar la jarra de acero inoxidable y la cuchara Mambomix para aclarar la jarra de cerámica.
- Introduzca 500 ml de agua y 10 ml de jabón.
- Cierre la tapa y ponga el robot a velocidad 3, temperatura 50 y un tiempo máximo de 3 minutos.
- Vacíe la jarra, en este momento es posible que queden algunos restos de comida, por lo que termine de lavar la jarra a mano (tanto la jarra cerámica como la de acero inoxidable) o introduzca la jarra de acero inoxidable en el lavavajillas.

Advertencias

- No moje ni sumerja los conectores situados en la parte inferior de la jarra cerámica al lavarla.
- Las cuchillas y la cuchara MamboMix no son aptas para lavavajillas.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de aviso	Descripción	Posible causa	Solución
Aviso E1	Sistema de bloqueo	La jarra o la tapa de la jarra no están colocadas correctamente.	Vuelva a montar la jarra con la tapa, asegúrese de que todas las partes están montadas correctamente y bien fijadas y vuelva a ponerlo en funcionamiento.
Aviso E2	Jarra mal colocada	La jarra no está colocada en su posición correcta o la conexión del sensor de temperatura de la base de la jarra está dañada.	Vuelva a montar la jarra y asegúrese de que está correctamente colocada.
Aviso E3	Contenido superado	Hay demasiada cantidad de comida dentro de la jarra	Saque parte de los alimentos de dentro de la jarra o córtelos en trozos más pequeños y reinicie el robot.
Aviso E4	La temperatura es demasiado elevada	No hay o hay muy pocos alimentos dentro de la jarra y la temperatura está demasiado elevada durante mucho tiempo.	Añada alimentos a la jarra.

Aviso E5	La temperatura del motor es demasiado elevada	El robot ha estado funcionando con demasiada cantidad de comida durante mucho tiempo.	Deje de utilizar el robot y permita que se enfríe antes de ponerla en funcionamiento de nuevo.
Avisos E6 y E7	El cambio de velocidad no se ha realizado con éxito.	La función de cambio de velocidad baja (1-5) a velocidad alta (6-10) se ha bloqueado.	Retire la jarra, gire el soporte de fijación de forma manual y coloque la jarra de nuevo. Reinicie el robot.
Aviso E8	Lectura errónea del sensor NTC		Póngase en contacto con el Servicio técnico de Cecotec +34 96 321 07 28.
Aviso E12	Superado el peso máximo	Se ha superado el valor máximo de medición.	Retire peso de la báscula hasta alcanzar un valor por debajo de 4.999 g.
Aviso E14	Fallo en proceso de vinculación.	Se ha producido un fallo en algún paso del proceso de vinculación.	Apague el interruptor. Comience el proceso de vinculación de nuevo. Si el problema persiste, contacte con el Servicio técnico de Cecotec +34 96 321 07 28.

7. APLICACIÓN MÓVIL

- El robot de cocina Mambo Cecotec 12090 cuenta con una aplicación para dispositivos móviles que se conecta a través de Wi-Fi y permite el control de cocinado. Para saber cómo utilizar la App consulte el manual adjunto de funcionamiento del dispositivo y de la App.
- Para descargarse la App utilice el código QR adjunto.

8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 04188

Modelo: Mambo Cecotec 12090

1700 W (Motor 700 W Potencia calorífica 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Banda de Frecuencia: 2.400 - 2.4835 GHz

Potencia de Emisión: 802.11b 17 +/- 1,5 dBm 802.11g 15 +/- 1,5 dBm 802.11n 14 +/- 1,5 dBm

Fabricado en China | Diseñado en España

Referencia del producto: 04189

Modelo: Mambo Cecotec 12090 Habana

1700 W (Motor 700 W Potencia calorífica 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Banda de Frecuencia: 2.400 - 2.4835 GHz

Potencia de Emisión: 802.11b 17 +/- 1,5 dBm 802.11g 15 +/- 1,5 dBm 802.11n 14 +/- 1,5 dBm

Fabricado en China | Diseñado en España

9. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



La directiva europea 2012/19/UE y 2006/66/CE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica que los aparatos eléctricos y electrónicos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales. Dichos aparatos eléctricos y electrónicos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

10. GARANTÍA Y SAT

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se le dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.
- Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación.

Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.

11. COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos, diseños, fotografías e ilustraciones de este manual pertenecen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Main body
2. Stainless-steel jar
3. Jar cover
4. Touch display 7"
5. Knob
6. On/off button (back)
7. Steamer body
8. Steamer cover
9. Butterfly whisk
10. Spatula
11. MamboMix Spoon
12. Blades
13. Measuring cup
14. Basket
15. Ceramic jar

Touch display 7"

Fig.2.

16. Recipes
17. Manual cooking mode
18. Settings

2. ACCESSORIES

Cover assembly

Step 1 (Fig. 3)

Place the cover on the jar, press it down until it is correctly fixed and then, turn it counterclockwise.

Step 2 (Fig. 4)

Turn the side locking tab downwards so that it does not allow the cover to turn to the right.

Step 3 (Fig. 5)

The switch will automatically return to the initial position, enabling moving the fastener.

Step 4 (Fig. 6)

Slide the fastener that enables turning the motor on.

Step 5

The cover is properly placed and you can use the food processor.

Opening the cover

Step 1 (Fig. 7)

Press the knob to stop the motor.

Step 2 (Fig. 8)

Slide the fastener that enables turning the motor on.

Step 3 (Fig. 9)

Slide the switch to unlock the side tab movement and hold it at the top while, in turn, lifting the side tab to enable opening.

Step 4 (Fig. 10)

The cover must be as shown in Fig. 10 to open it.

Step 5 (Fig. 11)

Turn the cover counterclockwise.

Jar assembly

Fig. 12

The jar must be placed in the main body, making sure it is assembled correctly. The handle must be parallel to the touch display. If the jar is not properly placed, the processor will not work.

Tips

- The high-quality stainless-steel jar is dishwasher safe and compatible with all the cooking functions.
- The ceramic jar with highly non-stick properties allows you to achieve perfect results in all your preparations, especially the most delicate ones such as bechamel, creamy soups, melted chocolate, etc.

Warning

The ceramic jar cannot be used with the blades. It is not dishwasher safe. It is only compatible with the MamboMix spoon.

Note

The jar has marks on one of its sides. Its effective maximum capacity is 2l for cold use and 1.5l for hot use. Do not exceed this quantity to ensure good operation.

Assembling and disassembling the blades

Fig. 13.

1. Make sure the sealing ring is correctly placed in the blades (as shown in Fig. 13), insert them in the jar and place them in the base gap. You must take into account blades have a determined position, make sure they fit correctly.
2. Hold the blades unit's top part firmly and turn the jar upside down. Make sure it is in its correct position.
3. Install the fixing bracket to the bottom of the jar, make sure it fits correctly into the gap and turn it clockwise to secure the blade assembly to the jar. (Fig. 14)
4. To remove the blades unit from the jar, turn the fixing bracket counterclockwise. Make sure you hold the blades unit firmly to avoid it from falling and causing damage.

Warnings

- Use a cloth to cover the blades unit before handling them to avoid injuries.
- Assemble the fixing bracket and the sealing ring properly to prevent food from spilling out of the base of the jar.
- If the blades do not have the sealing ring in place, the cooked food will come out of the base of the jar.

Assembling and disassembling the MamboMix spoon

Fig. 15.

This accessory is designed for kneading, stirring and mixing foods without cutting them.

To assemble it, remove the blades as explained in the section Assembling the blades. Place the MamboMix spoon on the base of the jar, hold it and turn over the jar. Finally, place the fixing bracket and turn it to fix it.

Warning

- Do not use this accessory for speeds over 3 as the jar could vibrate and result in risk.
- Make sure the spoon is also placed correctly into the sealing ring (as shown in Fig. 15).
- The distance between the MamboMix spoon and the jar's wall is 1 cm, therefore food might get stuck. If this happens, the product's motor will stop operating as a self-protection method. Use the spatula to mix and remove the stuck food for the appliance to resume the cooking process.

Measuring cup

Fig. 16.

The measuring cup is used as a cover accessory to avoid splashing and reduce heat loss during cooking. In addition, it is marked with a scaled size, with a maximum capacity of 150 ml.

To place the cover, make sure the clamping tabs coming out of the measuring cup fit correctly into the lid. To close it, turn it clockwise.

When cooking with functions without temperature, place the measuring cup on the lid's gap. Turn it clockwise to lock it and counterclockwise to open it and take it out.

Warning

- Whether you grind food, boil water or any other type of cooking (with the exception of steaming) always use the measuring cup.
- Use the measuring cup and not any accessory or object to avoid splashing and reduce heat loss of the jar.
- When cooking with temperature setting, place the measuring cup in the cover's gap without locking it in place. This way, steam will be safely released.

Spatula

Fig. 17.

The spatula is the only tool suitable for stirring food inside the jar, other tools could scratch and damage the surface. It cannot be used while the product is operating with the blades, MamboMix spoon or the butterfly whisk.

Warning

- You can only remove food inside the jar when the motor is not working.

Butterfly whisk

Fig. 18.

This accessory is installed in the upper part of the blades. This accessory helps mix food without being chopped by the blades and removes lumps.

Install the butterfly on the blades unit by matching the shaft's centre with the butterfly's gap and push it down.

To make sure the butterfly is properly fixed, when placing it, it must emit a "click" sound. Once assembled, gently pull and check you cannot remove it.

Warning

- Do not operate the appliance unless the accessory is fixed in its place.
- Do not operate it with speeds over 4.
- Do not use the butterfly at the same time as the spatula.
- Do not pour food in while it is operating with this accessory to avoid it from damaging or getting blocked.

Basket

Fig. 19.

The basket allows you to stew soft foods, like pasta or noodles, and cook side dishes, like rice or potatoes. You can also use it to strain food.

To use the basket as a strainer, follow these steps:

- After grinding, cooking or preparing a sauce, insert the basket into the jar.
- To prevent the jar from moving, place the spatula in the basket gap to assemble it, as shown in Fig. 20.

Steamer

Fig. 21.

The steamer includes 3 parts: a small steamer, a big one and the cover.

Place the ingredients to be cooked in the steamer, place the cover and assemble the steamer correctly in the jar.

Make sure you assemble it and remove the measuring cup if necessary.

Warning

- Do not touch or get close to the steamer to avoid burns.
- Do not cover the steamer's gaps with any cloth or object. Steam may come out from the edge or other parts causing risk of burns.
- Allow steam to be released through the cover's middle gap and sides; this way, steam circulation will be improved, allowing a more even cooking of foods.

3. BEFORE USE

- Take the product out of the box and remove all packaging materials.
- Make sure the product is in good conditions and it has all the accessories. If any sign of visible damage is observed, contact immediately with the official Technical Support Service of Cecotec.
- Place the appliance on a clean, stable and flat surface. Do not place it close to the edge, inside built-in wardrobes or hanging brackets.
- Clean the appliance before using it for the first time.
- Connect it to a power supply and press the power switch to turn it on. The machine will beep and the display will turn on.

Note

The product will produce a light smell when it is used for the first time and will disappear after a few minutes. This is due to the manufacturing remains and does not affect to its operating.

4. FUNCTIONS AND RECOMMENDATIONS

1. **Chop:** Chops all kinds of ingredients, from meat or fish to fruit or vegetables. Perfect cuts assured.
2. **Mince:** Mince vegetables, meat, spices and crush ice easily in just a few seconds. Perfect for processing raw ingredients.
3. **Mash:** Prepare sauces and creams with perfect texture. Mashes cold or hot ingredients just by setting speed and time to each foodtype.
4. **Grind:** Perfect ground level for all your recipes. Grinds coffee, seeds, rice and dry nuts. It also allows preparing homemade flour.
5. **Pulverise:** Pulverise any type of ingredient until it reaches the finest texture. Prepare icing sugar or vanilla sugar for confectionery recipes.
6. **Grate:** Introduce ingredients in the jar, do not exceed halfway the jar, and set speed 10 for some seconds. Perfect results.
7. **Blend:** Blend perfect mixtures in the most simple way. Prepare delicious milkshakes, sponge cake dough, pancakes, crepes, beat eggs and more.
8. **Whip:** Whip cream or egg whites until stiff thanks to its butterfly whisk. This is the ideal function to turn into a professional cook.
9. **Emulsify:** This functions allows preparing dips, dressings and different types of mayonnaise easily. Just introduce ingredients in the jar, Mambo will do the rest. Emulsifies evenly for you to finish off your dishes as desired.
10. **Mix:** Performs homogeneous mixtures with its 10 Mambo speeds. Perfect doughs obtained in the simplest way.
11. **Cook:** Cook all types of dishes, such as stews, chicken with almonds or ratatouille, all of them perfectly textured.
12. **Stir:** Stirs food as it cooks them to ensure uniform heating and to achieve professional textures. Cook delicious risottos, pasta salads, custard or prepare hot chocolate.
13. **Steam:** This function is ideal for steaming the healthiest recipes. It allows saving time thanks to its 2-level steamer, as you can cook more than a dish at once.
14. **Poach:** Progressive and little-by-little cooking, with absolute control over temperature and time. Perfectly poached without paying attention to the clock. Perfect for obtaining soft, juicy results.
15. **Comfit:** Process ingredients at low temperatures and obtain irresistible results. This technique is ideal for cooking all types of food, especially meat, hard fish and all kinds of poultry.
16. **Knead:** Kneads perfect doughs in one whole piece. Kneading has never been as easy as with the exclusive MamboMix spoon. It does not cut dough, instead it stretches it out for perfect results. Enjoy homemade bread and pizzas at any time.
17. **Boil:** Pour enough water into the jar as to cover all the ingredients, set 120 °C and heating power 10, and then choose the desired cooking time depending on the ingredients.
18. **Keep warm:** Keep your dishes hot until they are served. After cooking your dishes, just set

- the robot at 60 °C for liquid dishes or 60 °C for solid dishes for the desired amount of time.
19. **Precision cooking:** This function is the widest and most general function out of all. It allows cooking any type of dish with absolute control over power.
 20. **Ferment:** Use this function to prepare excellent doughs. It finishes off bread or confectionery recipes in little time, making dough rise quickly just by keeping it in the cup at 50 °C and speed 0.
 21. **Bain Marie:** Prepare perfect flans and tender vegetables. To cook in a bain-marie, fill the jar with water up to 2 litres, set the food processor without speed, at a temperature of 120°C and at temperature control 10. When it comes to boiling, turn it down to temperature control 9 and insert the flan pan until its base is in contact with the water.
 22. **Turbo:** Process hard ingredients in the most effective way. Do not fill the jar over halfway to achieve maximum performance.
 23. **SlowMambo:** The best risottos and traditional stews with its exclusive MamboMix spoon and SlowMambo motion. This unique Mambo motion allows stirring and mixing recipes as if it was done with a real spoon.
 24. **Juice:** Prepare lemonade, juices and multi-fruit shakes in just a few seconds.
 25. **Stir-frying:** Stir-frying ingredients before cooking them enhances flavours and improves final results. Stir-fry from garlicks to meats. Brown food to taste, setting power and time.
 26. **Reheat:** Mambo allows reheating cooked food. If it has cooled down, it was cooked the day before or has thawed, reheat it at 87 °C and heating power 7. Just a few minutes and ready!
 27. **Yoghurt:** Prepare homemade yoghurts easily. Just out all the ingredients in the jar and Mambo will do the rest for you. It keeps the mixture at ferment temperature so that the next morning yoghurt is ready to cool and eat.
 28. **Basket:** It can be used to steam food inside the jar, and allows preparing up to 4 dishes at once. It can also be used to allow better evaporation of food or liquids, instead of the measuring cup.
 29. **Simmer:** The traditional stews that require long-lasting cooking processes can be now done with Mambo. Slow cooking, long hours, the best flavours.
 30. **Zero speed:** Cooking without speed setting allows you to cook without the cover and to stir it when desired. You can taste food as you cook it, as if it was cooked in a conventional pot or pan.

Warning

- Do not open the cover while the blades are operating, the jar's content could spill out.
- Once you have finished mashing, wait at least 10 seconds before opening the cover.
- When the appliance is operated at any speed over 6, and at temperatures over 60 °C, make sure the measuring cup is placed correctly to avoid food from splashing.
- Do not activate the mashing function with more than 1.5l of liquids or hot ingredients.
- When operating functions with temperature, do not lock the measuring cup to allow steam to be released.

Suggested speed and capacity for each accessory

Accessory	Figure	Function	Speed	Capacity	Time
Stainless-steel blades	Fig. 13.	Chop (+)	5	2l max.	1 min.
		Chop (++)	10	2l max.	1 min.
MamboMix spoon	Fig. 15.	Knead dough for bread, pizza, etc.	2-3	800 g dough max.	5-20 min.
		Knead dough for noodles	3	400 g dough max.	3 min.
Butterfly whisk	Fig. 18.	Stir	1-3	2l max.	30 min.
		Whisk egg whites or cream	4	2l max.	10 min.
Steamer	Fig. 21.	Steam vegetables	Not applicable	3.5l max.	15 min.
		Steam meat	Not applicable	3.5l max.	20-30 min.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- The stainless-steel jar is dishwasher safe. To wash it in the dishwasher, remove the blades, as they are not dishwasher safe.
- To wash the stainless-steel jar in the dishwasher, the device has a protective cover that perfectly fits the gap between the jar and the handle, to prevent food leftovers from entering the gap. Fig. 22.
- The ceramic jar is not dishwasher safe. To wash it, remove the MamboMix spoon and use warm water and soap. Then rinse and dry it thoroughly.
- To wash the ceramic jar, you must be careful not to wet the lower part of the jar, where connections are placed. If connections become wet, the jar will not work correctly. Fig. 23.
- Turn off and unplug the appliance from the power supply and allow it to cool down before cleaning it.

ENGLISH

- Clean the food processor after each use.
- Wash the butterfly whisk and the rest of the accessories with warm soapy water. Rinse again and dry well.
- Wipe the main body with a clean damp cloth. If food residue remains, dampen the cloth in warm soapy water before wiping it. Never immerse the main body in water or other liquid.
- In order to maintain the good performance of your appliance, check and clean the removable bottom part of the jar after each use. Wipe it with a soft damp cloth and dry it thoroughly before using it again.
- If the appliance is not going to be used for a long time, unplug it from the power supply and store it in a cool and safe place.

Jar pre-washing advice

For better results, you can do a previous rinse in the jars with the food processor. Both the ceramic jar and stainless-steel jar can carry out this process. To do so, follow these steps:

- Place the butterfly on the blades to rinse the stainless-steel jar and the MamboMix spoon to rinse the ceramic jar.
- Introduce 500 ml of water and 10ml of soap.
- Close the cover and set speed 3, temperature 50 and a maximum time of 3 minutes.
- Empty the jar, there may be some food leftovers, so finish washing the jar by hand (both the ceramic and stainless-steel jar) or introduce the stainless-steel jar in the dishwasher.

Warning

- Do not immerse or expose to water the connectors located on the bottom part of the ceramic jar.
- The blades and the MamboMix spoon are dishwasher safe.

6. TROUBLESHOOTING

Warning code	Description	Possible cause	Solution
E1 warning	Locking system	The jar or the jar's cover are not fixed properly.	Re-assemble the jar and jar cover, make sure all the parts are assembled properly and tightly and try operating it again.
E2 warning	Incorrectly positioned jar	The jar is not in its correct position or connection of the temperature sensor at the jar base is damaged.	Re-assemble the jar and make sure it is fixed properly.

E3 warning	Content exceeded	There is too much food inside the jar.	Remove some food from inside the jar or cut the food to smaller pieces and restart the machine.
E4 warning	The temperature is too high.	There is no or very little food in the jar and the set temperature is too high for too much time.	Add food in the jar.
E5 warning	The motor's temperature is too high.	The robot has been operating with too much food for a lot of time.	Stop operating the machine and allow it to cool down before restarting it again.
E6 and E7 warnings	The change in speed could not be done successfully.	Speed change between low level (1-5) and high level (6-10) was blocked.	Remove the jar, turn the fixing bracket manually and place the jar again in place. Restart the robot.
E8 warning	Wrong NTC sensor reading		Please, contact the Technical Support Service of Cecotec at +96 321 07 28.
E12 warning	Maximum weight exceeded	The maximum measurement value has been exceeded.	Remove weight from the scale until it reaches a value below 4999 g.
E14 warning	Linking process error.	An error occurred at some point of the linking process.	Switch it off. Start the linking process again. If the problem continues, contact the Technical Support Service of Cecotec +34 96 321 07 28.

7. MOBILE APP

- Mambo Cecotec 12090 food processor has a Smartphone App that connects the device through Wi-Fi and allows complete control of the cooking processes. To learn how to use the App, please refer to the enclosed operating manual for the device and the App.
- To download the App use the enclosed QR code.

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04188

Model: Mambo Cecotec 12090

1700 W (Motor 700 W Heating power 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Frequency band: 2400 - .4835 GHz

Emission power: 802.11b 17 +/- 1,5 dBm 802.11g 15 +/- 1.5 dBm 802.11n 14 +/- 1,5 dBm

Made in China | Designed in Spain

Product reference: 04189

Model: Mambo Cecotec 12090 Habana

1700 W (Motor 700 W Heating power 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Frequency band: 2.400 - 2.4835 GHz

Emission power: 802.11b 17 +/- 1,5 dBm 802.11g 15 +/- 1.5 dBm 802.11n 14 +/- 1,5 dBm

Made in China | Designed in Spain

9. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU and 2006/66/CE on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

10. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

This product is under warranty for 2 years from the date of purchase, as long as the proof of purchase is submitted, the product is in perfect physical condition, and it has been given proper use, as explained in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

- The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.
- The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by

the Cecotec official Technical Support Service.

- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

The warranty service covers every manufacturing defect of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec official Technical Support Service at +34 963 210 728.

11. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts, designs, photographs and illustrations in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without the prior authorization of CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Unité principale
2. Bol en acier inoxydable
3. Couvercle du bol
4. Écran tactile 7"
5. Sélecteur
6. Bouton de connexion/déconnexion (partie arrière)
7. Unité du cuit-vapeur
8. Couvercle du cuit-vapeur
9. Accessoire papillon
10. Spatule
11. Cuillère MamboMix
12. Lames
13. Gobelet doseur
14. Panier
15. Bol en céramique

Écran tactile 7"

Img. 2.

16. Recettes
17. Cuisson manuelle
18. Réglages

2. ACCESSOIRES

Assemblage du couvercle

Étape 1 (Img. 3)

Placez le couvercle sur le bol, faites pression sur lui jusqu'à ce qu'il soit bien aligné et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.

Étape 2 (Img. 4)

Tournez la languette de blocage latérale vers le bas de manière à ce qu'elle ne permette pas au couvercle de tourner vers la droite.

Étape 3 (Img. 5)

L'interrupteur reviendra automatiquement à la position qui permet de déplacer le verrou.

Étape 4 (Img. 6)

Déplacez le verrou qui permet de démarrer le moteur.

Étape 5

Le couvercle est correctement mis en place et vous pouvez utiliser le robot.

Ouverture du couvercle

Étape 1 (Img. 7)

Appuyez sur le sélecteur pour arrêter le moteur.

Étape 2 (Img. 8)

Déplacez le verrou qui permet de démarrer le moteur.

Étape 3 (Img. 9)

Faites glisser l'interrupteur pour débloquer le mouvement de la languette latérale et maintenez-le en haut tout en soulevant à son tour le déclencheur de déverrouillage de la languette latérale.

Étape 4 (Img. 10)

Pour l'ouverture, le couvercle doit être comme indiqué sur l'image 10.

Étape 5 (Img. 11)

Tournez le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Montage du bol

Img. 12

Le bol doit être placé sur le corps principal en veillant à ce qu'il soit correctement ajustée, en laissant la poignée du bol parallèle à l'écran tactile. Si le bol n'est pas correctement positionné, le robot ne fonctionnera pas.

Conseils

- Le bol en acier inoxydable de haute qualité convient pour un nettoyage au lave-vaisselle et est compatible avec toutes les fonctions du robot.
- Le bol en céramique, à l'anti-adhérence élevée permet d'obtenir d'excellents résultats pour les élaborations les plus délicates comme la béchamel les crèmes, le chocolat fondu, etc.

Avertissement

Le bol en céramique n'est pas compatible avec les lames et ne convient pas pour un nettoyage dans la lave-vaisselle. Vous pouvez l'utiliser uniquement avec la cuillère MamboMix.

Avertissement

Le bol présente des marques sur un côté. La capacité maximale utile du bol est de 2 litres à froid et de 1,5 litre à chaud. N'excédez pas cette quantité pour assurer un bon fonctionnement.

Montage et démontage des lames

Img. 13

1. Assurez-vous que l'anneau de scellage est correctement positionné sur les lames (voir Img. 13), insérez-les dans le bol et placez-les dans l'encoche de la base. Veuillez noter que les lames ont une certaine position, assurez-vous qu'elles s'adaptent correctement.
2. Tenez bien la partie supérieure de l'ensemble des lames fermement et retournez le bol. Assurez-vous qu'il s'emboîte correctement dans sa position.
3. Installez le support de fixation à la partie inférieure du bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer l'ensemble des lames au bol. (Img. 14).
4. Pour sortir l'ensemble des lames du bol, tournez le support de fixation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Assurez-vous de tenir fermement l'ensemble des lames pour éviter qu'elles ne tombent et pour éviter des dommages.

Avertissements

- Utilisez un chiffon pour recouvrir l'ensemble des lames avant de les manipuler pour éviter des lésions.
- Placez le support de fixation et l'anneau de scellage correctement pour éviter que les aliments débordent de la base du bol.
- Si les lames n'ont pas l'anneau de scellage en place, les aliments cuits sortiront par la base du bol.

Montage et démontage de la cuillère MamboMix

Img. 15

Cet accessoire est conçu pour pétrir, remuer et mélanger des aliments sans les couper.

Pour l'installer, retirez les lames comme expliqué dans la section "Montage des lames". Placez la cuillère MamboMix dans le fond du bol, tenez-la et retournez le bol. Enfin, mettez en place le support de fixation et tournez-le pour le fixer.

Avertissements

- N'utilisez pas cet accessoire avec des vitesses supérieures à 3; le bol pourrait trembler et causer des dommages.
- Veillez à ce que la cuillère soit également correctement équipée de l'anneau de scellage (voir Img.15).
- La distance entre la cuillère MamboMix et la paroi du bol est d'1 cm, les aliments peuvent donc rester coincés. Si cela arrive, le moteur de l'appareil devrait arrêter de fonctionner comme méthode de protection. Utilisez la spatule pour mélanger et remuer les aliments coincés afin que l'appareil puisse reprendre son processus de cuisson.

Gobelet doseur

Img. 16

Le gobelet doseur est utilisé comme accessoire du couvercle pour éviter les éclaboussures et réduire les pertes de chaleur pendant la cuisson. En outre, il est marqué d'une taille graduée, avec une capacité maximale de 150 ml.

Pour le placer dans le couvercle, assurez-vous que les languettes d'ancrage qui dépassent du gobelet doseur s'insèrent correctement dans le couvercle. Pour retirer, tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Lorsque vous utilisez des fonctions sans température, placez le gobelet doseur dans l'espace prévu au niveau du couvercle. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour bloquer et dans le sens inverse pour débloquer et retirer.

Avertissements

- Que vous broyiez des aliments, fassiez bouillir de l'eau ou tout autre type de cuisson (à l'exception de la cuisson à la vapeur), utilisez toujours le gobelet doseur.
- Utilisez le gobelet doseur et non un autre accessoire ou objet pour éviter les éclaboussures et réduire la perte de chaleur du bol.
- Si vous souhaitez cuisiner avec de la température, placez le verre dans l'orifice du couvercle sans le fixer. Ainsi, la vapeur pourra sortir de manière sécurisée.

Spatule

Img. 17

La spatule est le seul outil qui convient pour gratter les aliments qui se trouvent dans le bol, les autres outils pourraient en effet rayer ou abîmer la surface. Elle ne peut pas être utilisée pendant que l'appareil est en fonctionnement avec les lames, la cuillère MamboMix ou avec l'accessoire papillon.

Avertissement

- Vous ne pouvez retirer les aliments du bol que lorsque le moteur de l'appareil est à l'arrêt.

Accessoire papillon

Img. 18

Cet accessoire est installé sur le dessus de l'assemblage de la lame. Cet accessoire permet de mélanger les aliments sans être coupés par les lames et de briser les grumeaux.

Installez l'accessoire papillon sur l'ensemble des lames, en vous assurant que le centre de l'axe s'emboîte dans l'espace de l'accessoire papillon et appuyez vers le bas.

Pour s'assurer de la bonne mise en place du papillon, celui-ci doit faire un petit "clic". Une fois mis en place, tirez-le très doucement et vérifiez qu'il ne peut pas être retiré.

Avertissement

- Ne placez pas l'appareil en fonctionnement à moins que l'accessoire soit bien fixé à sa place.
- Ne l'utilisez pas avec des vitesses supérieures à 4.
- N'utilisez pas l'accessoire papillon en même temps que la spatule.
- Ne versez pas la nourriture dans l'appareil alors que l'appareil est en fonctionnement pour éviter qu'il ne s'abîme ou ne se bloque.

Panier

Img. 19

Le panier vous permet de cuire des aliments mous, tels que des pâtes ou des nouilles, et de cuire des plats d'accompagnement, tels que du riz ou des pommes de terre. Il peut également être utilisé pour filtrer les aliments.

Pour utiliser le panier comme une passoire, suivez les étapes ci-dessous :

- Après avoir broyé, cuisiné ou préparé une sauce, insérez le panier dans le bol.
- Pour éviter que le panier ne bouge, placez la spatule dans le logement du panier en l'enclenchant comme indiqué sur l'image 20.

Cuit-vapeur

Img. 21

Le cuit-vapeur se compose de 3 pièces : un petit cuit-vapeur, un plus grand et le couvercle. Placez les ingrédients à cuire dans le cuit-vapeur, mettez le couvercle et insérez le cuit-vapeur correctement dans le bol.

Veillez à l'enclencher et à retirer le gobelet doseur s'il est placé.

Avertissement

- Ne touchez ni ne vous approchez trop près du cuit-vapeur pour éviter des brûlures.
- Ne recouvrez pas les orifices du cuit-vapeur avec un chiffon ni avec aucun autre objet. Il est possible que la vapeur sorte par les bords ou autres parties, causant des risques de brûlures.
- Laissez la vapeur s'échapper par l'orifice et par les côtés du couvercle, de cette façon, la circulation de la vapeur sera favorisée et aidera à une cuisson plus homogène des aliments.

3. AVANT UTILISATION

- Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage.
- Assurez-vous que l'appareil soit dans de bonnes conditions et contient tous les accessoires. Si vous observez un dommage visible ou il manque un accessoire, contactez immédiatement le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Placez l'appareil sur une surface propre, stable et plate. Ne le placez pas près du bord du

plan de travail, dans des armoires encastrées ou supports suspendus.

- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
- Branchez l'appareil sur une prise de courant et actionnez l'interrupteur de connexion pour l'activer. L'appareil émet un « bip » et l'écran s'allume.

Avertissement

Le produit émet une légère odeur lorsque vous l'utilisez pour la première fois, celle-ci disparaît quelques minutes après. Cela est dû aux résidus des produits servant à la fabrication de l'appareil et n'affectent en rien le fonctionnement de l'appareil.

4. FONCTIONS ET RECOMMANDATIONS

1. **Couper en morceaux** : coupez tous types d'ingrédients, des viandes, des poissons et même des fruits et légumes. Cette fonction assure une coupe parfaite.
2. **Hacher/Piler** : hachez facilement des légumes, des viandes, des épices et pilez même de la glace en quelques secondes. Cette fonction est parfaite pour les aliments crus.
3. **Broyer** : obtenez une texture parfaite pour toutes vos sauces et crèmes. Broyez à froid ou à chaud en ajustant la vitesse et le temps pour chaque type d'aliment.
4. **Moudre** : obtenez le niveau de mouture idéal pour toutes vos recettes. Moulez du café, des graines, du riz et des fruits secs rapidement. Vous pourrez aussi préparer vos propres farines.
5. **Pulvériser** : pulvérisez n'importe quel ingrédient jusqu'à obtenir la plus fine texture. Préparez du sucre glace ou vanillé pour les recettes de pâtisserie.
6. **Râper** : introduisez les ingrédients sans dépasser la moitié de la capacité du bol et programmez la vitesse 10 pendant quelques secondes. Cette fonction permet de râper tous les ingrédients avec des résultats excellents.
7. **Battre** : obtenez les meilleurs résultats facilement pour vos mélanges. Préparez de délicieux milk-shakes, des pâtes à gâteaux, des pancakes, fouettez des oeufs et bien plus encore.
8. **Monter** : montez de la crème ou des blancs d'œufs en neige grâce à l'accessoire papillon. C'est la fonction idéale pour devenir un authentique professionnel de la pâtisserie.
9. **Émulsionner** : préparez facilement des sauces, assaisonnements et mayonnaises. Introduisez les ingrédients dans le bol et Mambo se charge du reste. Permet d'émulsionner de manière homogène pour apporter une touche spéciale à vos plats.
10. **Mélanger** : obtenez des mélanges homogènes grâce aux 10 vitesses du Mambo. Les meilleures pâtes, plus facilement que jamais.
11. **Cuisiner** : cuisinez tous types de plats comme des ragoûts, mijotés, poulet aux amandes et ratatouilles en obtenant une texture incroyable.
12. **Remuer** : Mambo remue la nourriture pendant qu'il cuisine pour garantir une cuisson uniforme et obtenir une texture professionnelle. Cette fonction permet de préparer des risottos, des salades de pâtes, des crèmes renversées ou des chocolats chauds exquis.

13. **Cuisiner à la vapeur** : recettes plus saines grâce à la fonction Cuisiner à la vapeur. Grâce au cuit-vapeur sur deux niveaux, vous pourrez réaliser plus d'une recette à la fois. Ainsi, vous économisez du temps.
14. **Pocher** : cette fonction permet de cuire progressivement, peu à peu, avec un contrôle absolu de la température et du temps. Des aliments pochés parfaitement, sans vous soucier du temps. Cette fonction est idéale pour obtenir des résultats plus juteux.
15. **Confire** : faites cuire vos aliments à basse température et obtenez des résultats irrésistibles. La technique du confit est parfaite pour cuisiner tous types d'aliments, surtout les viandes, les poissons et les volailles.
16. **Pétrir** : réalisez des pâtes parfaites d'une seule pièce. Pétrir n'avait jamais été aussi facile grâce à la cuillère MamboMix qui ne coupe pas la pâte. À chaque mouvement, elle étire la pâte pour obtenir un résultat parfait. Profitez de pains et pizzas faits maison à tout moment.
17. **Faire bouillir** : il vous faut ajouter suffisamment d'eau pour recouvrir tous les ingrédients puis programmez à 120 °C avec la puissance calorifique 10. Selon la quantité ou le type d'ingrédient, sélectionnez plus ou moins de temps.
18. **Maintenir chaud** : permet de préserver la température des élaborations jusqu'au moment de les servir. Après avoir cuisiné, programmez le robot à 60 °C pour les plats avec liquide et à 45 °C pour les plats solides, le temps que vous considérez opportun.
19. **Cuisson précise** : cette fonction est la plus large de toutes. Elle permet de cuisiner tous types de plats avec un contrôle absolu de la puissance.
20. **Fermenter** : préparez d'excellentes pâtes grâce à la fonction Fermenter. Obtenez des pains et des pâtisseries en peu de temps. Faire monter vos pâtes est aussi facile que la placer dans le bol à 50 °C avec la vitesse 0.
21. **Bain-marie** : obtenez la cuisson souhaitée parfaite pour vos flans ou légumes tendres. Pour cuisiner au Bain-Marie, vous devez remplir le bol avec 2 litres d'eau. Programmez le Mambo sans vitesse, à 120 °C et avec la puissance calorifique 10. Lorsque l'eau commence à bouillir, abaissez la puissance calorifique à 9 et introduisez le moule à flan jusqu'à que la base soit en contact avec l'eau.
22. **Turbo** : pour les aliments les plus durs avec l'efficacité maximale. Avec cette fonction, vous ne devez pas remplir plus de la moitié du bol afin d'obtenir un meilleur rendement.
23. **SlowMambo** : obtenez les meilleurs risottos et ragoûts traditionnels grâce à l'exclusive cuillère MamboMix et au mouvement SlowMambo. Ce mouvement unique de Mambo lui permet de remuer tout en prenant soin de vos élaborations, comme s'il s'agissait d'une cuillère.
24. **Mixer** : obtenez des limonades et jus multifufruits en quelques secondes.
25. **Faire revenir** : certaines fritures, avant de faire cuire des aliments, permettent d'enrichir les plats et d'améliorer leur saveur finale. Vous pouvez réaliser des fritures d'ails, de viandes, ... Faites dorer les aliments, selon vos goûts, en régulant la puissance et le temps.
26. **Réchauffer** : Mambo permet de réchauffer des plats déjà cuits. Si le plat est froid, de la veille ou congelé, réchauffez à 87 °C avec la puissance calorifique 7 pendant quelques minutes.

27. **Yaourtière** : obtenez des yaourts maison facilement. Introduisez les ingrédients dans le bol et Mambo fera le reste. Cette fonction permet de maintenir le yaourt à température de fermentation pour que le jour suivant, il soit prêt à être refroidi puis consommé.
28. **Panier** : le panier permet de cuisiner à la vapeur à l'intérieur du bol mais aussi de préparer jusqu'à 4 élaborations à la fois. De plus, il peut être utilisé comme alternative au gobelet doseur pour permettre une évaporation plus rapide.
29. **Cuisson lente** : cette fonction vous permet de réaliser des ragoûts traditionnels, comme ceux de nos grands-mères. Permet de cuisiner lentement et pendant de longues heures pour obtenir la meilleure saveur.
30. **Vitesse 0** : cuisiner sans mouvement permet de maintenir le bol sans son couvercle et de mélanger quand vous voulez. Goûtez la préparation comme si vous cuisiniez dans une casserole.

Avertissements

- N'ouvrez jamais le couvercle alors que les lames sont en fonctionnement, le contenu du bol pourrait être éjecté vers l'extérieur.
- Après avoir utilisé la fonction Broyer, attendez au moins 10 secondes avant d'ouvrir le couvercle.
- Lorsque vous utilisez l'appareil avec une vitesse supérieure à 6 et une température supérieure, assurez-vous que le gobelet doseur soit placé correctement, dans le cas contraire, le contenu du bol pourrait être éjecté vers l'extérieur.
- N'activez pas la fonction Broyer si la quantité de liquides est supérieure à 1,5 L ni si des ingrédients chauds se trouvent à l'intérieur du bol.
- Lorsque vous utilisez des fonctions avec température, ne bloquez pas le gobelet doseur pour faciliter la sortie de la vapeur.

Vitesse et capacité recommandées pour chaque accessoire

Accessoire	Image	Fonction	Vitesse	Capacité	Temps
Lames en acier inoxydable	Img. 13	Couper en morceaux (+)	5	2 litres maximum	1 min.
		Couper en morceaux (++)	10	2 litres maximum	1 min.

Cuillère MamboMix	Img. 15	Pétrir des pâtes à pain, des pâtes à pizza, etc.	2-3	800 g de pâte maximum	5-20 min.
		Pétrir des pâtes pour spaghettis.	3	400 g de pâte maximum	3 min.
Accessoire papillon	Img. 18	Remuer	1-3	2 litres maximum	30 min.
		Monter les blancs d'œuf ou la crème	4	2 litres maximum	10 min.
Cuit-vapeur	Img. 21	Cuisiner des légumes à la vapeur	Pas applicable.	3,5 litres maximum	15 min.
		Cuisiner de la viande à la vapeur	Pas applicable.	3,5 litres maximum	20-30 min.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le bol en acier inoxydable convient pour un nettoyage au lave-vaisselle. Pour le laver au lave-vaisselle, retirez les lames, car elles ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle.
- Pour le lavage du bol en acier inoxydable au lave-vaisselle, l'appareil est équipé d'un capuchon de protection qui s'insère parfaitement dans l'espace entre le bol et l'anse (où s'insère le couvercle) pour empêcher les débris alimentaires de pénétrer dans le trou. Img. 22
- Le bol en céramique ne convient pas pour un nettoyage dans le lave-vaisselle. Pour le nettoyage, retirez la cuillère MamboMix et utilisez de l'eau chaude savonneuse pour la nettoyer. Rincez-la et séchez-la bien, avec soin.
- Lors du lavage du bol en céramique, il faut veiller à ne pas mouiller le fond du bol, où se trouvent les connexions. Si vous mouillez ces connexions, le bol ne fonctionnera pas correctement. Img. 23
- Éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le réparer.
- Nettoyez le robot de cuisine après chaque utilisation.
- Nettoyez l'accessoire papillon et les autres accessoires avec de l'eau tiède et du savon. Savonnez-les, rincez-les et laissez-les sécher complètement.
- Nettoyez l'unité principale avec un chiffon doux et humide. S'il y a encore des restes de nourriture, humidifiez un chiffon avec de l'eau tiède et du savon et nettoyez l'appareil. Ne

submergez jamais l'unité principale dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.

- Pour assurer et maintenir un correct fonctionnement de l'appareil, vérifiez et nettoyez après chaque utilisation la partie inférieure démontable du récipient pour cuisiner. Nettoyez-le avec un chiffon doux et humide puis séchez-le complètement avant de l'utiliser à nouveau.
- Si l'appareil ne va pas être utilisé pendant une longue période, débranchez-le de la prise de courant et rangez-le dans un lieu frais et sécurisé.

Conseil de pré lavage du bol

Pour de meilleurs résultats, vous pouvez pré-rincer les bols avec l'aide du robot. Ce processus peut être effectué pour les bols en céramique et en acier inoxydable. Pour le réaliser, suivez les étapes suivantes :

- Placez le papillon sur les lames pour rincer le bol en acier inoxydable et la cuillère MamboMix pour rincer le bol en céramique.
- Ajoutez 500 ml d'eau et 10 ml de savon.
- Fermez le couvercle et réglez le robot sur la vitesse 3, la température 50 et une durée maximale de 3 minutes.
- Videz le bol. À ce stade, il peut y avoir des résidus d'aliments, alors finissez de laver le bol à la main (pour les bols en céramique et en acier inoxydable) ou mettez le bol en acier inoxydable dans le lave-vaisselle.

Avertissements

- Ne mouillez pas et ne submergez pas les connecteurs situés au niveau de la partie inférieure du bol en céramique.
- Les lames et la cuillère MamboMix ne conviennent pas pour un nettoyage dans le lave-vaisselle.

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Code d'avertissement	Description	Cause possible	Solution
Avertissement E1	Système de blocage	Le bol ou le couvercle du bol ne sont pas placés correctement.	Remontez le bol avec le couvercle, assurez-vous que toutes les parties soient correctement montées et bien fixées et remettez-le en fonctionnement.

FRANÇAIS

Avertissement E2	Bol mal positionné	Le bol n'est pas placé correctement ou la connexion du capteur de température de la base du bol est abîmée.	Remontez le bol et assurez-vous qu'il soit correctement placé.
Avertissement E3	Contenu dépassé	Il y a trop de quantité de nourriture dans le bol.	Sortez certains aliments de l'intérieur du bol ou coupez-les en plus petits morceaux puis remettez le robot en fonctionnement.
Avertissement E4	La température est trop élevée.	Il n'y a pas ou trop peu d'aliments dans le bol et la température est trop élevée pendant longtemps.	Ajoutez des aliments dans le bol.
Avertissement E5	La température du moteur est trop élevée.	Le robot fonctionne avec trop de quantité de nourriture, pendant trop longtemps.	Arrêtez d'utiliser le robot et laissez-le refroidir avant de le remettre en fonctionnement.
Avertissements E6 et E7	Le changement de vitesse a échoué	La fonction de changement de la vitesse basse (1-5) à la vitesse élevée (6-10) s'est bloquée.	Retirez le bol, tournez le support de fixation manuellement et remplacez le bol. Redémarrez le robot.
Avertissement E8	Lecture erronée du capteur NTC		Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 96 321 07 28.
Avertissement E12	Dépassement du poids maximal	La valeur de mesure maximale a été dépassée.	Retirez le poids de la balance jusqu'à une valeur inférieure à 4999 g.
Avertissement E14	Erreur lors de la connexion.	Une erreur s'est produite pendant une des étapes de connexion.	Éteignez l'interrupteur ; Démarrez à nouveau le processus de connexion. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique de Cecotec : +34 96 321 07 28.

7. APP POUR SMARTPHONE

- Mambo Cecotec 12090 possède aussi une App pour téléphones portables avec connexion via Wi-Fi qui permet d'avoir un contrôle total lors du processus de cuisson. Pour savoir comment utiliser l'application, veuillez vous reporter au manuel d'instructions de l'appareil et de l'application ci-joints.
- Pour télécharger l'application, veuillez utiliser le code QR ci-dessous.

8. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04188

Modèle : Mambo Cecotec 12090

1700 W (Moteur 700 W Puissance calorifique 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Bandes de fréquence : 2.400 - 2.4835 GHz

Puissance d'émission : 802.11b 17 +/- 1,5 dBm 802.11g 15 +/- 1,5 dBm 802.11n 14 +/- 1,5 dBm

Fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

Référence : 04189

Modèle : Mambo Cecotec 12090 Habana

1700 W (Moteur 700 W Puissance calorifique 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Bandes de fréquence : 2.400 - 2.4835 GHz

Puissance d'émission : 802.11b 17 +/- 1,5 dBm 802.11g 15 +/- 1,5 dBm 802.11n 14 +/- 1,5 dBm

Fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

9. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



La directive européenne 2012/19/UE et 2006/66/CE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux. Ces électroménagers doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit correctement.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos électroménagers et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

10. GARANTIE ET SAV

Ce produit possède une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat, à condition de toujours présenter la facture d'achat, que le produit soit en parfait état, et ait été utilisé correctement comme indiqué dans ce manuel d'instructions.

La garantie ne couvre pas :

- un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans un liquide ou une substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur ;
- un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec ;
- lorsque le problème a été provoqué par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation.

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, ou vous avez des doutes concernant le produit, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

11. COPYRIGHT

Les droits de propriété intellectuelle des textes, conceptions, photographies et illustrations de ce manuel appartiennent à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne peut être, en totalité ou en partie, reproduit, stocké dans un système de récupération de données, transmis ou distribué par quelque moyen que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou similaire) sans l'autorisation préalable de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Hauptteil
2. Krug aus Edelstahl
3. Deckel des Kruges
4. Touch-Screen 7"
5. Wahlschalter
6. Ein/Aus-Taste (Rückseite)
7. Körper des Dampfgarer
8. Deckel des Dampfgarer
9. Rührraufsatz
10. Spatel
11. MamboMix Löffel
12. Klingen
13. Messbecher
14. Gareinsatz
15. Keramisches Gefäß

Touch-Screen 7"

Abb.2.

16. Rezepte
17. Manuelles Kochen
18. Einstellungen

2. ZUBEHÖR

Montage des Deckel

Schritt 1 (Abb.3)

Legen Sie den Deckel auf den Krug, drücken Sie ihn, bis er korrekt ausgerichtet ist, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn.

Schritt 2 (Abb.4)

Drehen Sie die seitliche Verriegelungslasche nach unten, so dass der Deckel nicht nach rechts gedreht werden kann.

Schritt 3 (Abb.5)

Der Schalter kehrt automatisch in die Stelle zurück, in der der Stift bewegt werden kann.

DEUTSCH

Schritt 4 (Abb.6)

Bewegen Sie den Stift, der das Motor-Starten ermöglicht.

Schritt 5

Der Deckel ist richtig aufgesetzt und Sie können die Küchenmaschine benutzen.

Deckelöffnung

Schritt 1 (Abb.7)

Drücken Sie den Wählschalter, um den Motor abzustellen.

Schritt 2 (Abb.8)

Bewegen Sie den Stift nach rechts (Ihrer rechten Seite), der das Motor-Starten ermöglicht.

Schritt 3 (Abb.9)

Schieben Sie den Schalter zum Entriegeln der Seitenklappe nach oben und halten Sie ihn fest, während Sie gleichzeitig die Entriegelung der Seitenklappe anheben.

Schritt 4 (Abb.10)

Der Deckel sollte zum Öffnen wie in Abb. 10 dargestellt sein.

Schritt 5 (Abb.11)

Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn.

Montage des Kruges

Abb. 12

Setzen Sie den Krug auf den Hauptkörper und achten Sie darauf, dass sie richtig aufgesetzt ist, so dass der Griff des Kruges parallel zum Touchscreen liegt. Wenn der Krug nicht richtig positioniert ist, kann der Roboter nicht arbeiten.

Ratschläge

- Der Edelstahl-Krug ist spülmaschinenfest und geeignet bei jeder Kochfunktion.
- Der keramische Krug hat Antihafbeschichtung und er erreicht hervorragende Ergebnisse bei der anspruchsvollsten Zubereitungen wie Béchamelsoße, Creme, geschmolzene Schokolade, usw.

Hinweis

Der Keramikkrug ist nicht mit den Mixmessern kompatibel und nicht spülmaschinenfest. Es darf allerdings mit dem MamboMix Löffel verwendet werden.

Hinweis

Der Krug hat Markierungen auf einer Seite. Sein maximales Fassungsvermögen beträgt 2 Liter im kalten und 1,5 Liter im warmen Zustand; diese Menge sollte nicht überschritten werden, um eine gute Leistung zu gewährleisten.

Aufbau und Abbau der Mixmesser

Abb.13.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring richtig auf den Mixmesser sitzt (siehe Abb. 13), setzen Sie die Schaufeln in den Krug ein und setzen Sie sie in das Loch der Basis. Bitte beachten Sie, dass die Mixmesser eine bestimmte Position haben, achten Sie darauf, dass sie richtig sitzen.
2. Halten Sie den Oberteil des Klingeneinsatz fest und drehen Sie den Krug um. Stellen Sie sicher, dass es richtig passt.
3. Bringen Sie den Befestigungsbügel an der unterseite des Kruges an, vergewissern Sie sich, dass er richtig in das Loch passt, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um die Mixmesser an des Kruges zu befestigen. (Abb.14)
4. Um den Klingeneinsatz aus dem Behälter zu entfernen, drehen Sie die Haltevorrichtung gegen den Uhrzeigersinn. Achten Sie darauf, die Klingeneinsatz richtig festzuhalten, um Schäden oder Verletzungen zu vermeiden.

Warnungen

- Verwenden Sie ein Tuch, um den Klingeneinsatz bevor Sie mit es umgehen abzudecken, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bringen Sie den Befestigungsbügel und den Dichtungsring richtig an, um zu verhindern, dass Lebensmittel aus dem Boden des Kruges auslaufen.
- Wenn die Mixmesser nicht mit dem Dichtungsring versehen sind, tritt das Kochgut aus dem Boden der Kruges aus.

Aufbau und Abbau des MamboMix-Löffel

Abb.15.

Mit diesem Zubehör können Lebensmittel geknetet, gerührt und gemischt werden, ohne sie zu schneiden.

Um sie zu montieren, entfernen Sie die Mixmesser, wie im Abschnitt "Montage der Mixmesser" beschrieben. Setzen Sie den Mambomix-Löffel in den Boden des Kruges, halten Sie ihn fest und drehen Sie den Krug auf den Kopf. Zum Schluss bringen Sie den Befestigungsbügel an und drehen ihn, um ihn zu sichern.

Warnungen

- Verwenden Sie dieses Zubehör nicht bei Geschwindigkeiten über 3, da der Krug wackeln und Schäden verursachen könnte.

DEUTSCH

- Vergewissern Sie sich, dass auch der Dichtungsring (siehe Abb. 15) korrekt am Eimer angebracht ist.
- Der Abstand zwischen dem MamboMix Löffel und der Wand des Kruges beträgt 1 cm, so dass ein Festkleben von Lebensmitteln möglich ist. Wenn das passiert, hört der Motor des Produkts auf als Schutz-Methode zu funktionieren. Benutzen Sie den Teigschaber, um anhaftende Lebensmittel zu umrühren und zu entfernen, damit das Gerät mit dem Garprozess wieder aufnehmen kann.

Messbecher

Abb.16.

Der Messbecher wird als Zubehör zum Deckel verwendet, um Spritzer zu vermeiden und den Wärmeverlust beim Kochen zu verringern. Außerdem ist er mit einer skalierten Größe mit einem maximalen Fassungsvermögen von 150 ml gekennzeichnet.

Achten Sie beim Einsetzen in den Deckel darauf, dass die aus dem Messbecher herausragenden Verankerungslaschen richtig in den Deckel passen. Zum Schließen drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn.

Setzen Sie den Messbecher in die Aussparung im Deckel bei Verwendung von Funktionen ohne Temperaturen. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln, und gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln und zu entfernen.

Warnungen

- Ob Sie Lebensmittel zerkleinern, Wasser kochen oder auf andere Weise kochen (mit Ausnahme des Dampfgarens), verwenden Sie immer einen Messbecher.
- Verwenden Sie den Messbecher und kein anderes Zubehör oder Teil, um Spritzer zu vermeiden und den Wärmeverlust den Krug zu verringern.
- Wenn Sie mit Temperatur kochen möchten, setzen Sie den Becher in das Loch des Deckels, ohne es festzudrehen. So kann der Dampf sicher raus kommen.

Spatel

Abb.17.

Der Teigschaber ist das einzige Werkzeug, das beim Entfernen von Lebensmitteln aus dem Inneren des Kruges geeignet ist, da andere Zubehöre die Oberfläche zerkratzen und beschädigen können. Es kann nicht während des Betriebs des Produkts mit den Mixmessern, dem MamboMix-Löffel oder dem Rühraufsatz verwendet werden.

Hinweis:

- Sie können nur dann Lebensmittel aus dem Krug entnehmen oder Rühren, wenn der Motor des Geräts stillsteht.

Rühraufsatz

Abb.18.

Dieses Zubehörteil wird oben auf der Messereinheit installiert. Dieses Zubehörteil hilft, die Lebensmittel zu mischen, ohne dass sie von den Mixmessern zerschnitten werden, und Klumpen zu zerkleinern.

Installieren Sie den Rühraufsatz an dem Klingeneinsatz, stellen Sie sicher, dass die Mitte der Achse in das Loch des Rühraufsatz passt. Drücken Sie sie nach unten.

Um den korrekten Einbau des Rühraufsatzes zu gewährleisten, sollte diese beim Einbau ein kleines „Klick“ machen. Ziehen Sie den Rühraufsatz nach dem Einbau vorsichtig heraus und prüfen Sie, ob sie sich nicht entfernen lässt.

Hinweis:

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Zubehör nicht sicher befestigt ist.
- Nicht bei höhere Geschwindigkeiten als 4 verwenden.
- Den Rühraufsatz nicht gleichzeitig mit dem Teigschaber verwenden.
- Gießen Sie keine Lebensmittel in das Innere während des Betriebs dieses Zubehörs, um Schäden oder Verstopfungen zu vermeiden.

Gareinsatz

Abb.19.

Mit dem Gareinsatz können Sie weiche Speisen wie Nudeln oder Pasta kochen und Beilagen wie Reis oder Kartoffeln zubereiten. Es kann auch zum Abseihen von Lebensmitteln verwendet werden.

Um den Gareinsatz als Sieb zu verwenden, gehen Sie wie folgt vor:

- Nach dem Mahlen, Kochen oder eine Sauce zubereiten, setzen Sie den Gareinsatz in den Krug ein.
- Um zu verhindern, dass sich der Gareinsatz bewegt, setzen Sie den Spatel in das Loch des Gareinsatzes ein, indem Sie ihn wie in Abb. 20 gezeigt einrasten lassen.

Dampfgarer

Abb.21.

Der Dampfgarer besteht aus 3 Teilen: ein kleinen, ein größerer und der Deckel.

Geben Sie die zu garenden Zutaten in den Dampfgarer, setzen Sie den Deckel auf und setzen Sie den Dampfgarer richtig in den Krug ein.

Achten Sie darauf, dass er einrastet und entfernen Sie den Messbecher, falls vorhanden.

Hinweis:

- Um Verbrennungen zu vermeiden, fassen Sie den Dampfer nicht an und stellen Sie ihm nicht zu nah dran.
- Decken Sie die Löcher des Dampfgarer nicht mit einem Tuch oder andere Gegenstand ab. Der Dampf kann am Rand oder an anderen Teilen austreten, wodurch Verbrennungsgefahr verursachen könnte.
- Lassen Sie den Dampf sowohl aus der Öffnung als auch an den Seiten des Deckels

entweichen; so kann der Dampf zirkulieren und die Speisen werden gleichmäßiger gegart.

3. VOR DEM GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entnehmen Sie alle Verpackungsmaterial.
- Vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät in gutem Zustand befindet und das alle Zubehöre dabei sind. Falls Sie sichtbare Schäden bemerken oder ein teil fehlt, kontaktieren Sie sofort mit dem technischen Kundendienst von Cecotec.
- Stellen das Gerät auf eine flache, stabile und trockene Oberfläche. Stellen Sie es nicht in der Nah des Rand der Arbeitsfläche oder Einbauschränken.
- Vor der ersten Verwendung reinigen Sie das Produkt gründlich.
- Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromanschluss und schalten Sie den Netzschalter an, um ihn zu aktivieren. Das Gerät wird dann piepen und die Anzeige schaltet sich an.

Hinweis

Das Produkt gibt beim ersten Gebrauch ein leichter Geruch ab und verschwindet nach einigen Minuten. Dies ist ein Konsequenz der Produktionsreste und beeinflusst nicht den Betrieb des Gerätes.

4. FUNKTIONEN UND EMPFEHLUNGEN

1. **Zerhacken:** Zerhacken Sie jede beliebige Zutat von Fleisch oder Fisch bis hin zu Obst oder Gemüse. Sorgt für ein perfektes Zerkleinern.
2. **Hacken:** Gemüse, Fleisch, Gewürze oder Eis bequem in Sekundenschnelle zerhacken. Perfekt für Rohes.
3. **Zermahlen:** Erhalten Sie die perfekte Textur in Soßen und Cremen. Zerkleinert heiß oder kalt Lebensmittel und passt die Geschwindigkeit und Temperatur je nach dem Lebensmittel
4. **Zerpresen:** Ein Perfektes zepressen in alle Rezepte. Kaffee, Samen, Reis und Nüsse schnell zerpresen. Sie können auch Mehl selbst machen.
5. **Zerreiben:** Zerreiben Sie jede Zutat für die feinste Textur zu erreichen. Beiten Sie Puderzucker oder Vanillezucker für Gebäckrezepte.
6. **Reiben:** Man gibt die Zutaten bis zur Hälfte des Kruges und programmiert die Geschwindigkeit 10 wenige Sekunden. Reibt alle Zutaten mit perfekte Ergebnisse.
7. **Schlagen:** Erzielt die besten Ergebnisse in Mischungen. Bereiten Sie köstliche Smoothies, Kuchenteig, Pfannkuchen, schlägt Eier und vieles mehr.
8. **Steif Schlagen:** Schlägt dank sein Rühraufsatz Sahne oder kann Eiweiß bis auf Schnee verarbeiten. Ideal für ein echter Profi-Bäcker zu sein.
9. **Emulgieren:** bereitet ohne Schwierigkeiten Soßen, Dressings und Mayonnaise zu. Geben Sie die Zutaten in den Krug und Mambo emulgiert sie. Emulgiert die Zutaten gleichförmig, um perfekte Ergebnisse zu erreichen.
10. **Mischen:** Mit den 10 Geschwindigkeiten von der Mambo erhalten Sie homogenere Mischungen. Die beste Teige am einfachsten.

11. **Kochen:** Kocht alle Arten von Gerichten, Schmorfleisch, Eintopfgerichte, Hühnchen mit Mandeln und Tomatensauce mit einer unglaublichen Textur.
12. **Rühren:** Rührt das Essen beim Kochen um, um eine gleichmäßige Wärme und eine professionelle Textur zu gewährleisten. Zubereitet köstliche Rissottos, Nudelinsalate, oder Tasse Schokolade.
13. **Dünsten:** Die gesündesten Rezepte mit Dampfgaren-Funktion. Der Dampfgarer besteht aus zwei Stufen, um mehrere Rezepte gleichzeitig zu zubereiten und Zeit zu sparen.
14. **Pochieren:** Progressiv und langsam pochieren mit totaler Kontrolle der Temperatur und Zeit. Perfekte Pochierte Gerichte, ohne die Zeit zu bewachen. Ideal für saftige Ergebnisse.
15. **Konditorei:** Bereiten Sie die Speisen mit niedrigen Temperaturen und erreichen Sie unmögliche Ergebnisse. Das Kandieren eignet sich perfekt zum Kochen aller Arten von Speisen, besonders Fleisch, Fisch und Geflügelfleisch.
16. **Kneten:** Perfekte Teige von nur einem Stück. Kneten war nie so einfach dank des exklusiven MamboMix Löffel, um das perfekte Ergebnis zu erreichen. Genießen Sie jederzeit Ihre Lieblingsbrot und Pizzen.
17. **Brödeln:** Man muss genügend Wasser geben, um die Zutaten zu bedecken und 120°C Temperatur, Wärmeleistung 10 und Zeit je nach Zutaten setzen.
18. **Warm halten:** Halten Sie die Temperatur der Zubereitungen bis zum Servieren warm. Nach dem Kochvorgang programmieren Sie die Küchenmaschine bei 45 °C für Essen und bei 60 °C für Flüssigkeiten b.z.w. Soßen die angemessene Zeit die sie brauchen.
19. **Druckkochen:** Diese ist die reichste Funktion von allen. Ermöglicht das Kochen jedes Gericht mit totaler Kontrolle der Leistung.
20. **Gären:** Perfekte Teige mit der Gärungsfunktion. Sie können Brot und Gebäcke in weniger Zeit zubereiten und einfach den Teig gehen lassen, indem Sie den Teig in den Krug bei 50 °C mit Geschwindigkeit 0 überlassen.
21. **Wasserbad:** Erreicht die gewünschte Zeit beim Zubereiten in Puddings und zarten Gemüse. Für das Wasserbad muss man den Krug bis zu 2 Liter füllen, die Küchenmaschine ohne Geschwindigkeit, bei 120 °C und Wärmeleistung 10 einstellen. Wenn es brodelt, drehen Sie es auf Wärmeleistung 9 herunter und führen Sie die Puddingform ein, bis die Basis der Puddingform das Wasser in Berührt.
22. **Turbo:** Verarbeitet die härtesten Lebensmittel mit der maximalen Leistungsfähigkeit. In dieser Funktion wird der Krug nicht mehr als zur Hälfte gefüllt, für eine maximale Leistung zu erzielen.
23. **SlowMambo:** Die beste Risottos und herkömmliche Eintöpfe mit dem exklusiven MamboMix Löffel und die SlowMambo Bewegung. Diese einzigartige Bewegung lässt die Zubereitungen ohne Aufwand ganz sorgfältig umrühren, wie mit einem normalen Löffel.
24. **Entsaften:** Für Zitronenlimonade, Mixgetränke und Säfte in wenigen Sekunden.
25. **Anbraten:** Das Anbraten mancher Zutaten, bevor Sie es kochen, verbessert den Geschmack der Gerichte. Man kann obwohl Knoblauch als auch Fleisch anbraten. Bräunt die Lebensmittel je nach Wärmeleistung und Zeit an.
26. **Aufwärmen:** Mambo ermöglicht das Aufwärmen von Gerichten, die schon gekocht sind.

DEUTSCH

Falls das Gericht kalt geworden ist, aufgetaut wurde oder Essen des Vortages ist, wärmt bei 87 °C und Wärmeleistung 7 und in einigen Minuten wird bereit.

27. **Joghurtbereiter:** Erreicht handgemachte Joghurts ganz einfach, man muss die Zutaten einfach in den Krug geben und Mambo macht den Rest. Hält die Zubereitung bei Gärungstemperatur, damit der Joghurt am nächsten Morgen bereit zum Kühlen und zum Essen ist.
28. **Gareinsatz:** Man nutzt ihn, um in den Krug dampfgaren zu können und ermöglicht die Zubereitung von bis zu 4 Gerichte. Man kann ihn außerdem als Alternative zum Dampfgaren anstatt des Messbechers verwenden, für eine schnellere Verdunstung.
29. **Schongaren:** Ein gutes Eintopfgericht mit Mambo niedergaren. Kocht langsam während Stunden, um den besten Geschmack zu erreichen.
30. **Geschwindigkeit Null:** Beim Kochen ohne Geschwindigkeit kann man den Krug geöffnet lassen, um die Zubereitung jederzeit zu umrühren und schmecken zu können.

Warnungen

- Öffnen Sie niemals den Deckel, während die Klingen in Betrieb sind, der Inhalt des Kruges könnte herausgeschleudert werden.
- Wenn Sie mit dem Zerkleinern fertig sind, warten Sie mindestens 10 Sekunden, bevor Sie den Deckel öffnen.
- Wenn Sie das Gerät mit einer Geschwindigkeit von mehr als 6 und eine höhere Temperatur als 60 °C verwenden, vergewissern Sie sich, dass der Messbecher richtig drauf ist, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann.
- Aktivieren Sie die Mahl-Funktion nicht mit Flüssigkeiten oder heißen Zutaten die mehr als 1,5 Litern übertrieben.
- Bei Verwendung von Temperaturfunktionen darf der Messbecher nicht blockiert werden, um den Dampfauslass zu erleichtern.

empfohlene Geschwindigkeit und Fassungsvermögen für jedes Ersatzteil

Zubehör	Bild	FUNKTION	Geschwindigkeit	Fassungsvermögen	Zeit
Edelstahl-Klingen	Abb.13.	Zerkleinern (+)	5	Max. 2 Liter	1 Min.
		Zerkleinern (++)	10	Max. 2 Liter	1 Min.

MamboMix Löffel	Abb.15.	Pizzateig, Brotteig, u.s.w. Kneten	2-3	Max. 800 g Teig	5-20 Min.
		Spagettiteig Kneten	3	Max. 400 g Teig	3 Min.
Rühraufsatz	Abb.18.	Umrühren	1-3	Max. 2 Liter	30 Min.
		Sahne oder Eier Schlagen b.z.w. Steif Schlagen	4	Max. 2 Liter	10 Min.
Dampfgarer	Abb.21.	Gedünstetes Gemüse Kochen	Nicht anwendbar	Max. 3,5 Liter	15 Min.
		Fleisch dampfgaren	Nicht anwendbar	Max. 3,5 Liter	20-30 Min.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

- Der Krug ist spülmaschinengeeignet. Um ihn in der Spülmaschine zu reinigen, müssen Sie die Mixmesser entfernen, da sie nicht spülmaschinenfest sind.
- Für die Reinigung des Edelstahlkruges in der Spülmaschine ist das Gerät mit einen Schutzdeckel ausgestattet, die in den Spalt zwischen den Krug und dem Griff (wo der Deckel richtig sitzt) passt, um zu verhindern, dass Speisereste in das Loch gelangen. Abb.22.
- Dieses Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet. Für es zu reinigen, nehmen Sie den MamboMix-Löffel heraus und reinigen ihn mit warmes Wasser und Seife. Spülen Sie es danach und trocknen Sie es richtig.
- Bei der Reinigung des Keramikkruges sollte darauf geachtet werden, dass der Boden des Kruges, wo sich die Anschlüsse befinden, nicht nass wird. Wenn diese Anschlüsse nass werden, funktioniert der Krug nicht richtig. Abb.23.
- Schalten Sie das Gerät aus, Ziehen sie es aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen oder reparieren.
- Reinigen Sie das Küchenmaschine nach jedes Gebrauch.
- Reinigen Sie den Rühraufsatz und die andere Zubehöre mit warmen Wasser und Seife. Spülen und trocknen Sie sie gut.
- Reinigen Sie das Hauptgerät mit einem feuchteren und sauberen Tuch. Wenn noch essen übrig bleibt, feuchten Sie ein Tuch in warmem Wasser und Seife und wischen Sie es ab.

DEUTSCH

Tauchen Sie niemals das Hauptgerät ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Es wird empfohlen, das abnehmbare Unterteil nach jedem Gebrauch zu reinigen und überprüfen. Verwenden Sie dafür ein weiches, feuchtes Tuch und trocknen Sie es völlig danach.
- Falls Sie das Gerät lange nicht mehr verwenden möchten, schalten Sie aus der Steckdose aus und bewahren Sie es trocken und sicher auf.

Vorwasch-Tipp für den Krug

Für beste Ergebnisse können Sie die Krüge mit Hilfe des Roboters vorspülen. Dieses Verfahren kann sowohl für Keramik- als auch für Edelstahlkrüge durchgeführt werden. Befolgen Sie dazu die folgenden Schritte:

- Setzen Sie den Rühraufsatz auf die Mixmesser, um den Edelstahlkrug zu spülen, und den Mambomix-Löffel, um den Keramikkrug zu spülen.
- 500 mL Wasser und 10 mL Seife hinzufügen.
- Den Deckel schließen und die Küchenmaschine auf Stufe 3, Temperatur 50 und eine maximale Zeit von 3 Minuten einstellen.
- Leeren Sie den Krug aus. Möglicherweise sind jetzt noch Speisereste vorhanden. Waschen Sie den Krug von Hand aus (sowohl Keramik- als auch Edelstahlkrüge) oder geben Sie die Edelstahlkrug in die Spülmaschine.

Warnungen

- Machen Sie die Verbinder nicht nass bzw. tauchen Sie sie nicht in keine Flüssigkeiten beim reinigen ein.
- Die Klingen und der MamboMix-Löffel sind nicht spülmaschinengeeignet.

6. PROBLEMBEHEBUNG

Warncode	Beschreibung	Mögliche Ursache	Lösung
Code E1	Schließsystem	Der Krug oder der Deckel des Kruges sind nicht richtig eingesetzt.	Sie müssen sie wieder einsetzen. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile richtig eingesetzt sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
Code E2	Falsch aufgestellter Krug	Der Krug ist nicht richtig eingesetzt oder die Verbindung des Temperatursensors an der Basis des Behälters ist beschädigt.	Stellen Sie den Krug wieder zusammen und vergewissern Sie sich, dass er richtig positioniert ist.

Code E3	Überschrittener Inhalt	Zu viel Essen im Krug	Nehmen Sie Zutaten heraus oder schneiden Sie sie in kleinere Stücke und starten Sie den Roboter neu an.
zCode E4	Die Temperatur ist zu hoch	Der Krug ist leer oder es gibt zu wenig Zutaten im Krug und die Temperatur ist seit langem zu hoch .	Geben Sie mehr Zutaten ein.
Code E5	Die Temperatur des Motors ist zu hoch	Die Maschine läuft lange Zeit mit zu vieler Menge von Lebensmittel.	Hören Sie mit den Roboter auf und Lassen Sie ihn abkühlen.
Code E6 und E7	Der Geschwindigkeitswechsel ist nicht erfolgreich durchgeführt worden.	Die Umschaltfunktion der Geschwindigkeit von niedrige (1-5) bis hohe (6-10) wurde blockiert.	Sie müssen den Krug entnehmen und die Haltevorrichtung manuell drehen. Stellen Sie den Krug neu drauf. Den Roboter neustarten.
Code E8	Falsche Ablesung des NTC-Sensors		Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec. +34 96 321 07 28.
Code E12	Überschreitung des Höchstgewichts	Der Maximalwert der Waage wurde überschritten.	Entfernen Sie das Gewicht von der Waage, bis es einen Wert unter 4.999 g erreicht.
Code E14	Fehler im Verbindevorgang.	Es ist ein Fehler in einem Schritt des Verbindeprozesses aufgetreten.	Schalten Sie den Schalter aus. Starten Sie den Verbindevorgang erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst von Cecotec: +34 96 321 07 28.

7. APP

- Die Cecotec Mambo 12090 Küchenmaschine verfügt über eine App für Mobilgeräte, die sich über Wi-Fi verbindet und die Steuerung des Kochvorgangs ermöglicht. Wie Sie die App verwenden, entnehmen Sie bitte der beiliegenden Bedienungsanleitung für das Gerät und die App.
- Um die App herunterzuladen, verwenden Sie bitte den unten stehenden QR-Code.

8. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produktreferenz: 04188

Modell: Mambo Cecotec 12090

1700 W (Motor 700 W Heizleistung 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Frequenzbänder: 2.400 - 2.4835 GHz

Sendeleistung: 802.11b 17 +/- 1,5 dBm 802.11g 15 +/- 1,5 dBm 802.11n 14 +/- 1,5 dBm

Made in China | Entworfen in Spanien

Produktreferenz: 04189

Modell: Mambo Cecotec 12090 HABANA

1700 W (Motor 700 W Heizleistung 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Frequenzbänder: 2.400 - 2.4835 GHz

Sendeleistung: 802.11b 17 +/- 1,5 dBm 802.11g 15 +/- 1,5 dBm 802.11n 14 +/- 1,5 dBm

Made in China | Entworfen in Spanien

9. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Trash X - 09 Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU und 2006/66/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen.

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihre Akkus zu erhalten.

10. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Dieses Produkt hat eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Solange die Kaufrechnung aufbewahrt und versandt wird, befindet sich das Produkt in einwandfreiem Zustand und wird ordnungsgemäß verwendet, wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben.

Die Garantie deckt keine Schäden, wenn:

- Wenn das Produkt über seine Kapazität oder Brauchbarkeit hinaus benutzt, falsch behandelt, geschlagen, Feuchtigkeit ausgesetzt, in eine Flüssigkeit oder korrosive Mittel getaucht wurde, sowie bei jedem anderen Fehler, der dem Verbraucher zuzuschreiben ist.

- Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.
- Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Im Falle einer falschen Benutzung ist der Garantieservice nicht für die Reparatur verantwortlich.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 963210728

11. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten, Entwürfen, Fotos und Abbildungen in diesem Handbuch liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf weder ganz noch teilweise ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. vervielfältigt, in einem Datenabfragesystem gespeichert, übertragen oder auf irgendeine Weise (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder Ähnliches) verbreitet werden.

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Corpo principale
2. Caraffa in acciaio inossidabile
3. Coperchio della caraffa
4. Display touch 7"
5. Selettore
6. Tasto di accensione/spegnimento (parte posteriore)
7. Corpo della vaporiera
8. Coperchio della vaporiera
9. Farfalla
10. Spatola
11. Cucchiaino MamboMix
12. Lama
13. Misurino
14. Cestello
15. Caraffa in ceramica

Display touch 7"

Fig. 2

16. Ricette
17. Cottura manuale
18. Impostazioni

2. ACCESSORI

Montaggio del coperchio

Passaggio 1 (Fig. 3)

Collocare il coperchio sulla caraffa, premere fino ad allinearli correttamente e girare in senso orario.

Passaggio 2 (Fig. 4)

Girare la linguetta di bloccaggio laterale verso il basso in modo che non permetta al coperchio di girare verso destra.

Passaggio 3 (Fig. 5)

L'interruttore tornerà automaticamente in posizione che permette muovere la linguetta di chiusura.

Passaggio 4 (Fig. 6)

Muovere la linguetta di chiusura che permette mettere in funzione il motore.

Passaggio 5

Il coperchio è ora posizionato correttamente e si può usare il robot da cucina.

Apertura del coperchio

Passaggio 1 (Fig. 7)

Premere il selettore per fermare il motore.

Passaggio 2 (Fig. 8)

Muovere la linguetta di chiusura verso la destra, ciò permette mettere in funzione il motore.

Passaggio 3 (Fig. 9)

Far scorrere l'interruttore per sbloccare il movimento dell'aletta laterale e tenerlo nella parte superiore che, a sua volta, solleva l'aletta laterale di sblocco.

Passaggio 4 (Fig. 10)

Il coperchio deve essere come mostrato in Fig. 10 per l'apertura.

Passaggio 5 (Fig. 11)

Girare il filtro in senso antiorario.

Montaggio della caraffa

Fig. 12

La caraffa deve essere posizionata sul corpo principale assicurandosi che sia correttamente montata, lasciando il manico della caraffa parallelo al touch screen. Se la caraffa non è posizionata correttamente, il robot non funziona.

Consigli

- La caraffa in acciaio inossidabile di alta qualità è lavabile in lavastoviglie e compatibile con tutte le funzioni di cottura.
- La caraffa in ceramica, altamente antiaderente, consente di raggiungere eccellenti risultati per i piatti più delicati quali besciamella, creme, cioccolato fuso, ecc.

Avvertenza

La caraffa in ceramica non è compatibile con le lame né lavabile in lavastoviglie. Il suo uso è consentito solamente con il cucchiaino MamboMix.

Avviso

la caraffa ha degli indicatori su uno dei suoi lati. La capacità massima utile è di 2 litri a freddo e 1,5 litri a caldo, non eccedere questa quantità per garantire un buon funzionamento.

Montaggio e smontaggio delle lame

Fig.13

1. Assicurarsi che la guarnizione sia posizionata correttamente sulle lame (mostrato in Fig.13.), inserirle nella caraffa e posizionarle nell'incavo della base. Si prega di notare che le lame hanno una certa posizione, assicurarsi che si adattino correttamente.
2. Sostenere saldamente la parte superiore delle lame e girare la caraffa. Verificare che sia collocato in posizione corretta.
3. Installare il supporto di fissaggio nella parte inferiore della caraffa, assicurarsi che si inserisca correttamente nell'incavo e girarla in senso orario per fissare le lame alla caraffa. (Fig.14.)
4. Per rimuovere l'insieme delle lame dalla caraffa, girare il supporto di fissaggio in senso antiorario. Verificare di fissare saldamente le lame per evitare che cadano e di conseguenza provocare possibili danni.

Avvertenze

- Utilizzare un panno per coprire le lame prima di maneggiarle per evitare lesioni.
- Collocare correttamente il supporto di fissaggio e la guarnizione di sigillo per evitare fuoriuscite di alimenti dalla base della caraffa.
- Se le lame non hanno la guarnizione montato, il cibo che si sta cucinando fuoriuscirà dalla base della caraffa.

Montaggio e smontaggio del Cucchiaino MamboMix

Fig.15

Questo accessorio è stato ideato per impastare, girare e mescolare alimenti senza separarli. Per montarlo, rimuovete le lame come spiegato nella sezione "Montaggio delle lame". Mettere il cucchiaino MamboMix nella base della caraffa, tenerlo e capovolgere la caraffa. Infine, mettete la supporto di fissaggio e girarlo per fissarlo.

Avvertenze

- non utilizzare questo accessorio con velocità superiori a 3, la caraffa potrebbe vibrare e provocare danni.
- Assicurarsi che il cucchiaino abbia anche la guarnizione (mostrato in Fig.15.) correttamente montata.
- La distanza tra il cucchiaino MamboMix e la parete della caraffa è di 1 cm, per cui è possibile che gli alimenti possano ostruirsi. In tal caso, il motore del prodotto smetterà di funzionare come misura di sicurezza. Utilizzare la spatola per mescolare e girare gli alimenti ostruiti per fare sì che il prodotto possa riprendere il processo di cottura.

Bicchiere dosatore

Fig.16

Il misurino è usato come accessorio del coperchio per evitare schizzi e ridurre la perdita di calore durante la cottura. Inoltre, vi è segnata una scala di misurazione, con una capacità massima di 150 mL.

Per fissarlo al coperchio, assicurati che le linguette di ancoraggio che sporgono dal misurino si inseriscano correttamente nel coperchio. Per chiuderlo, girarlo in senso orario.

Quando si utilizzano funzioni senza temperatura, collocare il misurino all'interno del foro del coperchio. Girare in senso orario per chiuderlo e in senso antiorario per aprirlo e rimuoverlo.

Avvertenze

- Se si tritura il cibo, si fa bollire l'acqua o qualsiasi altro tipo di cottura (ad eccezione della cottura a vapore) usare sempre il misurino.
- Usare il misurino e non altri accessori o oggetti per evitare schizzi e ridurre la perdita di calore dalla caraffa.
- Se si desidera cucinare con temperatura, collocare il misurino nell'orifizio del coperchio senza fissarlo mediante la rotazione. In questo modo, potrà uscire al vapore in modo sicuro.

Spatola

Fig.17

La spatola è l'unico utensili adatto a girare gli alimenti all'interno della caraffa, dato che altri strumenti possono graffiare e danneggiare la superficie. Non è possibile utilizzarla mentre il prodotto è in funzionamento con le lame, il cucchiaino Mambomix o la farfalla.

Avvertenza

- È possibile mescolare gli alimenti all'interno della caraffa solo quando il motore dell'apparecchio è spento.

Farfalla

Fig.18

Questo accessorio è installato sulla parte superiore delle lame. Questo accessorio aiuta a mescolare gli alimenti senza tagliarli con le lame e a sciogliere i grumi.

Installare la farfalla sull'insieme delle lame, verificare che il centro dell'asse sia collocato nel foro dell'accessorio della farfalla e premere verso il basso.

Per assicurare il corretto montaggio della farfalla, quando si monta la farfalla dovrebbe fare un piccolo 'click', una volta montata, tirarla fuori molto delicatamente e controllare che non possa essere rimossa.

Avvertenza

- Non mettere il dispositivo in funzione a meno che l'accessorio sia ben collocato al suo posto.
- Non utilizzare con velocità superiori a 4.
- Non utilizzare l'accessorio farfalla e la spatola contemporaneamente.
- Non versare cibo all'interno mentre sta funzionando con questo accessorio per evitare danni oppure ostruzioni.

Cestello

Fig.19

Il cestello permette di cucinare cibi morbidi, come la pasta o i noodles, e di cucinare contorni come il riso o le patate. Può anche essere usato per scolare gli alimenti.

Per usare il cestello per scolare gli alimenti, seguire i passi seguenti:

- Dopo aver macinato, cucinato o preparato una salsa, inserire il cestello nella caraffa.
- Per evitare che il cestello si muova, mettere la spatola nel foro del cestello inserendola nel cestello come mostrato in Fig.20.

Vaporiera

Fig.21

La vaporiera dispone di 3 parti: una vaporiera piccola, una più grande e il coperchio.

Mettere gli ingredienti da cuocere nella vaporiera, mettere il coperchio e inserire correttamente la vaporiera nella caraffa.

Assicurarsi di farla scattare in posizione e di rimuovere il misurino, se presente.

Avvertenza

- Evitare di toccare o avvicinarsi eccessivamente alla vaporiera al fine di evitare scottature.
- Non coprire i fori della vaporiera con un panno o qualsiasi altro oggetto. È possibile che il vapore esca dal bordo o da altre parti, provocando rischi di scottature.
- Lasciare uscire il vapore sia dal foro che dai lati del coperchio; questo aiuta il vapore a circolare e aiuterà a cuocere il cibo in modo più uniforme.

3. PRIMA DELL'USO

- Ritirare il prodotto dalla scatola e tutto il materiale presente nell'imballaggio.
- Verificare che il prodotto sia in buone condizioni e che contenga tutti gli accessori. In caso di danni visibili o mancanza di alcun accessorio, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Collocare il dispositivo su di una superficie pulita, stabile e piana. Non collocare vicino al bordo, all'interno di armadi a muro o supporti da parete.
- Pulire il dispositivo prima di usarlo per la prima volta.

- Collegare il dispositivo alla corrente e azionare l'interruttore di accensione per attivarlo. Il robot emetterà un bip e il display si accenderà.

Avviso

il prodotto emetterà un leggero odore durante il primo uso e scomparirà dopo pochi minuti. Questo è il risultato dei residui prodotti dalla fabbricazione e non ripercuote sul funzionamento dell'apparato.

4. FUNZIONI E CONSIGLI

1. **Tagliare a pezzi:** taglia qualsiasi ingrediente dalla carne al pesce, fino alla frutta o verdura. Garantisce un taglio perfetto.
2. **Sminuzzare:** sminuzza comodamente verdure, carne, spezie o ghiaccio in pochi secondi. Perfetta per processare alimenti crudi.
3. **Triturare:** ottiene la consistenza perfetta per salse e creme. Tritura a freddo o a caldo, regolando la velocità e il tempo a ogni tipo di alimento.
4. **Macinare:** ottiene il livello di macinatura ideale per tutte le ricette. Macina in modo rapido caffè, semi, riso e frutta secca. Consente preparare farine proprie.
5. **Polverizzare:** polverizza qualsiasi ingrediente fino ad ottenere una consistenza più fine. Prepara zucchero a velo o vanigliato per ricette di dolci.
6. **Grattugiare:** si introducono gli ingredienti senza oltrepassare la metà della caraffa e si programma la velocità 10 per pochi secondi. Grattugia tutti gli ingredienti con risultati eccellenti.
7. **Sbattere:** raggiunge i migliori risultati in modo semplice. Prepara deliziosi frullati, impasti per torte, pancake, montare uova e molto altro.
8. **Montare:** monta panna o albumi a neve grazie alla farfalla. È la funzione ideale per essere un autentico pasticciere.
9. **Emulsionare:** prepara comodamente salse, condimenti e maionese. Introduce gli ingredienti nella caraffa e Mambo si incarica di processarli. Emulsiona in modo omogeneo per dare un tocco desiderato a tutti i piatti.
10. **Mescolare:** raggiunge composti più omogenei con le 10 velocità del Mambo. I migliori impasti in modo più facile.
11. **Cucinare:** cucina ogni tipo di piatti, stufati, pollo alle mandorle e peperonata con una consistenza incredibile.
12. **Girare:** muove il cibo mentre lo cucina per garantire un riscaldamento uniforme e testura professionale. Prepara squisiti risotti, insalata di pasta, budini o cioccolata calda.
13. **Cucinare al vapore:** le ricette più salutari con la funzione di cucinare al vapore. Con la vaporiera a due livelli è possibile preparare più di una ricetta contemporaneamente e, in questo modo, risparmiare tempo.
14. **Sobbollire:** cucina progressivamente e poco a poco, con un controllo assoluto della temperatura e il tempo. Bolliti perfetti senza dover prestare attenzione al tempo. La

funzione è idonea per ottenere i risultati più gustosi.

15. **Confit:** processa gli alimenti a bassa temperatura e ottiene risultati irresistibili. La tecnica del confit è perfetta per cucinare tutti i tipi di alimenti, anche se preferibilmente per carni, pesce, pesce consistente e tutti i tipi di pollame.
16. **Impastare:** realizza impasti perfetti in una sola volta. Impastare non è mai stato così facile grazie all'esclusivo cucchiaino MamboMix che non taglia la stende in ogni movimento per ottenere il risultato perfetto. Godi del tuo pane e pizza favoriti in qualsiasi momento.
17. **Bollire:** è necessario aggiungere sufficiente acqua per coprire tutti gli ingredienti e programmare a 120 °C di temperatura, a potenza calorifica 10 e secondo la quantità o tipo di ingrediente selezionare più o meno tempo.
18. **Mantenere caldo:** preserva la temperatura delle elaborazioni fino al momento di servirle. Dopo aver cucinato i tuoi piatti, bisogna semplicemente programmare il robot a 45°C per i piatti solidi, a 60°C per piatti con liquido per il tempo opportuno.
19. **Cucina di precisione:** questa è la funzione più ampia di tutte. Consente di cucinare qualsiasi piatto con un controllo assoluto della potenza.
20. **Fermentare:** prepara eccellenti impasti con la funzione fermentare. In poco tempo riesce ad ottenere pane e dolci, creare volume rapidamente è così facile come mantenere l'impasto nel bicchiere a 50°C con velocità 0.
21. **Bagnomaria:** raggiunge il punto desiderato in flan o verdure tenere. Per cuocere a bagno Maria, è necessario riempire la caraffa d'acqua fino a 2 litri, programmare il robot senza velocità, a temperatura di 120°C e a potenza di calore 10. Quando inizia a bollire si deve abbassare al controllo di temperatura 9 e introdurre il flan fino a fare entrare la base a contatto con l'acqua.
22. **Turbo:** processa gli alimenti più duri con la massima efficacia. In questa funzione non si riempie la caraffa per più della metà per ottenere il massimo rendimento.
23. **SlowMambo:** i migliori risotti e stufati tradizionali con l'esclusivo cucchiaino MamboMix e il movimento SlowMambo. Questo movimento unico del Mambo consente girare con lo stesso movimento di un cucchiaino.
24. **Centrifugati:** ottiene limonate, centrifugati e succhi multifrutta in pochi secondi.
25. **Soffriggere:** soffrigge alcuni ingredienti, prima di cucinarli, arricchisce i piatti e migliora il suo sapore finale. Può soffriggere dall'aglio alla carne. Dora gli alimenti più o meno, regolando la potenza e il tempo.
26. **Riscaldare:** Mambo consente riscaldare cibo già cotto. Se è rimasto freddo, è del giorno prima o lo hai congelato, riscalda a 87°C di temperatura e potenza di calore 7, in pochi minuti sarà pronto.
27. **Yogurtiera:** ottieni facilmente yogurt fatti in casa, si deve solamente introdurre gli ingredienti nella caraffa e Mambo si occupa del resto. Mantiene il preparato a temperatura di fermentazione di modo che il giorno successivo lo yogurt sia pronto da raffreddare e consumare.
28. **Cestello:** serve a cucinare al vapore all'interno della caraffa, e consente di preparare fino a 4 elaborazioni contemporaneamente. Inoltre, si può utilizzare come alternativa al misurino per consentire un'evaporazione più rapida.

29. **Cottura lenta:** con il Mambo è possibile preparare uno stufato dalla ricetta tradizionale. Cucina lentamente e per molte ore ottenendo il miglior sapore.
30. **Velocità zero:** cucinare senza movimento consente di mantenere la caraffa senza coperchio e girare quando si desidera, provare come se si trattasse di una casseruola o padella.

Avvertenze

- Non aprire il coperchio mentre le lame sono in funzionamento, il contenuto della caraffa potrebbe schizzare.
- Una volta terminato di tritare, attendere almeno 10 secondi prima di aprire il coperchio.
- Quando si usa il dispositivo ad una velocità superiore a 6 e una temperatura superiore a 60 °C, verificare che il misurino sia collocato correttamente, il contenuto potrebbe schizzare.
- Non attivare la funzione tritare con liquidi o ingredienti caldi con un volume superiori a 1,5 litri.
- Quando si utilizzano funzioni con temperatura, non bloccare il misurino per favorire la fuoriuscita di vapore.

Velocità e capacità consigliata per ogni accessorio

Accessorio	Figura	Funzione	Velocità	Capacità	Tempo
Lame in acciaio inossidabile	Fig.13	Tagliare a pezzi (+)	5	Max 2 litri	1 min.
		Tagliare a pezzi (++)	10	Max 2 litri	1 min.
Cucchiaino MamboMix	Fig.15	Impastare pane, pizza, ecc...	2-3	Max 800 g di impasto	5-20 min.
		Impastare pasta per spaghetti	3	Max 400 g di impasto	3 min.
Farfalla	Fig.18	Girare	1-3	Max 2 litri	30 min.
		Sbattere albumi o panna	4	Max 2 litri	10 min.

Vaporiera	Fig.21	Cuocere verdure al vapore	Non si applica	Max 3,5 litri	15 min.
		Cucinare carne al vapore	Non si applica	Max 3,5 litri	20-30 min.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- La caraffa in acciaio inossidabile è lavabile in lavastoviglie. Per lavarla in lavastoviglie, rimuovere le lame, poiché queste non sono lavabili in lavastoviglie.
- Per lavare la caraffa in acciaio inossidabile in lavastoviglie, il dispositivo è dotato di un tappo di protezione che si inserisce perfettamente nello spazio tra la caraffa e il manico (dove si inserisce il coperchio) per evitare che i residui di cibo entrino nel foro. Fig.22
- La caraffa in ceramica non è lavabile in lavastoviglie. Per pulirla, rimuovere il cucchiaino Mambomix e utilizzare acqua calda e sapone per pulirlo. Risciacquarla e asciugare accuratamente.
- Quando si lava la brocca di ceramica, fare attenzione a non bagnare il fondo della caraffa, dove si trovano i collegamenti. Se si bagnano queste connessioni, la brocca non funzionerà correttamente. Fig.23
- Spegnerne il dispositivo e scollegarlo dalla presa della corrente prima di pulirlo o ripararlo.
- Pulire il robot da cucina dopo ogni uso.
- Pulire la farfalla e gli altri accessori con acqua tiepida e sapone. Risciacquare e asciugare accuratamente.
- Pulire il corpo principale con un panno morbido e umido. In caso di residui, inumidire un panno con acqua tiepida e sapone e pulirlo. Non sommergere il corpo principale del prodotto in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Per garantire e mantenere il buon funzionamento del dispositivo, verificare e pulire la parte inferiore rimovibile della caraffa dopo ogni uso. Lavare con un panno morbido e inumidito, dopodiché asciugare con cura prima di utilizzarla di nuovo.
- Se non si utilizza il prodotto durante un periodo prolungato di tempo, scollegarlo dalla presa di corrente e conservarlo in un luogo asciutto e sicuro.

Consiglio per il prelavaggio della caraffa

Per ottenere i migliori risultati, è possibile-sciacquare la caraffa con l'aiuto del robot. È possibile farlo sia per la caraffa di ceramica che per quella di acciaio inossidabile. Per fare ciò, seguire questi passaggi:

- Mettere la farfalla sulle lame per sciacquare la caraffa di acciaio inossidabile e il cucchiaino Mambomix per sciacquare la caraffa di ceramica.
- Aggiungere 500 ml di acqua e 10 ml di sapone
- Chiudere il coperchio e impostare il robot da cucina su velocità 3, temperatura 50 e un

tempo massimo di 3 minuti.

- Svuotare la caraffa, a questo punto è possibile che rimangano dei resti del cibo, quindi terminare di lavare la caraffa a mano (sia la caraffa di ceramica che quella di acciaio inossidabile) o mettere la caraffa di acciaio inossidabile in lavastoviglie.

Avvertenze

- Non bagnare né sommergere le connessioni situate nella parte inferiore della caraffa in ceramica.
- Le lame e il cucchiaino MamboMix sono lavabili in lavastoviglie.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di avviso	Descrizione	Possibile causa	Soluzione
Avviso E1	Sistema di blocco	La caraffa o il coperchio della caraffa non sono collocate correttamente.	Montare di nuovo la caraffa con il coperchio, verificare che tutte le parti siano compatte correttamente e ben fissate e rimettere in funzione.
Avviso E2	Caraffa posizionata in modo errato	La caraffa non è stata collocata in posizione corretta o la connessione del sensore della temperatura della base della caraffa è danneggiata.	Montare di nuovo la caraffa e verificare che sia correttamente collocata.
Avviso E3	Superata la quantità massima	La quantità di alimenti dentro il prodotto è troppa	Rimuovere parte degli alimenti oppure tagliarli a pezzi più piccolo e riavviare il robot.
Avviso E4	La temperatura ambiente è troppo alta	Presenza di pochi o troppi alimenti all'interno della caraffa e temperatura troppo elevata per molto tempo.	Aggiungere alimenti nella caraffa.
Avviso E5	La temperatura del motore è troppo alta	Il robot sta funzionando con troppa quantità di cibo per molto tempo.	Lasciare usare il robot e permettere che si raffreddi prima di metterlo di nuovo in funzionamento.

ITALIANO

Avviso E6 e E7	Il cambio di velocità non è stato realizzato con successo.	La funzione di cambio di velocità bassa (1-5) a velocità alta (6-10) si è bloccata.	Ritirare la caraffa, girare il supporto di fissaggio manualmente e collocare di nuovo la caraffa. Riavviare il robot.
Avviso E8	Lettura errata del sensore NTC		Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec chiamando il numero di telefono +34 96 321 07 28.
Avviso E12	Superato il peso massimo	È stato superato il valore massimo di misurazione del peso.	Ritirare peso dalla bilancia fino a raggiungere un valore inferiore ai 4.999 g.
Avviso E14	Errore durante il processo di connessione.	Si è verificato un errore in un passaggio durante il processo di connessione.	Spegnere l'interruttore. Cominciare di nuovo il processo di connessione. Se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

7. APP

- Il robot da cucina Mambo Cecotec 12090 è dotato di una App per dispositivi mobili che si collega mediante Wi-Fi e consente un controllo totale dei processi di cottura. Per imparare ad utilizzare l'App, si prega di fare riferimento al manuale allegato per il funzionamento del dispositivo e dell'App.
- Per scaricare l'App, si prega di utilizzare il codice QR allegato.

8. SPECIFICHE TECNICHE

Riferimento di prodotto: 04188

Modello: Mambo Cecotec 12090

1700 W (Motore 700 W Potenza di calore 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Bande di frequenza: 2.400 - 2.4835 GHz

Potenza di Emissione: 802.11b 17 +/- 1,5 dBm 802.11g 15 +/- 1,5 dBm 802.11n 14 +/- 1,5 dBm

Made in China | Progettato in Spagna

Riferimento di prodotto: 04189

Modello: Mambo Cecotec 12090 HABANA

1700 W (Motore 700 W Potenza di calore 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Bande di frequenza: 2.400 - 2.4835 GHz

Potenza di Emissione: 802.11b 17 +/- 1,5 dBm 802.11g 15 +/- 1,5 dBm 802.11n 14 +/- 1,5 dBm

Made in China | Progettato in Spagna

9. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Trash X - 09 La direttiva europea 2012/19/UE in riferimento ai Rifiuti di Apparat Elettrici ed Elettronici (RAEE) specifica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere riciclate con il resto dei rifiuti municipali. Tai apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere gettate separatamente, al fine di ottimizzare il recupero e il riciclaggio di materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto sulla salute umana e sull'ambiente.

Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato le ricorda l'obbligo di gettare correttamente questo prodotto.

Per ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata per gettare le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le corrispondenti batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

10. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto, sempre e quando viene conservata e inviata la fattura di acquisto, il prodotto stia in perfetto stato fisico e si utilizzi in modo adeguato così come indicato nel manuale di istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato utilizzato al di fuori della sua capacità o di utilizzo, maltrattato, colpito, esposto ad umidità, sommerso da qualche liquido o sostanza corrosiva, così come qualsiasi altra mancanza attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.
- Se il problema è stato generato da un'usura normale dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione per 2 anni secondo la legislazione in vigore, ad eccezione dei pezzi consumabili. Nel caso di cattivo uso da parte dell'utente, il servizio di garanzia non si farà responsabile della riparazione.

Non tentare di riparare il dispositivo per conto proprio, bensì contattare con il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec attraverso il numero di telefono +34 96 321 07 28.

11. COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi, disegni, fotografie e illustrazioni di questo manuale appartengono a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tutti i diritti riservati. Il contenuto di questa pubblicazione non può essere, in tutto o in parte, riprodotto, immagazzinato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simile) senza la previa autorizzazione di CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Corpo principal
2. Jarra de aço inoxidável
3. Tampa do jarro
4. Ecrã tátil 7"
5. Seletor
6. Botão Ligar/Desligar (parte traseira)
7. Corpo da vaporeira
8. Tampa da vaporeira
9. Borboleta
10. Espátula
11. Colher MamboMix
12. Lâminas
13. Copo doseador
14. Cesto
15. Jarra cerâmica

Ecrã tátil 7"

Fig. 2.

16. Receitas
17. Cozinha manual
18. Ajustes

2. ACESSÓRIOS

Montagem da tampa

Passo 1 (Fig.3)

Coloque a tampa sobre a jarra, pressione-a até que fique corretamente alinhada em sentido horário.

Passo 2 (Fig.4)

Gire a aba de bloqueio de rotação para baixo de modo a não permitir que a tampa gire para a direita.

Passo 3 (Fig. 5)

O interruptor voltará de forma automática à posição que permite mover a lingueta de fecho.

PORTUGUÊS

Passo 4 (Fig.6)

Mova a lingueta de fecho que permite pôr em funcionamento o motor.

Passo 5

A tampa está corretamente colocada e é possível utilizar o robot de cozinha.

Abertura da tampa

Passo 1 (Fig.7)

Prime o seletor para parar o motor.

Passo 2 (Fig.8)

Mova a lingueta de fecho para a direita, que permite pôr em funcionamento o motor.

Passo 3 (Fig. 9)

Deslize o interruptor para desbloquear o movimento da aba lateral e segure-o na parte superior enquanto, ao mesmo tempo, levanta a aba lateral de desbloqueio.

Passo 4 (Fig.10)

A tampa deve ser como mostra na Fig. 10 para a abertura.

Passo 5 (Fig.11)

Vire a tampa em sentido anti-horário.

Montagem da jarra

Fig. 12

A garrafa deve ser colocada no corpo principal, assegurando a sua correta colocação, deixando a pega da jarra paralela ao ecrã tátil. Se a jarra não estiver corretamente posicionada, o robot não funcionará.

Conselhos

- A jarra de aço inoxidável de alta qualidade pode ser lavada na máquina da louça e é compatível com todas as funções de cozinha.
- A jarra cerâmica, de elevada anti aderência, permite conseguir resultados excelentes nas elaborações mais delicadas, como bechamel, cremes, chocolate fundido, etc.

Advertência

A jarra cerâmica não é compatível com as lâminas nem é apta para máquina da louça. Pode ser utilizada só com a colher MamboMix.

Aviso

A jarra tem marcas num dos lados. A sua capacidade máxima útil é de 2 litros quando frio e 1,5 litros quando quente, não exceder esta quantidade para assegurar um bom desempenho.

Montagem e desmontagem das lâminas

Fig. 13.

1. Certifique-se de que o anel de vedação está corretamente posicionado nas lâminas (mostrado na Fig.13.), introduza-as na jarra e coloque-as no encaixe da base. Note por favor que as lâminas têm uma certa posição, certifique-se de que encaixam corretamente.
2. Segure a parte superior do conjunto das lâminas firmemente e dê a volta à jarra. Certifique-se de que encaixe na sua posição correta.
3. Instale o suporte de fixação na parte inferior da jarra, certifique-se de que encaixa corretamente no encaixe e rode-o em sentido horário para fixar o conjunto da lâmina à jarra. (Fig.14.)
4. Para retirar o conjunto das lâminas da jarra, gire o suporte de fixação em sentido anti-horário. Certifique-se de segurar o conjunto das lâminas firmemente para evitar que caiam e causem danos.

Advertências

- Utilize um pano para cobrir o conjunto das lâminas antes de as manejar para evitar lesões.
- Coloque o suporte de fixação e o anel de vedação corretamente para evitar que os alimentos vazem para fora da base da jarra.
- Se as lâminas não tiverem o anel de vedação colocado, os alimentos que está a cozinhar sairão da base da jarra.

Montagem e desmontagem da Colher MamboMix

Fig. 15.

Este acessório está desenhado para amassar, revolver e misturar alimentos sem cortar.

Para as montar, retire as lâminas como explicado na secção "Montagem das lâminas". Coloque a colher Mambomix na base da jarra, segure-a e vire a jarra de cabeça para baixo. Finalmente, coloque o suporte de fixação e rode-o para o fixar.

Advertências

- Não utilize este acessório com velocidades superiores a 3, a jarra pode tremer e causar danos.
- Certifique-se de que a colher também tem o anel de vedação (mostrado na Fig.15.) corretamente colocado.
- A distância entre a colher MamboMix e a parede da jarra é de 1 cm, pelo que é possível que os alimentos fiquem presos. Em caso de que isto aconteça, o motor do produto deixaria de funcionar como método de proteção. Utilize a espátula para misturar e revolver os alimentos presos para que o dispositivo possa retomar o processo de cozedura.

PORTUGUÊS

Copo doseador

Fig. 16.

O copo doseador é utilizado como acessório da tampa para evitar salpicos e reduzir a perda de calor durante a cozedura. Além disso, é marcado com uma escala de medição, com uma capacidade máxima de 150 ml.

Para o fixar à tampa, certifique-se de que as linguetas de ancoragem salientes do copo de medição encaixam corretamente na tampa. Para o fechar, gire-o em sentido horário.

Quando utilizar funções sem temperatura, coloque o copo doseador no buraco da tampa. Gire-o em sentido horário para fechá-lo e em sentido contrário para abri-lo e tirá-lo.

Advertências

- Quer triture alimentos, ferva água ou qualquer outro tipo de cozedura (com exceção da cozedura a vapor) utilize sempre o copo doseador.
- Utilize o copo doseador e não qualquer outro acessório ou objeto para evitar salpicos e reduzir a perda de calor da jarra.
- Se deseja cozinhar com temperatura, coloque o copo no orifício da tampa sem fixar mediante giro. Desta forma o vapor poderá sair de forma segura.

Espátula

Fig. 17.

A espátula é a única ferramenta apta para revolver os alimentos dentro da jarra, já que outras ferramentas podem riscar e danificar a superfície. Não se pode utilizar enquanto o produto estiver em funcionamento com as lâminas colher Mambomix ou o acessório de borboleta.

Advertência

- Só é possível mexer os alimentos dentro da jarra quando o motor do aparelho está desligado.

Borboleta

Fig. 18.

Este acessório é instalado na parte superior do conjunto de lâminas. Este acessório ajuda a misturar a comida sem ser cortada pelas lâminas e a quebrar os grumos.

Instale a borboleta sobre o conjunto das lâminas, certificando-se que o eixo encaixe com o espaço do acessório de borboleta e pressione para baixo.

Para assegurar a montagem correta da borboleta, ao montar a borboleta deve fazer um pequeno 'clique', uma vez montada, puxe-a muito suavemente para fora e certifique-se de que não pode ser removida.

Advertência

- Não ponha o dispositivo em funcionamento a não ser que o acessório esteja bem fixo na sua posição.

- Não utilize com velocidades superiores a 4.
- Não utilize o acessório de borboleta ao mesmo tempo que a espátula.
- Não verta comida enquanto estiver em funcionamento com este acessório para evitar que se danifique ou se bloqueie.

Cesto

Fig. 19.

O cesto permite cozinhar alimentos moles, tais como massa ou macarrão, e cozinhar acompanhamentos tais como arroz ou batatas. Também pode ser utilizado para coar os alimentos.

Para utilizar o cesto como coador, siga os passos abaixo:

- Depois de moer, cozinhar ou preparar um molho, insira o cesto no jarro.
- Para impedir o movimento do cesto, coloque a espátula no buraco do cesto, encaixando-a, como mostra a Fig.20.

Vaporeira

Fig. 21.

A vaporeira contém 3 peças: uma vaporeira pequena, uma maior e a tampa.

Coloque os ingredientes que deseja cozinhar na vaporeira, coloque a tampa e encaixe corretamente a vaporeira na jarra.

Certifique-se de que instala a vaporeira e retire o copo doseador, se colocado.

Advertência

- Não toque nem se aproxime demasiado à vaporeira para evitar queimaduras.
- Não cubra os buracos da vaporeira com panos nem com qualquer outro objeto. É possível que o vapor saia pela borda ou outras partes, causando risco de queimaduras.
- Deixe o vapor sair tanto do orifício como dos lados da tampa; isto favorecerá a circulação do vapor e ajudará a cozinhar os alimentos de forma mais uniforme.

3. ANTES DE USAR

- Tire o produto da caixa e retire todo o material de embalagem.
- Certifique-se de que o produto está em boas condições e contém todos os acessórios. Se observar algum dano visível ou falta de acessórios, entre em contacto imediatamente com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec.
- Coloque o produto numa superfície limpa, plana e estável. Não o coloque perto da borda, dentro de armários embutidos ou suportes pendurados.
- Limpe o dispositivo antes de o usar pela primeira vez.
- Conecte o dispositivo à corrente elétrica e pressione o interruptor de ligação para o ativar. A máquina emitirá um bip e o ecrã se acenderá.

Aviso

O produto emitirá um cheiro suave ao ser usado pela primeira vez e desaparecerá após alguns minutos. Isto é consequência dos resíduos de fabricação e não afeta o funcionamento do aparelho.

4. FUNÇÕES E RECOMENDAÇÕES

1. **Cortar:** corta qualquer ingrediente desde carne ou peixe até frutas ou verduras. Garante um corte perfeito.
2. **Picar:** pica comodamente legumes, carne, especiarias ou gelo numa questão de segundos. Perfeita para processar alimentos crus.
3. **Triturar:** consegue a textura perfeita em molhos e cremes. Tritura em frio ou quente, ajustando a velocidade e o tempo a cada tipo de alimentos.
4. **Moer:** obtém o nível de moagem ideal em todas as receitas. Mói café, sementes, arroz e frutos secos de forma rápida. Também permite preparar farinhas próprias.
5. **Pulverizar:** pulveriza qualquer ingrediente até conseguir a textura mais fina. Prepara açúcar em pó ou baunilhado para as receitas de pastelaria.
6. **Ralar:** introduzem-se os ingredientes sem ultrapassar a metade da jarra e programa-se a velocidade 10 durante poucos segundos. Rala todos os ingredientes com resultados excelentes.
7. **Bater:** consegue os melhores resultados nas misturas de forma fácil. Prepara deliciosos batidos, massas de bolos, panquecas, crepes, bate ovos e muito mais.
8. **Bater claras:** bate natas ou claras em castelo graças à sua borboleta. É a função ideal para ser um autêntico profissional de pastelaria.
9. **Emulsionar:** prepara facilmente molhos e maioneses. Introduza os ingredientes na jarra e Mambo se encarrega de processá-los. Emulsiona de maneira homogênea para dar o toque desejado a todos os pratos.
10. **Misturar:** consegue misturas mais homogêneas com as suas 10 velocidades. As melhores massas da maneira mais fácil.
11. **Cozinhar:** cozinha todos os tipos de pratos, estofados, guisados, frango com amêndoas e pistos com uma textura incrível.
12. **Revolver:** revolve a comida enquanto a cozinha para garantir um aquecimento uniforme e uma textura profissional. Prepara deliciosos risottos, saladas de massa, leite creme ou pudins de chocolates.
13. **Cozinha a vapor:** as receitas mais saudáveis com a função de cozinhar a vapor. Com a vaporeira a dois níveis, pode fazer mais que uma receita ao mesmo tempo e assim poupar tempo.
14. **Escalfar:** cozinha progressivamente e pouco a pouco, com um controlo absoluto da temperatura e do tempo. Escalfados perfeitos sem ter de estar pendente do tempo. A função ideal para obter os resultados mais suculentos.
15. **Confitar:** processa os alimentos a baixa temperatura e consegue resultados irresistíveis.

A técnica de confitar é perfeita para cozinhar todos os tipos de alimentos especialmente carnes, peixes e todo o tipo de aves.

16. **Amassar:** consegue fazer massas perfeitas de uma só peça. Amassar nunca tinha sido tão fácil graças à exclusiva colher MamboMix que não corta, estica em cada momento para conseguir o resultado perfeito. Desfrute dos seus pães e pizzas favoritas em qualquer momento.
17. **Ferver:** deve-se adicionar água suficiente para cobrir todos os ingredientes e programar a temperatura a 120 °C, a potência calorífica 10 e segundo a quantidade ou o tipo de ingredientes, seleccionar mais ou menos tempo.
18. **Manter quente:** preserva a temperatura das suas elaborações até ao momento de as servir. Depois de cozinhar, programe o robot a 45 °C para pratos sólidos, e a 60°C para pratos com líquidos durante o tempo que considere oportuno.
19. **Cozinha de precisão:** esta é a função mais ampla de todas. Permite cozinhar qualquer prato com um controlo absoluto da potência.
20. **Fermentar:** prepara excelentes massas com a função fermentar. Em pouco tempo consegue finalizar pães ou bolos, dar subida de volume rapidamente ou manter a massa na jarra a 50°C com velocidade 0.
21. **Banho-maria:** Consegue o ponto desejado nos pudins ou legumes delicados. Para cozinhar em banho-maria, enche a jarra com água até 2 litros, programe o robot sem velocidade, a uma temperatura de 120 °C e controlo de temperatura 10. Quando ferver, baixe o controlo de temperatura 9 e introduza a forma até a sua base estar em contacto com a água.
22. **Turbo:** processa os alimentos mais duros com a máxima efetividade Nesta função não se enche a jarra mais da metade para conseguir o máximo rendimento.
23. **SlowMambo:** os melhores risottos e guisados com a exclusiva colher MamboMix e o movimento SlowMambo. Este movimento único de Mambo permite revolver as preparações como se fosse uma colher tradicional.
24. **Liquidificar:** obtenha limonadas e todo o tipo de sumos multi frutas em questão de segundos.
25. **Refogar:** refogar alguns ingredientes antes de os cozinhar, enriquece os pratos e melhora o seu sabor final. Pode refogar desde um alho até carnes. Doura os alimentos mais ou menos, regulando a potência e o tempo.
26. **Reaquecer:** Mambo permite reaquecer o já cozinhado. Se ficar frio, é do dia anterior ou o congelou, aqueça com 87 °C de temperatura e potência calorífica 7, estará pronto em poucos minutos.
27. **Iogurtes:** consegue iogurtes caseiros, só terá de introduzir os ingredientes na jarra e a Mambo faz o resto. Mantém o preparado à temperatura de fermentação para que na seguinte manhã o iogurte esteja pronto para arrefecer e consumir.
28. **Cesto:** serve para cozinhar a vapor no interior da jarra e permite preparar até 4 preparações ao mesmo tempo. Além do mais, é possível utilizá-lo como alternativa ao copo doseador para permitir uma evaporação mais rápida.

PORTUGUÊS

29. **Cozedura lenta:** os bons guisados tradicionais da ChupChup podem ser feitos com a Mambo. Cozinhando lentamente e durante longas horas para obter o melhor sabor.
30. **Velocidade zero:** cozinhar sem movimento permite manter a jarra destapada e revolver quando quiser. Pode provar a comida enquanto cozinha, como se a estivesse a preparar numa panela ou frigideira.

Advertências

- Nunca abra a tampa enquanto as lâminas estiverem em funcionamento, o conteúdo da jarra pode sair disparado.
- Uma vez tenha terminado de triturar, espere pelo menos 10 segundos antes de abrir a tampa.
- Quando utilizar o dispositivo a uma velocidade superior a 6 e uma temperatura superior a 60 °C, certifique-se de que o copo doseador esteja posicionado corretamente, caso contrário, o conteúdo pode sair disparado.
- Não ative a função triturar com líquidos ou ingredientes quentes com um volume superior a 1,5 litros.
- Ao utilizar as funções de temperatura, não bloqueie o copo doseador para facilitar a saída de vapor.

Velocidade e capacidade recomendadas para cada acessório

Acessório	Imagem	Função	Velocidade	Capacidade	Tempo
Lâminas de aço inoxidável	Fig. 13.	Cortar (+)	5	Máx. 2 litros	1 min.
		Cortar (++)	10	Máx. 2 litros	1 min.
Colher MamboMix	Fig. 15.	Amassar massa de pão, pizza, etc.	2-3	Máx. 800 g de massa	5-20 min.
		Amassar massa para esparguete	3	Máx. 400 g de massa	3 min.
Borboleta	Fig. 18.	Revolver	1-3	Máx. 2 litros	30 min.
		Bater claras de ovo ou natas	4	Máx. 2 litros	10 min.

Vaporeira	Fig. 21.	Cozinhar legumes a vapor	Não se aplica	Máx. 3,5 litros	15 min.
		Cozinhar carne a vapor	Não se aplica	Máx. 3,5 litros	20-30 min.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- A jarra de aço inoxidável é apta para lavar na máquina da louça. Para a lavar na máquina de lavar louça, retire as lâminas, uma vez que não são seguras para a máquina da louça.
- Para lavar a jarra de aço inoxidável na máquina da louça, o dispositivo está equipado com uma tampa protetora que se encaixa bem no espaço entre a jarra e a pega (onde a tampa encaixa) para evitar que os restos de comida entrem no buraco. Fig. 22.
- A jarra cerâmica não é apta para máquina da louça. Para limpar, remova a colher Mambomix e usar água quente e sabão. Depois, enxague-a e seque-a cuidadosamente.
- Ao lavar a jarra de cerâmica, deve ter-se o cuidado de não molhar o fundo da jarra, onde as ligações se encontram. Se molhar estas ligações, a jarra não funcionará corretamente. Fig. 23.
- Desligue e desconecte o dispositivo da corrente elétrica e permita que arrefeça por completo antes de limpá-lo ou repará-lo.
- Limpe o robot de cozinha depois de cada uso.
- Limpe a borboleta e os outros acessórios com água morna e sabão. Enxague e seque-os bem.
- Limpe o corpo principal com um pano limpo e húmido. Se ficarem restos de alimentos, humedeça um pano em água morna e limpe-o. Não submerja o corpo principal do produto em água nem em qualquer outro líquido.
- Para garantir e manter o bom funcionamento do dispositivo, verifique e limpe o a parte inferior removível da jarra após cada utilização. Limpe-o com um pano suave e húmido, e depois seque-o cuidadosamente antes de o utilizar novamente.
- Se o dispositivo não for utilizado durante um período prolongado de tempo, desconecte-o da corrente elétrica e guarde-o num lugar seco e seguro.

Sugestão de pré-lavagem para a jarra

Para melhores resultados, pode pré-lavar as jarras com a ajuda do robot. Isto pode ser feito tanto para jarras de cerâmica como de aço inoxidável. Para isso, siga os passos seguintes:

- Coloque a borboleta sobre as lâminas para enxaguar a jarra de aço inoxidável e a colher Mambomix para enxaguar a jarra de cerâmica.
- Introduza 500 ml de água e 10 ml de sabão.
- Feche a tampa e regule o robot para a velocidade 3, temperatura 50 e um tempo máximo

PORTUGUÊS

de 3 minutos.

- Esvazie a jarra, nesta altura pode haver algum resíduo alimentar, termine de lavar a jarra à mão (tanto jarra de cerâmica como de aço inoxidável) ou coloque a jarra de aço inoxidável na máquina da louça.

Advertências

- Não molhe nem submerja os conectores situados na parte inferior da jarra cerâmica durante a lavagem.
- As lâminas e a colher MamboMix são aptas para máquina da louça.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Código de aviso	Descrição	Possível causa	Solução
Aviso E1	Sistema de bloqueio	A jarra ou a tampa da jarra não estão colocados corretamente.	Volte a montar a jarra com a tampa, assegure-se de que todas as partes estejam montadas corretamente e bem fixadas e volte a pôr o produto em funcionamento.
Aviso E2	Jarra mal colocada	A jarra não está colocada na sua posição correta e a conexão do sensor de temperatura da base da jarra está danificada.	Volte a montar a jarra e certifique-se de que esteja corretamente colocada.
Aviso E3	Excedeu a quantidade máxima	Há uma quantidade excessiva de comida dentro da jarra	Retire parte dos alimentos de dentro da jarra ou corte-os em pedaços mais pequenos e reinicie o robot.
Aviso E4	A temperatura está demasiado elevada	Não há ou há poucos alimentos dentro da jarra e a temperatura esteve muito elevada durante muito tempo.	Adicione alimentos à jarra.
Aviso E5	A temperatura do motor está demasiado elevada	O robot esteve em funcionamento com uma quantidade excessiva de comida durante muito tempo.	Deixe de utilizar o robot e permite que arrefeça antes de voltar a por outra vez em funcionamento.

Avisos E6 e E7	O cambio de velocidade não foi realizado com sucesso.	A função de mudar de baixa velocidade (1-5) para alta velocidade (6-10) está bloqueada.	Retire a jarra, gire o suporte de fixação de forma manual e volte a colocar a jarra. Reinicie o robot.
Aviso E8	Leitura errada do sensor NTC		Entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica de Cecotec +34 96 321 07 28.
Aviso E12	Excedeu o peso máximo	Superou o valor máximo de medição.	Retire peso da balança até atingir um valor inferior a 4.999 g.
Aviso E14	Falha no processo de emparelhamento.	Tem havido um fracasso em alguma etapa do processo de emparelhamento.	Desligue o interruptor. Comece o processo de emparelhamento novamente. Se este problema persistir, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec +34 96 321 07 28.

7. APLICAÇÃO MÓVEL

- O robot de cozinha Mambo 12090 conta com uma aplicação para dispositivos móveis que se conecta através de Wi-Fi e permite um controlo total dos processos de preparação. Para saber como utilizar a aplicação, consulte o manual de instruções do dispositivo e da App incluído.
- Para descarregar a aplicação utilize o código QR associado.

8. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência do produto: 04188

Modelo: Mambo Cecotec 12090

1700 W (Motor 700 W Potência calorífica 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Bandas de frequência: 2.400 - 2.4835 GHz

Potência de Emissão: 802.11b 17 +/- 1,5 dBm 802.11g 15 +/- 1,5 dBm 802.11n 14 +/- 1,5 dBm

Fabricado em China | Desenhado em Espanha

Referência do produto: 04189

Modelo: Mambo Cecotec 12090 HABANA

PORTUGUÊS

1700 W (Motor 700 W Potência calorífica 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Bandas de frequência: 2.400 - 2.4835 GHz

Potência de Emissão: 802.11b 17 +/- 1,5 dBm 802.11g 15 +/- 1,5 dBm 802.11n 14 +/- 1,5 dBm

Fabricado em China | Desenhado em Espanha

9. RECICLAGEM DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrônicos (RAEE) especifica que os equipamentos elétricos e eletrônicos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos equipamentos elétricos e eletrônicos terão de ser eliminados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, desta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e no ambiente.

O símbolo do contendor riscado recorda a sua obrigação de eliminar este produto de forma correta.

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrônicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

10. GARANTIA E SAT

Este produto tem uma garantia de 2 anos desde a data de compra, sempre e quando se conserve e envie a fatura de compra, o produto esteja em perfeito estado físico e se lhe dê um uso adequado tal e como se indica neste Manual de Instruções.

A garantia não cobrirá:

- Se o produto tiver sido usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto à humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.
- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial da Cecotec.
- Se a ocorrência foi originada pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

O serviço de garantia cobre todos os defeitos de fabricação durante 2 anos com base à legislação vigente, exceto peças consumíveis. Em caso de mal uso por parte do usuário, o serviço de garantia não se fará responsável pela reparação.

Se em alguma ocasião deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec através do número de telefone **+34 96 321 07 28**.

11. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos, desenhos, fotografias e ilustrações deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, no todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Hoofdgedeelte
2. Filter van roestvrij staal
3. Deksel van de kan
4. Touch screen 7"
5. Draaiknop
6. Aan/uit-knop (achterzijde)
7. Behuizing van de stomer
8. Deksel van de stomer
9. Garde
10. Spatel
11. MamboMix-lepel
12. Messen
13. Maatbeker
14. Frituurmand
15. Keramische kan

Touch screen 7"

Fig. 2.

16. Recepten
17. Zelfstandig koken
18. Instellingen

2. ACCESSOIRES

Montage van het deksel

Stap 1 (Fig.3)

Plaats het deksel op de kan, druk het aan tot het goed is uitgelijnd en draai het met de wijzers van de klok mee.

Stap 2 (Fig.4)

Draai het vergrendelingslipje aan de zijkant naar beneden, zodat het deksel niet naar rechts kan draaien.

Stap 3 (Fig. 5)

Automatisch gaat de schakelaar terug naar de stand waarin de pin kan worden bewogen.

Stap 4 (Fig. 6)

Verplaats de pin die de motor laat starten.

Stap 5

Het deksel zit goed op zijn plaats en u kunt de keukenmachine gebruiken.

Opening van het deksel

Stap 1 (Fig.7)

Druk op de selectorschakelaar om de motor te stoppen.

Stap 2 (Fig. 8)

Verplaats de pin naar rechts, waardoor je de motor kunt starten.

Stap 3 (Fig. 9)

Schuif de schakelaar om de beweging van de zijklep te ontgrendelen en houd hem bovenaan vast terwijl u op uw beurt de ontgrendeling van de zijklep opheft.

Stap 4 (Fig. 10)

Het deksel moet voor het openen in de in fig. 10 aangegeven stand staan.

Stap 5 (Fig.11)

Draai het deksel tegen de klok in.

Montage van de kan

Fig. 12

De kan moet op de juiste wijze op het hoofdgedeelte worden geplaatst, waarbij het handvat van de karaf evenwijdig moet blijven aan het aanraakscherm. Indien de kruik niet correct geplaatst is, zal de robot niet werken.

Aanbevelingen

- De roestvrijstalen kan van hoge kwaliteit is geschikt voor de vaatwasser en kan gebruikt worden bij alle functies.
- De keramische kan, met antikleeflaag, zorgt voor uitstekende resultaten in de meest delicate bereidingen, zoals bechamel, crèmes, gesmolten chocolade, enz.

Waarschuwing

De keramische kan is niet compatibel met de messen en is niet vaatwasmachinebestendig. De keramische kan alleen worden gebruikt met de MamboMix-lepel.

Opmerking

De maximale inhoud is aangeduid op één van de zijden van de kan. De maximale bruikbare capaciteit is 2 liter wanneer het koud is en 1,5 liter wanneer het warm is, overschrijd deze hoeveelheid niet om goede prestaties te garanderen.

Montage en demontage van de bladen

Fig. 13.

1. Zorg ervoor dat de afdichtring correct op de messen is geplaatst (zie Fig.13), steek ze in de kan en plaats ze in de uitsparing in de voet. Let op dat de messen een bepaalde positie hebben, zorg ervoor dat ze goed passen.
2. Maak het bovenste deel van de messenhouder goed vast en zet de kan ondersteboven. Zorg ervoor dat het reservoir correct geplaatst is.
3. Installeer de bevestigingsbeugel op de bodem van de kan, zorg ervoor dat hij goed in de uitsparing past en draai hem met de wijzers van de klok mee om de messen aan de kan vast te maken. (Fig.2).
4. Draai de bevestigingsbeugel in tegenwijzerzin om de messenhouder uit de kan te halen. Zorg ervoor dat de messenhouder stevig bevestigd is om te voorkomen dat hij valt en schade veroorzaakt.

Waarschuwingen

- Gebruik een doek om de messenhouder te bedekken alvorens deze vast te pakken om letsel te voorkomen.
- Plaats de bevestigingsbeugel en de afdichtring correct om te voorkomen dat er voedsel uit de bodem van de kan lekt.
- Als de messen niet voorzien zijn van de afdichtring, zal het gekookte voedsel uit de bodem van de kan komen.

Montage en demontage van de MamboMix lepel

Fig. 15.

Dit accessoire is ontworpen om etenswaar te kneden, roeren en te mengen zonder het te snijden.

Om ze te monteren, verwijdt u de messen zoals uitgelegd in het hoofdstuk "Montage van de messen". Om ze te monteren, verwijdt u de messen zoals uitgelegd in het hoofdstuk "Montage van de messen". Monteer tenslotte de bevestigingsbeugel en draai hem om hem vast te zetten.

Waarschuwingen

- Gebruik dit accessoire niet met snelheden hoger dan 3, omdat de kan zou kunnen trillen en schade zou kunnen veroorzaken.
- Zorg ervoor dat ook de afdichtring (zie fig. 15) correct op de emmer is aangebracht.

- De afstand tussen de MamboMix lepel en de wand van de kan is 1 cm, omdat het mogelijk is dat de etenswaren verstopt raken. Als dit gebeurt, stopt de motor van het toestel als beschermingsmaatregel. Gebruik de spatel om ingrediënten die zich hebben opgehoopt langs de randen van de kan te mengen en te roeren, zodat het apparaat verder kan gaan met het kookproces.

Maatbeker

Fig. 16.

De maatbeker wordt gebruikt als accessoire bij het deksel om spatten te voorkomen en warmteverlies tijdens het koken te beperken. De maatbeker wordt gebruikt als accessoire bij het deksel om spatten te voorkomen en warmteverlies tijdens het koken te beperken.

Om het in het deksel te plaatsen, moet u ervoor zorgen dat de verankeringslipjes die uit de maatbeker steken, goed in het deksel passen. Om het te sluiten, draai het met de klok mee.

Als u functies gebruikt zonder verwarming plaats dan de maatbeker in de opening van het deksel. Draai de maatbeker in wijzerzin om hem te sluiten en tegenwijzerzin om hem te openen en te verwijderen.

Waarschuwingen

- Of u nu voedsel fijnmaakt, water kookt of iets anders klaarmaakt (met uitzondering van stomen), gebruik altijd de maatbeker.
- Gebruik de maatbeker en niet een ander accessoire of voorwerp om spatten te voorkomen en warmteverlies van de kan te beperken.
- Als u kookt met verwarming, plaats de maatbeker maar sluit hem niet. Op deze manier zal de stoom op een veilige manier kunnen ontsnappen.

Spatel

Fig. 17.

De spatel is het enige keukengerei geschikt om mee te roeren in de kan. Ander keukengerei kan krassen of beschadigingen veroorzaken. Het kan niet worden gebruikt tijdens het gebruik van het product met de messen, het Mambomix-mes of het vlinderhulpstuk.

Waarschuwing

- U kunt alleen voedsel uit de kan nemen als de motor van het apparaat stilstaat.

Garde

Fig. 18.

Dit accessoire wordt boven op het lemmet geïnstalleerd. Dit accessoire helpt het voedsel te mengen zonder door de messen te worden gesneden en klonters te breken.

Installeer de garde op de messenhouder door ervoor te zorgen dat het midden van de as uitgelijnd is met de opening in de garde en druk ze naar beneden.

Om er zeker van te zijn dat de vlinder correct is gemonteerd, moet deze bij het monteren een

NEDERLANDS

kleine "klik" maken; trek de vlinder, eenmaal gemonteerd, er heel voorzichtig uit en controleer of hij niet kan worden verwijderd.

Waarschuwing

- Zet het apparaat niet aan tenzij het accessoire goed bevestigd is in zijn positie.
- Gebruik het accessoire niet met snelheden boven 4.
- Gebruik de roergarde niet tegelijk met de spatel.
- Voeg geen eten toe als het product gebruikt wordt samen met dit accessoire om te voorkomen dat het beschadigd of geblokkeerd raakt.

Frituurmand

Fig. 19.

In de frituurmand kunt u zacht voedsel koken, zoals pasta of noedels, en bijgerechten zoals rijst of aardappelen. Het kan ook worden gebruikt voor het zeven van voedsel.

Om de mand als zeef te gebruiken, volgt u de onderstaande stappen:

- Na het malen, koken of bereiden van een saus, plaatst u de korf in de kan.
- Om te voorkomen dat de korf verschuift, plaatst u de spatel in de uitsparing van de korf door deze vast te klikken, zoals getoond in Fig. 20.

Stoomkoker

Fig. 21.

De stomer bestaat uit 3 onderdelen: een kleine stomer, een grote stomer en het deksel.

Leg de te koken ingrediënten in de stoompan, doe het deksel erop en plaats de stoompan op de juiste manier in de kan.

Zorg ervoor dat u hem vastklikt en verwijder de maatbeker indien aanwezig.

Waarschuwing

- Raak de stomer niet aan en kom niet te dichtbij om brandwonden te voorkomen.
- Bedek niet de openingen van de stomer met een doek of een ander object. Het is mogelijk dat er stoom ontsnapt via de randen of andere delen, waardoor er een risico op brandwonden ontstaat.
- Zorg ervoor dat de stoom zowel langs de opening als de randen van het deksel kan ontsnappen. dit helpt de stoom te circuleren en zal helpen het voedsel gelijkmatiger te garen.

3. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

- Haal het product uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Zorg ervoor dat het product in goede staat is en alle toebehoren bevat. Als u zichtbare schade waarneemt, neem dan zo snel mogelijk contact op met de officiële Technische

Ondersteuningsservice van Cecotec.

- Plaats het apparaat op een schoon, vlak en stabiel oppervlak. Plaats het apparaat niet nabij de rand van het werkoppervlak, in ingebouwde kasten of op hangende ondersteuning.
- Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken.
- Stop de stekker van het apparaat in het stopcontact en schakel de aan/uit-knop in om het apparaat aan te zetten. Het apparaat zal een keer piepen en het scherm zal inschakelen.

Opmerking

Bij het eerste gebruik produceert het toestel een milde geur. Deze verdwijnt na enkele minuten. Deze geur is het gevolg van stoffen die overblijven na het productieproces en hebben geen effect op de werking van het toestel.

4. FUNCTIES EN AANBEVELINGEN

1. **Snijden:** het toestel kan elk ingrediënt snijden, van vlees of vis tot fruit of groenten. De ingrediënten worden perfect gesneden met deze functie.
2. **Hakken:** hak groenten, vlees, kruiden of ijs fijn in slechts enkele seconden. Perfect om basisingrediënten zelf te verwerken.
3. **Versnipperen:** om perfecte soepen of sauzen te maken. U kan koud of warm versnipperen en u kan de snelheid en de tijd afstemmen op elk gerecht.
4. **Malen:** maal ingrediënten zo fijn als nodig voor uw recept. Maal snel koffie, zaden, rijst of gedroogd fruit snel. U kan ook uw eigen meel maken.
5. **Verpulveren:** verpulver eender welk ingrediënt tot een fijn poeder. Met deze functie kunt u poeder- of vanillesuiker bereiden voor uw desserts.
6. **Raspen:** doe de ingrediënten in de kan en zorg ervoor dat ze voor niet meer dan de helft gevuld is. Stel snelheid 10 in voor enkele seconden. Deze functie raspt alle ingrediënten met uitstekende resultaten.
7. **Kloppen:** bereikt op een eenvoudige manier de beste resultaten in mengsels. Bereid heerlijk beslag, taartdeeg, omeletten en veel meer.
8. **Opkloppen:** klop room of eiwitten op met de garde. Deze functie maakt van u een professional in het maken van nagerechten.
9. **Emulgeren:** voor sauzen, dressing of mayonaise. Doe de ingrediënten in de kan en de Mambo zal ze voor u verwerken. Het toestel emulgeert de ingrediënten op een homogene manier zodat uw sauzen een meerwaarde worden voor uw gerechten.
10. **Mengen:** verkrijgt de meest homogene mengsels met de 10 snelheden van de Mambo. Het beste beslag op een makkelijk manier.
11. **Koken:** bereid allerhande gerechten, stoofpotten, ovenschotels, kip met amandelen met een ongelooflijke textuur.
12. **Roeren:** roer het gerecht om een gelijkmatige opwarming en een professionele textuur te garanderen. Maak excellente risottos, pastasalades, pudding of chocolademelk.
13. **Koken met stoom:** met stoom kookt u gezonde gerechten. Dankzij de stomer met twee

- niveaus kunt u meerdere recepten tegelijk maken, waardoor u tijd kunt besparen.
14. **Pocheren:** kook langzaam en beetje bij beetje met een volledige controle over de temperatuur en de tijd. Pocheer perfect zonder dat u op de tijd moet letten. Deze functie is ideaal voor sappige bereidingen.
 15. **Konfijten:** verwerk de ingrediënten op een lage temperatuur en zorg voor onweerstaanbare resultaten. Deze techniek is perfect geschikt om allerlei soorten etenswaren mee te bereiden, in het bijzonder vlees, vis en gevogelte.
 16. **Kneden:** verkrijg een perfect deeg zonder het te scheuren. Kneden is nog nooit zo makkelijk geweest dankzij de exclusieve MamboMix lepel. Deze lepel scheurt het deeg niet tijdens het kneden, zodat u perfecte resultaten kunt bereiken. Geniet van uw favoriete pizza's en broden wanneer u wil.
 17. **Koken:** voeg voldoende water toe zodat alle ingrediënten onder water staan. Stel de temperatuur in op 120 °C en kies stand 10 voor het verwarmingsvermogen. Stel de tijd in afhankelijk van het soort bereiding en de hoeveelheid.
 18. **Warm houden:** houd uw gerechten warm tot het tijd is om te serveren. Als u klaar bent met koken, stel dan de keukenmachine in op 45 °C voor vaste gerechten en 60 °C voor vloeibare gerechten voor zo lang als u wil.
 19. **Precisie koken:** dit is de meest uitgebreide van alle functies. Hiermee kunt u elk gerecht bereiden met een absolute controle over het vermogen.
 20. **Gisten:** maak uitstekende degen met deze functie. U kan op korte tijd brood of patisserie afwerken door het deeg laten rijzen in de kan met een temperatuur van 50 °C en snelheid 0, zodat u minder lang moet wachten tot u uw brood kunt bakken.
 21. **Bain marie:** kies het gewenste gaarpunt voor vla of zachte groenten. Vul de kan met 2 liter water, programmeer de robot zonder snelheid, stel de temperatuur in op 120°C en het verwarmingsvermogen op 10 om au bain marie te koken. Verlaag het verwarmingsvermogen tot 9 wanneer het water begint te koken zet de flan er zodanig in dat de bodem contact heeft met het water.
 22. **Turbo:** verwerk de hardste groenten met de grootste effectiviteit. Vul de kan voor niet meer dan de helft als u deze functie gebruikt zodat u het maximale rendement kan behalen.
 23. **SlowMambo:** maak de beste risotto's en stoofpotten met de exclusieve MamboMix lepel en de SlowMambo beweging. Met deze unieke beweging roert de keukenmachine in de kan zoals een persoon dat zou doen met een traditionele lepel.
 24. **Liquefy:** maak limonades en sappen in slechts enkele seconden.
 25. **Roerbakken:** sommige ingrediënten geven meer smaak als u ze voor het koken even roerbakt. U kunt alles roerbakken, van knoflook tot vlees. Deze functie bakt de ingrediënten meer of minder bruin, afhankelijk van het vermogen en de tijd die u instelt.
 26. **Opwarmen:** Met de Mambo kan u ook reeds gemaakte gerechten opwarmen. Stel een temperatuur van 87 °C en een warmtevermogen van 7 in en uw koud of bevroren gerecht is klaar in enkele minuten.
 27. **Yoghurt:** maak eenvoudig zelfgemaakte yoghurt. Doe de ingrediënten in de kan en de

Mambo doet de rest. Houdt de yoghurt op gistingstemperatuur zodat hij de volgende ochtend klaar is om te koelen en te consumeren.

28. **Mandje:** met het mandje kan u eten stomen en tot 4 gerechten tegelijk bereiden. Bovendien kan u het mandje gebruiken als alternatief voor de maatbeker om een snellere verdamping te bereiken.
29. **Slow Cooking:** een goede traditionele stoofpot maakt u op een ochtend met de Mambo. Deze functie kookt het gerecht langzaam en gedurende een lange tijd voor de beste smaak.
30. **Snelheid 0:** door te koken op snelheid 0 kan u de robot gebruiken zonder deksel. U kan roeren en proeven zoals u dat in een gewone pot of pan zou doen.

Waarschuwingen

- Open nooit het deksel terwijl de messen werken, de inhoud van de kan zou eruit kunnen vliegen.
- Als u klaar bent met malen, wacht tenminste 10 seconden voordat u het deksel opent.
- Als u het apparaat gebruikt op een snelheid hoger dan 6 en een temperatuur hoger dan 60 °C, zorg er dan voor dat de maatbeker correct geplaatst is, anders zou de inhoud van de kan eruit kunnen vliegen.
- Gebruik de hakfunctie niet met warme vloeistoffen of ingrediënten met een volume groter dan 1,5 liter.
- Sluit de maatbeker niet als u functies met verwarming gebruikt zodat stoom kan ontsnappen uit de kan.

Aanbevolen snelheid en capaciteit voor elk accessoire.

Accessoire	Afbeelding	Functie	Snelheid	Inhoud	Tijd
Roestvrijstalen messen	Fig. 13.	Snijden (+)	5	Max. 2 liter	1 min
		Snijden (++)	10	Max. 2 liter	1 min
MamboMix-lepel	Fig. 15.	Kneden van brooddeeg, pizzadeeg, enzovoort.	2-3	Max. 800 g deeg	5-20 min.
		Spaghettideeg kneden	3	Max. 400 g deeg	3 min

Garde	Fig. 18.	Roeren	1-3	Max. 2 liter	30 min
		Eiwit of room opkloppen	4	Max. 2 liter	10 min
Stoomkoker	Fig. 21.	Groente koken met stoom	Niet van toepassing	Max. 3,5 liter	15 min
		Vlees koken met stoom	Niet van toepassing	Max. 3,5 liter	20-30 min.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- De kan van roestvrij staal is geschikt voor de vaatwasser. Om het in de vaatwasmachine te wassen, verwijdert u de messen, want die zijn niet vaatwasmachinebestendig.
- Voor het afwassen van de roestvrij stalen kan in de vaatwasser is het apparaat voorzien van een beschermkap die goed past in de opening tussen de kan en het handvat (waar het deksel op past) om te voorkomen dat etensresten in het gat terechtkomen. Fig. 22.
- De keramische kan is niet geschikt voor de vaatwas. Om te reinigen, verwijder de Mambomix lepel en gebruik warm zeepwater om hem schoon te maken. Spoel en droog het vervolgens zorgvuldig.
- Bij het wassen van de keramische kan moet erop worden gelet dat de bodem van de kan, waar zich de aansluitingen bevinden, niet nat wordt. Als deze verbindingen nat worden, zal de kan niet goed werken. Fig. 23.
- Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt of repareert.
- Maak het toestel schoon na elk gebruik.
- Maak de garde en de andere accessoires schoon met lauw water en zeep. Spoel en droog ze grondig.
- Reinig de hoofdbehuizing met een schone en vochtige doek. Als er etensresten achterblijven, maak dan een doek vochtig met water en zeep en maak het schoon. Dompel nooit de hoofdbehuizing onder in water of andere vloeistoffen.
- Om een goede werking van het apparaat te verzekeren en te behouden, controleer en maak het onderste demonteerbare deel van de kan schoon na elk gebruik. Maak dit deel schoon met een zachte en vochtige doek en droog het daarna grondig alvorens het opnieuw te gebruiken.
- Als het toestel voor een langere tijd niet gebruikt zal worden, trek de stekker uit het het stopcontact en bewaar het op een koele en veilige plaats.

Tip voor het voorwassen van de kan

Voor het beste resultaat kunt u de kannen voorspoelen met behulp van de robot. Dit proces kan worden uitgevoerd voor zowel keramische als roestvrijstalen kannen. Volg hiervoor de volgende stappen:

- Plaats de vlinder op de messen om de roestvrij stalen kan om te spoelen en de Mambomix lepel om de keramische kan om te spoelen.
- Voeg 500 mL water en 10 mL zeep toe.
- Sluit het deksel en stel de keukenmachine in op snelheid 3, temperatuur 50 en een maximale tijd van 3 minuten.
- Leeg de kan, op dit punt kunnen er nog wat etensresten zijn, dus was de kan verder met de hand (zowel keramische als roestvrijstalen kannen) of doe de roestvrijstalen kan in de vaatwasser.

Waarschuwingen

- Maak de connectoren op de bodem van de keramische kan niet nat of dompel ze niet onder tijdens het wassen.
- De messen en de MamboMix lepel zijn niet geschikt voor de vaatwasser.

6. PROBLEEMOPLOSSING

Waarschuwingcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Waarschuwing E1	Vergrendelingssysteem	De kan of het deksel zijn niet correct geplaatst.	Plaats opnieuw de kan met het deksel, verzeker dat alle onderdelen correct geïnstalleerd en bevestigd zijn en zet het apparaat opnieuw aan.
Waarschuwing E2	Verkeerd geplaatste kruik	De kan is niet correct geplaatst of de verbinding van de temperatuursensor in de bodem van de kan is beschadigd.	Plaats de kan opnieuw en zorg ervoor dat de kan correct geïnstalleerd is.
Waarschuwing E3	Overschreden inhoud	Er zit een te grote hoeveelheid eten in de kan.	Haal een deel van het eten uit de kan of snijd het eten in kleinere stukken en zet de keukenmachine opnieuw aan.

NEDERLANDS

Waarschuwing E4	De temperatuur is te hoog	Er zit geen of te weinig eten in de kan en de temperatuur is gedurende een lange tijd te hoog geweest.	Voeg etenswaar toe aan de kan.
Waarschuwing E5	De temperatuur van de motor is te hoog	Het toestel heeft gedurende een lange tijd gewerkt met een te grote hoeveelheid eten in de kan.	Stop met de keukenmachine te gebruiken en laat de motor afkoelen alvorens de keukenmachine opnieuw te gebruiken.
Waarschuwing E6 en E7	De verandering van snelheid was niet succesvol.	De functie voor de verandering van een lage snelheid (1-5) naar een hoge snelheid (6-10) is geblokkeerd.	Verwijder de kan, draai handmatig de bevestigingsondersteuning en plaat de kan opnieuw. Herstart de keukenrobot.
Waarschuwing E8	Verkeerde uitlezing van NTC-sensor		Contacteer de technische dienst van Cecotec op +34 96 321 07 28.
Waarschuwing E12	Overschreden maximum gewicht	Het maximum weegbereik is overschreden.	Haal gewicht van de weegschaal tot u een gewicht onder 4.999 gram bereikt.
Waarschuwing E14	Mislukking in het bindingsproces.	Er is een fout opgetreden in een of andere fase van het bindingsproces.	Zet de schakelaar uit. Start het bindproces opnieuw. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met het Cecotec Service Centre op +34 96 321 07 28.

7. MOBIELE APPLICATIE

- De Cecotec Mambo 12090 foodprocessor heeft een app voor mobiele apparaten die via Wi-Fi verbinding maakt en kookbesturing mogelijk maakt. Raadpleeg de bijgevoegde gebruiksaanwijzing van het apparaat en de App om te weten te komen hoe u de App moet gebruiken.
- Om de App te downloaden, gelieve de QR code hieronder te gebruiken.

8. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie van het product: 04188

Model: Mambo Cecotec 12090

1700 W (Motor 700 W, Warmtevermogen 1000 W) 200-240 V ~ 50/60 Hz

Frequentieband: 2.400 - 2.4835 GHz

Zendvermogen: 802.11b 17 +/- 1,5 dBm 802.11g 15 +/- 1,5 dBm 802.11n 14 +/- 1,5 dBm

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

Referentie van het product: 04189

Model: Mambo Cecotec 12090 Habana

1700 W (Motor 700 W, Warmtevermogen 1000 W) 200-240 V ~ 50/60 Hz

Frequentieband: 2.400 - 2.4835 GHz

Zendvermogen: 802.11b 17 +/- 1,5 dBm 802.11g 15 +/- 1,5 dBm 802.11n 14 +/- 1,5 dBm

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

9. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Trash X - 09De Europese richtlijn 2012/19/UE en 2006/66/CE betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) bepaalt dat kleine huishoudelijke elektrische apparaten niet gerecycleerd mogen worden met het restafval. Deze elektrische apparaten moeten apart gesorteerd worden om het hergebruik en de verwerking van materialen te optimaliseren en de impact van deze apparaten mens en milieu te verminderen.

Het symbool van de doorgekruiste afvalbak herinnert u aan uw verplichting om dit product op de juiste wijze af te voeren.

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om kleine huishoudelijke elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren.

10. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product heeft een garantieperiode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum op voorwaarde dat de aankoopfactuur bewaard is gebleven en voorgelegd kan worden, het product zich in een goede fysieke staat bevindt en het gebruikt is op een correcte manier en zoals aangegeven in deze handleiding.

De garantie vervalt:

- Als het product niet gebruikt is waarvoor het bedoeld is, foutief behandeld is, geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in water of een bijtende vloeistof of

NEDERLANDS

enig ander defect te wijten aan foutief gebruik door de consument.

- Als het product uit elkaar gehaald, gemodificeerd of gerepareerd is geweest door personen die niet geautoriseerd zijn door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
- Als het incident werd veroorzaakt door normale slijtage van de onderdelen door gebruik.

De garantie dekt alle fabricagefouten gedurende 2 jaar op basis van de huidige wetgeving, met uitzondering op verbruiksartikelen. In het geval van verkeerd gebruik door de gebruiker zal de garantieservice niet verantwoordelijk zijn voor de reparatie.

Mocht u op een bepaald moment een incident met het product vaststellen of vragen hebben, dan kunt u contact opnemen met de officiële Cecotec Technical Support Service op +34 96 321 07 28.

11. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten, ontwerpen, foto's en illustraties in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Korpus urządzenia
2. Dzbaneł ze stali nierdzewnej
3. Pokrywa dzbanka
4. 7" ekran dotykowy
5. Pokrętko
6. Przycisk zasilania (tył)
7. Akcesorio do gotowania na parze
8. Pokrywka do gotowania na parze
9. Motylek
10. Łopatka
11. Łyżka MamboMix
12. Ostrza
13. Kubeł pomiarowy
14. Kosz
15. Dzbaneł ceramiczny

Ekran dotykowy 7"

Rys. 2.

16. Przepisy
17. Gotowanie ręczne
18. Ustawienia

2. AKCESORIA

Montaż pokrywy

Krok 1 (Rys.3)

Umieść pokrywę na dzbanku, dociśnij ją, aż zostanie odpowiednio wyrównana i obróć w prawo.

Krok 2 (Rys.4)

Obróć zatrzask boczny z blokadą obrotową w dół, aby nie pozwalał na obracanie się pokrywy w prawo.

Krok 3 (rys. 5)

Przełącznik automatycznie odwróci się do pozycji, która pozwala na przesuwanie szpilki.

POLSKI

Krok 4 (rys. 6)

Przesuń zawleczkę, który umożliwia uruchomienie silnika.

Krok 5

Pokrywa jest prawidłowo założona i można używać robota kuchennego.

Otwieranie pokrywy

Krok 1 (rys. 7)

Naciśnij przycisk, aby uruchomić silnik.

Krok 2 (rys. 8)

Przesuń kółko w prawo, co pozwoli na uruchomienie silnika.

Krok 3 (rys. 9)

Przesuń przełącznik, aby odblokować ruch klapy bocznej i przytrzymaj go na górze, jednocześnie podnosząc klapę boczną w celu odblokowania otwierania.

Krok 4 (rys. 10)

Pokrywa powinna wyglądać tak, jak pokazano na rys. 10, aby otworzyć.

Krok 5 (rys. 11)

Obróć nasadkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Montaż mopa

Rys. 12

Dzbanek należy umieścić na głównym korpusie, upewniając się, że jest prawidłowo osadzony, pozostawiając rączkę dzbanka równoległe do ekranu dotykowego. Jeśli dzbanek nie zostanie prawidłowo osadzony, robot nie będzie działał.

Porady

- Wysokiej jakości karafka ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce i jest kompatybilna ze wszystkimi funkcjami gotowania.
- Bardzo nieprzywierający ceramiczny dzbanek umożliwia osiągnięcie doskonałych rezultatów w przypadku najdelikatniejszych preparatów, takich jak beszamel, kremy, rozpuszczona czekolada itp.

Ostrzeżenie

Ceramiczny dzbanek nie jest kompatybilny z ostrzami ani nie można go myć w zmywarce. Można go używać tylko z łyżką MamboMix.

Ostrzeżenie

Dzbanek posiada oznaczenia z jednej strony. Jego maksymalna użyteczna pojemność to 2 litry na zimno i 1,5 litra na gorąco, nie przekraczaj tej ilości, aby zapewnić dobrą pracę.

Montaż i demontaż ostrzy

Rys.13.

1. Upewnij się, że pierścień uszczelniający jest prawidłowo umieszczony na ostrzach (wskazano na Rys. 13.), Włóż je do dzbanka i umieść we wgłębieniu w podstawie. Musisz wziąć pod uwagę, że ostrza mają określoną pozycję, upewnij się, że są dobrze dopasowane.
2. Mocno przytrzymaj górną część zespołu ostrzy i odwróć dzbanek. Upewnij się, że zatrzasnął się we właściwej pozycji.
3. Zamontuj wspornik mocujący na spodzie dzbanka, upewnij się, że jest prawidłowo dopasowany do wnęki, a następnie obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zamocować zespół ostrza do dzbanka. (Rys.14.)
4. Aby wyjąć zespół ostrza ze dzbanka, obróć wspornik blokujący w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Pamiętaj, aby mocno trzymać zespół ostrza, aby zapobiec jego upadkowi i spowodowaniu jakichkolwiek uszkodzeń.

Ostrzeżenie

- Przed przystąpieniem do obsługi użyj szmatki do przykrycia zespołu ostrzy, aby uniknąć obrażeń.
- Ustaw wspornik mocujący i pierścień uszczelniający prawidłowo, aby zapobiec wylewaniu się żywności z podstawy dzbanka.
- Jeśli na ostrzach nie znajduje się pierścień uszczelniający, zawartość dzbanka wydostanie się na bazę urządzenia.

Montaż i demontaż Łyżki MamboMix

Rys.15.

To akcesorium jest przeznaczone do ugniatania, mieszania i mieszania jedzenia bez krojenia. W celu jego ułożenia, zdejmij ostrza w taki sposób w jaki zostało to objaśnione w punkcie „Montaż ostrzy”. Załóż łyżkę Mambomix u spodu dzbanka, przytrzymaj go i obróć dzbanek. W końcu, umieść nakładkę zaciskającą i przekręć ją, aby dokręcić.

Ostrzeżenie

- Nie używaj tego akcesorium przy prędkościach większych niż 3; dzbanek może się trząść i spowodować uszkodzenie.
- Upewnij się, że wiadro ma również na swoim miejscu pierścień uszczelniający (wskazany na Rys. 15.).
- Odległość między łyżką MamboMix a ścianą dzbanka wynosi 1 cm, więc jedzenie może

utknąć. W takim przypadku silnik produktu przestałby działać jako metoda ochrony. Użyj szpatułki, aby wymieszać i usunąć zablokowane jedzenie, aby urządzenie mogło wznowić proces gotowania.

Kubek pomiarowy

Rys.16.

Miarka służy jako akcesorium do pokrywki, aby uniknąć rozpryskiwania i zmniejszyć utratę ciepła podczas gotowania. Ponadto, posiada zaznaczoną miarkę o miarze maksymalnej do 150 ml.

Aby umieścić go na wieczku, upewnij się, że zaczepy mocujące wystające z miarki prawidłowo pasują do wieczka. Aby go zamknąć, obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

W przypadku korzystania z funkcji bez temperatury umieść miarkę we wgłębieniu w pokrywie. Obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zamknąć i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby odblokować i wyjąć.

Ostrzeżenie

- Niezależnie od tego, czy mielisz żywność, gotujesz wodę, czy też robisz inny rodzaj gotowania (z wyjątkiem użycia parowaru), zawsze używaj miarki.
- Używaj miarki, a nie innych akcesoriów lub przedmiotów, aby uniknąć rozpryskiwania i zmniejszenia utraty ciepła z dzbanka.
- Jeśli chcesz gotować w temperaturze, umieść szklankę w otworze w pokrywie bez mocowania jej przez przekręcanie. W ten sposób para może bezpiecznie ulotnić się.

Łopatka

Rys.17.

Łopatka jest jedynym odpowiednim narzędziem do mieszania żywności w dzbanku, ponieważ inne narzędzia mogą porysować i uszkodzić powierzchnię. Nie można go używać podczas pracy produktu z ostrzami Mambomix, szufelką lub nasadką motylkową.

Ostrzeżenie

-

Motylek

Rys.18

To akcesorium jest instalowane na górze zespołu ostrza. To akcesorium pomaga mieszać żywność bez cięcia ostrzami i rozbijać grudki.

Zamontuj motylek na zespole ostrzy, upewniając się, że środek wałka pasuje do otworu w nasadce motylkowej, i dociśnij.

Aby zapewnić prawidłowe ułożenie motylka, podczas umieszczania należy wykonać lekki „klik”, po umieszczeniu, bardzo delikatnie rozciągnąć i sprawdzić, czy nie można go wyjąć.

Ostrzeżenie

- Nie używaj urządzenia, jeśli akcesorium nie jest bezpiecznie zamocowane.
- Nie używaj go przy prędkościach wyższych niż 4.
- Nie używaj nasadki motylkowej w tym samym czasie co szpatułki.
- Nie wlewaj do niego żywności podczas pracy z tym akcesorium, aby uniknąć jego uszkodzenia lub zablokowania.

Kosz

Rys.19

Kosz umożliwia gotowanie miękkich potraw, takich jak makaron lub kluski, oraz gotowanie przystawek, takich jak ryż lub ziemniaki. Dodatkowo możemy go wykorzystać do przeciedzenia jedzenia.

Aby użyć kosza jako sitka, wykonaj następujące kroki:

- Po zmieleniu, ugotowaniu lub przygotowaniu sosu wtóż koszyk do dzbanka.
- Aby zapobiec przesuwaniu się kosza, umieść łopatkę w otworze kosza, dopasowując ją, jak pokazano na Rys. 20.

Parownik

Rys.21.

Naczynie do gotowania na parze składa się z 3 części: małego naczynia do gotowania na parze, większego i pokrywki.

Umieść składniki, które chcesz ugotować w parowarze, załóż pokrywkę i prawidłowo wtóż parowar do dzbanka.

Pamiętaj, aby go zatrzasknąć i wyjąć miarkę, jeśli masz ją na swoim miejscu.

Ostrzeżenia

- Nie dotykaj ani nie zbliżaj się zbyt blisko do urządzenia do gotowania na parze, aby uniknąć oparzeń.
- Nie zakrywaj otworów w parowarze ściereczką ani żadnym innym przedmiotem. Para może wydostać się przez krawędź lub w inne miejsce, powodując ryzyko poparzenia.
- Pozwól parze wydostać się zarówno przez otwór, jak i przez boki pokrywki; sprzyja to cyrkulacji pary i pomoże w bardziej jednolitym gotowaniu żywności.

3. PRZED UŻYCIEM

- Wyjmij produkt z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Upewnij się, że produkt jest w dobrym stanie i zawiera wszystkie akcesoria. W przypadku zaobserwowania jakichkolwiek widocznych uszkodzeń lub braku akcesoriów, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.
- Umieść urządzenie na czystej, stabilnej i płaskiej powierzchni. Nie umieszczaj w pobliżu

krawędzi blatu, w zabudowanych szafkach lub wspornikach do zawieszania.

- Wyczyść urządzenie przed pierwszym użyciem.
- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego i włącz przełącznik, aby go aktywować. Maszyna wyemituje dźwięk i ekran się włączy.

Ostrzeżenie

Produkt przy pierwszym użyciu wydziela delikatny zapach i zniknie po kilku minutach. Jest to konsekwencją powstawania odpadów produkcyjnych i nie wpływa na działanie urządzenia.

4. FUNKCJE I ZALECENIA

1. **Krojenie:** posiekaj dowolny składnik, od mięsa lub ryby po owoce lub warzywa. Zapewnia doskonały krój.
2. **Siekanie:** wygodnie posiekaj warzywa, mięso, przyprawy lub lód w kilka sekund. Idealny do przetwarzania surowej żywności.
3. **Mieszanie:** uzyskaj idealną konsystencję w sosach i kremach. Mielenie na zimno lub na gorąco, dostosowując prędkość i czas do każdego rodzaju potrawy.
4. **Mielenie:** uzyskaj idealny poziom mielenia we wszystkich przepisach. Szybko zmiel kawę, nasiona, ryż i orzechy. Pozwala również na przygotowanie własnej mąki.
5. **Proszkowanie:** rozpylić dowolny składnik do uzyskania najlepszej tekstury. Przygotuj cukier puder lub cukier waniliowy do przepisów na ciasto.
6. **Rusztowanie:** dodaj składniki nie przekraczając połowy dzbanka i ustaw prędkość 10 na kilka sekund. Zetrzyj wszystkie składniki z doskonałym rezultatem.
7. **Trzepanie:** łatwe osiągnięcie najlepszych wyników trzepania. Przygotuj pyszne koktajle, ciasta, naleśniki, ubijaj jajka i wiele więcej.
8. **Montaż:** zamontuj śmietanę lub białka jaj na śniegu dzięki motylkowi. Jest to idealna funkcja dla prawdziwego profesjonalnego cukiernika.
9. **Emulgowanie:** łatwo przygotujesz sosy, dressingi i majonez. Włóż składniki do dzbanka, a Mambo zajmie się ich przetworzeniem. Emulguj równomiernie, aby nadać wszystkim potrawom pożądany wygląd.
10. **Miksowanie:** uzyskaj bardziej jednolite miksy dzięki 10 prędkościom Mambo. Najlepsze ciasta w najprostszy sposób.
11. **Gotowanie:** gotuj wszelkiego rodzaju potrawy, gulasze, gulasze, kurczaka z migdałami i pistacje o niesamowitej konsystencji.
12. **Mieszanie:** Mieszaj jedzenie podczas gotowania, aby zapewnić równomierne podgrzanie i profesjonalną teksturę. Przygotuj pyszne risotto, sałatki makaronowe, budyń lub gorącą czekoladę.
13. **Gotowanie na parze:** - najzdrowsze przepisy z funkcją gotowania na parze. Dzięki dwupoziomowemu parowarowi możesz przygotować więcej niż jeden przepis na raz, oszczędzając czas.
14. **Eskalfowanie:** gotuj stopniowo i stopniowo, z absolutną kontrolą temperatury i

- czasu. Idealnie gotowane bez konieczności oglądania pogody. Funkcja jest idealna do uzyskiwania najbardziej soczystych rezultatów.
15. **Konfitowanie:** przetwarza żywność w niskiej temperaturze i osiąga nieodparte rezultaty. Technika confit jest idealna do gotowania wszelkiego rodzaju potraw, zwłaszcza mięsa, ryb i drobiu.
 16. **Ugniatanie:** uzyskać doskonałe jednocześnie ciasta. Wyrabianie ciasta jeszcze nigdy nie było tak łatwe dzięki ekskluzywnej łyżce MamboMix, która nie kroi ciasta i rozciąga je przy każdym ruchu, aby uzyskać doskonały rezultat. Ciesz się ulubionym pieczywem i pizzą w dowolnym momencie.
 17. **Gotownie:** dodaj tyle wody, aby pokryła wszystkie składniki i ustaw temperaturę na 120 °C, przy kaloryczności 10 i w zależności od ilości lub rodzaju składnika, wybierz mniej lub więcej czasu.
 18. **Utrzymywać w cieple:** utrzymywać temperaturę preparatów do momentu podania. Po ugotowaniu robota należy zaprogramować na 45°C dla potraw stałych i 60°C dla potraw z płynem w odpowiednim czasie.
 19. **Gotowanie precyzyjne:** to najbardziej wszechstronna funkcja ze wszystkich. Pozwala ugotować dowolną potrawę z absolutną kontrolą mocy.
 20. **Fermentowanie:** przygotuj doskonałe ciasta z funkcją fermentacji. W krótkim czasie można wykończyć pieczywo lub wypieki, aby szybko wyrosły, wystarczy trzymać ciasto w szklance w temperaturze 50 °C z prędkością 0.
 21. **Bemarrowanie:** zdobądź pożądany efekt w kremach lub delikatnych warzywach. Aby gotować w łaźni wodnej, dzbanek należy napełnić wodą do 2 litrów, ustawić robota bez prędkości, w temperaturze 120° C i przy kontroli temperatury 10. Kiedy zaczniesz się gotować, obniż temperaturę do temperatury kontrolnej 9 i włóż flanerę, aż jej podstawa zetknie się z wodą.
 22. **Turbo:** przetwarzaj najtrudniejsze potrawy z maksymalną skutecznością. W tej funkcji dzbanek nie jest napełniony więcej niż do połowy, aby osiągnąć maksymalną wydajność.
 23. **SlowMambo:** najlepsze risotta i tradycyjne gulasze z ekskluzywną łyżką MamboMix i ruchem SlowMambo. Ten wyjątkowy ruch Mambo pozwala mieszać i rozpieszczać preparaty jak łyżeczką.
 24. **Uptynnianie:** uzyskaj lemoniady, koktajle i soki wieloowocowe w kilka sekund.
 25. **Podsmażanie:** Podsmażanie niektórych składników przed gotowaniem wzbogaca potrawę i poprawia ich ostateczny smak. Możesz usmażyć wszystko, od czosnku po mięso. Przysmaż mniej więcej jedzenie, regulując moc i czas.
 26. **Podgrzewanie:** Mambo umożliwia odgrzanie tego, co już zostało upieczone. Jeśli jest zimno, to jest z poprzedniego dnia lub zamarłeś, podgrzej z temperaturą 87 °C i mocą cieplną 7, za kilka minut będzie gotowy.
 27. **Jogurtownica:** łatwo zdobądź domowe jogurty, wystarczy włożyć składniki do dzbanka, a Mambo zajmie się resztą. Utrzymuje preparat w temperaturze fermentacji, dzięki czemu jogurt jest gotowy do ostygnięcia i spożycia następnego dnia rano.
 28. **Kosz:** służy do gotowania na parze w dzbanku i umożliwia przygotowanie do 4 potraw

jednocześnie. Ponadto może być używany jako alternatywa dla miarki, aby uzyskać szybsze odparowanie.

29. **Wolnowar:** dobry, tradycyjny gulasz chup chup przez cały poranek można przyrządzić z Mambo. Gotuj powoli i przez długie godziny, aby uzyskać najlepszy smak.
30. **Zero prędkości:** gotowanie bez ruchu pozwala trzymać dzbanek odkryty i mieszać w dowolnym momencie, a także sprawdzić, jak się okazuje, jakby to była zapiekanka lub patelnia.

Ostrzeżenie

- Nigdy nie otwieraj pokrywy, gdy ostrza pracują, zawartość dzbanka może zostać wyrzucona.
- Po zakończeniu mielenia odczekaj co najmniej 10 sekund przed otwarciem pokrywy.
- Używając urządzenia przy prędkości wyższej niż 6 i temperaturze wyższej niż 60 ° C, upewnij się, że miarka jest ustawiona prawidłowo, w przeciwnym razie zawartość może zostać wyrzucona.
- Nie włączaj funkcji mieszania w przypadku gorących płynów lub składników o objętości większej niż 1,5 litra.
- Podczas korzystania z funkcji temperatury nie blokuj miarki, aby ułatwić ucieczkę pary.

Zalecana prędkość i pojemność dla każdego akcesorium

Akcesoria	Imagen	Funkcja	Prędkość	Pojemność	Czas
Ostrza ze stali nierdzewnej	Rys.13.	Siekanie (+)	5	Max. 2 L	1 min.
		Siekanie (++)	10	Max. 2 L	1 min.
łyżka MamboMix	Rys.15.	Zagnieść ciasto na chleb, pizzę itp.	2-3	Max. 800 g ciasta	5-20 min.
		Zagnieść ciasto na spaghetti	3	Max. 400 g masy	3 min.

Motylek	Rys.18	Mieszać	1-3	Max. 2 litros	30 min.
		Ubijanie białka lub śmietanę	4	Max. 2 litros	10 min.
Parownik	Rys.21.	Gotowanie warzyw na parze	Nie dotyczy	Max. 3,5 litros	15 min.
		Gotowanie mięsa na parze	Nie dotyczy	Max. 3,5 litros	20-30 min.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Dzbaneł ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce. Aby móc umyć go w zmywarce, wyjmij ostrza, ponieważ nie można ich myć w zmywarce.
- Aby umyć dzbanek ze stali nierdzewnej w zmywarce, urządzenie posiada nasadkę ochronną, która idealnie wpasowuje się w szczelinę między dzbankiem a uchwytem (tam, gdzie mieści się pokrywka), aby zapobiec przedostawaniu się resztek jedzenia do otworu . Rys.22.
- Dzbaneł ceramiczny nie nadaje się do mycia w zmywarce. Aby go wyczyścić, wyjmij tyżkę Mambomix i umyj ją ciepłą wodą z mydłem. Następnie dokładnie spłucz i wysusz.
- Aby umyć dzbanek ceramiczny, należy uważać, aby nie zamoczyć dna dzbanka, w którym znajdują się połączenia. Jeśli zamoczysz te połączenia, karafka nie będzie działać prawidłowo. Rys.23.
- Wyłącz urządzenie, odłącz je od gniazdka elektrycznego i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem lub naprawą.
- Wyczyść robot kuchenny po każdym użyciu.
- Oczyszć motyla i inne akcesoria ciepłą wodą z mydłem. Wypłucz i dobrze wysusz.
- Wyczyść korpus czystą wilgotną szmatką. Jeśli jedzenie pozostanie, zwilż szmatkę ciepłą wodą z mydłem i wytrzyj ją do czysta. Nigdy nie zanurzaj głównego korpusu w wodzie ani innym płynie.
- Aby zapewnić i utrzymać prawidłowe działanie urządzenia, po każdym użyciu należy sprawdzić i wyczyścić zdejmowane dno dzbanka. Wytrzyj miękką, wilgotną szmatką, a następnie dokładnie wysusz przed ponownym użyciem.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, odłącz je od gniazdka elektrycznego i przechowuj w chłodnym i bezpiecznym miejscu.

Zalecenia do mycia dzbanka

Aby uzyskać najlepsze wyniki, możesz wstępnie wypłukać dzbanki za pomocą robota. Możesz

POLSKI

to zrobić zarówno w przypadku dzbanków ceramicznych, jak i ze stali nierdzewnej. Aby to zrobić, wykonaj poniższe czynności:

- Umieść motyla na ostrzach, aby wyptukać dzbanek ze stali nierdzewnej, a tyżkę Mambomix, aby wyptukać dzbanek ceramiczny.
- Dodaj 500 ml wody i 10 ml mydła.
- Zamknij pokrywę i ustaw robota na prędkość 3, temperaturę 50 i maksymalny czas 3 minut.
- Opróżnij dzbanek, w tym czasie mogą pozostać resztki jedzenia, więc dokończ mycie dzbanka ręcznie (zarówno ceramiczny, jak i ze stali nierdzewnej) lub włóż dzbanek ze stali nierdzewnej do zmywarki.

Ostrzeżenie

- Nie moczyć ani nie zanurzać złączy na spodzie dzbanka ceramicznego podczas jego mycia.
- Nie moczyć ani nie zanurzać złączy na spodzie dzbanka ceramicznego podczas jego mycia.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod ostrzegawczy	Opis	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Ostrzeżenie E1	System blokady	Dzbanek lub pokrywka dzbanka nie są prawidłowo zainstalowane.	Ponownie zamontuj dzbanek z pokrywką, upewnij się, że wszystkie części są prawidłowo zmontowane i zabezpieczone, i włóż go ponownie do użytku.
Ostrzeżenie E2	Dzban zagubiony	Dzbanek nie jest ustawiony we właściwej pozycji lub połączenie czujnika temperatury u podstawy dzbanka jest uszkodzone.	Złożyć ponownie dzbanek i upewnić się, że jest prawidłowo osadzony.
Ostrzeżenie E3	Dzban zagubiony	W dzbanku jest za dużo jedzenia	Wyjmij część jedzenia z dzbanka lub pokrój na mniejsze kawałki i uruchom ponownie robota.
Ostrzeżenie E4	Temperatura jest za wysoka	W dzbanku jest mało jedzenia lub nie ma go wcale, a temperatura jest zbyt wysoka przez długi czas.	Dodaj jedzenie do dzbanka.

Ostrzeżenie E5	Temperatura silnika jest zbyt wysoka	Robot przez długi czas pracował na zbyt dużej ilości jedzenia.	Przestań używać robota i pozwól mu ostygnąć przed ponownym uruchomieniem.
Ostrzeżenie E6 i E7	Zmiana prędkości nie powiodła się.	Funkcja zmiany prędkości z niskiej (1-5) na dużą (6-10) została zablokowana.	Zdejmij dzbanek, ręcznie obróć uchwyt mocujący i odłóż dzbanek. Zrestartuj robota.
Ostrzeżenie E8	Nieprawidłowy odczyt czujnika NTC		Skontaktuj się z Serwisem Technicznym Cecotec +34 96321 07 28.
Ostrzeżenie E12	Przekroczona maksymalna waga	Przekroczono maksymalną wartość pomiaru.	Zdejmuj odważnik z wagi, aż osiągnie wartość poniżej 4999 g.
Ostrzeżenie E14	Błąd procesu wiązania.	Wystąpił błąd na pewnym etapie procesu tężenia.	Wyłącz przetącznik. Rozpocznij ponownie proces parowania. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z Serwisem Technicznym Cecotec +34 96321 07 28.

7. APLIKACJA MOBILNA

- Robot kuchenny Mambo 10090 posiada aplikację na urządzenia mobilne, która łączy się przez Wi-Fi i umożliwia pełną kontrolę nad procesami gotowania (patrz instrukcja aplikacji). Aby dowiedzieć się, jak korzystać z aplikacji, zapoznaj się z załączoną instrukcją obsługi urządzenia i aplikacji.
- Aby pobrać aplikację, użyj złączonego kodu QR.

8. DANE TECHNICZNE

Referencja produktu: 04188

Model Mambo Cecotec 12090

1700 W (Motor 700 W moc grzewcza 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Częstotliwość: 2.400 - 2.4835 GHz

Moc emisji: 802.11b 17 +/- 1,5 dBm 802.11g 15 +/- 1,5 dBm 802.11n 14 +/- 1,5 dBm

Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

Referencja produktu: 04189

Model Mambo Cecotec 12090 HABANA

1700 W (Motor 700 W moc grzewcza 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Częstotliwość: 2.400 - 2.4835 GHz

Moc emisji: 802.11b 17 +/- 1,5 dBm 802.11g 15 +/- 1,5 dBm 802.11n 14 +/- 1,5 dBm

Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

9. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Trash X - 09 Dyrektywa Europejska 2012/19/EU i 2006/66/CE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) określa, że urządzenia gospodarstwa domowego nie powinny być poddawane recyklingowi wraz z pozostałymi odpadami komunalnymi. Urządzenia te należy utylizować osobno, aby zoptymalizować odzysk i recykling materiałów, a tym samym zmniejszyć ich wpływ na zdrowie ludzi i środowisko.

Przekreślony symbol pojemnika przypomina o obowiązku prawidłowej utylizacji tego produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego i / lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

10. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ



Produkt jest objęty gwarancją przez 2 lata od daty zakupu, o ile faktura zakupu jest przechowywana i wysyłana, produkt jest w idealnym stanie fizycznym i jest używany zgodnie z instrukcją.

Gwarancja nie obejmuje:

- Jeśli produkt był używany ponad jego pojemność lub użyteczność, nadużywał, bił, był narażony na wilgoć, zanurzony w cieczy lub substancji żrącej, a także z jakąkolwiek inną wadą, za którą odpowiedzialność ponosi konsument.
- Jeśli produkt został zdemontowany, zmodyfikowany lub naprawiony przez osoby nieupoważnione przez oficjalny Serwis pomocy technicznej firmy Cecotec.
- Jeżeli występowanie zostało spowodowane normalnym zużyciem części w wyniku użytkowania.

Serwis gwarancyjny obejmuje wszystkie wady produkcyjne przez 2 lata, zgodnie z obowiązującymi przepisami, z wyjątkiem części eksploatacyjnych. W przypadku niewłaściwego użycia przez użytkownika serwis gwarancyjny nie będzie odpowiedzialny za naprawę.

Jeśli kiedykolwiek wykryjesz incydent z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

11. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów, projektów, zdjęć i ilustracji w tym podręczniku należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść tej publikacji nie może być powielana, w całości lub w części, reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowanie, nagrywanie lub podobne) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Základní tělo
2. Nádoba z nerezové oceli.
3. Víko nádoby
4. 7" dotyková obrazovka
5. Selektor
6. Tlačítko zapnutí/vypnutí napájení (vzadu)
7. Tělo napařovače
8. Víko napařovače
9. Motýlek
10. Špachtle
11. Lžice MamboMix
12. Nože
13. Odměrka
14. Košík
15. Keramická nádoba

7" dotyková obrazovka

Obr. 2

16. Recepty
17. Ruční vaření
18. Nastavení

2. PŘÍSLUŠENSTVÍ

Montáž víka

Krok 1 (obr. 3)

Nasadte víko na nádobu, zatlačte jej dovnitř, dokud nebude správně usazeno, a otočte jej ve směru hodinových ručiček.

Krok 2 (obr. 4)

Otočte boční zajišťovací jazýček směrem dolů tak, aby neumožňoval otočení krytu doprava.

Krok 3 (obr. 5)

Spínač se automaticky vrátí do polohy, která umožňuje posunutí kolíku.

Krok 4 (obr. 6)

Posuňte čep, který umožňuje nastartování motoru.

Krok 5

Víko je správně nasazeno a kuchyňský robot můžete používat.

Otevření víka

Krok 1 (obr. 7)

Stisknutím přepínače vypněte motor.

Krok 2 (obr. 8)

Přesuňte přepínač doprava, čímž spustíte motor.

Krok 3 (obr. 9)

Posunutím spínače odjistíte pohyb boční klapky a podržte jej nahoře, přičemž postupně zvedněte uvolňovač odjištění boční klapky.

Krok 4 (obr. 10)

Kryt by měl být pro otevření tak, jak je znázorněno na obr. 10.

Krok 5 (obr. 11)

Otočte uzávěrem proti směru hodinových ručiček.

Montáž nádoby

Obr. 12

Karafu je třeba nasadit na hlavní těleso tak, aby byla správně nasazena a rukojeť karafy byla rovnoběžná s dotykovým displejem. Pokud není nádoba správně umístěna, robot nefunguje.

Rady

- Vysoce kvalitní nádoba z nerezové oceli vhodná do myčky a kompatibilní se všemi funkcemi vaření.
- Vysoce nepřilnavá keramická nádoba pro dosažení nejlepších výsledků při přípravě těch nejdelikátnějších receptů, jako jsou bešamel krémy, horká čokoláda, atd.

Upozornění

Keramická nádoba není kompatibilní s noži a nelze ji mýt v myčce nádobí. Je možné ji používat pouze s lžící MamboMix.

Upozornění

Nádoba má na jedné straně má značku. Její maximální užitečný objem je 2 litry za studena a 1,5 litru za tepla, toto množství nepřekračujte, abyste zajistili dobrý výkon.

Montáž a demontáž nožů

Obr. 13

1. Ujistěte se, že je těsnicí kroužek správně umístěn na nožích (viz obr. 13), vložte je do nádoby a umístěte je do vybrání v základně. Vezměte prosím na vědomí, že čepele mají určitou polohu, ujistěte se, že správně sedí.
2. Upevněte horní část soupravy nožů pevně a otočte nádobu. Ujistěte se, že zapadla do správné polohy.
3. Nainstalujte upevňovací držák na dno nádoby, ujistěte se, že správně zapadá do prohlubně, a otočením ve směru hodinových ručiček zajistěte sestavu nožů k nádobě. (Obr. 14.)
4. Pro vyjmutí nožů z nádoby a otočte podporou upevnění v protisměru hodinových ručiček. Ujistěte se, že set nožů je pevně upevněný, abyste zabránili odpadnutí a způsobily tak škodu.

Upozornění

- Použijte hadřík na pokrytí nožů než s nimi budete manipulovat, abyste zabránili zranění.
- Správně umístěte upevňovací držák a těsnicí kroužek, abyste zabránili úniku potravin ze dna nádoby.
- Pokud nejsou nože opatřeny těsnicím kroužkem, vařené potraviny vytékají ze dna konvice.

Montáž a demontáž lžice MamboMix

Obr. 15

Toto příslušenství je vhodné na hnětení a míchání potravin bez jejich nakrájení.

Chcete-li je namontovat, sejměte nože, jak je vysvětleno v části "Montáž nožů". Vložte lžici MamboMix na dno nádoby, přidržte ji a otočte nádobu dnem vzhůru. Nakonec nasadte upevňovací držák a otočením jej zajistěte.

Upozornění

- Nepoužívejte toto příslušenství při rychlostech vyšších než 3, nádoba by se mohla třást a způsobit škodu.
- Ujistěte se, že je v nádobě správně nasazen těsnicí kroužek (na obr. 15).
- Vzdálenost mezi lžicí MamboMix a okrajem nádoby je 1 cm. Proto je možné, že se některé potraviny zaseknou. Pokud se to stane, motor přístroje přestane fungovat díky programu ochrany. Použijte špachtli pro zamíchání a odstranění zaseknutých potravin, aby přístroj začal znovu fungovat.

Odměrka

Obr. 16

Odměrka se používá jako doplněk víka, aby se zabránilo rozstříku a snížily se tepelné ztráty během vaření. Kromě toho je označen měřítkem velikosti s maximální kapacitou 150 ml.

Chcete-li ji umístit do víka, ujistěte se, že kotevní výstupky vyčnívající z odměrky správně zapadají do víka. Chcete-li jej zavřít, otočte jím ve směru hodinových ručiček.

Při použití jiných než teplotních funkcí vložte odměrku do prohlubně ve víku. Otáčením ve směru hodinových ručiček je zajistíte a otáčením proti směru hodinových ručiček je odjistíte a vyjmete.

Upozornění

- Ať už potraviny melete, vaříte vodu nebo vaříte cokoli jiného (s výjimkou vaření v páře), vždy používejte odměrku.
- Abyste zabránili rozstříku a snížili tepelné ztráty z nádoby, používejte odměrku a ne jiné příslušenství nebo předměty.
- Pokud chcete vařit při určité teplotě, postavte odměrku na otvor ve víku bez toho, abyste ji upevnili otočením. Takto bude moci pára unikat bezpečně.

Špachtle

Obr. 17

Stěrka je jediným nástrojem vhodným k odstraňování potravin uvnitř džbánu, protože jiné nástroje mohou povrch poškrábat a poškodit. Nelze jej používat během provozu výrobku s noži, nožem Mambomix nebo motýlkovým nástavcem.

Upozornění

- Potraviny můžete z nádoby vyjmout pouze tehdy, když je motor spotřebiče v klidovém stavu.

Motýlek

Obr. 18

Toto příslušenství se instaluje na horní část sestavy nožů. Toto příslušenství pomáhá míchat potraviny, aniž by je nože krájely, a rozbíjet hrudky.

Instalujte motýlka na sadu nožů, ujistěte se, že střed hřídele zapadne do otvoru příslušenství motýlka a zatlačte směrem dolů.

Abyste se ujistili, že je motýlek správně nasazen, měl by při nasazování vydat malé "cvaknutí", po nasazení jej velmi opatrně vytáhněte a zkontrolujte, zda jej nelze vyjmout.

Upozornění

- Pokud není příslušenství správně nainstalováno ve své pozici, nezapínejte přístroj.
- Nepoužívejte při rychlostech vyšších než 4.
- Nepoužívejte příslušenství motýlek zároveň se špachtlí.
- Nenalévejte potraviny dovnitř, pokud je přístroj zapnutý s tímto příslušenstvím, abyste se vyhnuli poškození nebo zablokování.

Košík

Obr. 19

Košík umožňuje vařit měkké pokrmy, jako jsou těstoviny nebo nudle, a vařit přílohy, jako je rýže

ČEŠTINA

nebo brambory. Lze ho také použít k pasírování potravin.

Chcete-li koš použít jako sítko, postupujte podle následujících pokynů:

- Po mletí, vaření nebo přípravě omáčky vložte koš do nádoby.
- Abyste zabránili pohybu koše, umístěte stěrku do prohlubně koše tak, že ji zacvaknete na místo, jak je znázorněno na obr. 20.

Napařovač

Obr. 21

Napařovač se skládá ze 3 částí: malý napařovač, větší a víko.

Vložte do parního hrnce ingredience určené k vaření, nasadte víko a správně vložte parní hrnec do džbánu.

Nezapomeňte ji zacvaknout a vyjmout odměrku, pokud je nasazena.

Upozornění

- Nedotýkejte se ani se příliš nepřibližujte k napařovači, abyste se vyhnuli popálení.
- Nepřikrývejte otvory na napařovači utěrkou ani jinými předměty. Je možné, že pára bude vycházet hranou a nebo i jinými částmi napařovače a je možné, že byste se mohli popálit.
- Umožněte páře unikat otvorem i po stranách víka; to napomáhá cirkulaci páry a rovnoměrnějšímu vaření pokrmů.

3. PŘED POUŽITÍM

- Vyjměte přístroj z krabice a odstraňte všechny obaly.
- Ujistěte se, že je výrobek v dobrém stavu a obsahuje veškeré příslušenství. Pokud zjistíte jakékoli viditelné poškození nebo chybějící příslušenství, neprodleně kontaktujte oficiální servisní středisko Cecotec.
- Umístěte přístroj na čistý, stabilní a rovný povrch. Nestavte ho na okraj pracovní desky, vevnitř vestavěných skříní nebo na zavěšené povrchy.
- Přístroj před prvním použitím vyčistěte.
- Připojte přístroj k síti elektrické energie a aktivujte tlačítko zapnutí pro aktivování přístroje. Přístroj zapípá a obrazovka se rozsvítí.

Upozornění

přístroj bude vydávat lehký zápach při prvním použití. Během několika minut zmizí. Toto je důsledek výroby a nemá vliv na fungování přístroje.

4. FUNKCE A DOPORUČENÍ

1. **Krájení:** nakrájí jakoukoli ingredienci od masa nebo ryby až po ovoce a zeleniny. Zajišťí perfektní nakrájení.

2. **Nasekání:** nasekejte pohodlně zeleninu, maso, bylinky nebo led v několika sekundách. Skvělý pro zpracování syrových potravin.
3. **Drcení:** dosáhněte dokonalé textury omáček a krémů. Drťte za studena nebo za tepla, přizpůsobte rychlost a čas pro každý typ potravin.
4. **Mletí:** ideální hrubost mletí pro všechny recepty. Rychle namele kávu, semínka, rýži a suché plody. Také můžete připravit vlastní mouku.
5. **Jemné mixování:** jemně rozmixujte jakoukoli ingredienci, abyste dosáhli jemnější textury. Připravte glazovaný nebo vanilkový cukr na moučníky.
6. **Strouhání:** vložte se potravin bez toho, aby se překročili polovinu nádoby a nastavte rychlost 10 na několik vteřin. Strouhá všechny potraviny s excelentními výsledky.
7. **Šlehání:** dosáhněte nejlepších výsledků směsí jednoduchým způsobem. Připravte vynikající koktejly, těsta na piškoty, dortíky, našlehejte vejce a mnohem více.
8. **Vyšlehání:** našlehejte šlehačku nebo vaječné bílky díky příslušenství motýlka. Je to ideální funkce pro opravdového profesionálního cukráře.
9. **Emulgace:** připravte pohodlně omáčky, koření a majonézy. Vložte ingredience do nádoby a Mamno se postará o jejich zpracování. Zpracujte vše tak, aby vaše jídlo dostalo poslední vynikající tečku.
10. **Smíchání:** dosáhněte lepších směsí s 10ti rychlostmi Mamba. Nejlepší těsta jednodušeji.
11. **Vaření:** připravte všechny typy jídel, dušené maso, výpečky, kuře s mandlemi a ratatouille s neuvěřitelnou texturou.
12. **Zamíchání:** míchá jídlo, zatímco ho ohřívá, a zajišťuje jednotné a profesionální ohřívání. Připravte vynikající rizota, těstovinové saláty, pudinky, nebo horkou čokoládu.
13. **Vaření v páře:** nejzdravější recepty s funkcí vaření v páře. S dvoupatrovým napařovačem můžete vařit dva recepty naráz a ušetřit tak čas.
14. **Osmážení:** vařte velmi pomalu, a mějte naprostou kontrolu nad teplotou a časem. Dokonalá příprava bez toho, abyste se museli starat o čas. Tato funkce je perfektní pro to, abyste dosáhli maximální šťavnatosti jídel.
15. **Konfitování:** vařte jídlo při velmi nízké teplotě a dosáhněte neodolatelných výsledků. Technika konfitování je skvělá pro přípravu všech typů pokrmů, ale obzvláště masa, ryb a drůbeže.
16. **Hnětení:** připravte dokonalá těsta v celku. Hnětení nebylo nikdy nejjednodušší díky exkluzivní lžíci MamboMix, která těsto nekrájí, ale každým pohybem natahuje a dosáhne tak nejlepšího výsledku. Užijte si váš nejoblíbenější chleba a pizzy, kdykoli budete chtít.
17. **Vaření:** je třeba použít dostatek vody, abyste pokryli všechny ingredience a naprogramovat 120 °C a teplotu stupně 10 a podle typu potravin přidat nebo ubrat čas.
18. **Udržet teplé:** udrží potraviny teplé až do doby, než je budete servírovat. Po dovaření nastavte robota na 45 °C pro pevné pokrmy a 60 °C pro tekuté pokrmy, tak dlouho, jak budete potřebovat.

19. **Přesné vaření:** toto je nejširší funkce ze všech. Dovolí připravit jakýkoli pokrm s absolutní kontrolou výkonu.
20. **Fermentování:** připravte dokonalá těsta s funkcí fermentování. V mžiku dokončíte těsta na chléb nebo pečivo, rychlé nakynutí je tak jednoduché jako nastavit v nádobě 50° C a rychlost 0.
21. **Teplá lázeň:** dosáhnete přesně momentu, který si přejete při přípravě pudinků a jemné zeleniny. Pro vaření v teplé lázni je nezbytné naplnit nádobu vodou do objemu 2 litry, naprogramovat robota bez rychlosti na teplotu 120° C a tepelný výkon na 10. Jakmile voda začne vřít, snižte teplotu na 9 a vložte nádobu na pudink tak, až se dno bude dotýkat vody.
22. **Turbo:** zpracuje nejtvrdší potraviny s maximální efektivitou. Při této funkci se nesmí potraviny plnit více jak do poloviny, aby se tak dosáhlo co nejlepšího výkonu.
23. **SlowMambo:** nejlepší rizota a tradiční omáčky s exkluzivní lžící MamboMix a pohybem SlowMambo. Tento jedinečný pohyb Mamba umožňuje míchání pokrmů a rozmazlovat je tak, jako by to dělala lžice.
24. **Zkapalnění:** připravte limonády a ovocné džusy během několika vteřin.
25. **Osmažení:** osmažte některé suroviny před jejich vařením, ozvláštněte vaše jídla a vylepšete jejich konečnou chuť. Můžete osmažit od česneku až po maso. Osmažte potraviny více nebo méně, regulujte výkon a čas.
26. **Ohřátí:** Mambo dokáže ohřát už připravené. Pokud jídlo vystydlo, je z předcházejícího dne nebo jste ho zamrazili, ohřejte na 87° C a tepelný výkon 7 a za několik minut je hotovo.
27. **Jogurtovač:** jednoduše připravte domácí jogurty. Stačí vložit ingredience a Mambo obstará zbytek. Udrží přípravu při teplotě fermentace, abyste následující ráno měli připravený jogurt na vychlazení v lednici.
28. **Košík:** slouží pro vaření v páře vevnitř nádoby a dovolí přípravu až 4 pokrmů naráz. Navíc ho můžete použít jako alternativu k odměrce, abyste zajistili rychlejší odpařování.
29. **Pomalé vaření:** dobré tradiční dušené maso je možné připravit v Mambu. Vařte pomalu a velmi dlouho, abyste dosáhli té nejlepší chuti.
30. **Rychlost 0:** vaření bez pohybu umožňuje nechat nádobu odkrytou bez víka a míchat, kdy budete chtít. Můžete kontrolovat průběh vaření jako by to byl obyčejný hrnec nebo pánév.

Upozornění

- Nikdy neotvírejte víko, pokud jsou nože zapnuté. Mohlo by dojít k vystříknutí potravin.
- Jakmile se nože zastavily, počkejte alespoň 10 vteřin.
- Pokud používáte přístroj při rychlosti vyšší než 6 a teplotě vyšší než 60 °C, ujistěte se, že měřicí nádoba je správně umístěná. Pokud není, mohlo by dojít k vylití obsahu.
- Nezapínejte funkci drcení s horkými tekutinami nebo ingrediencemi s objemem vyšším než 1,5 litru.
- Pokud budete používat programy s teplotou, nezavírejte odměrku, abyste umožnili odvod páry.

Rychlost a kapacita doporučená pro každé příslušenství

Příslušenství	Obrázek	Funkce	Rychlost	Objem	Čas
Nože z nerezové oceli	Obr. 13	Sekat (+)	5	Max. 2 litry	1 min.
		Sekat (++)	10	Max. 2 litry	1 min.
Lžíce MamboMix	Obr. 15	Hnětení chleba, pizzy, atd.	2-3	Max. 800 g těsta	5-20 min.
		Hnětení těsta na špagety	3	Max. 400 g těsta	3 min.
Motýlek	Obr. 18	Míchat	1-3	Max. 2 litry	30 min.
		Našlehat vejce nebo smetanu	4	Max. 2 litry	10 min.
Napařovač	Obr. 21	Vařit zeleninu v páře	N/A	Max. 3,5 litru	15 min.
		Vážení masa v páře	N/A	Max. 3,5 litru	20-30 min.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Nádoba z nerezové oceli je vhodná do myčky. Chcete-li ji mýt v myčce, vyjměte čepele, protože je nelze mýt v myčce.
- Pro mytí nádoby z nerezové oceli v myčce nádobí je přístroj vybaven ochranným víčkem, které těsně zapadá do mezery mezi džbánem a rukojetí (kam se nasazuje víčko), aby se do otvoru nedostaly zbytky jídla. Obr. 22
- Keramická nádoba není vhodná do myčky. Lžíci Mambomix vyjměte a očistěte ji teplou mýdlovou vodou. Potom ji vypláchněte a opatrně ji usušte.
- Při mytí keramické nádoby je třeba dbát na to, aby se nenamočilo dno nádoby, kde jsou umístěny přípojky. Pokud tyto spoje namočíte, nebude nádoba správně fungovat. Obr. 23
- Vypněte, odpojte přístroj z elektrické sítě a nechte ho úplně vychladnout než ho začnete

ČEŠTINA

čistit nebo opravovat.

- Po každém použití přístroj vyčistěte.
- Vyčistěte motýlka a další příslušenství vlažnou vodou a detergentem. Vypláchněte ji a dobře usušte.
- Čistěte hlavní tělo vlhkým a čistým hadříkem. Pokud zůstanou zbytky jídla, navlhčete hadřík vlažnou vodou a detergentem a vyčistěte ho. Vyvarujte se ponoření hlavního těla přístroje do vody nebo jakékoli jiné tekutiny.
- Pro zajištění a udržení dobrého fungování přístroje kontrolujte a čistěte venkovní odmontovatelné části na vaření po každém použití. Čistěte je jemným a vlhkým hadříkem a poté je dobře vysušte, než budete přístroj znovu používat.
- Pokud robota po nějaký čas nebudete používat, odpojte ho od elektrické energie a skladujte ho na bezpečném a suchém místě.

Tip na předmytí nádoby

Pro dosažení nejlepších výsledků můžete nádoby předem propláchnout pomocí robota. Tento proces lze provádět u keramických i nerezových nádob. Pro čištění následujte tyto kroky:

- Nasadte motýlek na nože pro opláchnutí nerezové nádoby a lžící Mambomix pro opláchnutí keramické nádoby.
- Přidejte 500 ml vody a 10 ml mýdla.
- Zavřete víko a nastavte rychlost 3, teplotu 50 a maximální čas 3 minuty.
- Vyprázdněte nádobu, v tuto chvíli v něm mohou zůstat zbytky jídla, proto nádobu umyjte ručně (keramické i nerezové nádoby) nebo vložte nerezovou nádobu do myčky nádobí.

Upozornění

- Při mytí nenamáčejte ani neponořujte konektory na dně keramické nádoby.
- Nože a lžice MamboMix nelze mýt v myčce nádobí.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Varovný kód	Popis	Možné příčiny	Řešení
Upozornění E1	Systém blokování	Nádoba nebo víko nejsou správně vloženy.	Znovu vložte nádobu s víkem, ujistěte se, že všechny její části jsou smontované správně a dobře upevněné a znovu robota zapněte.
Upozornění E2	Nesprávně umístěná nádoba	Nádoba není ve správné pozici nebo spojení senzoru v základně je poškozené.	Znovu vložte nádobu a ujistěte se, že je správně vložena.

Upozornění E3	Překročený obsah	V nádobě je příliš mnoho jídla	Vyndejte část jídla z nádoby nebo ho nakrájejte na menší kousky a znovu zapněte robota.
Upozornění E4	Teplota je příliš vysoká	V nádobě není jídlo a nebo je ho příliš málo a teplota je příliš vysoká po dlouhou dobu.	Přidejte do nádoby jídlo.
Upozornění E5	Teplota motoru je příliš vysoká	Robot byl zapnutý příliš dlouhou dobu s velkým množstvím jídla.	Přestaňte robota používat a nechte ho vychladnout, než ho budete znovu používat.
Upozornění E6 a E7	Změna rychlosti neproběhla správně.	Funkce změny rychlosti z nízké rychlosti (1-5) na vysokou rychlost (6-10) je zablokována.	Vyjměte nádobu, otočte upevňovací základnou ručně a znovu vložte nádobu. Znovu zapněte robota.
Upozornění E8	Špatný údaj snímače NTC		Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec na telefonním čísle +96 321 07 28.
Upozornění E12	Překročení maximální hmotnosti	Překročili jste maximální hodnotu měření.	Odstraňte hmotnost z váhy tak, abyste dosáhli pod 4.999 g.
Upozornění E14	Selhání procesu spárování.	V některém kroku procesu propojení došlo k chybě.	Vypněte tlačítko. Znovu spusťte proces spárování. Pokud problém přetrvává, kontaktujte technickou službu Cecotec +34 96 321 07 28.

7. MOBILNÍ APLIKACE

- Kuchyňský robot Cecotec Mambo 12090 má aplikaci pro mobilní zařízení, která se připojuje přes Wi-Fi a umožňuje ovládání vaření. Informace o používání aplikace naleznete v příloženém návodu k obsluze zařízení a aplikace.
- Chcete-li si aplikaci stáhnout, použijte níže uvedený kód QR.

8. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 04188

Model: MAMBO CECOTEC 12090

1700 W (Motor 700 W tepelný výkon 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Kmitočtová pásma: 2.400 - 2.4835 GHz

Emisní síla: 802.11b 17 +/- 1,5 dBm 802.11g 15 +/- 1,5 dBm 802.11n 14 +/- 1,5 dBm

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

Reference produktu: 04189

Model: Mambo Cecotec 12090 HABANA

1700 W (Motor 700 W tepelný výkon 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Kmitočtová pásma: 2.400 - 2.4835 GHz

Emisní síla: 802.11b 17 +/- 1,5 dBm 802.11g 15 +/- 1,5 dBm 802.11n 14 +/- 1,5 dBm

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

9. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Evropská směrnice 2012/19/EU a 2006/66/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) stanoví, že elektrická a elektronická zařízení se nesmí recyklovat s ostatním komunálním odpadem. Tyto elektrospotřebiče se musí zlikvidovat samostatně, aby se tak dosáhlo co nejlepší recyklace a využití materiálů, a tímto se omezil dopad, který by lidé mohli mít na životní prostředí.

Symbol přeškrtnutého kontejneru připomíná povinnost zlikvidovat tento

produkt správně.

Pro obdržení detailních informací o nejvhodnějším možném způsobu naložení s vaším elektrospotřebičem, a/nebo o bateriích, kontaktujte místní úřady.

10. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Tento produkt má záruku 2 roky od data zakoupení v případě, že zákazník disponuje fakturou nebo dokladem o koupi a produkt je v perfektním stavu a nakládá se s ním adekvátním způsobem tak, jak je uvedeno s v tomto návodu na použití.

Záruka nezahrnuje:

- Pokud byl produkt používán nad svoji kapacitu anebo užitnost, byl špatně používán, utrpěl náraz, byl vystaven vlhkosti, ponořen do tekutiny nebo jiné korozivní substance, a jakoukoli vinu příslušatelnou spotřebiteli.

- Pokud byl produkt rozmontován, modifikován anebo opravován servisem neautorizovaným oficiálním servisem Cecotec.
- Pokud byl problém zaviněn normálním používáním a opotřebením součástek.

Záruční servis kryje veškeré defekty zaviněné během výroby po dobu 2 let na základě platné legislativy, s výjimkou spotřebních dílů. V případě špatného zacházení ze strany spotřebitele není záruční servis odpovědný za opravu.

Pokud při jakékoli příležitosti zjistíte nehodu s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou asistenční službu Cecotec prostřednictvím telefonního čísla +34 96 321 07 28.

11. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům, návrhům, fotografiím a ilustracím v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být vcelku ani po částech reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo šířen jakýmkoli způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobně) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

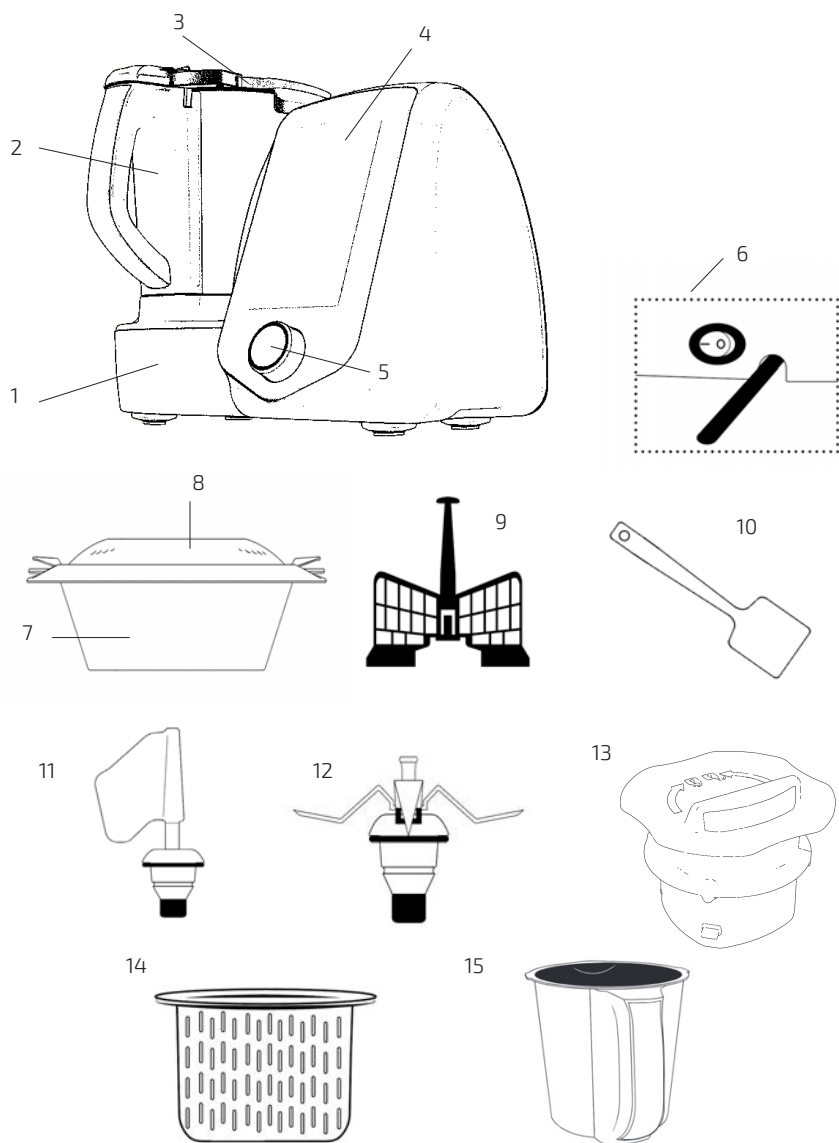
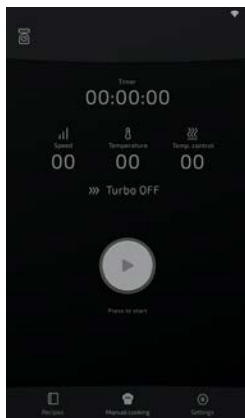


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 1



16



17



18

Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 2

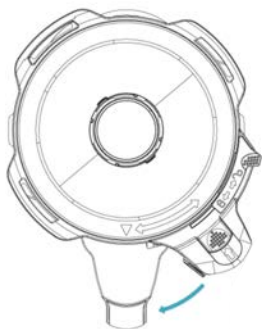


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 3

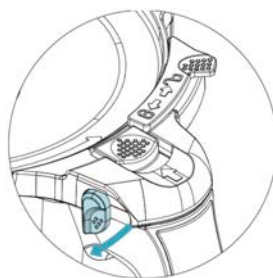


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 4



Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 5



Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 6



Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 7



Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 8

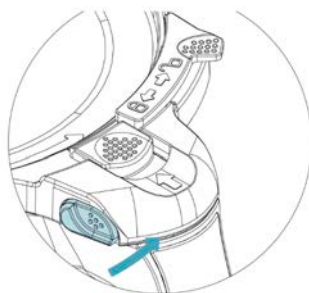


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 9



Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 10



Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 11

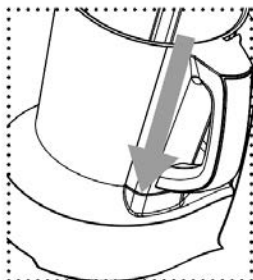


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 12

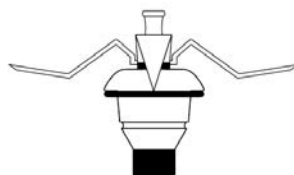


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 13

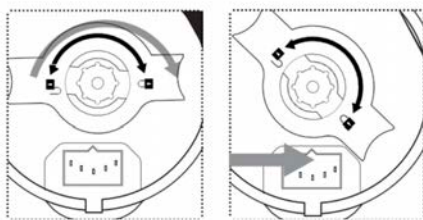


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 14

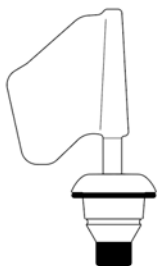


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 15

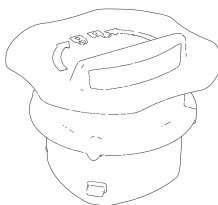


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 16

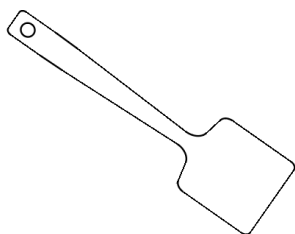


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 17

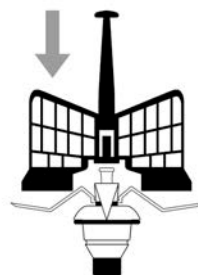


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 18

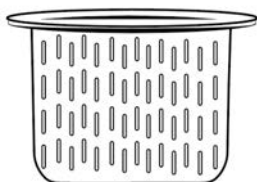


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 19

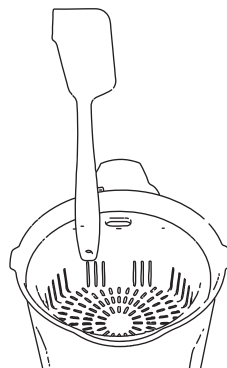


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 20

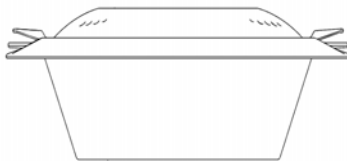


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 21



Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 22

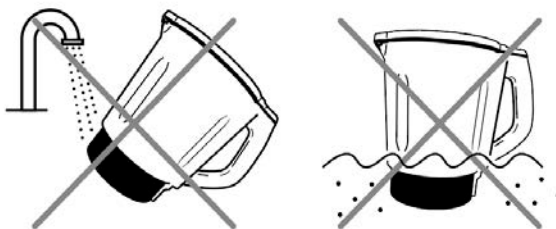


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 23

www.cecotec.es

EA01210819

Cecotec Innovaciones S. L.
C/de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia, Spain