

Mambo

MAMBO TOUCH CON JARRA HABANA PRO

Robot de cocina/kitchen robot



cecotec

Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Handleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Kullanma kılavuzu
Οδηγίες χρήσης
Manual d'instruccions
Használati utasítás
تاميل عتلا ليلد

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	12
Sicherheitshinweise	16
Istruzioni di sicurezza	20
Instruções de segurança	24
Veiligheidsvoorschriften	28
Instrukcja bezpieczeństwa	31
Bezpečnostní pokyny	35
Güvenlik talimatları	39
Οδηγίες ασφαλείας	42
Instruccions de seguretat	46
Biztonsági utasítások	50
معلومات السلامة	54

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	57
2. Antes de usar	57
3. Funcionamiento	58
4. Funciones y recomendaciones	61
5. Funcionamiento	63
6. Limpieza y mantenimiento	69
7. Resolución de problemas	70
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	71
9. Copyright	72
10. Declaración de conformidad	72

INDEX

1. Parts and components	73
2. Before use	73
3. Operation	74
4. Functions and recommendations	77
5. Operation	79
6. Cleaning and maintenance	84
7. Troubleshooting	85
8. Recycling of electrical and electronic equipment	86
9. Copyright	87
10. Declaration of Conformity	87

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	88
2. Avant utilisation	88
3. Fonctionnement	89
4. Fonctions et recommandations	92
5. Fonctionnement	94
6. Nettoyage et entretien	101
7. Résolution de problèmes	101
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	103
9. Copyright	103
10. Déclaration de conformité	103

INHALT

1. Teile und Komponenten	104
2. Vor dem Gebrauch	104
3. Bedienung	105
4. Funktionen und Empfehlungen	108
5. Bedienung	111
6. Reinigung und Wartung	117
7. Problembehebung	117
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	119
9. Copyright	119
10. Konformitätserklärung	120

INDICE

1. Parti e componenti	121
2. Prima dell'uso	121
3. Funzionamento	122
4. Funzioni e consigli	125
5. Funzionamento	127
6. Pulizia e manutenzione	133
7. Risoluzione dei problemi	134
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	135
9. Copyright	136
10. Dichiarazione di conformità	136

ÍNDICE

1. Peças e componentes	137
2. Antes de usar	137
3. Funcionamento	138
4. Funções e recomendações	141
5. Funcionamento	143
6. Limpeza e manutenção	149
7. Resolução de problemas	150
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	151
9. Copyright	152
10. Declaração de conformidade	152

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	153
2. Voor gebruik	153
3. Bediening	154
4. Functies en aanbevelingen	157
5. Werking	159
6. Schoonmaak en onderhoud	165
7. Probleemoplossing	166
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	167
9. Copyright	168
10. Verklaring van overeenstemming	168

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	169
2. Przed użyciem	169
3. Działanie	170
4. Funkcje i zalecenia	173
5. Działanie	175
6. Czyszczenie i konserwacja	181
7. Rozwiązywanie problemów	182
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	183
9. Prawa autorskie	184
10. Deklaracja zgodności	184

OBSAH

1. Části a složení	185
2. Před použitím	185
3. Fungování	186
4. Funkce a doporučení	189
5. Fungování	191
6. Čištění a údržba	196
7. Řešení problémů	197
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	198
9. Copyright	199
10. Prohlášení o shodě	199

DIZIN

1. Parçalar ve bileşenler	200
2. Kullanmadan önce	200
3. Operasyon	201
4. Fonksiyonlar ve öneriler	204
5. Operasyon	206
6. Temizlik ve bakım	211
7. Problem çözme	212
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	213
9. Telif Hakkı	214
10. Uygunluk beyanı	214

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

1. Μέρη και εξαρτήματα	215
2. Πριν από τη χρήση	215
3. Λειτουργία	216
4. Λειτουργίες και συστάσεις	219
5. Λειτουργία	222
6. Καθαρισμός και συντήρηση	228
7. Επίλυση προβλημάτων	229
8. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού	230
9. Πνευματικά δικαιώματα	231
10. Δήλωση συμμόρφωσης	231

INDEX

1. Peces i components	232
2. Abans de fer servir	232
3. Funcionament	233
4. Funcions i recomanacions	236
5. Funcionament	238
6. Neteja i manteniment	244
7. Resolució de problemes	245
8. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	246
9. Copyright	246
10. Declaració de conformitat	247

INDEX

1. Alkatrészek és részegységek	248
2. Használat előtt	248
3. Működés	249
4. Funkciók és ajánlások	252
5. Működés	254
6. Tisztítás és karbantartás	260
7. Problémamegoldás	261
8. Elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítása	262
9. Szerzői jog	262
10. Megfeleléségi nyilatkozat	263

سر فصل

1. تانوكمل او ءازج ال	264
2. مءءءسءال لببق	264
3. لببءسءال	265
4. ءاببءسءال و فبءاظول	267
5. لببءسءال	270
6. فبءاببءال و فببببءال	275
7. ءالبءبءال ل	276
8. فببببءال و فببببءال ءاءءبءال ربببء ءءاء	277
9. ربببءال و عبءال ءوبء	277
10. ءببءال ءال	278

NOTA

EU01_120290 Mambo Touch con Jarra Habana Pro

ES • La codificación de este manual es genérica y se aplica a todas las variantes de códigos del aparato.

EN • The coding in this manual is generic and applies to all code variants of the appliance.

FR • Le codage figurant dans ce manuel est générique et s'applique à toutes les variantes de code de l'appareil.

DE • Die Codierung in dieser Bedienungsanleitung ist allgemein und gilt für alle Codevarianten des Geräts.

IT • La codifica riportata nel presente manuale è generica e si applica a tutte le varianti di codici dell'apparecchio.

PT • A codificação apresentada neste manual é genérica e aplica-se a todas as variantes de código do aparelho.

NL • De codering in deze handleiding is algemeen en geldt voor alle codevarianten van het apparaat.

PL • Kody podane w niniejszej instrukcji są ogólne i mają zastosowanie do wszystkich wariantów kodowych urządzenia.

CZ • Kódování obsažené v tomto návodu je generické a platí pro všechny kódové varianty spotřebiče.

TR • Bu kılavuzdaki kodlama geneldir ve cihazın tüm kod varyantları için geçerlidir.

GR • Η κωδικοποίηση σε αυτό το εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κώδικα της συσκευής.

CAT • La codificació del manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'aparell.

HU • Ez a kézikönyv egységes kódolást használ, amely az eszköz minden típusára érvényes

زاهج لابل قصا خال اءي جم ربل اءام ل عءل اءارل عءم ع ع م ج ل ع ق ب ط ن و ا م ا ع ل ل د ل د ل ا • و ب ب ر ع

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con los requisitos de voltaje especificados en las especificaciones técnicas del aparato.
- Recomendamos que la habitación en la que vaya a utilizar el aparato esté equipada con un extractor de humos o bien esté ventilada.
- Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual. Un mal uso o un uso inadecuado puede suponer un peligro tanto para el aparato como para el usuario.
- No utilice este aparato en el exterior.
- 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.
- Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente cuando no esté en uso o se esté limpiando, antes de cambiar los accesorios, desmontar o montar el producto. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.

- No retire la tapa del aparato cuando esté hirviendo agua o durante el funcionamiento.
- No utilice alargadores, a no ser que se lo recomiende un electricista cualificado. Utilizar el tipo incorrecto de alargador puede causar daños en el aparato o lesiones en el usuario.
- No use el aparato en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.
- Sitúe el aparato en una superficie plana y resistente al calor. No sitúe el aparato cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables, mantenga una distancia mínima de seguridad con el borde de la encimera para evitar que se caiga.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas del producto cuando cambie de accesorio, realice la limpieza y en el vaciado de la jarra.
- 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 o encender el aparato.
- Compruebe el estado del cuerpo principal, la jarra, la vaporera y los demás componentes y accesorios para comprobar que no haya daños. Si detecta cualquier daño, no utilice el aparato y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.
- Asegúrese de que las cuchillas están montadas correctamente, con el anillo de sellado en su posición, antes de utilizar el aparato.
- No deje el aparato conectado a la toma de corriente sin supervisión.
-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente.

No toque la superficie del aparato mientras esté en funcionamiento, ya que podría estar caliente. Utilice algún tipo de protección para tocarlo o moverlo.

- No exceda las marcas de "máx." (1,8L para cocinado con velocidad o 2,3L para cocinado con velocidad 0) de la jarra para mezclar.
- Si el producto dejara de funcionar de forma inesperada, apáguelo y desconéctelo de la toma de corriente inmediatamente y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.
- Para evitar salpicaduras o salida repentina de vapor, 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. Solo podrá cocinar sin tapa si lo hace a velocidad 0. Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
- Después de cocinar con temperatura, espere mínimo 3 minutos a que el aparato se enfríe antes de quitar la tapa.
- 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.
- Al utilizar la vaporera siga las siguientes indicaciones:
- Asegúrese de que la vaporera y la jarra estén correctamente encajadas.
- Cuando la utilice con velocidad, 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.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del aparato, la

limpieza y el mantenimiento del aparato ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones.

- No intente reparar el aparato 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.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- El aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato no puede realizarse por niños, a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados.
- Este producto puede ser usado por 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.
- 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 cerca de niños.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- Make sure that the mains voltage matches the voltage requirements specified in the technical specifications of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working kitchen hood or is well ventilated.
- Use the appliance only for the purposes described in this manual. Improper or incorrect use may pose a hazard to both the appliance and the user.
- Do not use the appliance outdoors.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be repaired by Cecotec's Official Technical Support Service to avoid any hazard.
- Switch off the appliance and unplug it from the mains when not in use or when cleaning, before changing accessories, disassembling, or assembling the appliance. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not remove the cover of the appliance when boiling water or during operation.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cord could cause damage to the appliance or injuries to the user.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or

wet atmospheres.

- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or near flammable materials. Keep a minimum safety distance from the edge of the worktop to prevent it from falling.
- Be careful when handling the product's blades upon changing accessories, cleaning, and emptying the jar.
- Do not immerse the cord, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid or expose electrical connections to water.
- Make sure your hands are completely dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Check the condition of the main body, jar, steamer, and other components and accessories for damage. If you detect any damage, refrain from using the appliance and contact Cecotec's official Technical Support Service.
- Make sure the blades are properly mounted, with the sealing ring in place, before using the appliance.
- Do not leave the appliance plugged into an unattended mains socket.
-  This symbol means: "Caution, hot surface". Do not touch the surface of the appliance when in operation, as it will become hot when in use. Use some type of protection to touch or move it.
- Do not exceed the jar's "max." mark (1.8 L for speed cooking or 2.3 L for speed-0 cooking) for mixing.
- If the product stops working unexpectedly, switch it off, unplug it from the mains immediately, and contact Cecotec's official Technical Support Service.
- To prevent steam from suddenly escaping or spillage, make sure the lid is properly placed in its position before operating

the device and do not remove it until the device stops. You can only cook without a lid if you cook on speed 0. Do not touch the interior of the appliance while in operation.

- After cooking with temperature settings, wait at least 3 minutes until the appliance has completely cooled down before removing the lid.
- When cooking at a temperature, do not block the measuring cup; leave it unlocked or avoid placing it to facilitate steam release.
- When using the steamer, follow the below indications:
 - Make sure the steamer and the jar are properly fixed.
 - When using it at high speed, use it only with its lid 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.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.
- Do not attempt to repair the appliance yourself.
- The hole on the product's lid can only be covered with the measuring cup. Do not use clothing or other objects.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- This appliance can be used by children aged 8 and above if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.

- Cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children, unless they are 8 years old or older and are supervised.
- This product can be used by children and people 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 children to ensure that they do not play with the product. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié dans les spécifications techniques de l'appareil.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans une pièce aérée où il y ait un extracteur.
- Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel. Une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des

dommages, il doit être réparé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé ou lorsqu'il est nettoyé, avant de changer les accessoires, de démonter ou d'assembler le produit. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- Ne retirez pas le couvercle de l'appareil lorsque l'eau est en train de bouillir ou pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonges, à moins qu'un électricien qualifié le recommande. Si vous utilisez une mauvaise rallonge, cela pourrait abîmer l'appareil ou blesser les utilisateurs.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Placez l'appareil sur une surface plate et résistante à la chaleur. Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur, d'endroits où le taux d'humidité est élevé ou de matériaux inflammables, gardez une distance de sécurité minimale par rapport au bord du plan de travail pour éviter qu'il ne tombe.
- Faites bien attention lorsque vous manipulez les lames de l'appareil lors du changement d'accessoires, du nettoyage et de la vidange du bol.
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie du produit dans de l'eau ni dans aucun autre liquide, ni n'exposez les connexions électriques à l'eau.

- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Vérifiez que l'unité principale, le bol, le cuit-vapeur et les autres composants et accessoires ne possèdent pas de dommages visibles. Si vous détectez un dommage, n'utilisez pas l'appareil. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les lames soient montées correctement avec l'anneau de scellage à sa place.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
-  Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. Ne touchez pas la surface de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement, car elle pourrait être chaude. Utilisez de la protection pour toucher ou déplacer l'appareil.
- Ne dépassez pas la marque « MAX » (1,8 L si vous cuisinez avec une vitesse différente de 0 ou 2,3 L si vous cuisinez à la vitesse 0) du bol.
- Si le produit arrête de fonctionner de manière inattendue, éteignez-le et débranchez-le de la prise de courant immédiatement. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Pour éviter les éclaboussures ou la libération soudaine de vapeur, 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 cessé de fonctionner. Vous ne pourrez cuisiner sans couvercle que si vous cuisinez à la vitesse 0. Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
- Après avoir cuisiné avec température, attendez au moins 3 minutes à ce que l'appareil refroidisse avant de retirer le couvercle.

- Lorsque vous cuisinez avec la température, ne bloquez pas le verre mesureur, laissez-le en position de déblocage ou enlevez-le pour faciliter la sortie de la vapeur.
- Suivez les instructions suivantes lorsque vous utilisez le cuit-vapeur :
- Assurez-vous que le cuit-vapeur et le bol soient correctement emboîtés.
- Lorsque vous utilisez l'appareil à une vitesse, 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.
- Afin d'assurer son bon fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions.
- 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.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien de ce produit ne doit pas être réalisé par des enfants, à moins qu'ils aient 8 ans ou plus et soient surveillés.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à sa correcte utilisation et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit. Une surveillance stricte est nécessaire si le produit est utilisé à côté d'enfants.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.

- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit den in den technischen Daten des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt.
- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist oder belüftet ist.
- Verwenden Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke. Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- 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 Sach- und Personenschäden zu vermeiden.

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, wenn Sie es nicht benutzen oder wenn Sie es reinigen, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder das Gerät demontieren oder zusammenbauen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.
- Entfernen Sie niemals den Deckel des Geräts beim Kochen des Wassers oder während des Betriebs.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, dies wird von einem qualifizierten Elektriker empfohlen. Die Verwendung des falschen Typs von Verlängerungskabeln kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen und hitzebeständigen Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, halten Sie einen Mindestsicherheitsabstand zur Kante der Arbeitsplatte ein, um ein Herunterfallen zu verhindern.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den Mixmessern während Sie ein Zubehörteil wächseln, das Gerät reinigen und den Krug ausleeren.

- 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 mit Wasser in Berührung kommen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Überprüfen Sie das Hauptgehäuse, der Krug, der Dampfgarer und die andere Zubehöre, um auf sichtbaren Schäden zu überprüfen. Wenn Sie einen Schaden feststellen, benutzen Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an das offizielle Kundendienst von Cecotec.
- Vergewissern Sie sich, dass die Mixmesser richtig montiert sind und der Dichtungsring richtig sitzt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an der Steckdose angeschlossen.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Berühren Sie nicht die die Oberfläche der Friteuse, während sie läuft, da sie sehr heiß sein kann. Verwenden Sie irgendeine Art von Schutz, um es zu berühren oder bewegen.
- Überschreiten Sie die „Max“-Markierungen nicht. (1,8 L für Kochen mit Geschwindigkeit oder 2,3 L für Kochen mit Geschwindigkeit 0) des Mixbehälters.
- Sollte das Gerät wider Erwarten nicht mehr funktionieren, schalten Sie es sofort aus, trennen Sie es vom Stromnetz und wenden Sie sich an das offizielle Technische Kundendienst von Cecotec.
- Um Spritzer oder plötzlichen Dampfaustritt zu vermeiden, achten Sie darauf, dass der Deckel richtig eingesetzt ist, vor der Inbetriebnahme und machen Sie den nicht auf, bis das Gerät beendet hat. Sie können nur ohne Deckel kochen, wenn

Sie auf Stufe 0 kochen. Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.

- Warten Sie mindestens 3 Minuten nach jedem Gebrauch für Abkühlung, bevor Sie den Deckel abnehmen.
- Beim Garen auf Temperatur darf der Messbecher nicht blockiert, nicht entriegelt oder so platziert werden, dass der Dampf entweichen kann.
- Um den Dampfgarer zu reinigen, folgen sie die Anweisungen:
- Überprüfen Sie, dass das Dampfgarer und der Krug exakt passen.
- Bei Verwendung mit Geschwindigkeit, 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.
- Um einen einwandfreien Betrieb des Geräts zu gewährleisten, müssen Reinigung und Wartung des Geräts gemäß dieser Gebrauchsanweisung durchgeführt werden.
- 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.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Dieses Produkt kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie in der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besondere genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le seguenti istruzioni. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato l'apparecchio disponga di una cappa filtrante o che sia ben ventilata.
- Utilizzare questo apparecchio per gli scopi descritti in questo manuale. Un uso incorretto o improprio dell'apparecchio può costituire un pericolo per l'utente e per il dispositivo.
- Non usare questo apparecchio all'aperto.

- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, rivolgersi esclusivamente al Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Spegner e l'apparecchio e scollegarlo dalla rete quando non è in uso o durante la pulizia, prima di cambiare gli accessori, smontare o montare il prodotto. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e da fonti di calore. Evitare che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Non rimuovere il coperchio dell'apparecchio quando sta bollendo l'acqua o durante il funzionamento del dispositivo.
- Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni all'apparecchio o lesioni all'utente.
- Non usare l'apparecchio in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi o con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piatta e resistente al calore. Non posizionare l'apparecchio vicino a fonti di calore, luoghi con alti livelli di umidità o vicino a materiali infiammabili, mantenere una distanza minima di sicurezza dal bordo del piano di lavoro per evitare che cada.
- Maneggiare con cura le lame del prodotto quando si cambia l'accessorio, durante la pulizia e mentre si svuota la caraffa.
- Non immergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido, né

esporre i collegamenti elettrici all'acqua.

- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Verificare lo stato del corpo principale, la caraffa, la vaporiera e i restanti componenti e accessori per verificare che non vi siano danni. Se si rilevano danni, non utilizzare l'apparecchio e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Verificare che tutte le lame siano montate correttamente e in buone condizioni prima di utilizzare l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza supervisione mentre è collegato alla presa della corrente.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. Non toccare la superficie dell'apparecchio mentre è in funzione, poiché potrebbe essere calda. Utilizzare una protezione per toccarlo o muoverlo.
- Non superare l'indicatore "max" (1,8L per la cottura rapida o 2,3L per la cottura a velocità 0) della caraffa.
- Se il prodotto dovesse smettere di funzionare inaspettatamente, spegnerlo e scollegarlo dalla rete elettrica immediatamente e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Per evitare schizzi o fuoriuscite improvvise di vapore, assicurarsi che il coperchio sia posizionato correttamente prima di mettere in funzione il prodotto e non aprirlo finché il prodotto non ha smesso di funzionare. Si potrà cucinare senza coperchio solo se si cucina a velocità 0. Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Dopo aver cucinato con temperatura, attendere almeno 3 minuti per lasciare raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere il coperchio.
- Quando si cucina con temperatura, non bloccare il misurino,

non lasciarlo in posizione aperta o non posizionarlo per facilitare la fuoriuscita del vapore.

- Quando si usa la vaporiera seguire le seguenti indicazioni:
- Verificare che la vaporiera e la caraffa siano correttamente installate.
- Quando si usa con velocità, mettere il coperchio e assicurarsi 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.
- Per garantirne il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate in linea con quanto spiegato in questo manuale di istruzioni.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- L'orifizio sul coperchio del prodotto può essere coperto solamente con il misurino. Non utilizzare panni né qualsiasi altro oggetto.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età, a condizione che siano stati sorvegliati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e sotto la loro supervisione.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con

- capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto supervisione o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi che lo stesso implica.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. Sorvegliare strettamente i bambini se si usa l'apparecchio in loro prossimità.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as seguintes instruções originais antes de utilizar o aparelho. Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.

- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndio, eletrochoques e lesões.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponda aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Recomenda-se que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual. O uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o dispositivo, quer o utilizador.
- Não utilize este aparelho ao ar livre.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Desligue o aparelho e desconecte-o da corrente quando não estiver a ser utilizado ou durante a limpeza, antes de mudar

os acessórios, desmontar ou montar o produto. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou remover qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.

- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que se aproxime o cabo da superfície de cozedura.
- Não retire a tampa do aparelho quando este estiver a ferver água ou durante o funcionamento.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um electricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no aparelho ou lesões no utilizador.
- Não utilize o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, com produtos químicos ou húmidos.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Não coloque o aparelho perto de fontes de calor, locais com altos níveis de humidade ou perto de materiais inflamáveis, mantenha uma distância mínima de segurança da borda da bancada para evitar a sua queda.
- Tenha cuidado ao manejar as lâminas do produto quando mudar de acessório, durante a limpeza e ao esvaziar a jarra.
- Não imerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte eléctrica do aparelho na água ou qualquer outro líquido nem exponha as conexões eléctricas à água.
- Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Verifique o estado do corpo principal, do copo de mistura, do vaporizador e dos outros componentes e acessórios para garantir que não tenham nenhum dano. Se detectar qualquer dano, não utilize o aparelho e contacte o Serviço Oficial de Assistência Técnica da Cecotec.

- Certifique-se de que as lâminas estejam montadas corretamente com o anel vedante na sua posição correta antes de usar o aparelho.
- Não deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver conectado à corrente elétrica.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. Não toque na superfície do aparelho enquanto estiver em funcionamento, já que pode estar quente. Utilize algum tipo de proteção para o tocar ou mover.
- Não exceda a marca de "max" (1,8 L para cozedura rápida ou 2,3 L para cozedura com velocidade 0) da jarra.
- Se o produto deixar de funcionar de forma inesperada, desligue e desconecte da corrente elétrica imediatamente e contacte o Centro de Serviço Oficial da Cecotec.
- No intuito de evitar os salpicos da saída de vapor repentina, 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. Só pode cozinhar sem tampa se cozinhar na velocidade 0. Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Depois de cozinhar com temperatura espere mínimo 3 minutos para que o dispositivo arrefeça antes de abrir a tampa.
- Quando cozinhar com temperatura, não bloqueie o copo doseador, deixe-o na posição desbloqueado ou não o coloque para facilitar a libertação de vapor.
- Ao usar o vaporizador, siga as seguintes instruções:
- Certifique-se de que o vaporizador e o copo de mistura estejam corretamente encaixados.
- Quando o usar com velocidade, coloque 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.
- Para assegurar o funcionamento correto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efetuada em conformidade com este manual de instruções.
- Não tente reparar o aparelho por conta própria.
- O orifício na tampa do produto só poderá ser coberto com o copo doseador. Não utilize panos nem qualquer outro objeto.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não é para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade se tiverem recebido a supervisão ou as instruções relativas à utilização do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem 8 anos no mínimo e estiverem sob supervisão.
- Este produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estiverem supervisionados ou tiverem recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entenderem 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 aparelho estiver a ser usado perto de crianças.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende oorspronkelijke instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanningseisen die in de technische specificaties van het apparaat staan vermeld.
- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd.
- Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden. Verkeerd of oneigenlijk gebruik kan zowel het apparaat als de gebruiker in gevaar brengen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de Technische Dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt of het schoonmaakt, voordat u accessoires verwisselt of het product demonteert of monteert. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdt en/of verder gaat met de reiniging.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Verwijder de deksel van het apparaat niet tijdens het koken van water of tijdens de werking.

- Gebruik geen verlengsnoeren, tenzij aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik van het verkeerde type verlengsnoer kan schade aan het toestel of letsel van de gebruiker tot gevolg hebben.
- Gebruik het toestel niet in potentieel gevaarlijke locaties, zoals ontvlambare, explosieve, chemische of vochtige omgevingen.
- Plaats het toestel op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen, plaatsen met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van ontvlambare materialen, houd een minimale veiligheidsafstand van de rand van het aanrecht om te voorkomen dat het valt.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de productmessen bij het verwisselen van accessoires, het schoonmaken en het legen van de kan.
- Dompel de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat inschakelt.
- Controleer de staat van het hoofdonderdeel, de kan, de stomer en andere onderdelen en accessoires op beschadigingen. Indien u schade vaststelt, gebruik het toestel dan niet en neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Controleer of de messen correct zijn gemonteerd, met de afdichtring op zijn plaats, alvorens het toestel te gebruiken.
- Laat het apparaat niet onbeheerd op het stopcontact aangesloten.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. Raak het oppervlak van het toestel niet aan wanneer het in werking is, want het kan heet zijn. Gebruik

bescherming om het product aan te raken en te verplaatsen.

- Overschrijd de "max."-markeringen niet. (1,8L voor snelkoken of 2,3L voor snelkoken 0) van de kan.
- Mocht het product onverhoopt niet meer werken, schakel het dan onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Om spatten of plotseling vrijkomen van stoom te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat het deksel goed geplaatst is voordat u het product in gebruik neemt en mag u het deksel pas openen als het product niet meer werkt. U kunt alleen zonder deksel koken als u op snelheid 0 kookt. Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Wacht na het koken op temperatuur minstens 3 minuten tot het toestel is afgekoeld alvorens de deksel te verwijderen.
- Wanneer u op temperatuur kookt, mag u de kan niet blokkeren, niet in de ontgrendelde stand laten staan en niet zo plaatsen dat de stoom gemakkelijker kan ontsnappen.
- Volg de onderstaande aanwijzingen als u de stomer gebruikt:
- Zorg ervoor dat de stomer en de kan correct zijn gemonteerd.
- Als u het op snelheid gebruikt, bevestig dan de deksel en zorg ervoor dat het goed gesloten is.
- Stel geen enkel van de onderdelen 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.
- Omeencorrectewerkingvanhettoesteltegaranderen,moeten reiniging en onderhoud van het toestel worden uitgevoerd in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- De opening in de deksel van het product kan alleen afgedekt worden met de maatbeker. Gebruik geen doeken of welk ander object dan ook.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Dit toestel kan gebruikt worden door 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.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen. Strikt toezicht is noodzakelijk als het product gebruikt wordt in de buurt van kinderen.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne przeczytanie poniższych instrukcji przed użyciem produktu. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze zachowywać podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom

napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.

- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będzie używane urządzenie, było wyposażone w wyciąg dymu lub było dobrze wentylowane.
- Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji. Błędne lub niewłaściwe użytkowanie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i użytkownika.
- Nie używaj tego urządzenia na zewnątrz.
- Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- Wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka elektrycznego, gdy nie jest używane, przed czyszczeniem, przed wymianą akcesoriów oraz przed demontażem lub montażem produktu. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia przed montażem lub demontażem jakichkolwiek części i/ lub czyszczeniem.
- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie zdejmuj pokrywy urządzenia podczas gotowania wody lub podczas pracy.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.
- Nie używaj urządzenia w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.

- Umieścić urządzenie na płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, zachowaj minimalną bezpieczną odległość od krawędzi blatu, aby zapobiec jego upadkowi.
- Zachowaj ostrożność podczas obsługi ostrzy produktu podczas wymiany akcesoriów, czyszczenia i opróżniania pojemnika.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej części produktu w wodzie lub innej cieczy ani nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody.
- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że masz całkowicie suche ręce.
- Sprawdź stan korpusu głównego, pojemnika, parowaru oraz innych elementów i akcesoriów pod kątem uszkodzeń. W przypadku wykrycia jakichkolwiek uszkodzeń nie używaj urządzenia i skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Przed użyciem urządzenia upewnij się, że ostrza są prawidłowo zamontowane, a pierścień uszczelniający znajduje się na swoim miejscu.
- Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do gniazdka elektrycznego bez nadzoru.
-  Ten symbol oznacza: ostrożnie, gorąca powierzchnia. Nie dotykaj powierzchni urządzenia podczas pracy, ponieważ może być gorąca. Używaj jakiejś osłony, aby go dotknąć lub przesunąć.
- Nie przekraczaj znaków „max”. (1,8 l dla szybkiego gotowania lub 2,3 l dla 0 szybkiego gotowania) z pojemnikiem do mieszania.
- Jeśli produkt niespodziewanie przestanie działać, należy go natychmiast wyłączyć i odłączyć od gniazdka elektrycznego

oraz skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

- Aby zapobiec rozpryskiwaniu się lub nagłemu wydostawaniu się pary, przed użyciem upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo założona i nie otwieraj jej, dopóki produkt nie przestanie działać. Możesz gotować bez pokrywki tylko wtedy, gdy robisz to z prędkością 0. Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Po gotowaniu w temperaturze odczekaj co najmniej 3 minuty, aż urządzenie ostygnie przed zdjęciem pokrywy.
- Podczas gotowania z temperaturą nie należy blokować miarki, pozostawiać jej w pozycji odblokowanej ani nie kłaść jej w celu ułatwienia uwalniania pary.
- Podczas korzystania z parowaru postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:
- Upewnij się, że parowar i pojemnik są prawidłowo zamocowane.
- Podczas używania urządzenia z większą prędkością należy założyć pokrywę i upewnić się, że jest dobrze 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.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, czyszczenie i konserwację urządzenia należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Otwór w pokrywie produktu można przykryć tylko miarką. Nie używaj szmatek ani innych przedmiotów.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach,

gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, jeśli są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają co najmniej 8 lat i są pod nadzorem.
- Ten produkt może być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Nadzoruj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. Konieczny jest ścisły nadzór, jeśli urządzenie jest używane w pobliżu dzieci.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte následující pokyny. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávačem kouře nebo větraná.

- Používejte tento pořístroj pouze k činnostem popsaným v tomto manuálu. Nesprávné nebo nesprávné použití může ohrozit zařízení i uživatele.
- Nepoužívejte tento spotřebič venku.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven oficiálním servisním střediskem Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.
- Před výměnou příslušenství, demontáží nebo montáží výrobku vypněte spotřebič a odpojte jej ze zásuvky, pokud jej nepoužíváte nebo jej čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a / nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Neodstraňujte víko spotřebiče, když se vaří voda nebo během provozu.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
- Nepoužívejte spotřebič na potenciálně nebezpečných místech, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.
- Spotřebič postavte na rovný, žáruvzdorný povrch. Neumísťujte spotřebič do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo blízko hořlavých materiálů, dodržujte minimální bezpečnou vzdálenost od okraje pracovní desky, abyste zabránili jeho pádu.
- Při manipulaci s čepelemi výrobku při výměně příslušenství,

čištění a vyprazdňování nádoby buďte opatrní.

- Nedávejte kabel, zásuvku nebo jinou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Zkontrolujte stav hlavního těla, nádoby, napařovače a dalších součástí a příslušenství, zda nejsou poškozeny. Pokud zjistíte jakékoli poškození, zařízení nepoužívejte a kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.
- Před použitím spotřebiče se ujistěte, že jsou nože správně namontovány s nasazeným těsnicím kroužkem.
- Nenechávejte spotřebič připojený k elektrické zásuvce bez dozoru.
-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Nedotýkejte se povrchu spotřebiče za provozu, protože může být horký. Použijte nějaký typ ochrany, než budete přístrojem pohybovat.
- Nepřekračujte značky „max.“ (1,8 l pro rychlé vaření nebo 2,3 l pro vaření s 0 rychlostí) z mixovací nádoby.
- Pokud produkt neočekávaně přestane fungovat, okamžitě jej vypněte a odpojte ze zásuvky a kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.
- Abyste zabránili vystříknutí nebo náhlému úniku páry, ujistěte se, že je víko před použitím správně na svém místě a neotevírejte je, dokud produkt nepřestane fungovat. Bez pokličky můžete vařit pouze při rychlosti 0. Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
- Po vaření při teplotě počkejte před sejmutím víka alespoň 3 minuty, než spotřebič vychladne.
- Při vaření s teplotou nezamykejte odměrku, nenechávejte ji v odjištěné poloze ani ji nepokládejte, aby se usnadnilo uvolňování páry.

- Při použití napařovače následujte tyto kroky:
- Ujistěte se, že parní hrnec a karafa jsou správně zapojeny.
- Při rychlém používání nasadte víko a ujistěte se, že je dobře zavřené.
- 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.
- Pro zajištění správné funkce spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k obsluze.
- Nepokoušejte se přístroj opravovat sami.
- Otvor na víku je možné uzavřít pouze odměrkou. Nepoužívejte utěrku ani jiný předmět.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím rizikům.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Čištění a údržbu spotřebiče nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Tento produkt může být používán osobami s mentálním, fyzickým nebo senzorickým omezením, nebo osobami, kterým chybí zkušenost nebo znalost, pokud jsou pod dohledem nebo jim bylo vysvětleno bezpečné fungování přístroje a rozumí nebezpečím, které z tohoto používání plynou.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají. Je naprosto nezbytné na přístroj dohlížet, pokud je používán v blízkosti dětí.

GÜVENLİK TALIMATLARI

Cihazı kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride başvurmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

- Elektrikli aletleri kullanırken yangın, elektrik çarpması ve yaralanma riskini azaltmak için her zaman temel önlemler alınmalıdır.
- Şebeke geriliminin cihazın teknik özelliklerinde belirtilen gerilim gereksinimlerine uygun olduğundan emin olun.
- Cihazı kullanacağınız odanın duman aspiratörü ile donatılmış olmasını veya iyi havalandırılmış olmasını öneririz.
- Bu cihazı bu kılavuzda açıklanan amaçlar doğrultusunda kullanın. Yanlış veya hatalı kullanım hem cihaz hem de kullanıcı için tehlike oluşturabilir.
- Bu cihazı dış mekanlarda kullanmayın.
- Güç kablosunu gözle görülür bir hasar açısından düzenli olarak kontrol edin. Kablo hasarlıysa, herhangi bir tehlikeyi önlemek için Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi tarafından onarılmalıdır.
- Kullanılmadığı zamanlarda veya temizlik sırasında, aksesuarları değiştirmeden, ürünü sökmeden veya monte etmeden önce cihazı kapatın ve fişini prizden çekin. Herhangi bir parçayı sökmeden veya monte etmeden ve/veya temizlemeden önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Güç kablosunu bükmeyin, kıvrımayın, germeyin veya hasar vermeyin. Keskin kenarlardan ve ısı kaynaklarından koruyun. Kablonun sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin. Kablonun tezgah veya tezgah kenarından sarkmasına izin vermeyin.
- Su kaynatırken veya çalışırken cihazın kapağını çıkarmayınız.
- Kalifiye bir elektrikçi tarafından önerilmedikçe uzatma

kablosu kullanmayın. Yanlış tipte uzatma kablosu kullanımı cihaza zarar verebilir veya kullanıcıyı yaralayabilir.

- Cihazı yanıcı, patlayıcı, kimyasal veya nemli ortamlar gibi potansiyel olarak tehlikeli yerlerde kullanmayın.
- Cihazı düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Cihazı ısı kaynaklarının, yüksek nemin veya yanıcı maddelerin yakınına yerleştirmeyin. Düşmesini önlemek için tezgah kenarından minimum güvenlik mesafesini koruyun.
- Aksesuar değiştirirken, temizlerken ve sürahiyi boşaltırken ürün bıçaklarını tutarken dikkatli olun.
- Ürünün kablosunu, fişini veya herhangi bir parçasını suya veya başka bir sıvıya batırmayın veya elektrik bağlantılarını suya maruz bırakmayın.
- Fişe dokunmadan veya cihazı açmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Ana gövde, sürahi, buharlı pişirici ve diğer bileşen ve aksesuarların durumunu hasar açısından kontrol edin. Herhangi bir hasar fark ederseniz, cihazı kullanmayın ve Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.
- Cihazı kullanmadan önce bıçakların doğru şekilde takıldığından ve sızdırmazlık halkasının yerinde olduğundan emin olun.
- Cihazı prize takılı halde gözetimsiz bırakmayın.
-  Bu sembol şu anlama gelir: Dikkat, sıcak yüzey. Cihaz kullanımdayken yüzeyine dokunmayın, sıcak olabilir. Dokunduğunuzda veya hareket ettirdiğinizde bir tür koruma kullanın.
- Karıştırma kabının üzerindeki "max" işaretlerini (hızlı pişirme için 1,8L veya hız 0 pişirme için 2,3L) aşmayın.
- Ürün beklenmedik bir şekilde çalışmayı durdurursa, ürünü kapatın, fişini hemen prizden çekin ve Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

- Buharın sıçramasını veya aniden çıkmasını önlemek için, kullanmadan önce kapağın güvenli bir şekilde kapalı olduğundan emin olun ve cihaz çalışmayı durdurana kadar kapağı açmayın. Kapaksız pişirme yalnızca 0. hızda mümkündür. Cihaz kullanımdayken asla iç kısmına dokunmayın.
- Oda sıcaklığında pişirdikten sonra kapağını açmadan önce cihazın soğuması için en az 3 dakika bekleyin.
- Isı ile pişirme yaparken ölçü kabını kilitlemeyin, açık konumda bırakmayın veya buharın çıkmasını kolaylaştıracak şekilde konumlandırmayın.
- Buharlı ütüyü kullanırken şu talimatları izleyin:
- Buharlı pişirici ve sürahinin düzgün takıldığından emin olun.
- Hızlı kullanımda kapağı yerine takıp sıkıca kapatıldığından emin olun.
- Çalışma sırasında çıkan buharın vücudunuzun herhangi bir yerine temas etmesini önleyin.
- Ürünün arka tarafındaki havalandırma deliklerinin, ürüne zarar vermemek için kapatılmadığından veya engellenmediğinden emin olun.
- Cihazın düzgün bir şekilde çalışmasını sağlamak için, cihazın temizlik ve bakımının bu kullanım kılavuzuna uygun olarak yapılması gerekmektedir.
- Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın.
- Ürün kapağındaki delik sadece ölçü kabı ile kapatılabilir. Bez veya başka herhangi bir cisim kullanmayınız.
- Bu cihaz sadece evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve bar, restoran, çiftlik, otel, motel ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
- Cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli kullanımı konusunda eğitim almaları ve cihazın içerdiği riskleri anlamaları halinde

κullanılabilir.

- Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocukların erişemeyeceği yerde saklayın.
- Cihazın temizlik ve bakımı, 8 yaş ve üzeri ve gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu ürün, fiziksel, duyuusal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı olan veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanımı konusunda gözetim veya talimat verilmesi ve içerdiği risklerin anlaşılması halinde kullanılabilir.
- Çocukların ürünle oynamamasını sağlamak için onları gözetim altında tutun. Ürün çocukların yakınında kullanılıyorsa yakın gözetim gereklidir.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά ή για νέους χρήστες.

- Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει πάντα να λαμβάνονται βασικές προφυλάξεις για τη μείωση του κινδύνου πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και τραυματισμού.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου ταιριάζει με τις απαιτήσεις τάσης που καθορίζονται στις τεχνικές προδιαγραφές της συσκευής.
- Συνιστούμε ο χώρος στον οποίο θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή να είναι εξοπλισμένος με απαγωγό καπνού ή να αερίζεται καλά.
- Χρησιμοποιήστε αυτήν τη συσκευή για τους σκοπούς που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Η κακή ή ακατάλληλη χρήση μπορεί να θέσει σε κίνδυνο τόσο τη συσκευή όσο και

τον χρήστη.

- Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για ορατές ζημιές. Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να επισκευαστεί από την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec για να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε ή κατά τον καθαρισμό, πριν αλλάξετε αξεσουάρ, αποσυναρμολογήσετε ή συναρμολογήσετε το προϊόν. Αφήστε την να κρυώσει εντελώς πριν συναρμολογήσετε ή αφαιρέσετε οποιαδήποτε εξαρτήματα ή/και καθαρίσετε την.
- Μην στρίβετε, λυγίζετε, τεντώνετε ή προκαλείτε ζημιά στο καλώδιο ρεύματος. Προστατέψτε το από αιχμηρές άκρες και πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη μιας επιφάνειας εργασίας ή ενός πάγκου εργασίας.
- Μην αφαιρείτε το καπάκι της συσκευής όταν βράζετε νερό ή κατά τη λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης, εκτός εάν συνιστάται από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Η χρήση λανθασμένου τύπου καλωδίου επέκτασης μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό στον χρήστη.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε δυνητικά επικίνδυνες τοποθεσίες, όπως εύφλεκτα, εκρηκτικά, χημικά ή υγρά περιβάλλοντα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας, υψηλή υγρασία ή εύφλεκτα υλικά. Διατηρήστε μια ελάχιστη απόσταση ασφαλείας από την άκρη

του πάγκου για να αποτρέψετε την πτώση της.

- Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τις λεπίδες του προϊόντος κατά την αλλαγή αξεσουάρ, τον καθαρισμό και το άδειασμα της κανάτας.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο, το φισ ή οποιοδήποτε άλλο μέρος του προϊόντος σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό, ούτε εκθέτετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις σε νερό.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι εντελώς στεγνά πριν αγγίξετε το φισ ή ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Ελέγξτε την κατάσταση του κυρίως σώματος, της κανάτας, του ατμομάγειρα και άλλων εξαρτημάτων και αξεσουάρ για τυχόν ζημιές. Εάν παρατηρήσετε οποιαδήποτε ζημιά, μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και επικοινωνήστε με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.
- Βεβαιωθείτε ότι οι λεπίδες είναι σωστά συναρμολογημένες, με τον δακτύλιο στεγανοποίησης στη θέση του, πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη στην πρίζα χωρίς επίβλεψη.
-  Αυτό το σύμβολο σημαίνει: Προσοχή, θερμή επιφάνεια. Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής ενώ βρίσκεται σε λειτουργία, καθώς ενδέχεται να είναι ζεστή. Χρησιμοποιήστε κάποιο είδος προστασίας όταν την αγγίζετε ή την μετακινείτε.
- Μην υπερβαίνετε τις ενδείξεις «max» (1,8L για μαγείρεμα σε ταχύτητα ή 2,3L για μαγείρεμα σε ταχύτητα 0) στην κανάτα ανάμειξης.
- Εάν το προϊόν σταματήσει να λειτουργεί απροσδόκητα, απενεργοποιήστε το και αποσυνδέστε το αμέσως από την πρίζα και επικοινωνήστε με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.
- Για να αποφύγετε πιτσιλίσματα ή ξαφνική απελευθέρωση

ατμού, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι καλά στη θέση του πριν από τη χρήση και μην το ανοίξετε μέχρι να σταματήσει να λειτουργεί η συσκευή. Το μαγείρεμα χωρίς καπάκι είναι δυνατό μόνο στην ταχύτητα 0. Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

- Αφού μαγειρέψετε σε θερμοκρασία δωματίου, περιμένετε τουλάχιστον 3 λεπτά για να κρυώσει η συσκευή πριν αφαιρέσετε το καπάκι.
- Όταν μαγειρεύετε με θερμότητα, μην κλειδώνετε το δοσομετρικό κύπελλο, μην το αφήνετε στην ξεκλειδωτή θέση και μην το τοποθετείτε για να διευκολύνετε την έξοδο του ατμού.
- Όταν χρησιμοποιείτε τον ατμομάγειρα, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:
- Βεβαιωθείτε ότι ο ατμομάγειρας και η κανάτα είναι σωστά τοποθετημένα.
- Όταν χρησιμοποιείτε σε υψηλή ταχύτητα, κλείστε ξανά το καπάκι και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά κλεισμένο.
- Μην εκθέτετε κανένα μέρος του σώματός σας στον ατμό που εκπέμπεται κατά τη λειτουργία.
- Βεβαιωθείτε ότι οι οπές εξαερισμού στο πίσω μέρος του προϊόντος δεν είναι καλυμμένες ή φραγμένες για να αποτρέψετε τυχόν ζημιά στο προϊόν.
- Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της συσκευής, ο καθαρισμός και η συντήρηση της πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.
- Η τρύπα στο καπάκι του προϊόντος μπορεί να καλυφθεί μόνο με το δοσομετρικό κύπελλο. Μην χρησιμοποιείτε πανιά ή άλλα αντικείμενα.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση και δεν είναι κατάλληλη για χρήση σε μπαρ, εστιατόρια,

αγροκτήματα, ξενοδοχεία, μοτέλ και γραφεία.

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών ή μεγαλύτερα και βρίσκονται υπό επίβλεψη.
- Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον επιβλέπονται ή τους παρέχονται οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Επιβλέπετε τα παιδιά για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με το προϊόν. Απαιτείται στενή επίβλεψη εάν το προϊόν χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Llegiu les instruccions següents atentament abans d'utilitzar l'aparell. Deseu aquest manual per a futures referències o nous usuaris.

- Quan s'utilitzen aparells elèctrics, sempre cal prendre precaucions bàsiques per reduir el risc d'incendis, descàrregues elèctriques i lesions.
- Assegureu-vos que el voltatge de la xarxa elèctrica coincideix amb els requisits de voltatge especificats a les especificacions tècniques de l'aparell.
- Recomanem que l'habitació on utilitzeu l'aparell estigui

equipada amb un extractor de fums o bé estigui ventilada.

- Utilitzeu aquest aparell per als fins que apareixen descrits en aquest manual. Un mal ús o ús inadequat pot suposar un perill tant per a l'aparell com per a l'usuari.
- No utilitzeu aquest aparell a l'exterior.
- Inspeccioneu el cable d'alimentació regularment a la recerca de danys visibles. Si el cable presenta danys, l'ha de reparar el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec per evitar qualsevol tipus de perill.
- Apagueu l'aparell i desconnecteu-lo de la presa de corrent quan no estigui en ús o s'estigui netejant, abans de canviar els accessoris, desmuntar o muntar el producte. Deixeu que es refredi completament abans de muntar o retirar qualsevol peça i/o procedir amb la seva neteja.
- No retorceu, doblegueu, estireu o danyeu el cable d'alimentació. Protegiu-lo de vores esmolades i fonts de calor. No permeteu que el cable toqui superfícies calentes. No deixeu que el cable surti sobre la vora de la superfície de treball o el taulell.
- No traieu la tapa de l'aparell quan estigui bullint aigua o durant el funcionament.
- No utilitzeu allargadors, tret que us ho recomani un electricista qualificat. Utilitzar el tipus incorrecte d'allargador pot causar danys a l'aparell o lesions a l'usuari.
- No utilitzeu l'aparell en llocs potencialment perillosos, com ara ambients inflamables, explosius, amb presència de químics o humits.
- Situeu l'aparell en una superfície plana i resistent a la calor. No situeu l'aparell a prop de fonts de calor, llocs amb nivells alts d'humitat o prop de materials inflamables, mantingueu una distància mínima de seguretat amb la vora del taulell per evitar que caigui.

- Aneu amb compte en manipular les fulles del producte quan canvieu d'accessori, feu la neteja i en el buidatge de la gerra.
- No submergiu el cable, l'endoll o qualsevol altra part del producte en aigua o qualsevol altre líquid, ni exposeu les connexions elèctriques a l'aigua.
- Assegureu-vos que teniu les mans completament seques abans de tocar l'endoll o engegar l'aparell.
- Comproveu l'estat del cos principal, la gerra, la vaporera i els altres components i accessoris per comprovar que no hi hagi danys. Si detecteu qualsevol dany, no utilitzeu l'aparell i poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec.
- Assegureu-vos que les fulles estan muntades correctament, amb l'anell de segellat a la posició, abans d'utilitzar l'aparell.
- No deixeu l'aparell connectat a la presa de corrent sense supervisió.
-  Aquest símbol significa: precaució, superfície calenta. No toqueu la superfície de l'aparell mentre estigui en funcionament, ja que podria estar calenta. Utilitzeu algun tipus de protecció per tocar-lo o moure'l.
- No excedeixi les marques de màx. (1,8L per cuinat amb velocitat o 2,3L per cuinat amb velocitat 0) de la gerra per barrejar.
- Si el producte deixés de funcionar de forma inesperada, apagueu-lo i desconnecteu-lo de la presa de corrent immediatament i poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec.
- Per evitar esquixades o sortida sobtada de vapor, assegureu-vos que la tapa està correctament col·locada en la vostra posició abans de posar-lo en funcionament i no l'obri fins que el producte hagi parat de funcionar. Només podeu cuinar sense tapa si ho feu a velocitat 0. No toqueu

mai l'interior de l'aparell mentre estigui funcionant.

- Després de cuinar amb temperatura, espereu mínim 3 minuts perquè l'aparell es refredi abans de treure la tapa.
- En cuinar amb temperatura, no bloquegeu el got mesurador, deixeu-lo en la posició de desbloqueig o no el col·loqueu per facilitar la sortida de vapor.
- En utilitzar la vaporera seguiu les indicacions següents:
- Assegureu-vos que la vaporera i la gerra estiguin correctament encaixades.
- Quan la utilitzeu amb velocitat, col·loqueu la tapa i assegureu-vos que està ben tancada.
- No exposeu cap de les parts del cos al vapor emès durant el funcionament.
- Assegureu-vos que les reixetes de ventilació de la part posterior del producte no estan cobertes o bloquejades per evitar que el producte es faci malbé.
- Per assegurar el funcionament correcte de l'aparell, la neteja i el manteniment de l'aparell s'han de fer d'acord amb aquest manual d'instruccions.
- No intenteu reparar l'aparell pel vostre compte.
- L'orifici a la tapa del producte només es pot cobrir amb el got mesurador. No utilitzeu draps ni qualsevol altre objecte.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic i en queda exclòs l'ús en bars, restaurants, granges, hotels, motels i oficines.
- L'aparell pot ser usat per nens a partir de 8 anys si estan supervisats o han rebut instrucció concernent a l'ús de l'aparell de manera segura i entenen els riscos que aquest implica.
- Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
- La neteja i el manteniment de l'aparell no la poden fer nens,

llevat que tinguin 8 anys o més i estiguin supervisats.

- Aquest producte pot ser usat per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb manca d'experiència i coneixement si estan supervisats o han rebut instrucció concernent a l'ús de l'aparell de forma segura i entenen els riscos que aquest implica.
- Superviseu els nens per assegurar-vos que no jugueu amb el producte. És necessari donar una supervisió estricta si el producte està sent usat a prop de nens.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat. Őrizze meg a kézikönyvet későbbi felhasználás vagy új felhasználók számára.

- Elektromos készülékek használatakor mindig be kell tartani az alapvető óvintézkedéseket a tűz, áramütés és sérülés kockázatának csökkentése érdekében.
- Győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megfelel a készülék műszaki adataiban megadott feszültségkövetelményeknek.
- Javasoljuk, hogy a készülék használatára szolgáló helyiségben legyen füstelszívó, vagy jól szellőző legyen.
- A készüléket a kézikönyvben leírt célokra használja. A helytelen vagy nem rendeltetésszerű használat veszélyt jelenthet mind a készülékre, mind a felhasználóra nézve.
- Ne használja ezt a készüléket kültéren.
- Rendszeresen ellenőrizze a tápkábelt látható sérülések szempontjából. Ha a kábel sérült, a veszélyek elkerülése érdekében a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatának kell megjavítania.

- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból, ha nem használja, tisztítás közben, tartozékok cseréje, szétszerelése vagy összeszerelése előtt. Hagyja teljesen lehűlni, mielőtt összeszereli, eltávolít bármilyen alkatrészt és/vagy megtisztítja.
- Ne csavarja, hajlítsa, nyújtsa és ne sértse meg a tápkábelt. Védje az éles szélektől és hőforrásoktól. Ne hagyja, hogy a kábel forró felületekhez érjen. Ne hagyja, hogy a kábel lelógjon a munkafelület vagy a konyhapult széléről.
- Ne vegye le a készülék fedelét vízforralás közben vagy működés közben.
- Ne használjon hosszabbítót, kivéve, ha azt szakképzett villanyszerelő javasolja. A nem megfelelő típusú hosszabbító használata károsíthatja a készüléket vagy sérülést okozhat a felhasználónak.
- Ne használja a készüléket potenciálisan veszélyes helyeken, például gyúlékony, robbanásveszélyes, vegyi vagy párás környezetben.
- Helyezze a készüléket sík, hőálló felületre. Ne helyezze a készüléket hőforrások, magas páratartalom vagy gyúlékony anyagok közelébe. Tartson minimális biztonsági távolságot a konyhapult szélétől, hogy megakadályozza a készülék leesését.
- Legyen óvatos a termék pengéinek kezelésekor, amikor tartozékokat cserél, tisztítja és kiüríti a kancsót.
- Ne merítse a kábelt, a csatlakozódugót vagy a termék bármely más részét vízbe vagy más folyadékba, és ne tegye ki az elektromos csatlakozásokat víznek.
- Mielőtt megérinti a csatlakozódugót vagy bekapcsolja a készüléket, győződjön meg róla, hogy a keze teljesen száraz.
- Ellenőrizze a fő test, a kancsó, a gőzölő és az egyéb alkatrészek, tartozékok állapotát sérülések szempontjából.

Ha bármilyen sérülést észlel, ne használja a készüléket, és vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatával.

- győződjön meg arról, hogy a pengék megfelelően vannak összeszerelve, és a tömítőgyűrű a helyén van.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket a konnektorba csatlakoztatva.
-  Ez a szimbólum a következőt jelenti: Vigyázat, forró felület. Használat közben ne érintse meg a készülék felületét, mert forró lehet. Érintés vagy mozgatás közben használjon valamilyen védőfelszerelést.
- Ne lépje túl a keverőedényen található „max” jelölést (1,8 l gyorsfőzéshez vagy 2,3 l 0-ás sebességű főzéshez).
- Ha a termék váratlanul leáll, azonnal kapcsolja ki, húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, és vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával.
- A fröccsenés vagy a hirtelen gőzkiömlés elkerülése érdekében használat előtt győződjön meg arról, hogy a fedél biztonságosan a helyén van, és ne nyissa ki, amíg a készülék le nem áll. Fedő nélkül csak 0. sebességfokozatban lehet főzni. Használat közben soha ne érintse meg a készülék belsejét.
- Szobahőmérsékleten történő főzés után várjon legalább 3 percet, hogy a készülék lehűljön, mielőtt leveszi a fedelet.
- Hő hatására történő főzés esetén ne zárja le a mérőpoharat, ne hagyja nyitott állapotban, és ne helyezze úgy, hogy a gőz könnyebben távozhasson.
- A gőzölő használatakor kövesse az alábbi utasításokat:
- Győződjön meg arról, hogy a gőzölő és a kanna megfelelően van felszerelve.
- Nagy sebességnél történő használat esetén tegye vissza

a kupakot, és győződjön meg arról, hogy szorosan le van zárva.

- Ne tegye ki testének egyetlen részét sem a működés közben kibocsátott gőznek.
- A termék károsodásának elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a termék hátulján található szellőzőnyílások nincsenek letakarva vagy eltakarva.
- A készülék megfelelő működésének biztosítása érdekében a készülék tisztítását és karbantartását a jelen használati útmutatóban leírtak szerint kell elvégezni.
- Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a készüléket.
- A termék fedelén lévő lyukat csak a mérőpohárral szabad letakarni. Ne használjon rongyot vagy más tárgyat.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült, és nem alkalmas bárokban, éttermekben, farmokon, szállodákban, motelekben és irodákban való használatra.
- A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek felügyelet mellett használhatják, vagy ha útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértették a lehetséges kockázatokat.
- A készüléket és annak kábelét tartsa 8 év alatti gyermekek elől elzárva.
- A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha betöltötték a 8. életévüket és felügyelet alatt állnak.
- Ezt a terméket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha eligazítást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a kapcsolódó kockázatokat.
- Felügyelje a gyerekeket, hogy ne játsszanak a termékkel. Szoros felügyelet szükséges, ha a terméket gyermekek közelében használják.

قمل السلتاميل عت

- اذهب ظفت ح. زاهجلا م ادختسا لبق قيان عب قيلي اتلا تامليل عتلا أرقا
ددجل نيمدختسملل وأ البقتسم هيل عوجرلل ليلدل
ذاختا امئاد بجي، قيا ابرمكلا قزهجال م ادختسا دنع -
قيا ابرمكلا قمدصل او قيرحل رطخ ليل قتل قيساسال تاطايت حال
قباصل او
قباطي قيسيل رلا قيا ابرمكلا رايتلا دهج نأ نم دكأت -
زاهجل قينفل تافصولملا يف قددحمل دهجل تابل طتم
زاهجل اهيف مدختستس يتلا قفرغل نوكت نأب قيصون -
قيوهتل قديج وأ ناخذلا طفش زاهجب قزهجم
عوس. ليلدل اذه يف قحصولملا ضارغل زاهجل اذه مدختسا -
مدختسملا زاهجل علل ارطخ لكش ق دق م ادختسال عوس وأ م ادختسال
قل طلا او ملا يف زاهجل اذه مدختست ال -
يف. حض او فلت قيا نأ اثحب ماظتناب ققاطلا كلل صر حفا -
قيا مسرلا قينفل معدلا قمدخ قطس او ب هالصل بجي، كلل سال فلت لاح
رطخ قيا بنجتل Cecotec قكرشل
م ادختسا مدع دنع عا برمكلا نع مل صفاو زاهجل ليل غشت فقو -
مبيل كرت وأ مكف وأ تاقحل مل ريل غت لبقو، قيا ظنتلا اناثأ وأ
مفيل ظنت وأ متلازأ وأ مبيل كرت لبق امات دربي مكرتا
محما. هفلتت وأ، مدمت وأ، هينثت وأ، ققاطلا كلل ولت ال -
حطس ال سمال قكلل عدت ال. قرارحل رداصلو قداحل فاوخل نم
حطس وأ لمعل حطس قفاح علل قلدت قكلل سال عدت ال. قن خاسل
قلاوطل
ليل غشتلا اناثأ وأ امللا يلغ دنع زاهجل اطاغ قلازأب مقت ال -
لهوم قيا ابرمك قينف قيصوتب ال دي دمت كالسأ مدختست ال -
زاهجل افلت ببس ق دق دي دمت كالسأ نم بس انم ريل عون م ادختسا
مدختسملل قباصل وأ
لثم، قراطخ نوكت نأ لمحت ق نكاما يف زاهجل م دختست ال -
وأ، قيا ايميكلا وأ، قرجفتل وأ، لاعتشال قلابل تايبل
قباطل
هعضت ال. قرارحلل مواقمو وتسم حطس علل زاهجل عض -

قلباقل داوملا وأ قیل اعل قنبوطرلا وأ قرارحل رداصم نم برقلاب
لم عل حطس قفاح نیبو منیب ایند نام قفاسم یل ع ظفاح .لاعتشال
طوقسلا نم هعمل

- ری یغت دن ع جتنملا تارفش عم لماعتلا دن ع رذحلا یخوت
قیربالا غیرفت وأ ،فیظنتلا وأ ،تاقحلما
ءاملایف جتنملا نم رخأ عزج یأ وأ سباقلا وأ کلسلا رمغت ال
ءاملایف یرمکلا تالیصوتلا ضرعت الو ،رخأ لئاس یأ وأ
لی غشت وأ سباقلا سمل لبق امامت قفاج کیدی نأ نم دکأت
زاهجلا

- ،ریخبتلا زاهجو ،قیربالا او ،پسیئرلا لکیهلا قلاح صحتفا
قظحالم لاح یف .فلت یأ نع اثحب یرخال تاقحلما وتانوکمل او
قیمسرلا ینفلا م عدلا قمدخب لصتاو زاهجلا م دختست ال ،فلت یأ
Cecotec فکشرل

- ققلح عضو عم ،حیحصل لکشب تارفشلا عیمجت نم دکأت
زاهجلا مادختسا لبق ،امن اکم یف متخل
قبقارم نود ققاطلا ذخأمب ألصتم زاهجلا کثرت ال



- حطس سملت ال .نخاس حطس ،ریذخت :ینعی زمرا اذه
وأ سمل دن ع ایق او م دختسا .ان نخاس نوکی دقف ،مادختسا ءانثأ زاهجلا
مکیرحت

- وأ عیرسلا یطلل رتل 1.8) «یوصقلا» تامال عل زواجت ال
طلخل قیرب! یل ع قدوجوملا (0 عیرسلا یطلل رتل 2.3
فاقیب مق ،عقوتم ریغ لکشب لم عل نع جتنملا فقوت اذا
م عدلا قمدخب لصتاو روفلا یل ع ققاطلا ذخأم نع هلصفو ملی غشت
Cecotec فکشرل قیمسرلا ینفلا

- ماکح! نم دکأت ،ئجافملا هقالطنأ وأ راخبل رثانت بن جتل
نع زاهجلا فقوت دعب ال! هتفت الو ،مادختسالا لبق ءاطغلا قالغل
عزجل سملت ال .0 عیرسلا یل ع ال! ءاطغ نودب یطللا نکمی ال .لم عل
مادختسا ءانثأ ادبأ زاهجل یل خادل

- قئاقد 3 قدل یرظتنا ،قفرغلا قرارح عجرد یف یطللا دعب
ءاطغلا قلاز! لبق زاهجلا دربی یتح لقالا یل ع
الو ،سایقلا بوک لفقب مقت ال ،قرارحلاب یطللا دن ع
جورخ لهسی ناکم یف هعضت ال وأ لفقم ریغ عضو یف هکرتت

راخبل

- قيلي اتلا تاميل عتلا عبتا ، راخبل زا هج مادختسا دن ع
- حي حص لكش ب قيرب إل او راخبل زا هج بيكرت نم دكأت
- مقال غل نم دكأتو مناكم يل ا طاعل دغا ، عرسب مادختسال دن ع
- م اك حاب
- انا ثأ ثعبنم راخبل لكس ج نم عزج ي ضرعت ال
- لي غشتلا
- يف قدوجومل ا قيو هتلا تاحتف بجج و ا قيطغت مدع نم دكأت
- جتنم فل ت عنمل جتنم نم يفل خل ا عزجلا
- قيلم مت نأ بجي ، زا هجل ميلسل ا لي غشتلا نامضل
- اذه تاميل عتلا ليل دل اقفو متناي صو زا هجل ا فيظنت
- لكس فن ب زا هجل ا لصل ا لواحت ال
- ال ساي قل بوكب ال جتنم ا طاع عحتف قيطغت ب حمس ي ال
- رخ ا عيش ي ا و ا شامق عطق مدختست
- الو ا يصرح يلزنم ا مادختسال زا هجل اذه مي مصت مت
- قدانفل او عرازم او معاطم او تاناحل ا يف مادختسال حلصي
- بت اكمل او تال ي تومل او
- اذ ا زا هجل ا مادختسا قوف امف تاونس 8 رمع لافطألل نكمي
- زا هجل نم ال ا مادختسال لوح تاميل عت اوقلت و ا فارش إل تحت اوناك
- اهيل ع يوطني يتل ا رطاخم ا اوم هفو
- لوانتم نع اذي عب هب صاخل لبالل او زا هجل ا اقبا ب مق
- تاونس 8 نع مرامع ا لقت ني ذل ا لافطأل
- اذ ال ا متناي صو زا هجل ا فيظنت ب ماي قل ا لافطألل زوجي ال
- فارش إل تحتو رثك ا و ا تاونس 8 رمع اوناك
- تاردقل ا يوذ صاخشأل لبق نم جتنم اذه مادختسا نكمي
- يل ا نورق تفي ني ذل ا و ، تودحمل قيل قل ع ا و ا قيس حل ا و ا قين دبل
- قلع تمل ا تاميل عتلا و ا فارش إل ا مطاع ا مت اذ ا ، قفر عمل او قربخل
- اهيل ع يوطنت يتل ا رطاخم ا اوم هفو قنم ا ققيرطب زا هجل ا مادختساب
- قبقارم ا . جتنم اب مبعل مدع نم دكأتل لافطألل بقار
- مهنم برقل اب جتنم ا مادختسا ل ا ح ي ف يوررض ققيل دل

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Cuerpo principal
2. Jarra de acero inoxidable
3. Tapa de la jarra
4. Vaso medidor
5. Cuerpo de la vaporera
6. Bandeja de la vaporera
7. Tapa de la vaporera
8. Cestillo
9. Mariposa
10. Espátula
11. Cuchara MamboMix
12. Cuchillas
13. Soporte de accesorios
14. Anillo de sellado
15. Interruptor de encendido
16. Soporte de fijación

2. ANTES DE USAR

- Este robot de cocina presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Sáquelo de su caja, le recomendamos que guarde la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro. Le ayudarán a prevenir daños en el robot de cocina si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguna o no estuvieran en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja

- Robot de cocina Mambo Touch
- Jarra de acero inoxidable
- Jarra Habana Easy (únicamente en el modelo Mambo Touch con Jarra Habana)
- Cuchillas
- Cuchara MamboMix
- Cestillo de hervir

ESPAÑOL

- Mariposa
 - Vaporera de dos niveles
 - Espátula
 - Manual de instrucciones
 - Manual APP
-
- Limpie la jarra y el resto de los accesorios en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
 - Coloque el robot de cocina sobre una superficie estable y plana. Mantenga una distancia mínima de 110 mm entre la toma de corriente y la pared, los muebles de alrededor y su robot de cocina.
 - Utilice un paño húmedo para limpiar el cuerpo principal y séquelo.

Advertencia

No coloque el robot de cocina sobre ninguna superficie que no sea resistente al calor.

3. FUNCIONAMIENTO

Montaje de la jarra de acero inoxidable

- Coloque la jarra en el cuerpo principal, haciendo coincidir la marca de la jarra con el frontal del cuerpo principal, en el caso de que no esté bien colocada e intente iniciar el cocinado en la pantalla aparecerá el aviso A2. Fig. 2
- Hay marcas de capacidad a un lado de la jarra. La capacidad de uso máxima de la jarra es de 2,3L cuando utilice el robot de cocina con velocidad 0 y 1,8L en el caso de utilizar el robot de cocina con una velocidad entre 1 y 10 o con alguna de las funciones preconfiguradas.

Montaje de la tapa abatible

- Coloque la tapa en la jarra, haciendo coincidir las marcas de la jarra y de la tapa, presione la tapa alrededor del borde de la jarra y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para fijar la tapa en la jarra. Si la tapa no está correctamente colocada cuando la velocidad sea distinta de 0 aparecerá en la pantalla el aviso A1. Fig. 3
- Cuando abra la tapa tiene la posibilidad de dejarla en posición abatible, para ello solo tiene que girar la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta fijarla en el soporte, de esta manera podrá abrir la tapa sin necesidad de retirarla completamente. Fig. 4

Montaje del soporte de accesorios y del soporte de fijación

- Asegúrese que el soporte de accesorios tiene la junta de sellado bien instalada. Al instalarlo en la jarra debe tener en cuenta que el soporte tiene una posición determinada, asegúrese de que encaja correctamente. Fig. 5
- Sujete e instale el soporte de accesorios asegurándose que está correctamente encajado

y gírelo en sentido de las agujas del reloj. Fig. 6

- Instale el soporte de fijación a la parte inferior de la jarra y gírelo en sentido de las agujas del reloj para fijar el soporte de accesorios a la jarra. Fig. 7

Montaje de las cuchillas

- Una vez instalado y fijado el soporte de accesorios, coloque las cuchillas en él y presionando hacia abajo, gire en el sentido contrario a las agujas del reloj. Fig. 8 y asegúrese de que vuelven a hacer un leve movimiento hacia arriba encajando así en su alojamiento de seguridad. Es muy importante que se asegure de que hacen dicho recorrido quedando correctamente alojadas y sujetas. Para comprobarlo, una vez colocadas, estire muy suavemente y verifique que no puede quitarlas con facilidad.
- Para extraerlas debe presionar y girar en sentido de las agujas del reloj. Las cuchillas están muy afiladas, extreme las precauciones al manipularlas.

Advertencias

- Utilice un paño para cubrir el conjunto de cuchillas antes de manipularlas para evitar lesiones.
- Coloque el soporte de fijación y el anillo de sellado correctamente para evitar que salpiquen los alimentos o el agua que se esté cocinando.

Consejo

Configurar la velocidad 1 puede resultarle de ayuda a la hora de extraer las cuchillas, hasta que se familiarice con el sistema de extracción.

Montaje de la cuchara MamboMix

Retire las cuchillas, fije la MamboMix de la misma manera que fija las cuchillas. Se puede utilizar para amasar, o remover y mezclar sin cortar los alimentos. No lo utilice para una velocidad superior a 3, de lo contrario causará una gran vibración en el robot de cocina y provocará riesgos. Fig. 9

Advertencias

Es posible que algunos alimentos se queden entre la pared de la jarra y la cuchara MamboMix, 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 robot de cocina pueda reanudar el proceso de cocción.

Montaje vaso medidor

- El vaso medidor se utiliza como accesorio de la tapa para evitar salpicaduras y disminuir la pérdida de calor durante el cocinado. Además, lleva marcado un escalado de medidas en ml.
- Para colocarlo en la tapa, asegúrese de que las pestañas de anclaje encajen correctamente en la tapa y gire en sentido de las agujas del reloj. Fig. 10

Aviso

- Utilice el vaso medidor y no cualquier otro accesorio u objeto para evitar salpicaduras y reducir la 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

La espátula es el único componente que debe utilizarse para remover los alimentos en la jarra. No lo utilice para mezclar en la jarra cuando las cuchillas, el accesorio mariposa o MamboMix estén en funcionamiento.

Advertencia

Remueva los alimentos dentro de la jarra únicamente cuando el motor del robot de cocina esté parado.

Cestillo

El cestillo permite guisar alimentos blandos, como pasta o fideos, y cocinar guarniciones como arroz o patatas

Montaje mariposa

- Este accesorio se instala en la parte superior del conjunto de cuchillas, su función principal es montar y batir nata, claras de huevo o similar. Además, 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, asegurando 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 está debe hacer un pequeño 'click', una vez colocada, estire muy suavemente y verifique que no puede quitarla con facilidad. Fig. 11

Advertencia

- No ponga el robot de cocina 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 en el interior de la jarra mientras esté funcionando con este accesorio para evitar que se dañe o se bloquee.

Montaje de la vaporera

- La vaporera consta de 3 piezas: Cuerpo de la vaporera, la bandeja de la vaporera y la tapa de la vaporera.
- Coloque los ingredientes que desea cocinar en la vaporera, coloque la tapa y encaje correctamente la vaporera en la jarra.

- Si coloca la vaporera sobre la jarra con la tapa debe asegurarse de quitar el vaso medidor en caso de tenerlo, y encajarla correctamente.
- También puede usar la vaporera sin la tapa de la jarra, siempre que cocine en velocidad 0, para optimizar mejor el vapor y mejorar resultados de su cocción. Fig. 12

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.

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 vainillado 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. Remover: 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 de cocina 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 potencia calorífica 10. Cuando el agua hierva se ha de bajar la potencia calorífica a 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 mirando las elaboraciones como si se hiciera con una cuchara.
24. Licuar: obtiene limonadas, licuados y zumos multifruta en cuestión de segundos.
25. Dorar: Dorar algunos ingredientes, como ajo y carnes antes de cocinarlos, enriquece los platos y mejora su sabor final. Dore 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 está congelado, caliente 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.
31. Función Guiso (A): consigue unos resultados tradicionales gracias al modo guiso el cual alternará distintas velocidades para conseguir los mejores resultados.
32. Función Pizza (B): consigue una masa con un acabado profesional, solo se tienen que introducir los ingredientes en la jarra y Mambo hace el resto.
33. Función Smoothie-Maker (C): consigue smoothies caseros fácilmente, solo se tienen que introducir los ingredientes en la jarra y Mambo hace el resto.
34. Función Chopper (D): pica cómodamente verduras, carne, especias o hielo en cuestión de segundos con los mejores resultados.
35. Función de Auto-Cleaning (E): con la función de autolimpieza limpiar la Mambo será más fácil que nunca.
36. Función ScreenBlock: si desea bloquear las funciones de la pantalla, pulse el icono con forma de candado que aparece en la parte superior izquierda de la pantalla principal. Para desbloquear, al tocar la pantalla o presionar el botón selector se iluminará un icono y podrá deslizar sobre la pantalla para desbloquear
37. Función Cronómetro: Utilice esta función si desea programar una cuenta atrás sin configurar temperatura o velocidad en el robot. (para dejar fermentar, enfriar o reposar los alimentos según indique la receta).

5. FUNCIONAMIENTO

1. Panel de control. Fig. 13
2. Temporizador
3. Velocidad
4. Temperatura
5. Potencia calorífica
6. Wi-Fi
7. Turbo y funciones predeterminadas A, B, C, D, E
8. Báscula
9. Inicio/pausa/selector
10. Ajustes

11. Cocinado manual

12. Recetas guiadas

Inicio/ Pausa/ Selector

- Conecte el enchufe a una toma de corriente y accione el interruptor de encendido para conectar la Mambo.
- Una vez conectada y tras introducir los parámetros de trabajo deseados, pulse este botón para poner a trabajar su robot de cocina Mambo.
- Pulsando este botón durante el proceso de cocción, el robot de cocina hace una pausa y se pone en espera, (podrá abrir la tapa, sacar la jarra, etc., pero debe colocarla bien antes de volver a iniciar el cocinado). Si se vuelve a pulsar, se pone en marcha de nuevo.
- Si no se introducen parámetros de trabajo su robot de cocina Mambo cambiará al modo de espera tras 10 minutos de inactividad
- También es un selector para ajustar el temporizador, la velocidad, la temperatura, la potencia calorífica, para ello tiene que seleccionar previamente el ajuste que desea modificar y girar el selector en el sentido de las agujas del reloj para aumentarlo y en sentido contrario para disminuirlo.
- Las funciones preconfiguradas se seleccionan desde el icono de turbo girando el selector para seleccionarlasy pulsándolo para confirmarlas:
- Función Guiso (A): en este modo el robot de cocina ofrece cocina ofreciendo los mejores resultados alternando entre velocidad 1 y velocidad 0; usted también podrá configurar a su gusto la temperatura, la potencia calorífica y el tiempo.
- Función Pizza (B): en este modo el robot de cocina configura la velocidad óptima para obtener los mejores amasados, pudiendo usted configurar también igualmente a su gusto el tiempo.
- Función Smoothie-Maker (C): en este modo el robot de cocina configura la velocidad óptima para obtener los mejores resultados en su batido. Por defecto viene establecido 2 minutos de programa, pero puede modificarlo a su gusto si lo desea.
- Función Chopper (D): en este modo el robot de cocina configura de forma automática diferentes y óptimas velocidades para obtener los mejores resultados picando sus ingredientes. Por defecto viene establecido 2 minutos de programa, pero puede modificarlo a su gusto si lo desea.
- Función de Auto-Cleaning (E): en este modo el robot de cocina calentará el agua hasta 70 grados para después hacer dos ciclos de limpieza.

Advertencia

- Pasados unos minutos el robot de cocina entrará en modo de espera. Para volver a iniciarlo de nuevo pulse el botón de inicio.
- Una vez confirmado el ajuste, el robot de cocina Mambo tardará unos segundos en comenzar a funcionar. Lo mismo ocurrirá cuando pause o termine una función: tardará unos segundos en poder desbloquear el sistema y poder abrir la tapa y/o desmontar la jarra del robot.

Temporizador

- La pantalla TFT muestra el indicador de tiempo (horas: minutos: segundos).
- Pulse sobre las horas/minutos/segundos según el tiempo que desee configurar y comenzará a parpadear; gire el selector para ajustar el tiempo deseado.
- Si pulsa el temporizador durante el proceso de cocción, el robot de cocina iniciará directamente la cuenta atrás.
- Al finalizar la cuenta atrás el robot de cocina emitirá unos pitidos.

Velocidad

- Pulse este botón en el modo de espera o durante el proceso de cocción, el aparato entrará en el modo de ajuste de la velocidad. La señal en la pantalla TFT parpadeará, entonces la velocidad será ajustable. Gire el selector en sentido de las agujas del reloj para seleccionar la velocidad deseada
- El rango de velocidad va del nivel 0 al 10.
- Si el temporizador no se ha configurado, el robot de cocina funcionará con los tiempos preconfigurados:
- Calentar (sin batir): máximo 12 horas.
- Batir (velocidad 1-4) máximo 1 hora.
- Batir (velocidad 5-10): máximo 5 minutos
- Hay una transferencia de velocidad en la estructura, por lo que es normal escuchar un pequeño ruido antes de que el motor comience a funcionar y en el cambio entre las velocidades 5 y 6.

Temperatura

- Pulse este botón en el modo de espera o durante el proceso de calentamiento, el aparato entra en el modo de ajuste de la temperatura. La señal en la pantalla TFT parpadeará, entonces la temperatura será ajustable. Gire el selector para seleccionar la temperatura deseada.
- Rango de temperatura: 37-120°C.

Potencia calorífica

Pulse este botón en el modo de espera o durante el proceso de calentamiento, el aparato entrará en el modo de ajuste de la temperatura. La señal en la pantalla TFT parpadeará, entonces la potencia calorífica será ajustable. Gire el selector para seleccionar la potencia calorífica deseada.

El rango de potencia calorífica va del nivel 1 al 10.

No funcionará si se selecciona la potencia calorífica pero no se selecciona la temperatura. Se recomienda seguir la configuración por defecto al elegir diferentes niveles de temperatura.

ScreenBlock

Para activar el ScreenBlock (bloqueo para niños): si desea bloquear las funciones de la

pantalla, deberá hacerlo desde el icono con forma de candado que aparece en la parte superior izquierda de la pantalla principal. Al presionarlo aparecerá un POP UP preguntando si desea bloquear la pantalla. En caso de querer bloquear, pulsaremos OK y la pantalla se apagará. Para desbloquear, al tocar la pantalla o presionar el botón selector se iluminará un icono que indicará "Deslizar hacia arriba para desbloquear" (similar al funcionamiento de los dispositivos móviles) y podrá deslizar sobre la pantalla para desbloquear.

Cronómetro

Para iniciar la función de cronómetro debemos estar en la pantalla de cocinado manual y pulsaremos el icono de temporizador, introduciremos el valor deseado y dejaremos los parámetros de velocidad, temperatura y potencia calorífica en "0" y pulsaremos el botón selector para confirmar. Aparecerá un POP UP avisando que esos valores están en "0", si deseamos continuar confirmaremos dicho aviso y comenzará la cuenta atrás.

Báscula

- La balanza electrónica puede ayudarle a controlar la cantidad de ingredientes con mayor comodidad.
- Se mostrará 0000 en la pantalla TFT. Puede añadir ingredientes según sus necesidades.
- El peso máximo es de 5000g.

Advertencia

Para utilizar la báscula es necesario desbloquear la tapa de la jarra

Turbo

- Pulse este botón durante el modo de espera para activar las funciones preconfiguradas o para activar el modo turbo
- Las funciones preconfiguradas van de la letra A a la E.

Advertencia

- El tiempo máximo de la función turbo son 5 segundos.
- No use esta función con el accesorio MamboMix ni con la mariposa.

Wi-Fi

- Los robots de cocina Mambo Touch y Mambo Touch Habana cuentan con una aplicación para dispositivos móviles que se conecta a través de la red Wi-Fi y permite un control total de los procesos de cocinado.
- Revisa la guía de vinculación y el funcionamiento de la app a través del siguiente código QR



Advertencias

- No intente abrir la tapa mientras las cuchillas estén en funcionamiento, el contenido de la jarra podría salir despedido.
- El robot de cocina tiene un mecanismo de seguridad que impide abrir la tapa o retirar la jarra si el motor está en funcionamiento. Una vez haya terminado de triturar, espere al menos 10 segundos antes de abrir la tapa.
- Cuando utilice el robot de cocina 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 1,8 litros.
- Al utilizar funciones con temperatura, no bloquee el vaso medidor para facilitar la salida de vapor.

Recetas guiadas

Este icono se sitúa en la parte superior izquierda, en esta pantalla usted podrá buscar una receta para realizarla paso a paso, añadir las recetas que más le gusten al apartado de favoritos y descargarlas para poder seguir cocinando paso a paso con las recetas aún cuando no tenga conexión Wi-Fi

Para realizar una receta guiada paso a paso seleccione una receta, al pulsar en ella observará los ingredientes y los pasos a seguir. Pulse "cocinar" para comenzar el paso a paso, si hay un paso que desea saltar o volver atrás para confirmar que se han introducido todos los ingredientes puede realizarlo con la ayuda de los iconos "hecho" y "saltar"

Si desea interrumpir la receta antes de su finalización pulse el icono de finalizar situado en la parte superior derecha.

Tras finalizar la receta, podrá añadir sus propias Notas en la receta y valorarla.

Advertencias

Tanto en el cocinado guiado como en el cocinado manual, no es necesario que se mantenga en la pantalla indicada. Puede moverse entre las diferentes pantallas del robot y el cocinado se mostrará en una ventana minimizada para que sepa en todo momento cómo va su cocinado.

Para descargar una receta debe pulsar el icono de la flecha hacia abajo, al hacerlo la receta se descargará automáticamente y quedará guardada

Ajustes

Este icono se sitúa en la parte superior izquierda, en esta pantalla podrá vincular/desvincular el dispositivo de la red Wi-Fi, gestionar los datos de usuario, configurar el idioma, gestionar el almacenamiento de recetas y actualizar su robot.

Conectar a red Wi-Fi

Si su robot no está conectado a internet pulse en "Mambo" y le redirigirá a la pantalla para seleccionar la Red Wi-Fi deseada, introduzca la contraseña y espere a que aparezca el mensaje de "conectado"

Gestión de usuario

En este apartado podrá modificar la contraseña de su usuario y cerrar la sesión.
Si no ha iniciado sesión anteriormente, le aparecerá "iniciar sesión"

Almacenamiento

En este apartado es donde se almacenan las recetas descargadas y donde se puede observar el almacenamiento disponible. Pulse en "gestionar almacenamiento" si desea ver qué recetas ha descargado o si desea borrar alguna.

Idioma

En este apartado usted podrá seleccionar el idioma que desee, tras seleccionar el idioma el dispositivo se reiniciará automáticamente.

Velocidad y capacidad sugeridas para cada accesorio

Accesorio	Imagen	Función	Velocidad	Capacidad	Tiempo de funciona- miento
Cuchillas multifunción de acero inoxidable		Cortar (+)	5	1,8 L como máximo, el tamaño del alimento debe ser de 1-2 cm antes de la operación	1 minuto.
		Cortar (++)	10	1,8 L como máximo,	1 minuto.

Cuchara MamboMix		Amasar masa para pan, pizza, etc.	2-3	800 g de masa como máximo	5-20 minutos
		Amasar la masa para espaguetis	3	600 g de masa como máximo	3 minutos
Mariposa		Mezclar	1-3	2 L máx.	30 minutos
		Batir las claras de huevo o la nata	4	2 L máx.	10 minutos
Vaporera		Verduras al vapor	N/A	3,5 L máx.	15 minutos
		Carne al vapor	N/A	3,5 L máx.	20-30 minutos

Advertencia

No monte ni utilice la cuchara MamboMix y el cestillo al mismo tiempo.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- La jarra de acero inoxidable es apta para lavar en el lavavajillas. Para poder lavarla en el lavavajillas, retire las cuchillas o la cuchara MamboMix, así como el soporte de las mismas.
- Apague el robot de cocina, 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, las cuchillas, la MamboMix, el soporte de estas, la jarra Habana Easy

(únicamente en el modelo Mambo Touch con Jarra Habana) y los demás accesorios con agua tibia y jabón después de su uso. 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 robot de cocina, 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 robot de cocina 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.

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de aviso	Descripción	Posible causa	Posible solución
Aviso A1	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 A2	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 A3	Contenido superado.	Hay demasiada cantidad de comida dentro de la jarra.	Saque parte de los alimentos del interior de la jarra o córtelos en trozos más pequeños y reinicie el robot de cocina.
Aviso A4	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 A5	La temperatura del motor es demasiado elevada.	El robot de cocina ha estado funcionando con demasiada cantidad de comida durante mucho tiempo.	Deje de utilizar el robot de cocina y permita que se enfríe antes de ponerlo en funcionamiento de nuevo.
Aviso A7	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 de cocina.
Aviso A8	Lectura errónea del sensor NTC.	El sensor de temperatura no funciona correctamente.	Póngase en contacto con el Servicio técnico de Cecotec.
Aviso A12	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 A13	Fallo en la calibración.	Ha fallado la calibración de la báscula.	Repita el proceso. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio técnico de Cecotec.
	Jarra bloqueada.	El sistema de la liberación de la jarra no funciona.	Reinicie el robot de cocina y espere unos segundos, si el problema persiste en la parte inferior del cuerpo principal dispone de una palanca de liberación manual. Tire de esta palanca para liberar el bloqueo de la jarra.

8. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su

vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

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.

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

9. COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos 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.

10. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

 Por la presente, Cecotec Innovaciones declara que estos dos robots de cocina, modelo A90_EU01_120290 Mambo Touch con Jarra Habana Pro son conformes con las Directiva 2014/53/EU de equipos radioeléctricos.

El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la dirección de internet siguiente:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Main body
2. Stainless-steel jar
3. Jar cover
4. Measuring jug
5. Steamer body
6. Steamer tray
7. Steamer cover
8. Basket
9. Butterfly whisk
10. Spatula
11. MamboMix Spoon
12. Blades
13. Accessories bracket
14. Sealing ring
15. Power switch
16. Fixing bracket

2. BEFORE USE

- This food processor comes in a package designed to protect it during transport. Unpack the appliance and keep the original packaging box and other packaging materials in a safe place. It will help prevent any damage if the product needs to be transported in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Check that all parts and components are included and in good condition. If any of them are missing or damaged, please contact Cecotec's Official Technical Support Service immediately.

Box content

- Mambo Touch food processor
- Stainless-steel jar
- Habana Easy jug (only Mambo Touch with Habana Jug)
- Blades
- MamboMix Spoon
- Boiling Basket

ENGLISH

- Butterfly whisk
 - 2-level steamer
 - Spatula
 - Instruction manual
 - App manual
-
- Clean the jar and other accessories thoroughly with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge.
 - Place the food processor on a flat, stable surface. Maintain a minimum distance of 110 mm between the socket outlet and the wall, surrounding furniture, and your food processor.
 - Use a damp cloth to clean the main body and wipe it dry.

Warning

Do not place the food processor on any surface that it is not heat resistant.

3. OPERATION

Assembling the stainless-steel jug

- Place the jar in the main body, matching the mark on the jar with the front of the main body if not correctly placed and try to start cooking. The display will show the warning A2. Fig. 2
- There are capacity marks on the side of the jar. The jar's maximum usable capacity is 2.3 L when using the food processor at speed 0 and 1.8 L when using the food processor at a speed between 1 and 10, or with one of the pre-set functions.

Assembling the hinged cover

- Place the cover on the jar matching the markings on the jar and the cover, press the cover around the jar's rim and turn the cover clockwise to secure it. If the lid is not correctly positioned when the speed is not 0, the warning A1 will appear on the display. Fig. 3
- When you open the lid, you can leave it in the folding position; just turn the lid counter-clockwise until it is fixed in the support. This way you can open the lid without removing it completely. Fig. 4

Assembling the accessory and fixing bracket

- Make sure the accessory bracket's sealing gasket is properly installed. When installing it on the jar you must take into account that the bracket must be placed a certain way. Make sure it fits correctly. Fig. 5.
- Hold and install the accessory bracket making sure it is correctly fitted and turn it clockwise. Fig. 6.
- Fit the fixing bracket to the bottom of the jar and turn it clockwise to secure the accessories bracket to the jar. Fig. 7

Blade assembly

- Once the accessory bracket is installed and secured, place the blades in it and, pressing down, rotate counter-clockwise. Fig. 8 and make sure that they move slightly upwards again, thus locking into their safety housing. It is very important to ensure they are properly housed and secured. In order to make sure, once in place, stretch them very gently and check that they are not easily removable.
- To remove them, press and turn clockwise. The blades are very sharp. Use extreme caution when handling them.

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 avoid food or liquids being cooked from splattering.

Tip

Setting speed 1 may be helpful when removing the blades until you are familiar with the removal system.

Assembling the MamboMix spoon

Remove the blades and attach the MamboMix the same way you attached the blades. It can be used for kneading, or stirring and mixing without cutting the food. Do not use it for a speed higher than 3, otherwise it will generate high vibration in the food processor and cause hazards. Fig. 9

Warnings

It is possible for some food to get between the wall of the jar and the MamboMix spoon. If this happens, the motor will stop operating as a safety method. Use the spatula to mix and remove the stuck food for the food processor to resume the cooking process.

Assembling the measuring cup

- 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 ml measurement scale
- To place it in the lid, make sure the clamping tabs fit correctly into the lid and turn clockwise. Fig. 10

Note

- Use the measuring cup and not any other accessory or object to prevent splashing and reduce heat loss in 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.

ENGLISH

Spatula

The spatula is the only component to be used to stir the food in the jar.

Do not use for mixing in the jar when the blades, butterfly-whisk attachment, or MamboMix is in operation.

Warning

Remove food from the jar only when the food processor's motor is at a standstill.

Basket

The basket allows you to stew soft foods, like pasta or noodles, and cook side dishes, like rice or potatoes

Assembling the butterfly whisk

- This accessory is installed on the upper part of the blade assembly. Its main function is to whip cream, egg whites, or similar ingredients. In addition, this accessory helps mix food without being chopped by the blades and removes lumps.
- Install the butterfly whisk 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 easily remove it. Fig. 11

Warning

- Do not operate the food processor 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 into the jar while it is operating with this accessory to avoid damage or blockage.

Assembling the steamer

- The steamer consists of 3 parts: Steamer body, tray, and lid.
- Place the ingredients you wish to cook in the steamer, put the lid on and fit the steamer correctly on the jar.
- If you place the steamer on the jar with the lid on, make sure you remove the measuring cup if you have one, and fit it correctly.
- You can also use the steamer without the lid to better optimise the steam and improve your cooking results, as long as you cook on speed 0. Fig. 12

Warning

- Do not touch or get close to the steamer to avoid burns.
- Do not cover the steamer's holes 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.

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. Mashers cold or hot ingredients just by adjusting speed and time to each food type.
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 simplest 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 ideas function to turn into a professional cook.
9. Emulsify: This function 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 it to ensure even 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 1 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 foodstuffs, 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 food processor 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 heating power 10. When the water boils, turn the heat setting down to 9 and insert the mould until the base touches 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. Browning: Browning some ingredients, such as garlic and meat before cooking, enriches dishes and enhances their end flavour. Brown food to taste, adjusting power and time.
26. Reheat: mambo allows reheating cooked food. If it is cold, from the day before, or frozen, heat it up at 87 °C and heating power 7, and it will be ready in a few minutes.
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 also can 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.
31. Stew Function (A): achieve traditional results thanks to the stew mode, which will alternate between different speeds to achieve the best results.
32. Pizza Function (B): get a dough with a professional finish. Just put the ingredients in the jug and Mambo does the rest.
33. Smoothie-Maker Function (C): make homemade smoothies easily. Just put the ingredients

in the jar and Mambo does the rest.

34. Chopper Function (D): conveniently chop vegetables, meat, spices, or ice in a matter of seconds with the best results.
35. Auto-Cleaning Function (E): with the self-cleaning function, cleaning Mambo will be easier than ever.
36. ScreenBlock function: if you want to lock the screen functions, press the padlock icon at the top left of the main screen. To unlock, touching the screen or pressing the selection button will light up an icon and you can swipe on the screen to unlock.
37. Timer Function: use this function if you want to programme a countdown without setting temperature or speed (to let the food ferment, cool down, or rest depending on the recipe).

5. OPERATION

1. Control panel. Fig. 13
2. Timer
3. RPM
4. Temperature
5. Heat output
6. Wi-Fi
7. Turbo and default functions A, B, C, D, E
8. Scale
9. Start/Pause/Select
10. Settings
11. Manual cooking
12. Guided recipes

Start/Pause/Select

- Connect the plug to a mains socket and operate the power switch to switch on Mambo.
- Once connected and after entering the desired parameters, press this button to operate your Mambo food processor.
- By pressing this button during the cooking process, the food processor pauses and enters standby mode (you can open the lid, remove the jar, etc., but you must place it properly before you resume cooking). If it is pressed again, it starts up again.
- If no settings are entered, your Mambo food processor will switch to standby mode after 10 minutes of inactivity.
- It is also a knob to set time, speed, temperature and heating power. To do so, you have to choose the setting you want to change and turn the selector dial clockwise to increase the parameters and counter-clockwise to decrease them.
- The pre-set functions are selected from the turbo icon by turning the selector dial to choose them and pressing it to confirm them:

ENGLISH

- Stew Function (A): in this mode, the food processor offers the best cooking results by alternating between speed 1 and speed 0; you can also set temperature, heating power, and time to your liking.
- Pizza Function (B): in this mode, the food processor sets the optimum speed for the best kneading, and you can also set the time to your own liking.
- Smoothie-Maker Function (C): in this mode the food processor sets the optimum speed for the best smoothie results. The default setting is 2 minutes, but you can change it if you wish.
- Chopper Function (D): in this mode, the food processor automatically sets different and optimal speeds to achieve the best results when chopping your ingredients. The default setting is 2 minutes, but you can change it if you wish.
- Auto-Cleaning Function (E): in this mode, the food processor will heat the water up to 70 degrees and then perform two cleaning cycles.

Warning

- After a few minutes, the food processor will enter standby mode. To restart it, press the Start button.
- Once the setting has been confirmed, it will take a few seconds for the Mambo food processor to start operating. The same will happen when you pause or end a function: it will take a few seconds before you can unlock the system and open the cover and/or remove the jar from the food processor.

Timer

- The TFT display shows the time indicator (hours: minutes: seconds).
- Press on the hours/minutes/seconds based on the time you want to set and it will start flashing. Turn the knob to set the desired time.
- If you press on the timer during the cooking process, the food processor will start the countdown directly.
- When the countdown ends, the food processor will emit a series of beeps.

Speed

- Press this icon in standby mode or during the cooking process. The appliance will enter speed-setting mode. The signal on the TFT display will flash. It will then be possible to adjust the speed. Turn the knob clockwise to choose the desired speed.
- The speed range is from 0 to 10.
- If the timer has not been set, the food processor will operate with the pre-set times:
- Heating (without blending): max. 12 hours.
- Blending (speed 1-4): max 1 hour.
- Beat (speed 5-10): max. 5 mins.
- There is a speed transfer in the structure, so it is normal to hear a faint noise before the engine starts running and in the shift between speeds 5 and 6.

Temperature

- Press this icon in standby mode or during the heating process. The appliance enters the temperature setting mode. The signal on the TFT display will flash. It will then be possible to adjust the temperature. Turn the knob to select the desired temperature.
- Temperature range: 37-120°C.

Heat output

Press this button in Standby mode or during the cooking process. The appliance will enter speed-setting mode. The signal on the TFT display will flash. It will then be possible to adjust the heating power. Turn the knob to select the desired heating power.

The heating-power range is from 1 to 10.

It will not work if the heating power is selected but the temperature is not. It is recommended to follow the default settings when choosing different temperature levels.

ScreenBlock

Activating the ScreenBlock function (child lock): if you want to lock the display functions, press the padlock icon at the top left of the main display. A POP UP will then appear asking if you want to lock the display. To unlock, touching the screen or pressing the selection button will light up an icon indicating "Swipe up to unlock" (as with smartphones) and you will be able to swipe up on the screen to unlock.

Timer

To start the stopwatch function, go to the manual-cooking screen and press the timer icon, enter the desired value, and leave speed, temperature, and heating power parameters at "0". Then, press the selection button to confirm. A POP UP will appear warning that values are at "0". If we wish to continue, confirm for the countdown to begin.

Scale

- Electronic scales can help control the amount of ingredients more conveniently.
- 0000 will be shown on the TFT display. You can add ingredients based on your needs.
- The maximum weight is 5000g.

Warning

To use the scale, it is necessary to unlock the jug's lid.

Turbo

- Press this button during standby mode to activate pre-set functions or to activate Turbo mode.
- The preconfigured functions range from A to E.

ENGLISH

Warning

- The maximum time of the Turbo function is 5 seconds.
- Do not use this function with the MamboMix accessory or the butterfly whisk.

Wi-Fi

- The Mambo Touch and Mambo Touch Habana food processors are equipped with an application for mobile devices that connects via Wi-Fi network and allows full control of the cooking process.
- Review the pairing guide and how the app works by scanning the following QR code.



Warnings

- Do not attempt to open the cover while the blades are operating, as the jar's content could spill out.
- The food processor has a safety mechanism that prevents the lid from getting opened or the jar from getting removed when the motor is running. Once you have finished mashing, wait at least 10 seconds before opening the lid.
- When the food processor 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 1.8 L of liquids or hot ingredients.
- When operating functions with temperature, do not lock the measuring cup to allow steam to be released.

Guided Recipes

This icon is located at the top-left section. You can search for a recipe on the screen to make it step by step: add the recipes you like the most to the Favourites section and download them so you can continue cooking step by step even when you do not have Wi-Fi connection.

To make a guided step-by-step recipe, select a recipe, tap on it, and you will see the ingredients and the steps to follow. Press "Cook" to start the step-by-step. If there is a step you want to skip or go back to confirm that all ingredients have been entered, you can do this with the help of the "Done" and "Skip" icons.

If you wish to interrupt the recipe before it is finished, click on the End icon at the top right section.

After finishing the recipe, you can add your own Notes to the recipe and make a review.

Warnings

In both guided cooking and manual cooking, it is not necessary to stay on the indicated

display. You can move across the different processor displays and cooking will be shown in the minimized window to know at all times how the cooking goes.

To download a recipe, click on the down arrow icon: the recipe will be automatically downloaded and saved.

Settings

This icon is located on the top left-hand side; on this screen you can link/unlink the device from the Wi-Fi network, manage user data, configure the language, manage recipe storage, and update your robot.

Connecting to a Wi-Fi network

If your processor is not connected to the internet, tap on "Mambo" and you will be redirected to the display to select the desired Wi-Fi network, enter your password and wait until the "Connected" message appears.

User management

In this section you can change your user password and log out.
If you have not logged in before, it will show 'Log in'.

Storage

This is where downloaded recipes are stored and where you can see the available storage. Tap on "Manage storage" if you want to see the recipes downloaded or delete any.

Language

In this section you can select the language of your choice. After selecting the language, the device will restart automatically.

Suggested speed and capacity for each accessory

Accessory	Imagen	Function	RPM	Capacity	Operating time
Multifunction stainless steel blades		Cut (+)	5	1.8 L maximum, food size must be 1-2 cm before operation	1 minute.
		Cut (++)	10	1.8 L max,	1 minute.

ENGLISH

MamboMix Spoon		Kneading dough for bread, pizza, etc.	2-3	800 g of dough max	5-20 minutes
		Kneading dough for spaghetti	3	600 g of dough max	3 minutes
Butterfly whisk		Mix	1-3	2 L max.	30 minutes
		Whisk egg whites or cream	4	2 L max.	10 minutes
Food steamer		Steamed vegetables	N/A	3.5 L max	15 minutes
		Steamed meat	N/A	3.5 L max	20-30 minutes

Warning

Do not assemble or use the MamboMix spoon and the basket at the same time.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

- The stainless-steel jar is dishwasher safe. To wash it in the dishwasher, remove the blades or the MamboMix spoon, as well as their bracket.
- Turn off and unplug the food processor from the power supply and allow it to cool down before cleaning it.
- Clean the food processor after each use.
- Clean the butterfly whisk, blades, MamboMix, blade bracket, Habana Easy jug (Mambo

Touch with Habana Jug only), and other accessories with warm, soapy water after use. Rinse and dry thoroughly.

- 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 liquids.
- In order to maintain the good performance of your food processor, 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 food processor 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.

7. TROUBLESHOOTING

Warning code	Description	Possible cause	Possible solution
A1 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.
A2 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.
A3 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 food processor.
A4 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.

ENGLISH

A5 warning	The motor's temperature is too high.	The food processor has been operating with too much food for a lot of time.	Stop operating the food processor and allow it to cool down before restarting it again.
A7 warning	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 food processor.
A8 warning	Wrong NTC sensor reading.	The temperature sensor is not working properly.	Contact the Cecotec Technical Support Service.
A12 warning	Maximum weight exceeded.	The maximum measurement value has been exceeded.	Remove weight from the scale until it reaches a value below 4.999 g.
A13 warning	Calibration error.	Scale calibration failed.	Repeat the process. If the problem persists, please contact Cecotec's Technical Support.
	Stuck jar.	The jar release system does not work.	Restart the food processor and wait a few seconds. If the problem persists, there is a manual release lever on the bottom of the main body. Pull this lever to release the jar lock.

8. RECYCLING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or batteries must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the batteries/accumulators and take them to a collection point

designated by the local authorities.

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

Compliance with the above guidelines will help to protect the environment.

9. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The content of this publication may not, either in part or in its entirety, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without prior authorisation from CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. DECLARATION OF CONFORMITY

 Cecotec Innovaciones hereby declares that these two food processors, model A90_EU01_120290 Mambo Touch with Habana Pro Jar, are in conformity with the Radio Equipment Directive 2014/53/EU.

The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Unité principale
2. Bol en acier inoxydable
3. Couvercle de la verseuse
4. Gobelet doseur
5. Cuit-vapeur
6. Plateau du cuit-vapeur
7. Couvercle du cuit-vapeur
8. Panier
9. Accessoire papillon
10. Spatule
11. Cuillère MamboMix
12. Lames
13. Support des accessoires
14. Anneau de scellage
15. Bouton marche
16. Support de fixation

2. AVANT UTILISATION

- Ce robot de cuisine possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez-le de sa boîte et conservez celle-ci ainsi que les autres éléments de l'emballage dans un lieu sécurisé. Cela vous aidera à éviter d'endommager le robot de cuisine si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte

- Robot de cuisine Mambo Touch
- Bol en acier inoxydable
- Bol Habana Easy (seulement avec le modèle Mambo Touch avec bol Habana)
- Lames
- Cuillère MamboMix
- Panier pour faire bouillir

- Accessoire papillon
 - Cuit-vapeur sur 2 niveaux
 - Spatule
 - Manuel d'instructions
 - Manuel App
- Nettoyez le bol et le reste des accessoires en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.
 - Placez le robot de cuisine sur une surface plate et stable. Laissez une distance minimale de 110 mm entre le robot de cuisine et la prise de courant, le mur, les meubles, etc.
 - Pour nettoyer l'unité principale, utilisez un chiffon humide, puis séchez-la.

Avertissement

Ne placez pas le robot de cuisine sur des surfaces qui ne soient pas résistantes à la chaleur.

3. FONCTIONNEMENT

Montage du bol en acier inoxydable

- Placez le bol dans l'unité principale, en faisant correspondre le repère du bol avec l'avant de l'unité principale, s'il n'est pas correctement placé et vous essayez de commencer la cuisson, l'écran affichera l'avertissement A2. Img. 2
- Il y a des marques qui indiquent la capacité sur la paroi du bol. La capacité maximale du bol est de 2,3 litres lorsque le robot de cuisine est utilisé à la vitesse 0 et d'1,8 litre lorsqu'il est utilisé à une vitesse comprise entre 1 et 10 ou avec l'une des fonctions prédéfinies.

Montage du couvercle rabattable

- Placez le couvercle sur le bol, en faisant correspondre les marques du bol et du couvercle, appuyez sur le couvercle autour du bord du bol et tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer sur le bol. Si le couvercle n'est pas correctement placé lorsque la vitesse est autre que 0, l'avertissement A1 apparaîtra sur l'écran. Img. 3
- Lorsque vous ouvrez le couvercle, vous avez la possibilité de le laisser en position rabattue, il suffit de tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fixé dans le support, de cette façon vous pourrez ouvrir le couvercle sans le retirer complètement. Img. 4

Montage du support des accessoires et du support de fixation

- Assurez-vous que le joint de scellage du support des accessoires est correctement placé. Lorsque vous placez le support dans le bol, vous devez tenir compte de sa position. Assurez-vous qu'il s'emboîte correctement. Img. 5
- Tenez et installez le support des accessoires en vous assurant qu'il est correctement fixé

FRANÇAIS

et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. Img. 6

- Installez le support de fixation à la partie inférieure du bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer l'accessoire au bol. Img. 7

Montage des lames

- Une fois le support des accessoires installé et fixé, placez les lames dans celui-ci et, en appuyant, faites-les tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Img. 8. Veillez à ce que les lames bougent à nouveau légèrement vers le haut et s'emboîtent ainsi en place. Il est très important de suivre l'étape ci-dessus pour qu'il reste fixe. Pour vérifier qu'elles sont bien fixées en place, tirez-les vers le haut très doucement et vérifiez que vous ne pouvez pas les retirer facilement.
- Pour les retirer, appuyez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. Les lames sont très affûtées et il faut faire très attention lorsque vous les manipulez.

Avertissements

- Utilisez un chiffon pour recouvrir l'ensemble des lames avant de les manipuler pour éviter les blessures.
- Placez le support de fixation et l'anneau de scellage correctement pour éviter que les aliments ou l'eau n'éclaboussent pendant la cuisson.

Conseils

Le réglage de la vitesse 1 peut être utile lors de l'extraction des lames, jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec ce système d'extraction.

Montage de la cuillère MamboMix

Retirez les lames, fixez la cuillère MamboMix de la même manière que vous fixez les lames. Cet accessoire peut être utilisé pour pétrir, ou remuer et mélanger sans couper les aliments. Ne l'utilisez pas avec une vitesse supérieure à 3, sinon cela entraînera une forte vibration du robot. Img. 9

Avertissements

Il est possible que des aliments restent entre la paroi du bol et la cuillère MamboMix. Si cela se produit, le moteur du robot de cuisine arrêtera de fonctionner comme méthode de protection. Utilisez la spatule pour mélanger et remuer les aliments coincés afin que le robot de cuisine puisse reprendre le processus de cuisson.

Montage du gobelet doseur

- Le gobelet doseur est utilisé comme accessoire du couvercle pour éviter les éclaboussures et réduire les pertes de chaleur pendant la cuisson. Il est également marqué de différentes mesures en ml.
- Pour le placer dans le couvercle, assurez-vous que les languettes d'ancrage s'insèrent correctement dans le couvercle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. Img. 10

Avvertimento

- 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

La spatule est le seul accessoire qui doit être utilisé pour remuer les aliments dans le bol.

Ne l'utilisez pas pour mélanger dans le bol lorsque les lames ou l'accessoire papillon ou la cuillère MamboMix sont en fonctionnement.

Avvertimento

Ne remuez les aliments placés dans le bol que lorsque le moteur du robot de cuisine est arrêté.

Panier

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

Montage de l'accessoire papillon

- Cet accessoire est placé sur la partie supérieure des lames et sa fonction principale est de monter et de battre la crème, les blancs d'œufs, etc. En plus, cet accessoire permet de mélanger les aliments sans les couper avec les lames et de défaire 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 assurer la correcte installation de l'accessoire papillon, vous devez entendre un « clic ». Une fois installé, tirez-le très doucement et vérifiez qu'il ne peut pas être retiré facilement. Img. 11

Avvertimento

- Ne placez pas le robot de cuisine 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 le bol alors qu'il est en fonctionnement pour éviter qu'il ne s'abîme ou ne se bloque.

Montage du cuit-vapeur

- Le cuit-vapeur se compose de 3 pièces : l'unité du cuit-vapeur, le plateau et le couvercle.
- Placez les ingrédients à cuire dans le cuit-vapeur, mettez le couvercle et insérez le cuit-vapeur correctement dans le bol.
- Si vous placez le cuit-vapeur sur le bol avec le couvercle, veillez à retirer le gobelet doseur.

- Vous pouvez également utiliser le cuit-vapeur sans le couvercle du bol, si vous cuisinez à la vitesse 0, pour mieux optimiser la vapeur et améliorer les résultats de cuisson. Img. 12

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.

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 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. Cette fonction 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 cuisine 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 au chaud : permet de préserver la température des élaborations jusqu'au moment de les servir. Après avoir cuisiné, programmez le robot de cuisine 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 robot 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 multifruits en quelques secondes.
25. Faire dorer : Le fait de dorer certains ingrédients, comme l'ail et les viandes avant la cuisson, enrichit les plats et rehausse leur saveur finale. Faites dorer les aliments, selon vos goûts, en réglant 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-le 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.
31. Fonction Ragoût (A) : obtenez des résultats traditionnels grâce à ce mode qui alterne entre différentes vitesses pour obtenir les meilleurs résultats.
32. Fonction Pizza (B) : avec cette fonction vous pourrez obtenir une pâte avec une finition professionnelle, il suffit d'introduire les ingrédients dans le bol et Mambo fera le reste.
33. Fonction Smoothie-Maker (C) : obtenez des smoothies maison facilement. Introduisez les ingrédients dans le bol et Mambo fera le reste.
34. Fonction Chopper (D) : hachez facilement des légumes, de la viande, des épices et pilez même de la glace en quelques secondes.
35. Fonction Auto-Cleaning (E) : avec la fonction d'auto-nettoyage, nettoyer le Mambo sera plus facile que jamais.
36. Fonction ScreenBlock : si vous souhaitez verrouiller les fonctions de l'écran, appuyez sur l'icône du verrou qui se trouve sur la partie supérieure gauche de l'écran principal. Pour déverrouiller, en touchant l'écran ou en appuyant sur le sélecteur, une icône s'allumera et vous pourrez faire glisser l'écran pour déverrouiller.
37. Fonction Chronomètre : utilisez cette fonction si vous souhaitez programmer un compte à rebours sans régler la température ou la vitesse du robot (pour laisser les aliments fermenter, refroidir ou reposer selon la recette).

5. FONCTIONNEMENT

1. Panneau de contrôle. Img. 13
2. Minuterie
3. Vitesse
4. Température
5. Puissance calorifique

6. Wi-Fi
7. Turbo et fonctions prédéterminées A, B, C, D, E
8. Balance
9. Démarrage/Pause/Sélecteur
10. Réglages
11. Cuisson manuelle
12. Recettes guidées

Démarrage/Pause/Sélecteur

- Branchez l'appareil sur une prise de courant et appuyez sur le bouton marche pour allumer Mambo.
- Une fois allumé et après avoir entré les paramètres souhaités, appuyez sur ce bouton pour démarrer votre robot de cuisine Mambo.
- En appuyant sur ce bouton pendant le processus de cuisson, le robot de cuisine s'arrêtera et se mettra en mode veille (vous pourrez ouvrir le couvercle, retirer le bol, etc., mais vous devez le remettre en place avant de cuisiner à nouveau). Si vous appuyez à nouveau dessus, il redémarrera.
- Si vous ne saisissez aucun paramètre, votre robot Mambo passera en mode veille après 10 minutes d'inactivité.
- Il s'agit également d'un sélecteur qui permet de régler la minuterie, la vitesse, la température et la puissance calorifique. Pour ce faire, vous devez d'abord sélectionner le réglage que vous souhaitez modifier et tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens inverse pour diminuer.
- Vous pouvez sélectionner les fonctions préconfigurées en appuyant sur l'icône Turbo, en tournant le sélecteur et en appuyant dessus pour confirmer :
- Fonction Ragoût (A) : avec ce mode, le robot de cuisine offre les meilleurs résultats en alternant entre la vitesse 1 et la vitesse 0. Vous pourrez régler la température, la puissance calorifique et le temps selon vos goûts.
- Fonction Pizza (B) : avec cette fonction, le robot de cuisine règle la vitesse optimale pour obtenir un pétrissage parfait. Vous pouvez également régler la le temps selon vos goûts.
- Fonction Smoothie-Maker (C) : avec ce mode, le robot de cuisine règle la vitesse optimale pour obtenir les meilleurs résultats. Le réglage par défaut pour cette fonction est de 2 minutes, mais vous pouvez le modifier à votre convenance si vous le souhaitez.
- Fonction Chopper (D) : avec ce mode, le robot de cuisine règle automatiquement les différentes vitesses pour obtenir les meilleurs résultats lors du broyage des ingrédients. Le réglage par défaut pour cette fonction est de 2 minutes, mais vous pouvez le modifier à votre convenance si vous le souhaitez.
- Fonction Auto-Cleaning (E) : avec ce mode, le robot de cuisine chauffe l'eau jusqu'à 70 degrés, puis effectue deux cycles de nettoyage.

Avertissement

- Après quelques minutes, le robot de cuisine se mettra en mode veille. Pour le redémarrer, appuyez sur le bouton de démarrage.
- Une fois le réglage confirmé, il faudra quelques secondes pour que le robot de cuisine Mambo commence à fonctionner. La même chose se produit lorsque vous mettez en pause ou terminez une fonction : il vous faudra quelques secondes avant de pouvoir déverrouiller le système et ouvrir le couvercle et/ou retirer le bol du robot.

Minuterie

- L'écran TFT affiche l'indicateur de temps (heures : minutes : secondes).
- Appuyez sur les heures/minutes/secondes en fonction du temps que vous souhaitez régler et les chiffres des heures/minutes/secondes commenceront à clignoter ; tournez le sélecteur pour régler le temps souhaité.
- Si vous appuyez sur la minuterie pendant le processus de cuisson, le robot de cuisine démarrera le compte à rebours.
- À la fin du compte à rebours, le robot de cuisine bipera.

Vitesse

- Appuyez sur ce bouton en mode veille ou pendant le processus de cuisson, le robot de cuisine entrera dans le mode pour régler la vitesse. L'indicateur sur l'écran TFT clignotera, puis vous pourrez régler la vitesse. Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et sélectionnez la vitesse souhaitée.
- La plage de vitesse est comprise entre le niveau 0 et 10.
- Si la minuterie n'a pas été configurée, le robot de cuisine fonctionnera avec les temps préconfigurés :
- Réchauffer (sans battre) : 12 heures maximum.
- Battre (vitesse 1-4) : 1 heure maximum.
- Battre (vitesse 5-10) : 5 minutes maximum
- Il y a un transfert de vitesse dans la structure, il est donc normal d'entendre un petit bruit avant que le moteur ne commence à fonctionner et lors du changement entre les vitesses 5 et 6.

Température

- Appuyez sur ce bouton en mode veille ou pendant le processus de chauffage, le robot de cuisine entrera dans le mode pour régler la température. L'indicateur sur l'écran TFT clignotera, puis la température sera réglable. Tournez le sélecteur pour sélectionner la température souhaitée.
- Intervalle de température : 37-120°C.

Puissance calorifique

Appuyez sur ce bouton en mode veille ou pendant le processus de chauffage, le robot de

cuisine entrera dans le mode pour régler la température. L'indicateur sur l'écran TFT clignotera, puis vous pourrez régler la puissance calorifique. Tournez le sélecteur pour sélectionner la puissance calorifique souhaitée.

La plage de puissance calorifique est comprise entre les niveaux 1 et 10.

Le robot de cuisine ne fonctionnera pas si la puissance calorifique est sélectionnée mais que la température ne l'est pas. Il est recommandé de suivre les paramètres par défaut pour choisir les différents niveaux de température.

ScreenBlock

Pour activer le ScreenBlock (sécurité enfants) : si vous souhaitez verrouiller les fonctions de l'écran, vous devrez le faire depuis l'icône du verrou qui se trouve sur la partie supérieure gauche de l'écran principal. En appuyant dessus, une fenêtre pop-up apparaîtra pour vous demander si vous voulez verrouiller l'écran. Si vous voulez verrouiller l'écran, appuyez sur « OK » et l'écran s'éteindra. Pour le déverrouiller, en touchant l'écran ou en appuyant sur le sélecteur, une icône indiquant « Faire glisser vers le haut pour déverrouiller » (similaire au fonctionnement des appareils mobiles) s'allumera et vous pourrez glisser vers le haut de l'écran pour déverrouiller.

Minuterie

Pour lancer la fonction de chronomètre, allez sur l'écran de cuisson manuelle et appuyez sur l'icône du chronomètre, entrez la valeur souhaitée et laissez les paramètres de vitesse, de température et de puissance calorifique à « 0 » et appuyez sur le sélecteur pour confirmer. Une fenêtre pop-up apparaîtra pour nous avertir que ces valeurs sont à « 0 », si vous souhaitez continuer, confirmez cet avertissement et le compte à rebours commencera.

Balance

- La balance peut vous aider à contrôler la quantité d'ingrédients de manière plus pratique.
- L'écran TFT affichera : « 0000 ». Vous pouvez ajouter des ingrédients en fonction de vos besoins.
- Le poids maximal est de 5000 g.

Avertissement

Pour utiliser la balance, il est nécessaire de déverrouiller le couvercle du bol.

Turbo

- Appuyez sur ce bouton en mode veille pour activer les fonctions préconfigurées ou pour activer le mode Turbo.
- Les fonctions préconfigurées vont de la lettre A à la lettre E.

Avertissement

- La durée maximale de la fonction Turbo est de 5 secondes.

FRANÇAIS

- N'utilisez pas cette fonction avec la cuillère MamboMix ou l'accessoire papillon.

Wi-Fi

- Les robots de cuisine Mambo Touch et Mambo Touch Habana disposent d'une application pour téléphones portables avec connexion via Wi-Fi qui permet d'avoir un contrôle total lors du processus de cuisson.
- Consultez le guide de connexion et le fonctionnement de l'application à l'aide du code QR suivant :



Avertissements

- N'essayez pas d'ouvrir le couvercle lorsque les lames sont en fonctionnement, le contenu du bol pourrait être éjecté vers l'extérieur.
- Le robot de cuisine est doté d'un mécanisme de sécurité qui empêche l'ouverture du couvercle ou le retrait du bol lorsque le moteur est en fonctionnement. Après avoir utilisé la fonction Broyer, attendez au moins 10 secondes avant d'ouvrir le couvercle.
- Lorsque vous utilisez le robot de cuisine avec une vitesse supérieure à 6 et une température supérieure à 60 °C, 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 1,8 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.

Recettes guidées

Cette icône se trouve sur la partie supérieure gauche. Sur cet écran, vous pouvez rechercher une recette pour la réaliser étape par étape, ajouter les recettes que vous aimez le plus à la section Favoris et les télécharger afin de pouvoir continuer à cuisiner étape par étape avec les recettes lorsque vous ne disposez pas d'une connexion Wi-Fi.

Pour faire une recette guidée pas à pas, sélectionnez une recette, appuyez dessus et vous verrez les ingrédients et les étapes à suivre. Appuyez sur « cuisiner » pour réaliser la recette étape par étape. Si vous souhaitez sauter une étape ou revenir en arrière pour vérifier que tous les ingrédients ont été ajoutés, vous pouvez le faire à l'aide des icônes « Fait » et « Sauter ».

Si vous souhaitez interrompre la recette avant qu'elle ne soit terminée, appuyez sur l'icône de fin qui se trouve sur la partie supérieure droite.

Après avoir terminé la recette, vous pouvez ajouter vos propres Notes dans la recette et l'évaluer.

Avertissements

Pour la cuisson guidée et manuelle, il n'est pas nécessaire de rester sur l'écran indiqué. Vous pouvez vous déplacer entre les différents écrans du robot et la cuisson s'affichera dans une fenêtre minimisée afin que vous sachiez à tout moment comment se déroule le processus de cuisson.

Pour télécharger une recette, appuyez sur l'icône de la flèche vers le bas, la recette sera automatiquement téléchargée et enregistrée.

Réglages

Cette icône se trouve sur la partie supérieure gauche. Ici, vous pourrez connecter ou déconnecter l'appareil du réseau Wi-Fi, gérer les données de l'utilisateur, gérer le stockage des recettes, configurer la langue et mettre à jour votre robot.

Connecter l'appareil au réseau Wi-Fi

Si votre robot n'est pas connecté à Internet, appuyez sur « Mambo » et vous serez redirigé vers l'écran pour sélectionner le réseau Wi-Fi souhaité, entrez le mot de passe et attendez que le message « Connecté » apparaisse.

Gestion de l'utilisateur

Dans cette section, vous pourrez changer votre mot de passe d'utilisateur et vous déconnecter. Si vous ne vous êtes pas encore connecté, l'écran affichera « Se connecter ».

Stockage

Dans « Stockage », les recettes que vous téléchargez sont enregistrées. Vous pouvez également voir l'espace de stockage disponible. Appuyez sur « Gérer stockage » si vous voulez voir les recettes que vous avez téléchargées ou si vous souhaitez en supprimer une.

Langue

Dans cette option, vous pourrez sélectionner la langue souhaitée. Après avoir sélectionné la langue, l'appareil redémarrera automatiquement.

Vitesse et capacité recommandées pour chaque accessoire

Accessoire	Image	Fonction	Vitesse	Capacité	Temps de fonctionnement
Lames multifonction en acier inoxydable		Couper (+)	5	1,8 L maximum, la taille des aliments doit être d'1 à 2 cm avant d'utiliser cette fonction.	1 minute.
		Couper (++)	10	1,8 L maximum.	1 minute.
Cuillère MamboMix		Pétrir des pâtes à pain, des pâtes à pizza, etc.	2-3	800 g de pâte maximum	5-20 minutes
		Pétrir la pâte pour spaghettis	3	600 g de pâte maximum	3 min
Accessoire papillon		Mélanger	1-3	2 L max.	30 minutes
		Monter les blancs d'œuf ou la crème	4	2 L max.	10 minutes
Cuit-vapeur		Légumes à la vapeur	N/A	3,5 L max.	15 min
		Viande à la vapeur	N/A	3,5 L max.	20 - 30 minutes

Avertissement

Ne placez pas et n'utilisez pas la cuillère MamboMix et le panier en même temps.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le bol en acier inoxydable convient pour un nettoyage au lave-vaisselle. Pour le laver au lave-vaisselle, retirez les lames ou la cuillère MamboMix ainsi que leur support.
- Éteignez le robot de cuisine, 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 les lames, l'accessoire papillon, la cuillère MamboMix, le support des lames et de la cuillère MamboMix, le bol Habana Easy (modèle Mambo Touch avec bol Habana) et les autres accessoires avec de l'eau tiède et du savon après utilisation. 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 le bon fonctionnement du robot de cuisine, vérifiez et nettoyez après chaque utilisation la partie inférieure démontable du bol. Nettoyez-la avec un chiffon doux et humide puis séchez-la complètement avant de l'utiliser à nouveau.
- Si le robot de cuisine 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.

7. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Code d'avertissement	Description	Cause possible	Possible solution
Avertissement A1	Système de verrouillage.	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.
Avertissement A2	Bol mal placé.	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.

FRANÇAIS

Avertissement A3	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 de cuisine en fonctionnement.
Avertissement A4	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 A5	La température du moteur est trop élevée.	Le robot de cuisine a fonctionné avec trop de quantité de nourriture pendant trop longtemps.	Arrêtez d'utiliser le robot de cuisine et laissez-le refroidir avant de le remettre en fonctionnement.
Avertissement A7	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 replacez le bol. Redémarrez le robot de cuisine.
Avertissement A8	Lecture erronée du capteur NTC.	Le capteur de température ne fonctionne pas correctement.	Veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
Avertissement A12	Dépassement du poids maximal.	La valeur de mesure maximale a été dépassée.	Retirez le poids de la balance jusqu'à une valeur inférieure à 4.999 g.
Avertissement A13	Erreur lors du calibrage.	Le calibrage de la balance a échoué.	Répétez le processus. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

	Bol bloqué.	Le système d'extraction du bol ne fonctionne pas.	Redémarrez le robot de cuisine et attendez quelques secondes. Si le problème persiste, un levier pour l'extraire manuellement se trouve en bas de l'unité principale. Tirez ce levier pour libérer mécanisme de blocage du bol.
--	-------------	---	---

8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

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

Le respect des directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

9. COPYRIGHT

Les droits de propriété intellectuelle des textes 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.

10. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

CE Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que ces deux robots de cuisine, modèle A90_EU01_120290 Mambo Touch avec bol Habana Pro sont conformes à la directive 2014/53/UE sur les équipements radioélectriques.

Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE peut être consulté sur le site web suivant :

<https://www.storececotec.fr/fr/information/declaration-of-conformity>

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Hauptteil
2. Krug aus Edelstahl
3. Krugdeckel
4. Messbecher
5. Hauptgehäuse des Dampfgarers
6. Schale des Dampfgarers
7. Deckel des Dampfgarers
8. Gareinsatz
9. Rühraufsatz
10. Spatel
11. MamboMix Löffel
12. Mixmesser
13. Zubehörhalter
14. Dichtungsring
15. Ein-/Aus Taste
16. Haltevorrichtung

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieser Küchenroboter ist so verpackt, dass er beim Transport geschützt ist. Wir empfehlen Ihnen, den Originalkarton und die andere Verpackung an einem sicheren Ort aufzubewahren. Dies hilft Ihnen, Schäden an dem Küchenroboter zu vermeiden, wenn Sie ihn in Zukunft transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien entsprechend recycelt werden.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Verpackungsinhalt

- Mambo Touch Küchenroboter
- Krug aus Edelstahl
- Krug Habana Easy (nur beim Modell Mambo Touch mit Habana-Krug)
- Mixmesser
- MamboMix Löffel
- Gareinsatz

- Rühraufsatz
 - Dampfgarer mit zwei Stufen
 - Teigschaber
 - Diese Bedienungsanleitung
 - App Anweisungen
-
- Reinigen Sie den Krug und das übrige Zubehör gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
 - Stellen Sie den Küchenroboter auf eine stabile, flache Unterlage. Halten Sie einen Mindestabstand von 110 mm zwischen der Steckdose und der Wand, den umliegenden Möbeln und Ihren Küchenroboter ein.
 - Reinigen Sie das Hauptgehäuse mit einem feuchten Tuch und wischen Sie es trocken.

Hinweis

Stellen Sie den Küchenroboter nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

3. BEDIENUNG

Montage des Edelstahlkruges

- Setzen Sie den Krug in den Hauptgehäuse ein und achten Sie darauf, dass die Markierung auf dem Krug mit der Vorderseite des Hauptgehäuse übereinstimmt. Wenn der Krug nicht richtig positioniert ist und Sie versuchen, den Garvorgang zu starten, erscheint auf dem Display die Warnmeldung A2. Abb. 2
- Auf der Seite des Kruges ist das Fassungsvermögen angegeben. Das maximal nutzbare Fassungsvermögen des Kruges beträgt 2,3 L bei Verwendung des Küchenroboters auf Stufe 0 und 1,8 L wenn Sie den Küchenroboter von Stufe 1 bis 10 oder mit einer der Vorkonfigurierten Funktionen verwenden.

Montage des Klappbarem Deckels

- Legen Sie den Deckel auf den Krug, wobei Sie die Markierungen auf dem Krug und dem Deckel aufeinander abstimmen, drücken Sie den Deckel um den Rand des Kruges und drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um den Deckel auf dem Krug zu befestigen. Wenn die Abdeckung bei einer von 0 abweichenden Geschwindigkeit nicht korrekt angebracht ist, erscheint auf dem Display die Warnmeldung A1. Abb. 3
- Wenn Sie den Deckel öffnen, haben Sie die Möglichkeit, ihn in der eingeklappten Position zu belassen. Drehen Sie den Deckel einfach gegen den Uhrzeigersinn, bis er in der Halterung befestigt ist, so können Sie den Deckel öffnen, ohne ihn vollständig entfernen zu müssen. Abb. 4

Montage des Zubehörsalters und Haltevorrichtung

- Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung der Zubehörsalterung ordnungsgemäß installiert ist. Bei der Montage an dem Krug müssen Sie berücksichtigen, dass die Halterung eine bestimmte Position hat, achten Sie darauf, dass es richtig sitzt. Abb. 5
- Halten Sie die Zubehörsalterung fest und montieren Sie sie, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen und darauf achten, dass sie richtig sitzt. Abb. 6
- Installieren Sie die Haltevorrichtung am Unterteil des Kruges und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um den Zubehörsalter am Krug zu befestigen. Abb. 7

Montage der Mixmessers

- Wenn der Zubehörsalter installiert und gesichert ist, setzen Sie den Mixmesser ein und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, indem Sie sie nach unten drücken. Abb. 8 und vergewissern Sie sich, dass sie sich wieder leicht nach oben bewegen und so in ihrem Sicherheitsgehäuse einrasten. Es ist sehr wichtig, dafür zu sorgen, dass sie ordnungsgemäß untergebracht und gesichert sind. Um dies zu überprüfen, dehnen Sie sie, sobald sie angebracht sind, ganz leicht und prüfen Sie, ob sie sich nicht leicht entfernen lassen.
- Um sie zu entfernen, drücken und im Uhrzeigersinn drehen. Der Mixmesser sind sehr scharf, seien Sie beim Umgang mit ihnen äußerst vorsichtig.

Warnungen

- Verwenden Sie ein Tuch, um den Mixmesser-einsatz bevor Sie mit es umgehen abzudecken, um Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie die Haltevorrichtung und den Dichtungsring richtig, um das Verspritzen oder Verschütten von Essen oder Flüssigkeit zu verhindern.

Tipp

Die Einstellung der Geschwindigkeit 1 kann bei der Entfernung des Mixmessers hilfreich sein, bis Sie sich mit dem Entnahmesystem vertraut gemacht haben.

Montage des MamboMix-Löffel

Entfernen Sie den Mixmesser und befestigen Sie den MamboMix auf die gleiche Weise wie der Mixmesser. Er kann für zum Kneten, Rühren und Mischen verwendet werden, ohne die Lebensmittel zu schneiden. Verwenden Sie keine höhere Geschwindigkeit als 3, da dies zu starken Vibrationen in dem Küchenroboter führt und eine Gefahr darstellt. Abb. 9

Warnungen

Es ist möglich, dass Lebensmittel zwischen die Krugewand und den MamboMix-Löffel gelangen. In diesem Fall schaltet sich der Motor des Geräts zum Schutz ab. Benutzen Sie den Teigschaber, um anhaftende Lebensmittel zu umrühren und zu entfernen, damit das Gerät mit dem Garprozess wieder aufnehmen kann.

Monatge Messbecher

- Der Messbecher wird als Zubehör zum Deckel verwendet, um Spritzer zu vermeiden und den Wärmeverlust beim Kochen zu verringern. Darüber hinaus ist er mit einer Messskala in ml versehen.
- Achten Sie beim Einsetzen in den Deckel darauf, dass die Verankerungslaschen richtig in den Deckel passen und im Uhrzeigersinn drehen. Abb. 10

Hinweis

- 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 Deckel, ohne es festzudrehen. So kann der Dampf sicher raus kommen.

Teigschaber

Der Teigschaber ist der einzige Komponent, der zum Umrühren der Lebensmittel in dem Krug verwendet werden muss.

Nicht zum Mischen im Krug verwenden, wenn die Mixmesser, der Rühraufsatz oder MamboMix in Betrieb sind.

Hinweis

Nehmen Sie die Lebensmittel nur dann aus dem Krug, wenn der Motor der Küchenroboter stillsteht.

Gareinsatz

Mit dem Gareinsatz können Sie weiche Speisen wie Nudeln oder Pasta kochen und Beilagen wie Reis oder Kartoffeln zubereiten

Monatge Rühraufsatz

- Dieses Zubehörteil wird am oberen Teil der Messerbaugruppe angebracht. Seine Hauptfunktion ist das Schlagen und Aufschlagen von Sahne, Eiweiß oder ähnlichem. Außerdem hilft dieses Zubehörteil, die Lebensmittel zu mischen, ohne dass sie von den Mixmessern zerschnitten werden, und Klumpen zu zerkleinern.
- Installieren Sie den Rühraufsatz an dem Mixmesser-einsatz, 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 leicht entfernen lässt. Abb. 11

Hinweis

- Nehmen Sie der Küchenroboter nicht in Betrieb, wenn das Zubehör nicht sicher befestigt ist.

DEUTSCH

- Nicht bei höheren Geschwindigkeiten als 4 verwenden.
- Den Rühraufsatz nicht gleichzeitig mit dem Teigschaber verwenden.
- Gießen Sie keine Lebensmittel in das Innere des Kruges während des Betriebs dieses Zubehörs, um Schäden oder Verstopfungen zu vermeiden.

Montage des Dampfgarers

- Der Dampfgarer besteht aus 3 Teilen: Dampfgarergehäuse, Dampfgarerschale und Dampfgarerdeckel.
- Geben Sie die zu garenden Zutaten in den Dampfgarer, setzen Sie den Deckel auf und setzen Sie den Dampfgarer richtig in den Krug ein.
- Wenn Sie den Dampfgarer auf dem Krug mit dem Deckel stellen, achten Sie darauf, dass Sie den Messbecher, falls vorhanden, abnehmen und ihn richtig aufsetzen.
- Sie können den Dampfgarer auch ohne den Deckel des Kruges verwenden, solange Sie auf Geschwindigkeit 0 garen, um den Dampf besser zu optimieren und Ihre Garergebnisse zu verbessern. Abb. 12

Hinweis

- Um Verbrennungen zu vermeiden, fassen Sie den Dampfgarer nicht an und stellen Sie ihm nicht zu nah dran.
- Decken Sie die Löcher des Dampfgarers nicht mit einem Tuch oder anderen Gegenständen 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.

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 Cremes. Zerkleinert heiß oder kalt Lebensmittel und passt die Geschwindigkeit und Temperatur je nach dem Lebensmittel.
4. Zerpressen: Ein Perfektes zepressen in alle Rezepte. Kaffee, Samen, Reis und Nüsse schnell zerpressen. 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 perfekten Ergebnissen.
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 Kochtopf 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, Nudelsalate, 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 den Küchenroboter 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 Kochtopf bei 50 °C mit Geschwindigkeit 0 überlassen.
21. Wasserbad: Erreicht die gewünschte Zeit beim Zubereiten in Puddings und zarten Gemüse. Zum Garen im Wasserbad den Krug mit 2 Litern Wasser füllen, den Küchenroboter ohne Geschwindigkeit, auf 120° C und Heizstufe 10 einstellen. Wenn das Wasser kocht, den Herd auf 9 stellen und die Kuchenform so weit hineinstellen, dass der Boden mit dem Wasser in Berührung kommt.
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 bestimmter Zutaten wie Knoblauch und Fleisch vor dem Kochen bereichert die Gerichte und verbessert ihren endgültigen Geschmack. Bräuen Sie die Lebensmittel je nach Wärmeleistung und Zeit an.
26. Aufwärmen: Mambo ermöglicht das Aufwärmen von Gerichte, die schon gekocht sind. Wenn er kalt, vom Vortag oder gefroren ist, erhitzen Sie ihn auf 87 °C und Heizstufe 7, und er ist in wenigen Minuten fertig.
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.
31. Schmorfunktion (A): Erzielen Sie traditionelle Ergebnisse dank der Schmorfunktion, die zwischen verschiedenen Geschwindigkeiten wechselt, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
32. Pizza Funktion (B): Für einen Teig mit professionellem Ergebnis, geben Sie einfach die Zutaten in den Krug und Mambo erledigt den Rest.
33. Smoothie-Maker Funktion (C): Erreicht handgemachte Joghurts ganz einfach, man muss die Zutaten einfach in den Krug geben und Mambo macht den Rest.
34. Chopper Funktion (D): Bequemes Zerkleinern von Gemüse, Fleisch, Gewürzen oder Eis in Sekundenschnelle mit besten Ergebnissen.
35. Auto-Cleaning Funktion (E): Mit der Selbstreinigungsfunktion wird die Reinigung des Mambo so einfach wie nie zuvor.
36. ScreenBlock Funktion: Wenn Sie die Bildschirmfunktionen sperren möchten, drücken Sie auf das Vorhängeschloss-Symbol oben links auf dem Hauptbildschirm. Zum Entsperren berühren Sie den Bildschirm oder drücken die Auswahl Taste, woraufhin ein Symbol aufleuchtet und Sie zum Entsperren über den Bildschirm wischen können.
37. Stoppuhr-Funktion: Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie einen Countdown programmieren möchten, ohne die Temperatur oder Geschwindigkeit an der Küchenmaschine einzustellen (um die Lebensmittel je nach Rezept gären, abkühlen oder ruhen zu lassen).

5. BEDIENUNG

1. Bedienfeld. Abb. 13
2. Timer
3. Geschwindigkeit
4. Temperatur
5. Heizleistung
6. Wi-Fi
7. Turbo und Voreingestellte Funktionen A, B, C, D, E
8. Waage
9. Start/Pause/Wahlschalter
10. Einstellungen
11. Manuelles Kochen
12. Geführte Rezepte

Start/Pause/Wahlschalter

- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie den Mambo mit dem Netzschalter ein.
- Nach dem Anschluss und der Eingabe der gewünschten Arbeitsparameter drücken Sie diese Taste, um Ihrem Mambo Küchenroboter zu starten.
- Wenn Sie diese Taste während des Kochvorgangs drücken, wird der Küchenroboter angehalten und in den Standby-Modus geschaltet (Sie können den Deckel öffnen, den Krug herausnehmen usw., müssen ihn aber vor dem nächsten Kochvorgang wieder richtig abstellen). Wird sie erneut gedrückt, startet sie erneut.
- Wenn keine Betriebsparameter eingegeben werden, schaltet Ihren Mambo Küchenroboter nach 10 Minuten Inaktivität in den Standby-Modus.
- Es handelt sich auch um einen Wahlschalter für **Timer**, Geschwindigkeit, Temperatur und Heizstufe einzustellen. Dazu müssen Sie zunächst die gewünschte Einstellung auswählen und den Wahlschalters im Uhrzeigersinn drehen, um sie zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern.
- Die Vorkonfigurierte Funktionen werden über das Turbo-Symbol ausgewählt, indem man den Drehknopf zur Auswahl dreht und zur Bestätigung drückt:
- Eintopf-Funktion (A): In diesem Modus bietet der Küchenroboter die besten Garergebnisse, indem sie zwischen den Geschwindigkeiten 1 und 0 wechselt; außerdem können Sie die Temperatur, die Heizleistung und die Zeit nach Ihren Wünschen einstellen.
- Pizza Funktion (B): In diesem Modus stellt der Küchenroboter die optimale Geschwindigkeit für das beste Kneten ein und Sie können auch die Zeit nach Ihrem Geschmack einstellen.
- Smoothie-Maker Funktion (C): In diesem Modus stellt der Küchenroboter die optimale Geschwindigkeit für die besten Ergebnisse ein. Die Standardeinstellung ist 2 Minuten Programmzeit, aber Sie können sie nach Wunsch ändern.
- Chopper Funktion (D): In diesem Modus stellt der Küchenroboter automatisch verschiedene

DEUTSCH

und optimale Geschwindigkeiten ein, um die besten Ergebnisse beim Zerkleinern Ihrer Zutaten zu erzielen. Die Standardeinstellung ist 2 Minuten Programmzeit, aber Sie können sie nach Wunsch ändern.

- Auto-Cleaning-Funktion (E): In diesem Modus erhitzt der Küchenroboter das Wasser auf 70 Grad und führt dann zwei Reinigungszyklen durch.

Hinweis

- Nach ein paar Minuten schaltet der Küchenroboter in den Standby-Modus. Um ihn wieder zu starten, drücken Sie die Starttaste.
- Sobald Sie die Einstellung bestätigt haben, dauert es einige Sekunden, bis der Mambo-Küchenroboter zu arbeiten beginnt. Dasselbe geschieht, wenn Sie eine Funktion unterbrechen oder beenden: Es dauert einige Sekunden, bis Sie das System entriegeln und den Deckel öffnen und/oder der Krug aus dem Roboter nehmen können.

Timer

- Das TFT-Display zeigt die Uhrzeit an (Stunden: Minuten: Sekunden).
- Drücken Sie auf die Stunden/Minuten/Sekunden, die Sie einstellen möchten, und die Anzeige beginnt zu blinken; drehen Sie den Wahlschalter, um die gewünschte Zeit einzustellen.
- Wenn Sie den Timer während des Kochvorgangs drücken, startet der Küchenroboter direkt den Countdown.
- Am Ende des Countdowns piept der Küchenroboter.

Geschwindigkeit

- Wenn Sie diese Taste im Standby-Modus oder während des Betriebs drücken, wechselt das Gerät in den Geschwindigkeitseinstellungsmodus. Das Signal auf dem TFT-Display blinkt, dann ist die Geschwindigkeit einstellbar. Drehen Sie den Wählschalter im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Geschwindigkeit zu wählen.
- Der Geschwindigkeitsbereich reicht von Stufe 0 bis 10.
- Wenn der Timer nicht eingestellt ist, arbeitet der Küchenroboter mit den voreingestellten Zeiten:
- Aufwärmen (ohne zu Schlagen): maximal 12 Stunden.
- Schlagen (Geschwindigkeit 1-4) maximal 1 Stunde.
- Schlagen (Geschwindigkeit 5-10) maximal 5 Minuten
- Es gibt eine Geschwindigkeitsübertragung in der Struktur, daher ist es normal, ein kleines Geräusch zu hören, bevor der Motor anspringt und beim Schalten zwischen den Stufen 5 und 6.

Temperatur

- Wenn Sie diese Taste im Standby-Modus oder während des Heizvorgangs drücken, wechselt das Gerät in den Temperatureinstellungsmodus. Das Signal auf dem TFT-Display

blinkt, dann ist die Temperatur einstellbar. Drehen Sie den Wahlschalter, um die gewünschte Temperatur zu wählen.

- Temperaturbereich: 37-120°C.

Wärmeleistung

Wenn Sie diese Taste im Standby-Modus oder während des Heizvorgangs drücken, wechselt das Gerät in den Temperatureinstellungsmodus. Die Anzeige auf dem TFT-Display blinkt, dann ist die Heizstufe einstellbar. Drehen Sie den Wahlschalter, um die gewünschte Heizstufe zu wählen.

Die Heizleistung reicht von Stufe 1 bis 10.

Sie funktioniert nicht, wenn die Heizstufe, aber nicht die Temperatur ausgewählt ist. Es wird empfohlen, bei der Auswahl der verschiedenen Temperaturstufen die Standardeinstellungen zu verwenden.

ScreenBlock

So aktivieren Sie die ScreenBlock-Funktion (Kindersicherung): Wenn Sie die Bildschirmfunktionen sperren möchten, müssen Sie dies über das Vorhängeschloss-Symbol oben links auf dem Hauptbildschirm tun. Wenn Sie die Taste drücken, erscheint ein POP UP mit der Frage, ob Sie den Bildschirm sperren möchten. Wenn Sie das Gerät sperren möchten, drücken Sie auf „OK“, und der Bildschirm schaltet sich aus. Zum Entsperren berühren Sie den Bildschirm oder drücken Sie die Auswahl Taste, woraufhin ein Symbol mit der Bedeutung „Zum Entsperren nach oben Wischen“ aufleuchtet (ähnlich wie bei Mobilgeräten), und Sie können auf dem Bildschirm nach oben Wischen, um zu entsperren.

Stoppuhr

Um die Timerfunktion zu starten, gehen Sie zum Bildschirm „Manuelles Kochen“ und drücken Sie das Timer-Symbol, geben Sie den gewünschten Wert ein und lassen Sie die Parameter Geschwindigkeit, Temperatur und Heizleistung auf „0“ und drücken Sie die Auswahl Taste zur Bestätigung. Es erscheint ein POP UP mit der Warnung, dass diese Werte bei „0“ liegen. Wenn wir fortfahren möchten, bestätigen wir diese Warnung und der Countdown beginnt.

Waage

- Mit der elektronischen Waage können Sie die Menge der Zutaten besser kontrollieren.
- Der TFT-Display zeigt 0000 an. Sie können die Zutaten je nach Bedarf hinzufügen.
- Das Höchstgewicht beträgt 5000 g.

Hinweis

Um die Waage zu benutzen, muss der Deckel der Krug entriegelt werden.

Turbo

- Drücken Sie diese Taste im Standby-Modus, um voreingestellte Funktionen oder den Turbomodus zu aktivieren.

DEUTSCH

- Die vorkonfigurierten Funktionen reichen von A bis E.

Hinweis

- Die maximale Dauer der Turbofunktion beträgt 5 Sekunden.
- Verwenden Sie diese Funktion nicht mit dem MamboMix-Zubehör oder dem Rühraufsatz.

Wi-Fi

- Die Küchenroboter Mambo Touch und Mambo Touch Habana sind mit einer Anwendung für Mobilgeräte ausgestattet, die sich über ein Wi-Fi-Netzwerk verbindet und die volle Kontrolle über den Kochvorgang ermöglicht.
- Scannen Sie den folgenden QR-Code, um die Anleitung zur Kopplung und Bedienung der App aufzurufen.



Warnungen

- Versuchen Sie niemals den Deckel zu öffnen, während die Mixmesser in Betrieb sind, der Inhalt des Kruges könnte herausgeschleudert werden.
- Der Küchenroboter ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet, der verhindert, dass der Deckel geöffnet oder der Behälter abgenommen werden kann, während der Motor läuft. Wenn Sie mit dem Zerkleinern fertig sind, warten Sie mindestens 10 Sekunden, bevor Sie den Deckel öffnen.
- Wenn Sie den Küchenroboter mit einer Geschwindigkeit von mehr als Stufe 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 1,8 Litern übertrieben.
- Bei Verwendung von Temperaturfunktionen darf der Messbecher nicht blockiert werden, um den Dampfauslass zu erleichtern.

Geführte Rezepte

Auf diesem Bildschirm können Sie nach einem Rezept suchen, um es Schritt für Schritt zuzubereiten, die Rezepte, die Ihnen am besten gefallen, zu den Favoriten hinzufügen und sie herunterladen, damit Sie Schritt für Schritt mit den Rezepten weiterkochen können, auch wenn Sie keine Wi-Fi-Verbindung haben.

Um ein Rezept mit Schritt-für-Schritt-Anleitung zu erstellen, wählen Sie ein Rezept aus, klicken Sie es an und Sie sehen die Zutaten und die zu befolgenden Schritte. Drücken Sie auf „Kochen“, um den Schritt-für-Schritt-Vorgang zu starten. Wenn Sie einen Schritt überspringen oder zurückgehen möchten, um zu überprüfen, ob alle Zutaten eingegeben wurden, können Sie dies mit Hilfe der Symbole „Fertig“ und „Überspringen“ tun.

Wenn Sie das Rezept unterbrechen möchten, bevor es fertig ist, klicken Sie auf das Ende-Symbol oben rechts.

Nach der Fertigstellung des Rezepts können Sie Ihre eigenen Notizen zum Rezept hinzufügen und es bewerten.

Warnungen

Sowohl beim geführten als auch beim manuellen Garen ist es nicht notwendig, auf dem angezeigten Bildschirm zu bleiben. Sie können zwischen den verschiedenen Bildschirmen des Roboters hin- und herwechseln und der Kochvorgang wird in einem minimierten Fenster angezeigt, so dass Sie immer wissen, wie der Kochvorgang verläuft.

Um ein Rezept herunterzuladen, klicken Sie auf das Pfeil-nach-unten-Symbol. Das Rezept wird dann automatisch heruntergeladen und gespeichert.

Einstellungen

Dieses Symbol befindet sich oben links. Auf diesem Bildschirm können Sie das Gerät mit dem Wi-Fi-Netz verbinden/entkoppeln, die Benutzerdaten verwalten, die Sprache konfigurieren, den Rezeptspeicher verwalten und Ihren Roboter aktualisieren.

Mit Wi-Fi-Netzwerk verbinden

Wenn Ihr Roboter nicht mit dem Internet verbunden ist, klicken Sie auf „Mambo“ und Sie werden zum Bildschirm weitergeleitet, um das gewünschte Wi-Fi-Netzwerk auszuwählen, das Passwort einzugeben und auf die Meldung „verbunden“ zu warten.

Benutzerverwaltung

In diesem Bereich können Sie Ihr Benutzerpasswort ändern und sich ausloggen. Wenn Sie sich noch nicht angemeldet haben, sehen Sie: „Einloggen“.

Lagerung

Hier werden die heruntergeladenen Rezepte gespeichert, und Sie können den verfügbaren Speicherplatz sehen. Klicken Sie auf „Speicherplatz verwalten“, wenn Sie sehen möchten, welche Rezepte Sie heruntergeladen haben oder wenn Sie ein Rezept löschen möchten.

Sprache

In diesem Bereich können Sie die Sprache Ihrer Wahl auswählen. Nach der Auswahl der Sprache wird das Gerät automatisch neu gestartet.

Empfohlene Geschwindigkeit und Fassungsvermögen für jedes Zubehör

Ersatzteil	Bild	Funktion	Geschwindigkeit	Fassungsvermögen	Betriebszeit
Multi-funktionale Mixxmesser aus Edelstahl		Schneiden (+)	5	1,8 L maximal, Die Größe der Lebensmittel muss vor dem Betrieb 1-2 cm betragen	1 Minute.
		Schneiden (++)	10	1,8 L maximal,	1 Minute.
MamboMix Löffel		Pizzateig, Brotteig, u.s.w. Kneten	2-3	Maximal 800 g Teig	5-20 Minuten
		Teig kneten für Spaghettis	3	Maximal 600 g Teig	3 Minuten
Rühraufsatz		Vermischen,	1-3	2 L Max	30 Minuten
		Sahne oder Eier Schlagen b.z.w. Steif Schlagen	4	2 L Max	10 Minuten kochen lassen
Dampgarer		Gedünstetes Gemüse	N/A	3,5 L Max	15 Minuten
		Gedämpftes Fleisch	N/A	3,5 L Max	20-30 Minuten

Hinweis

Setzen Sie den MamboMix-Löffel und den Korb nicht gleichzeitig zusammen und verwenden Sie beide nicht gleichzeitig.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

- Der Krug ist spülmaschinengeeignet. Zum Spülen in der Spülmaschine nehmen Sie die Mixmesser oder den MamboMix-Löffel sowie den Mix-Messerhalter heraus.
- Schalten Sie den Küchenroboter aus, Ziehen sie es aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen oder reparieren.
- Reinigen Sie den Küchenroboter nach jedes Gebrauch.
- Reinigen Sie den Rühraufsatz, die Mixmesser, MamboMix, den Zubehörhalter, der Habana Easy Krug (nur Mambo Touch mit Habana-Krug) und anderes Zubehör nach dem Gebrauch mit warmes Wasser und Seife. Spülen und trocknen Sie sie gut.
- Reinigen Sie das Hauptgehäuse mit einem feuchteren und saubereren Tuch. Wenn noch essen übrig bleibt, feuchten Sie ein Tuch in warmem Wasser und Seife und wischen Sie es ab. Tauchen Sie niemals das Hauptgehäuse ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Küchenroboters zu gewährleisten und aufrechtzuerhalten, überprüfen und reinigen Sie den abnehmbaren Boden des Kruges nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie dafür ein weiches, feuchtes Tuch und trocknen Sie es völlig danach.
- Falls Sie den Küchenroboter lange nicht mehr verwenden möchten, schalten Sie aus der Steckdose aus und bewahren Sie es trocken und sicher auf.

7. PROBLEMBEHEBUNG

Warnmeldung	Beschreibung	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Code A1	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.

DEUTSCH

Code A2	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 A3	Überschrittener Inhalt.	Zu viel Essen im Krug.	Entfernen Sie einen Teil der Lebensmittel aus dem Krug oder schneiden Sie sie in kleinere Stücke und starten Sie den Küchenroboter erneut.
Code A4	Die Temperatureinstellung 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 A5	Die Temperatur des Motors ist zu hoch.	Der Küchenroboter läuft lange Zeit mit zu vieler Menge von Lebensmittel.	Hören Sie mit den Küchenroboter auf und Lassen Sie ihn abkühlen.
Code A7	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. Starten Sie den Küchenroboter erneut.
Code A8	Falsche Ablesung des NTC-Sensors.	Der Temperatursensor ist defekt.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
Code A12	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 A13	Kalibrierungsfehler.	Die Kalibrierung der Waage ist fehlgeschlagen.	Wiederholen Sie den Vorgang. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst von Cecotec.
	Krug blockiert.	Das System für die Krug-entriegelung funktioniert nicht.	Starten Sie den Küchenroboter neu und warten Sie ein paar Sekunden. Wenn das Problem weiterhin besteht, gibt es einen manuellen Entriegelungshebel an der Unterseite des Hauptgehäuses. Ziehen Sie diesen Hebel, um die Krugverriegelung zu lösen.

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie/Akku gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.

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.

Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

9. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsanleitung liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf ohne die vorherige schriftliche Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. weder ganz noch teilweise vervielfältigt, in einem Abrufsystem gespeichert, übertragen oder in irgendeiner

DEUTSCH

Form (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopieren, Aufzeichnen oder auf ähnliche Weise) verbreitet werden.

10. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

CE Hiermit erklärt Cecotec Innovaciones, dass die beiden Küchenroboter, Modell A90_EU01_120290 Mambo Touch mit Jarra Habana Pro, der Richtlinie 2014/53/EU über Funkanlagen entsprechen.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf der folgenden Website zu finden:

<https://storececotec.de/de/information/declaration-of-conformity>

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Corpo principale
2. Boccale acciaio inossidabile
3. Coperchio del boccale
4. Bicchieri graduato
5. Corpo della vaporiera
6. Vassoio della vaporiera
7. Coperchio della vaporiera
8. Cestello
9. Farfalla
10. Spatola
11. Cucchiaino MamboMix
12. Lama
13. Supporto per accessori
14. Guarnizione
15. Interruttore di accensione/spengimento
16. Staffa di fissaggio

2. PRIMA DELL'USO

- Questo robot da cucina ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Rimuovere il dispositivo dalla scatola e conservare la scatola originale e altri elementi dell'imballaggio in un luogo sicuro. Questo aiuterà a prevenire danni al prodotto nel caso in cui sia necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola

- Robot da cucina Mambo Touch
- Caraffa acciaio inossidabile
- Caraffa Habana Easy (solo modello Mambo Touch con caraffa Habana)
- Lama
- Cucchiaino MamboMix
- Cestello per bollire

ITALIANO

- Farfalla
 - Vaporiera a due livelli
 - Spatola
 - Manuale di istruzioni
 - Manuale della App
-
- Pulire a fondo la caraffa e il resto degli accessori con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva.
 - Collocare il robot su di una superficie piana e stabile. Mantenere una distanza di sicurezza minima di 110 mm tra la presa della corrente e la parete, i mobili circostanti e il robot da cucina.
 - Utilizzare un panno morbido per pulire il corpo principale e asciugarlo.

Avvertenza

Non posizionare il robot da cucina su superfici non resistenti al calore.

3. FUNZIONAMENTO

Montaggio della caraffa in acciaio inox

- Posizionare la caraffa sul corpo principale facendo coincidere il segno sulla caraffa con la parte anteriore del corpo principale, se non è posizionata correttamente e si prova a iniziare la cottura, il display mostra l'avviso A2. Fig. 2
- Ci sono segni di capacità sul lato della caraffa. La capacità massima utilizzabile della brocca è di 2,3 L quando si usa il robot da cucina con velocità 0 e di 1,8 L quando si usa il robot da cucina con una velocità tra 1 e 10 o con una delle funzioni preimpostate.

Montaggio del coperchio sollevabile

- Posizionare il coperchio sulla caraffa facendo corrispondere i segni sulla caraffa e sul coperchio, premere il coperchio intorno al bordo della caraffa e girarlo in senso orario per fissarlo sulla caraffa. Se il coperchio non è montato correttamente quando la velocità è diversa da 0, sul display appare l'avviso A1. Fig. 3
- Quando si apre il coperchio, si ha la possibilità di lasciarlo in posizione sollevata ruotandolo in senso antiorario fino a fissarlo nel supporto, in modo da poter aprirlo senza rimuoverlo completamente. Fig. 4

Montaggio del supporto per accessori e del supporto di fissaggio

- Assicurarsi che il supporto per accessori abbia la guarnizione di tenuta correttamente installata. Quando si installa sulla caraffa bisogna tener conto che il supporto ha una posizione specifica, assicurarsi che si adatti correttamente. Fig. 5
- Tenere e installare il supporto per accessori assicurandosi che sia montato correttamente

e girarlo in senso orario. Fig. 6

- Installare il supporto di fissaggio nella parte inferiore della caraffa e girarlo in senso orario per fissare il supporto per accessori alla caraffa. Fig. 7

Montaggio delle lame

- Una volta che il supporto per accessori è installato e fissato, mettere le lame su di esso e premendo verso il basso, ruotare in senso antiorario. Fig. 8 e assicurarsi che si spostino di nuovo leggermente verso l'alto, inserendosi così nella loro cabina di sicurezza. È molto importante assicurarsi che siano custodite e protette in modo adeguato. Per verificarlo, una volta posizionate, allungare molto delicatamente e verifica che non sia possibile rimuoverle facilmente.
- Per rimuovere le lame, premere verso il basso e girare in senso orario. Le lame sono molto affilate e bisogna fare molta attenzione quando le si maneggia.

Avvertenze

- Utilizzare un panno per coprire le lame prima di maneggiarle per evitare lesioni.
- Collocare correttamente il supporto di fissaggio e la guarnizione sigillante per evitare fuoriuscite di alimenti o liquidi mentre si cucina.

Consiglio

L'impostazione della velocità 1 può aiutare a rimuovere le lame fino a quando non si ha familiarità con il sistema di rimozione.

Montaggio del cucchiaino MamboMix

Rimuovere le lame, fissare il MamboMix nello stesso modo in cui vengono fissate le lame. Può essere usato per impastare, o per mescolare e miscelare senza tagliare gli alimenti. Non usarlo per una velocità superiore a 3, altrimenti causerà un'alta vibrazione nel robot da cucina e potrebbe originale pericoli. Fig. 9

Avvertenze

È possibile che un po' di alimenti finiscano tra la parete della caraffa e il cucchiaino MamboMix, nel caso in cui questo accada, il motore del prodotto smetterà di funzionare come metodo di protezione. Utilizzare la spatola per mescolare e girare gli alimenti ostruiti per fare sì che il robot da cucina possa riprendere il processo di cottura.

Montaggio del misurino

- Il misurino è usato come accessorio del coperchio per evitare schizzi e ridurre la perdita di calore durante la cottura. Inoltre, è segnato con una scala di misure in mL.
- Per posizionarlo nel coperchio, assicurarsi che le linguette di ancoraggio si inseriscano correttamente nel coperchio e girare in senso orario. Fig. 10

Avviso

- Usare il misurino e non altri accessori o oggetti per evitare schizzi e ridurre la perdita di calore della caraffa.
- Se si desidera cucinare con temperatura, collocare il misurino nell'orifizio del coperchio senza fissarlo mediante la rotazione. In questo modo, il vapore potrà uscire in modo sicuro.

Spatola

La spatola è l'unico componente che deve essere usato per mescolare gli alimenti nella caraffa. Non usarla per mescolare nella caraffa quando le lame o l'accessorio a farfalla o il MamboMix stanno funzionando.

Avvertenza

Mescolare gli alimenti nella caraffa solo quando il motore del robot da cucina è fermo.

Cestello

Il cestello permette di cucinare cibi morbidi, come la pasta o i noodles, e di cucinare contorni come il riso o le patate

Montaggio farfalla

- Questo accessorio è installato sulla parte superiore del gruppo lame, la sua funzione principale è quella di montare e sbattere panna, albumi o simili. Inoltre, questo accessorio aiuta a mescolare gli alimenti senza tagliarli con le lame e a sciogliere i grumi.
- Installare la farfalla sul gruppo 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 dovrebbe fare un piccolo 'click', una volta montata, tirarla molto delicatamente e controllare che non possa essere rimossa con facilità. Fig. 11

Avvertenza

- Non mettere il robot da cucina 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 alimenti all'interno della caraffa mentre sta funzionando con questo accessorio per evitare danni o ostruzioni.

Montaggio della vaporiera

- La vaporiera è composta da 3 parti: Corpo della vaporiera, il vassoio della vaporiera e il coperchio della vaporiera.
- Mettere gli ingredienti da cuocere nella vaporiera, mettere il coperchio e inserire correttamente la vaporiera nella caraffa.

- Se si posiziona la vaporiera sulla caraffa con il coperchio, bisogna assicurarsi di rimuovere il misurino, se presente, e montarlo correttamente.
- Si può anche usare la vaporiera senza il coperchio della caraffa, purché si cucini a velocità 0, per ottimizzare meglio il vapore e migliorare i risultati della cottura. Fig. 12

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.

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 anche di preparare la propria farina.
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, pancakes, sbatte uova e molto altro.
8. Montare: monta panna o albumi a neve grazie alla farfalla. È la funzione ideale per essere un autentico pasticcere.
9. Emulsionare: prepara comodamente salse, condimenti e maionese. Basta introdurre gli ingredienti nella caraffa e Mambo si occuperà del resto. Emulsiona in modo omogeneo per dare un tocco speciale 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 una consistenza 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 del tempo. Risultati 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 ideale 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 l'impasto e lo stende in ogni movimento per ottenere il risultato perfetto. Impasti per pane e pizza impeccabili in qualsiasi momento.
17. Bollire: è necessario aggiungere sufficiente acqua per coprire tutti gli ingredienti e programmare a 120 °C di temperatura, a potenza di calore 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, bisogna semplicemente programmare il robot a 45°C per i piatti solidi e 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 permette di ottenere pane e dolci, li fa lievitare velocemente tenendo l'impasto nella caraffa a 50°C con velocità 0.
21. Bagnomaria: raggiunge il punto desiderato in budini o verdure tenere. Per cuocere a bagnomaria, 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 l'acqua bolle, abbassare la temperatura a 9 e inserire lo stampo fino a far toccare la base 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. Rosolare: La rosolatura di alcuni ingredienti, come l'aglio e le carni, prima della cottura, arricchisce i piatti ed esalta il loro sapore finale. Dora gli alimenti secondo le proprie preferenze, regolando la potenza e il tempo.
26. Riscaldare: Mambo consente riscaldare cibo già cotto. Se si è raffreddato, è del giorno prima o è congelato, riscaldare a 87°C di temperatura e potenza di calore 7, in pochi minuti sarà pronto.
27. Yogurtiera: ottieni facilmente yogurt fatti in casa, basta 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, girare quando lo si desidera e provarlo come se si stesse cucinando in una casseruola o padella.
31. Funzione stufato (A): piatti tradizionali grazie alla modalità stufato che alternerà diverse velocità per ottenere i migliori risultati.
32. Funzione Pizza (B): ottiene un impasto con una finitura professionale, basta mettere gli ingredienti nella caraffa e Mambo fa il resto.
33. Funzione Smoothie-Maker (C): ottiene frullati fatti in casa facilmente, basta mettere gli ingredienti nella caraffa e Mambo fa il resto.
34. Funzione Chopper (D): sminuzza comodamente verdura, carne, spezie o ghiaccio in pochi secondi con i migliori risultati.
35. Funzione Auto-Cleaning (E): con la funzione autopulente pulire il Mambo sarà più facile che mai.
36. Funzione ScreenBlock: se si desidera bloccare le funzioni dello schermo, premere l'icona del lucchetto in alto a sinistra della schermata principale. Premendo il pulsante di selezione, un'icona si illuminerà e si potrà scorrere lo schermo per sbloccare.
37. Funzione Cronometro: Utilizzare questa funzione se si desidera programmare un conto alla rovescia senza impostare la temperatura o la velocità del robot da cucina (per lasciare che gli alimenti fermentino, si raffreddino o riposino secondo la ricetta).

5. FUNZIONAMENTO

1. Pannello di controllo. Fig. 13
2. Timer
3. Velocità
4. Temperatura
5. Potenza termica
6. Wi-Fi
7. Turbo e funzioni predefinite A, B, C, D, E
8. Bilancia
9. Avvio/pausa/manopola
10. Impostazioni
11. Cottura manuale
12. Ricette guidate

Avvio/pausa/manopola

- Collegare la spina a una presa di corrente e premere l'interruttore di alimentazione per accendere il Mambo.
- Una volta collegato e dopo aver inserito i parametri di lavoro desiderati, premere questo pulsante per avviare il robot da cucina Mambo.
- Premendo questo pulsante durante il processo di cottura, il robot da cucina si ferma e va in modalità standby (si potrà aprire il coperchio, togliere la caraffa, ecc, ma è necessario rimetterla a posto prima di poter ricominciare a cucinare). Se viene premuto di nuovo, si riavvia.
- Se non vengono impostati parametri, il robot da cucina Mambo passa in modalità standby dopo 10 minuti di inattività.
- C'è anche una manopola per regolare il timer, la velocità, la temperatura e la potenza di calore. Per questo bisogna selezionare in anticipo l'impostazione che si vuole cambiare e girare la manopola in senso orario per aumentarla e in senso antiorario per diminuirla.
- Le funzioni preimpostate si selezionano dall'icona del turbo ruotando la manopola per selezionarle e premendola per confermarle:
- Funzione Stew (A): in questa modalità, il robot da cucina offre i migliori risultati di cottura alternando la velocità 1 e la velocità 0; è inoltre possibile impostare la temperatura, la potenza di calore e il tempo a proprio piacimento.
- Funzione Pizza (B): in questa modalità, il robot da cucina imposta la velocità ottimale per impastare al meglio e si può anche impostare il tempo secondo i propri gusti.
- Funzione Smoothie-Maker (C): in questa modalità il robot da cucina imposta la velocità ottimale per ottenere i migliori risultati di frullato. L'impostazione predefinita è di 2 minuti, ma è possibile cambiarla a proprio piacimento se lo si desidera.
- Funzione Chopper (D): in questa modalità, il robot da cucina imposta automaticamente velocità diverse e ottimali per ottenere i migliori risultati di triturazione ingredienti. L'impostazione predefinita è di 2 minuti, ma è possibile cambiarla a proprio piacimento se lo si desidera.
- Funzione di Auto-Cleaning (E): in questa modalità il robot da cucina scalda l'acqua fino a 70 gradi e poi esegue due cicli di pulizia.

Avvertenza

- Dopo alcuni minuti il robot da cucina andrà in modalità standby. Per riavviarlo di nuovo, premere il pulsante di avvio.
- Una volta che le impostazioni sono state confermate, il robot da cucina Mambo impiegherà alcuni secondi per iniziare a funzionare. Lo stesso accadrà quando si mette in pausa o termina una funzione: ci vorranno alcuni secondi prima di poter sbloccare il sistema e aprire il coperchio e/o rimuovere la caraffa dal robot da cucina.

Timer

- Il display TFT mostra l'indicatore del tempo (ore: minuti: secondi).

- Premere sulle ore/minuti/secondi in base all'ora che si desidera impostare e inizierà a lampeggiare; ruotare la manopola per impostare l'ora desiderata.
- Se si preme il timer durante il processo di cottura, il robot da cucina inizierà direttamente il conto alla rovescia.
- Alla fine del conto alla rovescia, il robot da cucina emetterà alcuni segnali acustici.

Velocità

- Premere questo pulsante in modalità standby o durante il processo, l'apparecchio entrerà nella modalità di impostazione della velocità. Il segnale sul display TFT lampeggerà, la velocità sarà regolabile. Ruotare la manopola in senso orario e selezionare la velocità desiderata.
- La gamma di velocità va dal 1 al 10.
- Se il timer non è stato configurato, il robot da cucina funzionerà con i tempi predefiniti:
- Scaldare (senza sbattere): massimo 12 ore.
- Sbattere (velocità 1-4): massimo 1 ora.
- Sbattere (velocità 5-10): massimo 5 minuti
- C'è un trasferimento di velocità, quindi è normale sentire un piccolo rumore prima che il motore inizi a girare nel cambio tra le velocità 5 e 6.

Temperatura

- Premere questo pulsante in modalità standby o durante il processo di riscaldamento, la macchina entra nella modalità di impostazione della temperatura. Il segnale sul display TFT lampeggerà, la temperatura sarà regolabile. Girare la manopola per selezionare la temperatura desiderata.
- Margine di temperatura: 37-120°C.

Potenza termica

Premere questo pulsante in modalità standby o durante il processo di riscaldamento, l'apparecchio entrerà nella modalità di impostazione della temperatura. Se il segnale sul display TFT lampeggia, la potenza termica potrà regolarsi. Girare la manopola per selezionare la potenza di calore desiderata.

L'intervallo della potenza di calore va da 1 a 10.

Non funziona se la potenza di calore è selezionata ma la temperatura non è selezionata. Si raccomanda di seguire l'impostazione predefinita quando si scelgono diversi livelli di temperatura.

ScreenBlock

Per attivare la funzione ScreenBlock (blocco bambini): se si desidera bloccare le funzioni dello schermo, premere l'icona del lucchetto in alto a sinistra della schermata principale. Premerlo farà apparire un POP UP che chiederà se si desidera bloccare lo schermo. Toccando lo schermo o premendo il pulsante di selezione si accenderà un'icona che indica "Scorri verso l'alto per

ITALIANO

sbloccare" (come con gli smartphone) e sarà possibile scorrere verso l'alto sullo schermo per sbloccare.

Cronómetro

Per avviare la funzione cronometro, accedere alla schermata di cottura manuale e premere l'icona del timer, inserire il valore desiderato e lasciare i parametri di velocità, temperatura e potenza termica a "0". Successivamente, premere il pulsante di selezione per confermare. Apparirà un POP UP avvisando che i valori si trovano a "0"; confermare l'avviso per iniziare il conto alla rovescia.

Bilancia

- La bilancia elettronica può aiutare a controllare la quantità di ingredienti in modo più comodo.
- Il display TFT mostrerà 0000. È possibile aggiungere ingredienti secondo le proprie esigenze.
- Il peso massimo è di 5000 g.

Avvertenza

Per utilizzare la bilancia è necessario sbloccare il coperchio della caraffa.

Turbo

- Premere questo pulsante durante la modalità standby per attivare le funzioni preimpostate o per attivare la modalità turbo.
- Le funzioni preimpostate vanno dalla lettera A alla E.

Avvertenza

- Il tempo massimo della funzione turbo è di 5 secondi.
- Non utilizzare questa funzione con l'accessorio MamboMix o la farfalla.

Wi-Fi

- I robot da cucina Mambo Touch e Mambo Touch Habana sono dotati di una applicazione per dispositivi mobili che si collega mediante Wi-Fi e consente un controllo totale dei processi di cottura.
- Per scoprire la guida al collegamento e il funzionamento dell'applicazione, consultare il seguente codice QR



Avvertenze

- Non provare ad aprire il coperchio mentre le lame sono in funzione, il contenuto della caraffa potrebbe schizzare.
- Il robot da cucina ha un meccanismo di sicurezza che impedisce l'apertura del coperchio o la rimozione della caraffa se il motore è in funzione. Una volta terminato di tritare,

attendere almeno 10 secondi prima di aprire il coperchio.

- Quando si usa il dispositivo a una velocità superiore a 6 e una temperatura superiore a 60 °C, verificare che il misurino sia collocato correttamente, altrimenti il contenuto potrebbe schizzare.
- Non attivare la funzione tritare con liquidi o ingredienti caldi con un volume superiori a 1,8 litri.
- Quando si utilizzano funzioni con temperatura, non bloccare il misurino per favorire la fuoriuscita di vapore.

Ricette guidate

Questa icona si trova in alto a sinistra; in questa schermata è possibile cercare una ricetta per realizzarla passo dopo passo, aggiungere le ricette più gradite alla sezione dei preferiti e scaricarle per poter continuare a cucinare passo dopo passo con le ricette anche quando non si dispone di una connessione Wi-Fi.

Per realizzare una ricetta guidata passo dopo passo, seleziona una ricetta, cliccaci sopra e vedrai gli ingredienti e i passaggi da seguire. Se si desidera saltare un passaggio o tornare indietro per confermare che tutti gli ingredienti sono stati inseriti, è possibile farlo con le icone "fatto" e "salta".

Se si desidera interrompere la ricetta prima di finirla, fare clic sull'icona "Fine" in alto a destra.

Dopo aver finito la ricetta, è possibile aggiungere le proprie note alla ricetta e valutarla.

Avvertenze

Sia nella cottura guidata che in quella manuale, non è necessario rimanere sulla schermata indicata. È possibile spostarsi tra le diverse schermate del robot e la cottura verrà visualizzata in una finestra ridotta al minimo, in modo da poter monitorare costantemente la cottura.

Per scaricare una ricetta, fare clic sull'icona della freccia rivolta verso il basso: la ricetta verrà automaticamente scaricata e salvata.

Impostazioni

Questa icona si trova in alto a sinistra; in questa schermata è possibile collegare/scollegare il dispositivo dalla rete Wi-Fi, gestire i dati utente, configurare la lingua, gestire la memorizzazione delle ricette e aggiornare il robot.

Collegarsi alla rete Wi-Fi

Se il robot non è connesso a Internet, fare clic su "Mambo" e si verrà reindirizzati alla schermata per selezionare la rete Wi-Fi desiderata, inserire la password e attendere che venga visualizzato il messaggio "connesso".

Gestione utenti

In questa sezione è possibile modificare la password utente e uscire.

Se non si è mai effettuato l'accesso, verrà richiesto di effettuare il "log in".

Conservazione

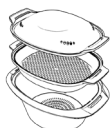
Qui si trovano le ricette scaricate e si può consultare la memoria disponibile. Cliccare su "Gestisci memoria" per vedere quali ricette sono state scaricate o per eliminare una ricetta.

Lingua

In questa sezione è possibile selezionare la lingua desiderata; dopo aver selezionato la lingua, il dispositivo si riavvia automaticamente.

Velocità e capacità consigliate per ogni accessorio

Accessorio	Immagine	Funzione	Velocità	Capacità	Tempo di funzionamento
Lame multifunzione in acciaio inossidabile		Tagliare (+)	5	1,8 L massimo, la dimensione dell'alimento deve essere di 1-2 cm prima dell'uso	1 minuto.
		Tagliare (++)	10	1,8 L massimo,	1 minuto.
Cucchiaino MamboMix		Impastare pane, pizza, ecc...	2-3	800 g di impasto al massimo	5-20 minuti
		Impastare impasto per spaghetti	3	600 g di impasto al massimo	3 minuti

Farfalla		Mescolare	1-3	2 L max.	30 minuti
		Montare albumi o panna	4	2 L max.	10 minuti
Vaporiera		Verdure al vapore	N/A	3,5 L max.	15 minuti
		Carne a vapore	N/A	3,5 L max.	20-30 minuti

Avvertenza

Non montare o utilizzare contemporaneamente il cucchiaino MamboMix e il cestello.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

- La caraffa in acciaio inossidabile è lavabile in lavastoviglie. Per lavare in lavastoviglie, rimuovere le lame o il cucchiaino MamboMix e il supporto per accessori.
- Spegnerne il robot da cucina e scollegarlo dalla presa della corrente prima di pulirlo o ripararlo.
- Pulire il robot da cucina dopo ogni uso.
- Dopo l'uso, pulire la farfalla, le lame, il MamboMix, il portalama, la brocca Habana Easy (solo Mambo Touch con caraffa Habana) e gli altri accessori con acqua calda 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 robot da cucina, 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 fresco e sicuro.

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di avviso	Descrizione	Possibile causa	Possibile soluzione
Avviso A1	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 montate correttamente e ben fissate e rimetterlo in funzione.
Avviso A2	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 A3	Superata la quantità massima.	La quantità di alimenti dentro il prodotto è troppa.	Rimuovere parte degli alimenti dalla caraffa oppure tagliarli a pezzi più piccoli e riavviare il robot.
Avviso A4	La temperatura 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 A5	La temperatura del motore è troppo alta.	Il robot da cucina è stato in funzione con troppa quantità di cibo per troppo tempo.	Smettere di usare il robot da cucina e lasciarlo raffreddare prima di azionarlo di nuovo.
Avviso A7	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.	Rimuovere la caraffa, girare il supporto di fissaggio manualmente e collocare di nuovo la caraffa. Riavviare il robot da cucina.

Avviso A8	Lettura errata del sensore NTC.	Il sensore della temperatura non funziona correttamente.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
Avviso A12	Peso massimo superato.	È stato superato il valore massimo di misurazione del peso.	Rimuovere peso dalla bilancia fino a raggiungere un valore inferiore ai 4.999 g.
Avviso A13	Calibrazione fallita.	La calibrazione della bilancia è fallita.	Ripetere il processo. Se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
	Caraffa bloccata.	Il sistema di rilascio della caraffa non funziona.	Riavviare il robot da cucina e aspettare qualche secondo, se il problema persiste c'è una leva di rilascio manuale sul fondo del corpo principale. Tirare questa leva per rilasciare il blocco della caraffa.

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, l'apparecchio e/o la batteria devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo apparecchio raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

9. COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi 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, archiviato 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.

10. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

 Con la presente, Cecotec Innovaciones dichiara che questi due robot da cucina, modello A90_EU01_120290 Mambo Touch con boccale Habana Pro, sono conformi alla Direttiva 2014/53/UE relativa alle apparecchiature radioelettriche.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile nel seguente sito web:

<https://storececotec.it/it/information/declaration-of-conformity>

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Estrutura principal
2. Jarro de aço inoxidável.
3. Tapa do jarro
4. Copo doseador
5. Corpo do vaporizador
6. Bandeja do vaporizador
7. Tapa do vaporizador
8. Cesto
9. Borboleta
10. Espátula
11. Colher MamboMix
12. Lâminas
13. Suporte de acessórios
14. Anel de gancho
15. Interruptor de Ligar
16. Suporte de fixação

2. ANTES DE USAR

- Este robot de cozinha apresenta uma embalagem desenhada para o proteger durante o seu transporte. Tire o dispositivo da sua caixa e guarde a caixa original e outros elementos da embalagem num lugar seguro. Isto lhe ajudará a evitar danos ao produto se precisar de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se faltar alguma peça ou não estiverem em bom estado, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

Conteúdo da caixa

- Robot de cozinha Mambo Touch
- Jarro de aço inoxidável.
- Copo de mistura Habana Easy (apenas no modelo Mambo Touch com o Copo de Mistura Habana)
- Lâminas
- Colher MamboMix

PORTUGUÊS

- Cesto de ferver
 - Borboleta
 - Vaporizador de 2 níveis
 - Espátula
 - Manual de instruções
 - Manual APP
-
- Limpe bem a jarra e o resto dos acessórios com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
 - Coloque o robot de cozinha sobre uma superfície plana e estável. Mantenha uma distância mínima de 110 mm entre a tomada e a parede, o mobiliário circundante e o seu robot de alimentos.
 - Utilize um pano húmido para limpar o corpo principal e seque-o.

Aviso

Não coloque o robot de cozinha em nenhuma superfície que não seja resistente ao calor.

3. FUNCIONAMENTO

Montagem do copo de mistura em aço inoxidável

- Coloque a jarra no corpo principal, fazendo corresponder a marca na jarra com a frente do corpo principal, se não estiver correctamente posicionado e tente começar a cozinhar, o ecrã mostrará o aviso A2. Fig. 2
- Há marcas de capacidade na lateral da jarra. A capacidade máxima de utilização do jarro é de 2,3 L quando se utiliza o robot de alimentos com velocidade 0 e 1,8 L quando se utiliza o processador de alimentos com uma velocidade entre 1 e 10 ou com uma das funções pré-definidas.

Montagem da tampa rebatível

- Coloque a tampa na jarra, fazendo corresponder as marca da jarro e da tampa, pressione a tampa à volta do aro do jarro e rode a tampa em sentido horário para fixar a tampa na jarra. Se a tampa não for correctamente colocada quando a velocidade for diferente de 0, o aviso A1 aparecerá no ecrã. Fig. 3
- Ao abrir a tampa, tem a possibilidade de a deixar na posição rebatível rodando a tampa em sentido horário até ser fixada no suporte, de modo a poder abrir a tampa sem ter de a retirar completamente. Fig. 4

Montagem do suporte de acessórios e do suporte de fixação

- Certifique-se de que o suporte de acessórios tem a junta de vedação devidamente instalada. Ao instalá-lo na jarra deve ter em conta que o suporte tem uma certa posição,

certifique-se de que encaixa correctamente. Fig. 5

- Segure e instale o suporte de acessórios, certificando-se de que está correctamente montado e rode-o em sentido horário. Fig. 6
- Instale o suporte de fixação na parte inferior da jarra e gire em sentido horário para fixar o suporte de acessórios à jarra. Fig. 7

Montagem das pás

- Uma vez instalado e fixado o suporte de acessórios, coloque as lâminas no mesmo e, pressionando para baixo, rode em sentido horário. Fig. 8 e certifique-se de que se mexem ligeiramente para cima novamente, fechando-se assim na sua caixa de segurança. É muito importante confirmar que fizeram o percurso adequadamente e que estejam devidamente alojadas e colocadas. Para verificar isto, uma vez que estejam no lugar, estique-as muito devagar e verifique se não as pode remover facilmente.
- Para remover as lâminas, pressione para baixo e rode em sentido horário. As lâminas são muito afiadas, tenha extremo cuidado ao manuseá-las.

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 vedante corretamente para evitar que salpiquem os alimentos ou a água quando estiver a cozinhar.

Dica

A definição da velocidade 1 pode ajudá-lo a remover as lâminas até estar familiarizado com o sistema de remoção.

Montagem da colher MamboMix

Retire as lâminas, monte o MamboMix da mesma forma que monta as lâminas. Pode ser utilizada para amassar, ou mexer e misturar sem cortar os alimentos. Não a utilize a uma velocidade superior a 3, caso contrário causará uma alta vibração no robot de alimentos e causará perigos. Fig. 9

Advertências

É possível que alguns alimentos possam ficar entre a parede da jarra e a colher MamboMix, no caso de isto acontecer, o motor do produto deixará de funcionar como um método de proteção. Utilize a espátula para misturar e revolver os alimentos presos para que o robot de cozinha possa retomar o processo de cozedura.

Montagem copo doseador

- 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 medidas em ml.
- Para o fixar à tampa, certifique-se de que as lingüetas de ancoragem encaixam correctamente na tampa e rode em sentido horário. Fig. 10

PORTUGUÊS

Aviso

- Utilize o copo doseador e não qualquer outro acessório ou objecto 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

A espátula é o único componente que deve ser utilizado para mexer os alimentos no jarro.

Não a utilize para misturar no jarro quando as lâminas, o acessório borboleta ou o MamboMix estiverem em funcionamento.

Aviso

Mexa os alimentos na jarra apenas quando o motor do robot de alimentos estiver parado.

Cesto

O cesto permite cozinhar alimentos moles, tais como massa ou macarrão, e cozinhar acompanhamentos tais como arroz ou batatas

Montagem borboleta

- Este acessório é instalado na parte superior do conjunto de lâminas, a sua função principal é bater natas, claras de ovo ou similares. Além disso, 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 correcta 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 com facilidade. Fig. 11

Aviso

- 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 na jarra enquanto estiver em funcionamento com este acessório para evitar que se danifique ou se bloqueie.

Montagem da vaporeira

- O vaporizador é composto por 3 partes: corpo da vaporeira, bandeja da vaporeira e tampa da vaporeira.
- Coloque os ingredientes que deseja cozinhar no vaporizador, coloque a tampa e encaixe-o corretamente no copo de mistura.

- Se colocar o vaporizador no copo de mistura com a tampa, deve certificar-se de retirar o copo doseador, se o tiver, para além de colocá-lo corretamente.
- Também pode utilizar o vaporizador sem a tampa do copo de mistura, desde que cozinhe na velocidade 0, para otimizar melhor o vapor e melhorar os seus resultados de cozedura.

Fig. 12

Aviso

- Não toque nem se aproxime demasiado ao vaporizador para evitar queimaduras.
- Não cubra os buracos do vaporizador 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.

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

PORTUGUÊS

e uma textura profissional. Prepara deliciosos risottos, saladas de massa, leite creme ou pudins de chocolates.

13. Cozinhava a vapor: as receitas mais saudáveis com a função de cozinhar a vapor. Com o vaporizador 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 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. Cozinhava 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, encha o copo de mistura com água até 2 litros, programe o robot sem velocidade, a uma temperatura de 120 °C e potência calorífica de 10. Quando ferver, baixe à potência calorífica para 9 e introduza a forma de pudim 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 tipo de sumos multifrutos em questão de segundos.
25. Dourar: Dourar alguns ingredientes, tais como alho e carnes antes de cozinhar, enriquece os pratos e realça o seu sabor final. 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

está congelado, 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.
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.
31. Função Guisado (A): obtenha resultados tradicionais graças ao modo guisado que alternará entre diferentes velocidades para alcançar os melhores resultados.
32. Função Pizza (B): obtenha uma massa com um acabamento profissional. Basta colocar os ingredientes no copo de mistura e o Mambo faz o resto.
33. Função Smoothie-Maker (C): obtenha smoothies caseiros facilmente, basta colocar os ingredientes na jarra e o Mambo faz o resto.
34. Função Chopper (D): corte convenientemente vegetais, carne, especiarias ou gelo numa questão de segundos com os melhores resultados.
35. Função de Auto-Cleaning (E): com a função de autolimpeza, a limpeza do Mambo será mais fácil do que nunca.
36. Função ScreenBlock: Se quiser bloquear as funções do ecrã, prima o ícone do cadeado no canto superior esquerdo do ecrã principal. Para desbloquear, toque no ecrã ou prima o seletor, aparecerá um ícone no ecrã e poderá deslizar o ecrã para desbloquear.
37. Função Cronómetro: Utilize esta função se quiser programar uma contagem decrescente sem definir a temperatura ou a velocidade no processador de alimentos (para deixar os alimentos fermentar, arrefecer ou descansar de acordo com a receita).

5. FUNCIONAMENTO

1. Painel de controlo. Fig. 13
2. Temporizador
3. Indicador de velocidade
4. Temperatura
5. Potência de aquecimento
6. Wi-Fi
7. Turbo e funções predefinidas A, B, C, D, E
8. Balança

PORTUGUÊS

9. Início/pausa/seletor
10. Definições
11. Cozedura manual
12. Receitas orientadas

Início/pausa/seletor

- Conecte o dispositivo à corrente elétrica e pressione o interruptor de ligar para ligar o Mambo.
- Uma vez ligado e após introduzir os parâmetros desejados, prima este botão para iniciar o seu robot de cozinha Mambo.
- Ao premir este botão durante o processo de cozedura, o robot de cozinha para e entra em standby (pode abrir a tampa, retirar a jarra, etc., mas deve colocá-lo correctamente antes de começar a cozinhar novamente). Se o premir de novo, o Mambo volta a funcionar.
- Se não forem introduzidos parâmetros de trabalho, o seu processador alimentar Mambo mudará para o modo de espera após 10 minutos de inatividade.
- É também um seletor para ajustar o temporizador, a velocidade, a temperatura e a potência calorífica. Para isso tem de seleccionar previamente a configuração que pretende modificar e rodar o seletor em sentido horário para o aumentar e em sentido anti-horário para o diminuir.
- As funções predefinidas são escolhidas a partir do ícone Turbo, rodando o seletor para as seleccionar e premindo-o para as confirmar:
- Função Estufado (A): neste modo, o processador de alimentos oferece os melhores resultados de cozedura, alternando entre a velocidade 1 e a velocidade 0. Também pode definir a temperatura, a potência calorífica e o tempo como quiser.
- Função Pizza (B): neste modo, o robot de cozinha define a velocidade ideal para a melhor amassadura e também pode definir o tempo à vontade.
- Função Smoothie-Maker (C): neste modo, o processador de alimentos definirá a velocidade ótima para obter os melhores resultados no seu smoothie. A configuração por defeito é de 2 minutos, mas pode modificá-la ao seu gosto se assim o desejar.
- neste modo, o processador de alimentos define automaticamente velocidades diferentes e ótimas para obter os melhores resultados ao triturar os seus ingredientes. A configuração por defeito é de 2 minutos, mas pode modificá-la ao seu gosto se assim o desejar.
- Função de Auto-Cleaning (E): neste modo, o robot de cozinha aquece a água até 70 graus e depois efectua dois ciclos de limpeza.

Aviso

- Após alguns minutos, o robot de cozinha entrará em modo de espera. Para o reiniciar novamente, prima o botão de início.
- Uma vez confirmada a configuração, levará alguns segundos até que o robot de cozinha Mambo comece a trabalhar. O mesmo acontecerá quando fizer uma pausa ou terminar uma função: demorará alguns segundos antes de poder desbloquear o sistema e abrir a tampa e/ou retirar a jarra do robot.

Temporizador

- O painel TFT mostra o indicador de tempo (horas: minutos: segundos).
- Toque nas horas/minutos/segundos de acordo com a hora que deseja definir e começará a piscar; rode o botão para definir a hora desejada.
- Se pressionar o temporizador durante o processo de cozedura, o robot de cozinha iniciará directamente a contagem decrescente.
- No final da contagem decrescente, o robot de cozinha apitará algumas vezes.

Velocidade

- Toque neste ícone em modo Standby ou durante o processo de cozedura e o aparelho entrará no modo de ajuste de velocidade. O sinal no painel TFT piscará, pelo que a velocidade será regulável. Rode o seletor em sentido horário para seleccionar a velocidade desejada.
- A gama de velocidades parte de nível 1 até 10.
- Se o temporizador não tiver sido configurado, o produto funcionará com os tempos predefinidos:
- Aquecer (sem bater): máximo 12 horas
- Bater (velocidade 1-4): máximo 1 hora.
- Bater (velocidade 5-10): máximo 5 minutos
- Há uma transferência de velocidade na estrutura, por isso é normal ouvir um pequeno ruído antes do motor começar a funcionar e na mudança entre as velocidades 5 e 6.

Temperatura

- Toque neste ícone em modo Standby ou durante o processo de aquecimento, o aparelho entrará no modo de ajuste de temperatura. O sinal no painel TFT piscará, pelo que a velocidade será regulável. Gire o seletor de temperatura para seleccionar a temperatura desejada.
- Alcance de temperatura: 37-120°C.

Potência calorífica

Prima este botão em modo de espera ou durante o processo de aquecimento, o aparelho entrará no modo de ajuste de temperatura. O sinal no painel TFT piscará, pelo que a velocidade será regulável. Gire o seletor para seleccionar a potência de calor desejada.

A gama de potência de calor é de nível 1 a 10.

Não funcionará se a saída de calor for seleccionada mas a temperatura não for seleccionada.

Recomenda-se que se siga a configuração padrão ao escolher diferentes níveis de temperatura.

ScreenBlock

Para ativar o ScreenBlock (bloqueio de crianças): Se desejar bloquear as funções do ecrã, deve fazê-lo a partir do ícone do cadeado no canto superior esquerdo do ecrã principal. Ao pressioná-lo, um POP UP perguntará se deseja bloquear o ecrã. Se o desejar bloquear, prima

PORTUGUÊS

OK e o ecrã desligar-se-á. Para desbloquear, ao carregar no ecrã ou premir o botão seletor, iluminar-se-á um ícone indicando "Deslizar para cima para desbloquear" (semelhante a como funcionam os dispositivos móveis) e pode deslizar para cima no ecrã para desbloquear.

Temporizador

Para iniciar a função cronómetro, deve ir ao ecrã de cozedura manual e premir o ícone do temporizador, introduzir o valor desejado e deixar os parâmetros de velocidade, temperatura e saída de calor a "0" e, finalmente, premir o botão seletor para confirmar. Um POP UP aparecerá avisando que estes valores estão em "0". Se quisermos continuar, confirmaremos este aviso e a contagem decrescente começará.

Balança

- A balança electrónica pode ajudá-lo a controlar a quantidade de ingredientes de forma mais conveniente.
- Mostrar-se-á 0000 no ecrã. Pode adicionar ingredientes de acordo com as suas necessidades.
- O peso máximo é de 5000 g.

Aviso

Para utilizar a balança, é necessário desbloquear a tampa do copo de mistura.

Turbo

- Prima este botão durante o modo de espera para ativar as funções predefinidas ou para ativar o modo turbo
- As funções predefinidas variam da letra A à E.

Aviso

- O tempo máximo da função turbo é de 5 segundos.
- Não utilize esta função com o acessório MamboMix nem com a borboleta

Wi-Fi

- Os robots de cozinha Mambo Touch e o Mambo Touch Habana contam com uma aplicação para dispositivos móveis que se liga através do Wi-Fi e permite um controlo total dos processos de cozedura
- Consulte o guia de ligação e o funcionamento da aplicação através do seguinte código QR



Advertências

- Nunca tente abrir a tampa enquanto as lâminas estiverem em funcionamento, o conteúdo da jarra pode salpicar.

- O robot de cozinha tem um mecanismo de segurança que impede de abrir a tampa ou remover a jarra quando o motor está em funcionamento. Uma vez tenha terminado de triturar, espere pelo menos 10 segundos antes de abrir a tampa.
- Quando utilizar o robot de cozinha 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 salpicar.
- Não ative a função triturar com líquidos ou ingredientes quentes com um volume superior a 1,8 litros.
- Ao utilizar as funções de temperatura, não bloqueie o copo doseador para facilitar a saída de vapor.

Receitas orientadas

Este ícone está localizado no lado superior esquerdo, neste ecrã pode procurar uma receita para a fazer passo a passo, adicionar as receitas de que mais gosta à secção de favoritos e descarregá-las para que possa continuar a cozinhar passo a passo com as receitas, mesmo quando não tem ligação Wi-Fi

Para fazer uma receita guiada passo a passo, selecione uma receita, clique sobre ela e verá os ingredientes e os passos que tem de seguir. Prima "cozinhar" para iniciar o passo a passo, se houver um passo que queira passar ou voltar para confirmar que todos os ingredientes foram introduzidos, pode fazê-lo com a ajuda dos ícones "feito" e "passar".

Se desejar interromper a receita antes de esta terminar, clique no ícone final no canto superior direito.

Depois de terminar a receita, pode adicionar as suas próprias anotações à receita e avaliá-la.

Advertências

Tanto na cozinha guiada como na cozinha manual, não é necessário permanecer no separador indicado. Pode consultar os diferentes separadores do robot e a elaboração será exibida numa janela minimizada para que saiba sempre como vai.

Para descarregar uma receita, clique no ícone da seta para baixo. Ao fazer, a receita será automaticamente transferida e salva

Definições

Este ícone está localizado no lado superior esquerdo. Neste separador pode ligar/desligar o dispositivo a partir da rede Wi-Fi, gerir os dados do utilizador, configurar o idioma, gerir o armazenamento de receitas e actualizar o seu robot.

PORTUGUÊS

Ligar à rede Wi-Fi

Se o seu robot não estiver ligado à Internet, clique em “Mambo” e será redirecionado para o separador para seleccionar a rede Wi-Fi desejada, introduzir a palavra-passe e aguardar até aparecer a mensagem “ligado”

Gestão do utilizador

Nesta secção pode alterar a sua palavra-chave de utilizador e terminar a sessão.
Se ainda não iniciou a sessão, ser-lhe-á pedido que faça “login”

Armazenamento

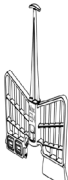
É aqui que as receitas descarregadas são armazenadas e onde se pode ver o espaço disponível. Clique em «gerir o espaço» se quiser ver quais as receitas que descarregou ou se quiser apagar alguma.

Língua

Nesta secção pode seleccionar a língua da sua escolha. Após disto, o dispositivo reiniciar-se-á automaticamente.

Velocidade e capacidade recomendadas para cada acessório

Acessório	Imagem	Função	Indicador de velocidade	Capacidade	Tempo de funcionamento
Lâminas multi-funcionais de aço inoxidável		Cortar (+)	5	1,8 L máximo, o tamanho do alimento deve ser de 1-2 cm antes de começar a o usar	1 minuto.
		Cortar (++)	10	1,8 L máximo	1 minuto.

Colher Mambo-Mix		Amassar massa de pão, pizza, etc.	2-3	800 g de massa máximo	5-20 minutos
		Amassar a massa para esparguete	3	600 g de massa máximo	3 minutos
Borboleta		Misturar	1-3	2 L máx.	30 minutos
		Bater claras de ovo ou natas	4	2 L máx.	10 minutos
Vaporizador		Legumes ao vapor	N/A	3,5 L máx.	15 minutos
		Carne ao vapor	N/A	3,5 L máx.	20-30 minutos

Aviso

Não monte nem utilize a colher MamboMix e o cesto ao mesmo tempo.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- A jarra de aço inoxidável é apta para lavar na máquina da louça. Para lavar na máquina da louça, retire as lâminas ou a colher MamboMix e o suporte das lâminas.
- Desligue e desconecte o robot de cozinha 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, as lâminas, a colher MamboMix, o suporte das lâminas, o copo de mistura Habana Easy (apenas no modelo Mambo Touch com Copo de mistura Habana) e

PORTUGUÊS

os outros acessórios com água morna e sabão após tê-los utilizados. 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 assegurar e manter o funcionamento adequado do robot de cozinha, verifique e limpe o fundo amovível do jarro após cada utilização. Limpe-o com um pano suave e húmido, e depois seque-o cuidadosamente antes de o utilizar novamente.
- Se o robot de cozinha não for utilizado durante um período prolongado de tempo, desconecte-o da corrente elétrica e guarde-o num lugar seco e seguro.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Código de aviso	Descrição	Possível causa	Possível solução
Aviso A1	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 A2	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 A3	Excedeu a quantidade máxima.	Há uma quantidade excessiva de comida dentro da jarra.	Retire parte dos alimentos do interior da jarra ou corte-os em pedaços mais pequenos e reinicie o robot.
Aviso A4	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 A5	A temperatura do motor é demasiado elevada.	O robot tem funcionado com uma quantidade excessiva de comida durante muito tempo.	Deixe de utilizar o robot e permite que arrefeça antes de voltar a pôr outra vez em funcionamento.
Aviso A7	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 de cozinha.
Aviso A8	Leitura errada do sensor NTC.	O sensor de temperatura não funciona corretamente.	Entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
Aviso A12	Excedeu o peso máximo.	Superou o valor máximo de medição.	Retire peso da balança até atingir um valor inferior a 4.999 g.
Aviso A13	Falha de calibração.	A calibração da balança falhou.	Repita o processo. Se este problema persistir, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
	Jarra bloqueada.	O sistema de libertação da jarra não funciona.	Reinicie o robot de cozinha e espere alguns segundos, se o problema persistir há uma alavanca de libertação manual na parte inferior do corpo principal. Puxe esta alavanca para soltar o fecho do jarro.

8. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou a bateria devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico. Quando este produto atingir o fim da sua vida útil, deverá remover as pilhas/baterias/acumuladores e levá-lo para um ponto de

PORTUGUÊS

recolha designado pelas autoridades locais.

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

A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

9. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos 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.

10. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

 A Cecotec Innovaciones declara que estes dois robôs de cozinha, modelo A90_EU01_120290 Mambo Touch com Jarro Habana Pro, estão em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE relativa aos equipamentos de rádio.

O texto completo da Declaração de Conformidade da UE pode ser encontrado no seguinte website:

<https://cecotec.pt/pt/information/declaration-of-conformity>

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Hoofdgedeelte
2. Filter van roestvrij staal
3. Deksel van de kan
4. Maatbeker
5. Behuizing van de stomer
6. Plateau van de stomer
7. Deksel van de stomer
8. Mandje
9. Garde
10. Spatel
11. MamboMix-lepel
12. Messen
13. Accessoirehouder
14. Afdichtingsring
15. Aan/uit schakelaar
16. Bevestigingsbeugel

2. VOOR GEBRUIK

- Deze keukenmachine heeft een verpakking die ontworpen is om hem tijdens het vervoer te beschermen. Haal het apparaat uit de doos, wij raden u aan de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats te bewaren. Zij helpen schade aan de keukenmachine te voorkomen als u deze in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële Cecotec Technische Dienst.

Inhoud van de doos

- Keukenmachine Mambo Touch
- Filter van roestvrij staal
- Habana Easy kan (alleen Mambo Touch met Habana kan model)
- Messen
- MamboMix-lepel
- Kookmandje

NEDERLANDS

- Garde
 - Stomer met twee niveaus
 - Spatel
 - Gebruiksaanwijzing
 - Handleiding App
-
- Maak de kan en andere accessoires grondig schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
 - Plaats de keukenmachine op een stabiele, vlakke ondergrond. Houd een minimumafstand van 110 mm aan tussen het stopcontact en de muur, de omringende meubels en uw keukenmachine.
 - Gebruik een vochtige doek om het hoofgedeelte schoon te maken en veeg het droog.

Waarschuwing

Plaats de keukenrobot niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.

3. BEDIENING

Montage van de roestvrijstalen kan

- Plaats de kan in het hoofgedeelte en zorg dat de markering op de kan overeenkomt met de voorkant van het hoofgedeelte. Als de kan niet correct geplaatst is en u probeert te beginnen met koken, verschijnt op het display de waarschuwing A2. Fig. 2
- Er staan capaciteitsaanduidingen op de zijkant van de kan. De maximale bruikbare capaciteit van de kan is 2,3L bij gebruik van de keukenmachine met snelheid 0 en 1,8L bij gebruik van de keukenmachine met een snelheid tussen 1 en 10 of met een van de voorgesprogrammeerde functies.

Montage van de deksel

- Plaats de deksel op de kan, zorg ervoor dat de markeringen op de kan en de deksel overeenstemmen, druk de deksel rond de rand van de kan en draai de deksel met de wijzers van de klok mee om de deksel op de kan vast te zetten. Als de deksel niet correct is aangebracht wanneer de snelheid anders is dan 0, verschijnt de waarschuwing A1 op het display. Fig. 3
- Wanneer u de deksel opent, hebt u de mogelijkheid het in de klapstand te laten staan, door de deksel tegen de wijzers van de klok in te draaien tot het vastzit in de houder, op die manier kunt u de deksel openen zonder het volledig te verwijderen. Fig. 4

Montage van accessoirehouder en bevestigingsbeugel

- Zorg ervoor dat de afdichtingspakking goed is geïnstalleerd op de accessoirehouder. Bij de montage op de kan moet u er rekening mee houden dat de houder een bepaalde positie

heeft, zorg ervoor dat hij goed past. Fig. 5

- Houd de accessoirehouder vast en installeer hem, zorg ervoor dat hij goed vastzit en draai hem rechtsom. Fig. 6
- Installeer de bevestigingsbeugel op de bodem van de kan en draai hem rechtsom om de accessoirehouder aan de kan te bevestigen. Fig. 7

Plaatsing van de messen

- Zodra de accessoirehouder is geïnstalleerd en vastgezet, plaatst u de messen erin en draait u ze, terwijl u ze omlaag drukt, tegen de wijzers van de klok in. Fig. 8 en zorg ervoor dat ze weer iets naar boven bewegen en zo in hun veiligheidsbehuizing vergrendelen. Het is zeer belangrijk ervoor te zorgen dat zij goed worden gehuisvest en beveiligd. Om dit te controleren, moet u ze, wanneer ze eenmaal op hun plaats zitten, heel voorzichtig uittrekken en controleren of u ze niet gemakkelijk kunt verwijderen.
- Om ze te verwijderen, drukt u op en draait u met de klok mee. De messen zijn zeer scherp en er moet uiterst voorzichtig mee worden omgegaan.

Waarschuwingen

- Gebruik een doek om het blad af te dekken alvorens het te hanteren om verwondingen te voorkomen.
- Plaats de bevestigingsbeugel en de afsluitring correct om te voorkomen dat kokend eten of water spat.

Advies

Instelling van snelheid 1 kan nuttig zijn bij het verwijderen van de messen, totdat u vertrouwd bent met het verwijderingssysteem.

Montage van de MamboMix lepel

Verwijder de messen, bevestig de Mambomix op dezelfde manier als u de messen hebt bevestigd. Het kan worden gebruikt om te kneden, of om te roeren en te mengen zonder het voedsel te snijden. Gebruik het niet voor een hogere snelheid dan 3, anders veroorzaakt het een hoge vibratie in de keukenmachine en veroorzaakt het gevaren. Fig. 9

Waarschuwingen

Het is mogelijk dat er wat voedsel tussen de wand van de kan en de MamboMix lepel komt; als dit gebeurt, zal de motor van het product stoppen met werken als beschermingsmethode. Gebruik de spatel om vastzittend voedsel te mengen en te verwijderen, zodat de keukenmachine het kookproces kan hervatten.

Montage van de maatbeker

- De maatbeker wordt gebruikt als accessoire bij de deksel om spatten te voorkomen en warmteverlies tijdens het koken te beperken. Bovendien is het voorzien van een meetschaal in mL.

NEDERLANDS

- Om het in de deksel te plaatsen, moet u ervoor zorgen dat de verankeringslipjes goed in de deksel passen en met de klok mee draaien. Fig. 10

Opmerking

- 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

De spatel is het enige onderdeel dat moet worden gebruikt om het voedsel in de kan te roeren. Niet gebruiken voor het mengen in de kan wanneer de messen, de garde of MamboMix in werking zijn.

Waarschuwing

Roer het voedsel alleen als de motor van de keukenmachine stilstaat.

Frituurmand

In de korf kunt u zacht voedsel koken, zoals pasta of noedels, en bijgerechten zoals rijst of aardappelen

Montage van de garde

- Dit accessoire is geïnstalleerd op het bovenste deel van de messen; de belangrijkste functie is het opkloppen van room, eiwitten en dergelijke. Bovendien helpt dit accessoire om het voedsel te mengen zonder dat het door de messen wordt gesneden en om klonten op te breken.
- Installeer de garde op de messen, zorg ervoor dat het midden van de as in de uitsparing van de garde past, en druk hem aan.
- Om er zeker van te zijn dat de garde correct is gemonteerd, moet deze bij het monteren een kleine "klik" maken; trek de garde er na montage heel voorzichtig uit en controleer of hij niet gemakkelijk kan worden verwijderd. Fig. 10

Waarschuwing

- Gebruik de keukenmachine alleen als het accessoire stevig op zijn plaats is bevestigd.
- Gebruik het accessoire niet met snelheden boven 4.
- Gebruik de roergarde niet tegelijk met de spatel.
- Giet geen voedsel in de binnenkant van de kan terwijl deze met dit accessoire werkt, om schade of verstopping te voorkomen.

Montage van de stomer

- De stomer bestaat uit 3 onderdelen: Hoofdbehuizing, plateau en deksel.

- Leg de te koken ingrediënten in de stoompan, doe de deksel erop en plaats de stoompan op de juiste manier in de kan.
- Als u de stomer op de kan met de deksel plaatst, moet u de maatbeker, indien aanwezig, verwijderen en correct plaatsen.
- U kunt de stomer ook zonder de deksel van de kan gebruiken, zolang u op snelheid 0 kookt, om de stoom beter te optimaliseren en uw kookresultaten te verbeteren. Fig. 11

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 de deksel kan ontsnappen. dit helpt de stoom te circuleren en zal helpen het voedsel gelijkmatiger te garen.

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: verkrijg de meest homogene mengsels met de 10 snelheden van de Mambo. Het beste beslag op een makkelijk manier.

NEDERLANDS

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. Stel de keukenmachine na het koken gedurende de juiste tijd in op 45 °C voor stevige gerechten en op 60 °C voor vloeibare gerechten.
19. Precisiekokken: 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. Wanneer het water kookt, zet u de warmtebron op 9 en plaatst u de vlaaipan tot de bodem in contact is 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. Bruinbakken: Als u sommige ingrediënten bruin bakt voordat u ze toevoegt aan een gerecht, dan verrijkt dit de smaak. Bak het voedsel meer of minder bruin, pas het vermogen en de tijd aan.
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. Yohurt: 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.
31. Stew (stoofpot) functie (A): traditionele resultaten bereiken dankzij de stooffunctie die wisselt tussen verschillende snelheden om de beste resultaten te bereiken.
32. Pizza functie (B): krijg een deeg met een professionele afwerking, doe de ingrediënten in de kan en Mambo doet de rest.
33. Smoothie-Maker functie (C): maak gemakkelijk zelfgemaakte smoothies, doe de ingrediënten in de kan en Mambo doet de rest.
34. Chopper functie (D): hak groenten, vlees, kruiden of ijs in een handomdraai fijn met de beste resultaten.
35. Auto-Cleaning functie (E): met de zelfreinigingsfunctie wordt het schoonmaken van de Mambo eenvoudiger dan ooit.
36. ScreenBlock functie: Als u de schermfuncties wilt vergrendelen, drukt u op het hangslot icoon linksboven in het hoofdscherm. Als u het scherm wilt ontgrendelen, raakt u het aan of drukt u op de keuzeknop, waarna een pictogram oplicht en u over het scherm kunt vegen om te ontgrendelen.
37. Stopwatch functie: Gebruik deze functie als u een aftelling wilt programmeren zonder temperatuur of snelheid op de keukenmachine in te stellen (om het voedsel te laten gisten, afkoelen of rusten volgens het recept).

5. WERKING

1. Bedieningspaneel. Fig. 13
2. Timer
3. Snelheid
4. Temperatuur
5. Verwarmingsvermogen
6. Wi-Fi
7. Turbo en standaardfuncties A, B, C, D, E
8. Weegschaal

9. Start/stop/draaiknop
10. Instellingen
11. Handmatig koken
12. Begeleide recepten

Start/stop/draaiknop

- Sluit de stekker aan op een stopcontact schakel de Mambo in.
- Eenmaal aangesloten en na het invoeren van de gewenste werkparameters, drukt u op deze knop om uw Mambo keukenmachine te starten.
- Door tijdens het kookproces op deze toets te drukken, pauzeert de keukenmachine en gaat in stand-by (u kunt het deksel openen, de kan verwijderen, enz., maar u moet de kan op de juiste plaats zetten voordat u opnieuw begint te koken). Als hij opnieuw wordt ingedrukt, start hij weer op.
- Indien er geen werkparameters worden ingevoerd, schakelt uw Mambo keukenmachine na 10 minuten inactiviteit over op de stand-by stand.
- Het is ook een keuzeschakelaar om de timer, de snelheid, de temperatuur en het verwarmingsvermogen in te stellen. Om dit te doen, moet u de instelling kiezen die u wilt veranderen en de keuzeschakelaar met de klok mee draaien om deze te verhogen en tegen de klok in om deze te verlagen.
- De voorgeprogrammeerde functies worden geselecteerd via het turbopictogram door aan de knop te draaien om ze te selecteren en door op de knop te drukken om ze te bevestigen:
- Stoof functie (A): in deze stand biedt de keukenrobot de beste kookresultaten door af te wisselen tussen snelheid 1 en snelheid 0; u kunt ook de temperatuur, het verwarmingsvermogen en de tijd naar wens instellen.
- Pizza functie (B): in deze modus stelt de keukenmachine de optimale snelheid in voor het beste kneedresultaat en kunt u ook de tijd naar eigen smaak instellen.
- Smoothie-Maker functie (C): in deze stand stelt de keukenrobot de optimale snelheid in voor de beste smoothieresultaten. De standaardinstelling is 2 minuten programmaduur, maar u kunt deze naar wens aanpassen.
- Chopper functie (D): in deze stand stelt de keukenmachine automatisch verschillende en optimale snelheden in om de beste resultaten te verkrijgen bij het hakken van uw ingrediënten. De standaardinstelling is 2 minuten programmaduur, maar u kunt deze naar wens aanpassen.
- Auto-Cleaning functie (E): in deze modus verwarmt de keukenmachine het water tot 70 graden en voert vervolgens twee reinigingscycli uit.

Waarschuwing

- Na een paar minuten schakelt de keukenmachine over op de stand-by modus. Om het opnieuw op te starten, drukt u op de startknop.
- Zodra de instellingen zijn bevestigd, heeft de Mambo keukenmachine een paar seconden nodig om beginnen te werken. Hetzelfde gebeurt wanneer u een functie onderbreekt of

beëindigt: het duurt enkele seconden voordat u het systeem kunt ontgrendelen en de deksel kunt openen en/of de kan uit de robot kunt halen.

Timer

- Op het TFT-scherm verschijnt de tijdsaanduiding (uren: minuten: seconden).
- Druk op de uren/minuten/seconden volgens de tijd die u wilt instellen en het begint te knipperen; draai aan de knop om de gewenste tijd in te stellen.
- Als u tijdens het werkproces op de timer drukt, begint de keukenmachine direct met aftellen.
- Aan het einde van het aftellen geeft de keukenrobot een pieptoon.

Snelheid

- Druk op deze knop in de stand-by modus of tijdens het werkproces, het toestel komt in de snelheidsinstelmodus. Het signaal op het TFT-display gaat knipperen, daarna wordt de snelheid ingesteld. Draai de selecteur met de klok mee om de gewenste snelheid te selecteren.
- Het snelheidsbereik is van niveau 0 tot 10.
- Als de timer niet is ingesteld, zal de keukenmachine werken met de vooraf ingestelde tijden:
- Opwarmen (zonder kloppen): maximaal 12 uur.
- Kloppen (snelheid 1-4): maximaal 1 uur.
- Kloppen (snelheid 5-10): maximaal 5 minuten
- Er is een snelheidsoverdracht in de structuur, dus het is normaal om een klein geluid te horen voordat de motor begint te draaien en bij het schakelen tussen versnelling 5 en 6.

Temperatuur

- Druk op deze knop in de standby-modus of tijdens het verwarmen, het toestel komt in de temperatuurinstelmodus. Het signaal op de TFT-display gaat knipperen, daarna wordt de temperatuur ingesteld. Draai aan de knop om de gewenste temperatuur te kiezen.
- Temperatuurbereik: 37-120°C.

Verwarmingsvermogen

Druk op deze knop in de standby-modus of tijdens het verwarmen, het toestel komt in de temperatuurinstelmodus. Het signaal op het TFT-display gaat knipperen, waarna het warmtevermogen instelbaar wordt. Draai aan de knop om het gewenste warmtevermogen te selecteren.

Verwarmingsvermogen bereik van niveau 1 tot 10.

Het zal niet werken als het verwarmingsvermogen is geselecteerd maar de temperatuur niet. Het wordt aanbevolen de standaardinstellingen te volgen bij het kiezen van verschillende temperatuurniveaus.

ScreenBlock

Om de ScreenBlock (kindervergrendeling) te activeren: Als u de schermfuncties wilt vergrendelen, moet u dit doen via het hangslot icoon linksboven in het hoofdscherm. Als u hierop drukt, verschijnt een POP UP met de vraag of u het scherm wilt vergrendelen. Als u het scherm aanraakt of op de keuzeknop drukt, verschijnt er een icoon met de tekst "Swipe up to unlock" (veeg omhoog om te ontgrendelen) (vergelijkbaar met de manier waarop mobiele apparaten werken) en kunt u omhoog vegen over het scherm om te ontgrendelen.

Stopwatch

Om de stopwatch functie te starten, gaat u naar het handmatige kookscherm en drukt u op het timericoon, voert u de gewenste waarde in en laat u de parameters snelheid, temperatuur en warmteafgifte op "0" staan en drukt u op de selectieknop om te bevestigen. Een POP UP zal verschijnen met de waarschuwing dat deze waarden op "0" staan, indien wij verder wensen te gaan zullen wij deze waarschuwing bevestigen en het aftellen zal beginnen.

Weegschaal

- Een elektronische weegschaal kan u helpen de hoeveelheid ingrediënten beter te controleren.
- Het TFT-scherm toont 0000. U kunt ingrediënten naar wens toevoegen.
- Het maximum gewicht is 5000g.

Waarschuwing

Om de weegschaal te gebruiken, moet het deksel van de kan worden ontgrendeld.

Turbo

- Druk tijdens standby op deze toets om voorgeprogrammeerde functies te activeren of om de turbomodus te activeren.
- De voorgeconfigureerde functies van A tot E.

Waarschuwing

- De maximumtijd van de turbofunctie is 5 seconden.
- Gebruik deze functie niet met het MamboMix-accessoire of de garde.

Wi-Fi

- De Mambo Touch en Mambo Touch Habana keukenmachines zijn uitgerust met een applicatie voor mobiele apparaten die verbinding maakt via het Wi-Fi-netwerk en volledige controle over het kookproces mogelijk maakt.
- Bekijk de koppelingsgids en hoe de app werkt via de volgende QR-code



Waarschuwingen

- Probeer de deksel niet te openen terwijl de messen in werking zijn, want dan kan de inhoud van de kan worden uitgeworpen.
- De keukenmachine is voorzien van een veiligheidsmechanisme dat voorkomt dat de deksel wordt geopend of de kan wordt verwijderd wanneer de motor draait. Als u klaar bent met malen, wacht tenminste 10 seconden voordat u de deksel opent.
- Wanneer u de keukenmachine gebruikt met een snelheid hoger dan 6 en een temperatuur hoger dan 60°C, moet u ervoor zorgen dat de maatbeker correct geplaatst is, anders kan de inhoud worden uitgeworpen.
- Activeer niet de fijnmaalfunctie met warme vloeistoffen of ingrediënten met een volume groter dan 1,8 liter.
- Sluit de maatbeker niet als u functies met verwarming gebruikt zodat stoom kan ontsnappen uit de kan.

Begeleide recepten

Dit pictogram bevindt zich linksboven, op dit scherm kunt u een recept zoeken om het stap voor stap te maken, de recepten die u het lekkerst vindt toevoegen aan de favorieten-sectie en downloaden zodat u stap voor stap met de recepten kunt blijven koken, zelfs als u geen Wi-Fi-verbinding hebt.

Om een stap-voor-stap geleid recept te maken, selecteert u een recept, klikt erop en u ziet de ingrediënten en de te volgen stappen. Druk op "koken" om de stap-voor-stap procedure te starten, als er een stap is die u wilt overslaan of als u terug wilt gaan om te bevestigen dat alle ingrediënten zijn ingevoerd, kunt u dit doen met behulp van de pictogrammen "klaar" en "overslaan".

Als u het recept wilt onderbreken voordat het klaar is, klikt u op het pictogram rechtsboven.

Nadat u het recept hebt afgemaakt, kunt u uw eigen notities aan het recept toevoegen en het beoordelen.

Waarschuwingen

Zowel bij begeleid koken als bij handmatig koken is het niet nodig om op het aangegeven scherm te blijven. U kunt tussen de verschillende schermen van de robot bewegen en het koken wordt in een geminimaliseerd venster weergegeven, zodat u altijd weet hoe uw kookproces verloopt.

Om een recept te downloaden, klikt u op het pictogram met de pijl omlaag. Het recept wordt dan automatisch gedownload en opgeslagen.

Instellingen

Dit pictogram bevindt zich linksboven, op dit scherm kunt u het apparaat koppelen/

NEDERLANDS

ontkoppelen van het Wi-Fi-netwerk, gebruikersgegevens beheren, de taal configureren, de opslag van recepten beheren en uw robot bijwerken.

Verbinding maken met Wi-Fi-netwerk

Indien uw robot niet verbonden is met het internet, klik dan op "Mambo" en u wordt doorverwezen naar het scherm om het gewenste Wi-Fi Netwerk te selecteren, voer het wachtwoord in en wacht tot het bericht "verbonden" verschijnt.

Gebruikersbeheer

In dit gedeelte kunt u uw gebruikerswachtwoord wijzigen en uitloggen.

Als u zich nog niet eerder hebt aangemeld, wordt u gevraagd in te loggen.

Het apparaat opbergen

Dit is waar gedownloade recepten worden opgeslagen en waar u de beschikbare opslagruimte kunt zien. Klik op 'Opslag beheren' als u wilt zien welke recepten u hebt gedownload of als u een recept wilt verwijderen.

Taal

In dit gedeelte kunt u de taal van uw keuze selecteren, na het selecteren van de taal zal het toestel automatisch herstarten.

Voorgestelde snelheid en capaciteit voor elk accessoire

Accessoire	Afbeelding	Functie	Snelheid	Inhoud	Werkingsijd
Multifunctionele messen van roestvrij staal		Snijden (+)	5	1,8 L maximum, grootte van het ingrediënt moet 1-2 cm zijn voor gebruik	1 minuut.
		Snijden (++)	10	Maximaal 1,8 L	1 minuut.

MamboMix-lepel		Kneden van brooddeeg, pizzadeeg, etc.	2-3	Maximaal 800 g deeg	5-20 minuten
		Het deeg kneden voor spaghetti	3	Maximaal 600 g deeg	3 minuten
Garde		Mengen	1-3	Maximaal 2 L	30 minuten
		Eiwit of room opkloppen	4	Maximaal 2 L	10 minuten
Stoomkoker		Gestoomde groenten	N/A	Maximaal 3,5 L	15 minuten
		Gestoomd vlees	N/A	Maximaal 3,5 L	20-30 minuten

Waarschuwing

Gebruik de MamboMix lepel en het kookmandje niet tegelijk.

6. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- De kan van roestvrij staal is geschikt voor de vaatwasser. Om het in de vaatwasser te wassen, verwijdert u de messen of de MamboMix lepel en de houder.
- Schakel de keukenmachine uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat hem afkoelen alvorens hem schoon te maken of te repareren.
- Maak het toestel schoon na elk gebruik.
- Reinig de garde, messen, MamboMix, messenhouder, Habana Easy kan (alleen Mambo Touch met Habana Jug) en andere accessoires na gebruik met warm zeepwater. Spoel en

NEDERLANDS

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 de goede werking van de keukenmachine te garanderen en te behouden, dient u de verwijderbare bodem van de kan na elk gebruik te controleren en schoon te maken. Maak dit deel schoon met een zachte en vochtige doek en droog het daarna grondig alvorens het opnieuw te gebruiken.
- Als de keukenmachine gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, haal dan de stekker uit het stopcontact en bewaar de keukenmachine op een koele, veilige plaats.

7. PROBLEEMOPLOSSING

Waarschuwing code	Beschrijving	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Waarschuwing A1	Vergrendelingssysteem	De kan of de deksel zijn niet correct geplaatst.	Plaats opnieuw de kan met de deksel, verzeker dat alle onderdelen correct geïnstalleerd en bevestigd zijn en zet het apparaat opnieuw aan.
Waarschuwing A2	De kan is verkeerd geplaatst.	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 A3	Er zit te veel in de kan.	Er zit een te grote hoeveelheid eten in de kan.	Verwijder een deel van het voedsel uit de kan of snijd het in kleinere stukken en start de keukenmachine opnieuw.
Waarschuwing A4	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 A5	De temperatuur van de motor is te hoog.	De keukenmachine heeft te lang te veel voedsel laten draaien.	Stop met het gebruik van de keukenmachine en laat hem afkoelen voordat u hem weer gebruikt.
Waarschuwing A7	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. Reset de keukenmachine.
Waarschuwing A8	Verkeerde uitlezing van NTC-sensor.	De temperatuursensor werkt niet correct.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
Waarschuwing A12	Het maximum gewicht is overschreden.	Het maximum weegbereik is overschreden.	Haal gewicht van de weegschaal tot u een gewicht onder 4.999 gram bereikt.
Waarschuwing A13	Kalibratiefout.	De kalibratie van de weegschaal is mislukt.	Herhaal het proces. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
	Kan geblokkeerd.	Het systeem dat de kan ontgrendeld werkt niet.	Start de keukenmachine opnieuw op en wacht een paar seconden; als het probleem blijft bestaan, is er een hendel voor handmatige ontgrendeling aan de onderkant van het hoofdgedeelte. Trek aan deze hendel om de vergrendeling van de kan los te maken.

8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de accu gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd.

NEDERLANDS

Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

9. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten 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.

10. VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

 Hierbij verklaart Cecotec Innovaciones dat deze twee keukenrobots, model A90_EU01_120290 Mambo Touch met Habana Pro-kan, voldoen aan Richtlijn 2014/53/EU betreffende radioapparatuur.

De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op de volgende website:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Korpus
2. Pojemnik ze stali nierdzewnej
3. Pokrywa pojemnika
4. Pojemnik z podziałką
5. Korpus parowaru
6. Taca parowaru
7. Pokrywa parowaru
8. Kosz
9. Mieszadło motylkowe
10. Szpatułka
11. Łyżka MamboMix
12. Ostrza
13. Uchwyt akcesoriów
14. Pierścień uszczelniający
15. Przetąacznik zasilania
16. Uchwyt mocujący

2. PRZED UŻYCIEM

- Ten robot posiada opakowanie zaprojektowane tak, aby chronić go podczas transportu. Wyjmij go z pudełka, zalecamy zachowanie oryginalnego pudełka i innych elementów opakowania w bezpiecznym miejscu. Pomogą one zapobiec uszkodzeniom robota, jeśli w przyszłości zajdzie potrzeba jego transportu. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona w złym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Zawartość opakowania

- Robot kuchenny Mambo Touch
- Pojemnik ze stali nierdzewnej
- Habana Easy Pitcher (tylko w modelu Mambo Touch z Habana Pitcher)
- Ostrza
- Łyżka MamboMix
- Kosz do gotowania

POLSKI

- Mieszadło motylkowe
 - Parowar dwupoziomowy
 - Szpatułka
 - Instrukcja obsługi
 - Instrukcja APP
-
- Dokładnie wyczyścić pojemnik i pozostałe akcesoria gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką.
 - Umieścić robot kuchenny na stabilnej i płaskiej powierzchni. Zachowaj minimalną odległość 110 mm między gniazdkiem elektrycznym a ścianą, otaczającymi meblami i robotem kuchennym.
 - Do czyszczenia korpusu urządzenia należy używać wilgotnej ściereczki, a następnie wytrzeć go do sucha.

Ostrzeżenie

Nie umieszczaj robota kuchennego na żadnej powierzchni, która nie jest odporna na ciepło.

3. DZIAŁANIE

Montaż pojemnika ze stali nierdzewnej

- Umieścić pojemnik na korpusie urządzenia, dopasowując oznaczenie na pojemniku do przedniej części korpusu. Jeśli pojemnik nie jest prawidłowo umieszczony i zostanie uruchomiony proces gotowania, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie A2. Rys. 2
- Z boku pojemnika znajdują się oznaczenia pojemności. Maksymalna pojemność użytkowa pojemnika wynosi 2,3 l przy użyciu robota wielofunkcyjnego z prędkością 0 i 1,8 l w przypadku użycia robota wielofunkcyjnego z prędkością od 1 do 10 lub z jedną z wstępnie skonfigurowanych funkcji.

Montaż ruchomej pokrywki

- Załóż pokrywkę na pojemnik, dopasowując oznaczenia na pojemniku i pokrywce, dociśnij pokrywkę wokół krawędzi pojemnika i obróć pokrywkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zamocować. Jeśli pokrywka nie jest prawidłowo zamontowana, gdy prędkość jest inna niż 0, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie A1. Rys. 3
- Po otwarciu pokrywki można ją pozostawić w pozycji uchylonej. W tym celu wystarczy obrócić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zablokuje się ona w uchwycie. Dzięki temu można otworzyć pokrywę bez konieczności jej całkowitego zdejmowania. Rys. 4

Montaż uchwytu akcesoriów i uchwytu mocującego

- Upewnij się, że uchwyt akcesoriów ma prawidłowo założoną uszczelkę. Montując go na

pojemniku należy pamiętać, że uchwyt ma określoną pozycję, należy upewnić się, że jest prawidłowo zamocowany. Rys. 5

- Przymocuj i zainstaluj uchwyt akcesoriów, upewniając się, że jest prawidłowo zamocowany, a następnie obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Rys. 6
- Zamontuj uchwyt mocujący na dnie pojemnika i obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby przymocować uchwyt akcesoriów do pojemnika. Rys. 7

Montaż ostrzy

- Po zamontowaniu i zamocowaniu uchwyty akcesoriów należy umieścić na nim ostrza i naciskając w dół, obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Rys. 8 i upewnij się, że ponownie lekko podniosą się do góry, dopasowując się w ten sposób do swojego fotelika. Bardzo ważne jest, aby upewnić się, że ta trasa będzie odpowiednio zabezpieczona i zamocowana. Aby to sprawdzić, po umieszczeniu należy bardzo delikatnie rozciągnąć i sprawdzić, czy nie można ich łatwo usunąć.
- Aby je usunąć, należy nacisnąć i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Ostrza są bardzo ostre, należy zachować szczególną ostrożność podczas ich obsługi.

Ostrzeżenie

- Przed rozpoczęciem pracy należy przykryć zestaw ostrzy ściereczką, aby uniknąć obrażeń.
- Prawidłowo zamontuj uchwyt mocujący i pierścień uszczelniający, aby zapobiec rozpryskiwaniu się gotowanego jedzenia lub wody.

Wskazówka

Ustawienie prędkości 1 może pomóc w wyjmowaniu ostrzy, dopóki nie zapoznasz się z systemem wyjmowania.

Montaż łyżki MamboMix

Zdejmij ostrza, zamocuj MamboMix w ten sam sposób, w jaki mocujesz ostrza. Może być używana do wyrabiania lub mieszania żywności bez krojenia. Nie używaj jej przy prędkości wyższej niż 3, ponieważ powoduje to silne wibracje robota i stwarza zagrożenie. Rys. 9

Ostrzeżenie

Niektóre produkty spożywcze mogą pozostać między ścianką pojemnika a łyżką MamboMix. W takim przypadku silnik urządzenia zatrzyma się jako metoda zabezpieczenia. Użyj szpatułki, aby wymieszać i usunąć przywarte resztki jedzenia, aby robot mógł wznowić proces.

Montaż kubka z miarką

- Miarka służy jako akcesorium do pokrywki, aby zapobiec rozpryskom i zmniejszyć utratę ciepła podczas gotowania. Ponadto posiada podziałkę w mililitrach.
- Aby umieścić go w pokrywie, upewnij się, że wypustki mocujące są prawidłowo osadzone w pokrywie, a następnie obróć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Rys. 10

Ostrzeżenie

- Używaj miarki, a nie innych akcesoriów lub przedmiotów, aby zapobiec rozpryskiwaniu i zmniejszyć utratę ciepła z dzbanka.
- Jeśli chcesz gotować w temperaturze, umieść szklanekę w otworze w pokrywie bez mocowania jej przez przekręcanie. W ten sposób para może bezpiecznie ulotnić się.

Szpatułka

Szpatułka jest jedynym elementem, którego należy używać do mieszania produktów w pojemniku.

Nie używaj jej do mieszania w pojemniku, gdy ostrza, mieszadło motylkowe lub MamboMix są uruchomione.

Ostrzeżenie

Mieszaj jedzenie w pojemniku tylko wtedy, gdy silnik robota jest wyłączony.

Kosz

Kosz umożliwia gotowanie miękkich potraw, takich jak makaron, oraz gotowanie przystawek, takich jak ryż lub ziemniaki

Montaż mieszadła motylkowego

- To akcesorium montuje się w górnej części zestawu ostrzy, a jego głównym zadaniem jest ubijanie śmietany, białek jajek lub podobnych produktów. Ponadto to akcesorium pomaga mieszać potrawy bez ich rozdrabniania przez ostrza i rozbijać grudki.
- Zamontuj mieszadło motylkowe na zespole ostrzy, upewniając się, że środek osi pasuje do otworu w mieszadle motylkowym, a następnie dociśnij.
- Aby zapewnić prawidłowe umieszczenie mieszadła, podczas zakładania powinno ono wydać cichy dźwięk kliknięcia. Po założeniu należy delikatnie pociągnąć za mieszadło, aby sprawdzić, czy jest dobrze zamocowane. Rys. 11

Ostrzeżenie

- Nie używaj robota kuchennego, jeśli akcesorium nie jest bezpiecznie zamocowane na swoim miejscu.
- Nie używaj go przy prędkościach wyższych niż 4.
- Nie używaj mieszadła motylkowego w tym samym czasie co szpatułka.
- Nie wlewaj jedzenia do pojemnika podczas pracy urządzenia z tym akcesorium, aby uniknąć jego uszkodzenia lub zablokowania.

Montaż parowaru

- Parowar składa się z 3 części: Korpus parowaru, taca parowaru i pokrywka parowaru.
- Umieść składniki, które chcesz ugotować w parowarze, zatóż pokrywkę i prawidłowo włóż parowar do pojemnika.

- Jeśli umieścisz parowar na wierzchu stoika z pokrywką, upewnij się, że wyjmiesz miarkę, jeśli ją posiadasz, i załóż ją prawidłowo.
- Można również używać parowaru bez pokrywy pojemnika, pod warunkiem, że gotuje się na prędkości 0, aby lepiej zoptymalizować parę i poprawić wyniki gotowania. Rys. 12

Ostrzeżenie

- Nie dotykaj ani nie zbliżaj się do parowaru, 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 pokrywy; sprzyja to cyrkulacji pary i pomoże w bardziej jednolitym gotowaniu żywności.

4. FUNKCJE I ZALECENIA

1. Krojenie: kroji dowolne składniki, od mięsa lub ryb po owoce lub warzywa. Zapewnia idealne krojenie.
2. Siekanie: wygodnie sieka warzywa, mięso, przyprawy lub lód w ciągu kilku sekund. Idealne do przetwarzania surowej żywności.
3. Rozdrabnianie: pozwala uzyskać idealną konsystencję sosów i kremów. Możliwość rozdrabniania na zimno lub na gorąco, z możliwością dostosowania prędkości i czasu do każdego rodzaju żywności.
4. Mielenie: pozwala uzyskać idealny stopień zmielenia dla wszystkich przepisów. Szybko mieli kawę, nasiona, ryż i orzechy. Pozwala również na przygotowanie własnej maki.
5. Proszkowanie: sproszkowuje dowolny składnik, aż do uzyskania najdrobniejszej konsystencji. Pozwala przygotować cukier puder lub cukier waniliowy do wypieków.
6. Ścieranie: wrzuć składniki nie przekraczając połowy pojemności pojemnika i ustaw prędkość 10 na kilka sekund. Pozwala zetrzeć wszystkie składniki, uzyskując doskonałe rezultaty.
7. Roztrzepywanie: pozwala w prosty sposób uzyskać najlepsze mieszanki. Przygotuj pyszne koktajle, ciasta biszkoptowe, naleśniki, ubijaj jajka i wiele więcej.
8. Ubijanie: dzięki mieszadłu motylkowemu pozwala ubijać śmietanę lub białka jajek na sztywną pianę. Jest to idealna funkcja dla prawdziwego profesjonalnego cukiernika.
9. Emulgowanie: łatwo przygotujesz sosy, dressingi i majonez. Włóż składniki do pojemnika, a Mambo wszystkim się zajmie. Emulguje równomiernie, aby nadać wszystkim mieszankom pożądaną konsystencję.
10. Mieszanie: dzięki 10 prędkościom urządzenia Mambo można uzyskać bardziej jednolite mieszanki. Najlepsze ciasto w najprostszy sposób.
11. Gotowanie: pozwala przygotować wszelkiego rodzaju potrawy, gulasze, potrawki, kurczaka z migdałami i ratatouille o niesamowitej konsystencji.
12. Wymieszanie: miesza potrawę podczas gotowania, aby zapewnić równomierne

podgrzanie i profesjonalną konsystencję. Pozwala przygotować wyśmienite risotto, sałatki z makaronem, budyń lub czekoladę do picia.

13. Gotowanie na parze: najzdrowsze przepisy z funkcją gotowania na parze. Dzięki dwupoziomowemu parowarowi można przygotować więcej niż jeden przepis na raz i zaoszczędzić czas.
14. Gotowanie na wolnym ogniu: gotowanie stopniowe i bardzo powolne, przy całkowitej kontroli temperatury i czasu. Gotowane bez konieczności kontrolowania czasu. Funkcja jest idealna do uzyskiwania najbardziej soczystych rezultatów.
15. Konfitowanie: przetwarzanie żywności w niskiej temperaturze i uzyskiwanie niepowtarzalnych rezultatów. Technika konfitowania jest idealna do gotowania wszelkiego rodzaju potraw, zwłaszcza mięs, ryb i drobiu.
16. Wyrabianie ciasta: pozwala uzyskać idealne ciasto w jednym kawałku. Wyrabianie ciasta nigdy nie było tak łatwe dzięki wyjątkowej łyżce MamboMix, która nie tnę ciasta, a rozciąga je przy każdym ruchu, aby uzyskać idealny rezultat. Ciesz się ulubionym pieczywem i pizzą w dowolnym momencie.
17. Gotowanie: należy dodać tyle wody, aby przykryła wszystkie składniki, ustawić temperaturę na 120°C, moc grzewczą na 10 i w zależności od ilości lub rodzaju składników wybrać odpowiedni czas gotowania.
18. Utrzymywanie w cieple: utrzymuje temperaturę potraw do momentu podania. Po ugotowaniu należy ustawić robot na temperaturę 45°C dla dań stałych i 60°C dla dań płynnych na odpowiedni czas.
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. Gotowanie w kąpieli wodnej: pozwala uzyskać pożądany stopień ugotowania budyń lub delikatnych warzyw. Aby gotować w kąpieli wodnej, należy napełnić pojemnik wodą do poziomu 2 litrów, ustawić robot bez prędkości, temperaturę 120°C i moc grzewczą 10. Gdy woda zacznie wrzeć, należy zmniejszyć moc grzania do 9 i włożyć foremkę do budyń, tak aby jej spód znalazł się w kontakcie z wodą.
22. Turbo: przetwarza najtwardsze produkty spożywcze z maksymalną skutecznością. W tym trybie pojemnik nie jest napełniany więcej niż do połowy, aby osiągnąć maksymalną wydajność.
23. SlowMambo: najlepsze tradycyjne risotto i potrawy jednogarnkowe dzięki ekskluzywnej łyżce MamboMix i funkcji SlowMambo. Ten wyjątkowy ruch Mambo pozwala mieszać potrawy delikatnie, tak jakby robiło się to łyżką.
24. Blendowanie: w ciągu kilku sekund pozwala przygotować lemoniadę, koktajle i soki wielowocowe.
25. Zapiekanie: przyrumienianie niektórych składników, takich jak czosnek i mięso przed gotowaniem, wzbogaca potrawy i poprawia ich ostateczny smak. Przyrumieniał potrawy w mniejszym lub większym stopniu, regulując moc i czas.

26. Podgrzewanie: Mambo umożliwia odgrzanie tego, co już zostało ugotowane. Jeśli potrawa ostygła, jest z poprzedniego dnia lub jest zamrożona, podgrzej ją przy temperaturze 87°C i mocy grzewczej 7, a za kilka minut będzie gotowa.
27. Jogurtownica: łatwo przygotuj domowe jogurty, wystarczy włożyć składniki do pojemnika, a Mambo zajmie się resztą. Utrzymuje mieszankę w temperaturze fermentacji, aby następnego dnia rano jogurt był gotowy do schłodzenia i spożycia.
28. Kosz: służy do gotowania na parze wewnątrz pojemnika i pozwala na przygotowanie nawet 4 potraw jednocześnie. Ponadto można go stosować jako alternatywę dla miarki, aby uzyskać szybsze odparowanie.
29. Powolne gotowanie: tradycyjne, smaczne potrawy, które gotują się przez cały poranek, można przygotować za pomocą urządzenia Mambo. Gotuj powoli i przez długie godziny, aby uzyskać najlepszy smak.
30. Prędkość zerowa: gotowanie bez mieszania pozwala pozostawić pojemnik odkryty i mieszać w dowolnym momencie oraz sprawdzać, jak potrawa się piecze, tak jakby była przygotowywana w garnku lub na patelni.
31. Funkcja duszenia (A): uzyskaj tradycyjne rezultaty dzięki trybowi duszenia, który zmienia prędkość pracy, aby uzyskać najlepsze rezultaty.
32. Funkcja pizzy (B): uzyskasz ciasto z profesjonalnym wykończeniem, wystarczy włożyć składniki do słoika, a Mambo zajmie się resztą.
33. Funkcja Smoothie-Maker (C): łatwo przygotuj domowe koktajle – wystarczy wrzucić składniki do pojemnika, a Mambo zajmie się resztą.
34. Funkcja Chopper (D): wygodnie sieka warzywa, mięso, przyprawy lub lód w ciągu kilku sekund, zapewniając najlepsze rezultaty.
35. Funkcja Auto-Cleaning (E): dzięki funkcji samoczyszczenia utrzymanie Mambo w czystości będzie łatwiejsze niż kiedykolwiek.
36. Funkcja ScreenBlock: Jeśli chcesz zablokować funkcje ekranu, naciśnij ikonę kłódki, która pojawia się w lewym górnym rogu ekranu głównego. Aby odblokować, dotknięcie ekranu lub naciśnięcie przycisku wybierania spowoduje podświetlenie ikony i możesz przesunąć palcem po ekranie, aby odblokować.
37. Funkcja stopera: Użyj tej funkcji, jeśli chcesz zaprogramować odliczanie bez ustawiania temperatury lub prędkości w robocie. (aby żywność mogła sfermentować, schłodzić lub odpocząć, jak wskazano w przepisie).

5. DZIAŁANIE

1. Panel sterowania. Rys. 13
2. Timer
3. Prędkość
4. Ikona dotykowa temperatury
5. Moc cieplna

6. Wi-fi
7. Turbo i domyślne funkcje A, B, C, D, E
8. Waga
9. Start/pauza/pokrętko
10. Ustawienia
11. Gotowanie ręczne
12. Przepisy krok po kroku

Start/pauza/pokrętko

- Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego i włącz przełącznik zasilania, aby uruchomić Mambo.
- Po podłączeniu i wprowadzeniu żądanych parametrów pracy naciśnij ten przycisk, aby uruchomić robot Mambo.
- Naciśnięcie tego przycisku podczas procesu gotowania powoduje, że robot zatrzyma się i przejdzie w stan gotowości (można otworzyć pokrywę, zdjąć pojemnik itp., ale przed ponownym rozpoczęciem gotowania należy go prawidłowo zamontować). Jeśli naciśniesz na nowo, uruchomi się ponownie.
- Jeśli nie zostaną wprowadzone żadne parametry pracy, robot kuchenny Mambo przełączy się w tryb gotowości po 10 minutach bezczynności.
- Jest to również selektor do regulacji timera, prędkości, temperatury, mocy grzania, w tym celu należy wcześniej wybrać ustawienie, które chcesz zmodyfikować i obrócić selektor zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby je zwiększyć i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby je zmniejszyć.
- Wstępnie skonfigurowane funkcje są wybierane z ikony turbo, obracając selektor, aby je wybrać i naciskając go, aby je potwierdzić:
- Funkcja Gulasz (A): w tym trybie robot kuchenny oferuje najlepsze rezultaty gotowania na przemian z prędkością 1 i prędkością 0; możesz również ustawić temperaturę, moc grzania i czas według własnych upodobań.
- Funkcja pizzy (B): w tym trybie robot kuchenny ustawia optymalną prędkość, aby uzyskać jak najlepsze wyrabianie ciasta, można również ustawić czas według własnych upodobań.
- Funkcja Smoothie-Maker (C): W tym trybie robot kuchenny ustawia optymalną prędkość, aby uzyskać najlepsze rezultaty w koktajlu. Domyślnie program jest ustawiony na 2 minuty, ale można go zmodyfikować według własnych upodobań.
- Funkcja Chopper (D): W tym trybie robot kuchenny automatycznie ustawia różne i optymalne prędkości, aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas siekania składników. Domyślnie program jest ustawiony na 2 minuty, ale można go zmodyfikować według własnych upodobań.
- Funkcja Auto-Cleaning (E): w tym trybie robot kuchenny podgrzeje wodę do 70 stopni, a następnie wykona dwa cykle czyszczenia.

Ostrzeżenie

- Po kilku minutach robot kuchenny przejdzie w tryb czuwania. Aby uruchomić go ponownie, naciśnij przycisk Start.
- Po potwierdzeniu ustawienia robot kuchenny Mambo zacznie działać dopiero po kilku sekundach. To samo stanie się, gdy zatrzymasz lub zakończysz funkcję: odblokowanie systemu i otwarcie pokryw i/lub wyjęcie dzbanka z robota zajmie kilka sekund.

Timer

- Ekran TFT pokazuje wskaźnik czasu (godziny: minuty: sekundy).
- Stuknij w godziny/minuty/sekundy zgodnie z czasem, który chcesz ustawić, a zacznie migać; obróć pokrętkę, aby ustawić żądany czas.
- Jeśli naciśniesz minutnik podczas procesu gotowania, robot kuchenny bezpośrednio rozpocznie odliczanie.
- Pod koniec odliczania robot kuchenny wyda kilka sygnałów dźwiękowych.

Prędkość

- Naciśnij ten przycisk w trybie gotowości lub podczas procesu gotowania, urządzenie wejdzie w tryb ustawiania prędkości. Sygnał na ekranie TFT zacznie migać, a następnie prędkość będzie regulowana. Obróć pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wybrać żadaną prędkość.
- Zakres prędkości wynosi od poziomu 0 do 10.
- Jeśli timer nie został ustawiony, robot będzie działał zgodnie z fabrycznie ustawionymi czasami:
- Podgrzewanie (bez ubijania): maksymalnie 12 godzin.
- Ubijanie (prędkość 1-4) maksymalnie 1 godzinę.
- Ubijanie (prędkość 5-10): maksymalnie 5 minut
- W strukturze występuje transfer prędkości, więc to normalne, że słychać cichy dźwięk przed uruchomieniem silnika i podczas zmiany biegów 5 i 6.

Temperatura

- Naciśnij ten przycisk w trybie czuwania lub podczas procesu podgrzewania, urządzenie przejdzie w tryb ustawiania temperatury. Sygnał na ekranie TFT zacznie migać, a następnie temperatura będzie regulowana. Obróć pokrętkę, aby wybrać żadaną temperaturę.
- Zakres temperatury: 37-120°C.

Moc cieplna

Naciśnij ten przycisk w trybie czuwania lub podczas procesu grzania, urządzenie przejdzie w tryb ustawiania temperatury. Sygnał na ekranie TFT zacznie migać, a następnie moc grzania będzie regulowana. Obróć przełącznik, aby wybrać żadaną moc grzewczą.

Zakres mocy cieplnej wynosi od 1 do 10.

Nie będzie działać, jeśli wybrano moc grzania, ale nie wybrano temperatury. Przy wyborze różnych poziomów temperatury zaleca się przestrzeganie ustawień domyślnych.

ScreenBlock

Aby aktywować ScreenBlock (blokada dla dzieci): Jeśli chcesz zablokować funkcje ekranu, musisz to zrobić z ikony kłódki, która pojawia się w lewej górnej części ekranu głównego. Kiedy go naciśniesz, pojawi się POP UP z pytaniem, czy chcesz zablokować ekran. Jeśli chcesz zablokować, naciśnij OK, a ekran się wyłączy. Aby odblokować, dotknięcie ekranu lub naciśnięcie przycisku wyboru spowoduje podświetlenie ikony wskazującej „Przesuń w górę, aby odblokować” (podobnie jak działają urządzenia mobilne) i możesz przesunąć palcem na ekranie, aby odblokować.

Chronometr

Aby uruchomić funkcję stopera musimy być na ekranie gotowania ręcznego i nacisnąć ikonę timera, wprowadzić żądaną wartość i pozostawić parametry prędkości, temperatury i mocy cieplnej na „0” i nacisnąć przycisk wyboru, aby potwierdzić. Pojawi się wyskakujące okienko z informacją, że te wartości są na „0”, jeśli zechcemy kontynuować, potwierdzimy to ostrzeżenie i rozpocznie się odliczanie.

Waga

- Elektroniczna waga może pomóc w wygodniejszej kontroli ilości składników.
- 0000 zostanie wyświetlony na ekranie TFT. Możesz dodawać składniki według własnych potrzeb.
- Maksymalna waga to 5000 g.

Ostrzeżenie

Aby skorzystać z wagi, należy odblokować pokrywkę dzbanka

Turbo

- Naciśnij ten przycisk w trybie gotowości, aby aktywować zaprogramowane funkcje lub aktywować tryb turbo
- Wstępnie skonfigurowane funkcje są od litery A do E.

Ostrzeżenie

- Maksymalny czas działania funkcji turbo to 5 sekund.
- Nie używaj tej funkcji z akcesorium MamboMix lub motylkiem.

Wi-Fi

- Roboty kuchenne Mambo Touch i Mambo Touch Habana posiadają aplikację na urządzenia mobilne, która łączy się przez sieć Wi-Fi i umożliwia całkowitą kontrolę nad procesami gotowania.
- Zapoznaj się z instrukcją parowania i działaniem aplikacji, skanując poniższy kod QR.



Ostrzeżenie

- Nie próbuj otwierać pokrywki podczas pracy ostrzy, ponieważ zawartość dzbanka może zostać wyrzucona.
- Robot kuchenny posiada mechanizm zabezpieczający, który uniemożliwia otwarcie pokrywki lub wyjęcie dzbanka, jeśli silnik pracuje. Po zakończeniu mielenia odczekaj co najmniej 10 sekund przed otwarciem pokrywki.
- Używając robota kuchennego z prędkością wyższą 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 1,8 litra.
- Podczas korzystania z funkcji temperatury nie blokuj miarki, aby ułatwić ucieczkę pary.

Przepisy krok po kroku

Ta ikona znajduje się w lewej górnej części, na tym ekranie możesz wyszukać przepis, aby zrobić go krok po kroku, dodać przepisy, które najbardziej Ci się podobają do sekcji ulubionych i pobrać je, aby móc kontynuować gotowanie krok po kroku z przepisami, nawet jeśli nie masz połączenia Wi-Fi

Aby przygotować przepis krok po kroku, wybierz przepis, klikając go, zobaczysz składniki i kroki, które należy wykonać. Naciśnij „gotuj”, aby rozpocząć krok po kroku, jeśli jest krok, który chcesz pominąć lub cofnąć, aby potwierdzić, że wszystkie składniki zostały wprowadzone, możesz to zrobić za pomocą „gotowe” i „pomiń” ikony

Jeśli chcesz przerwać przepis przed jego zakończeniem, naciśnij ikonę zakończenia znajdującą się w prawym górnym rogu.

Po skończeniu przepisu możesz dodać do niego własne notatki i ocenić go.

Ostrzeżenie

Zarówno podczas gotowania z przewodnikiem, jak i gotowania ręcznego nie musisz pozostawać na wskazanym ekranie. Możesz poruszać się między różnymi ekranami robota, a gotowanie zostanie pokazane w zminimalizowanym oknie, dzięki czemu będziesz zawsze wiedzieć, jak przebiega gotowanie.

Aby pobrać przepis, musisz nacisnąć ikonę strzałki w dół, w ten sposób przepis zostanie pobrany automatycznie i zostanie zapisany

Ustawienia

Ta ikona znajduje się w lewym górnym rogu, na tym ekranie możesz połączyć/odłączyć urządzenie z siecią Wi-Fi, zarządzać danymi użytkownika, ustawić język, zarządzać przechowywaniem przepisów i aktualizować robota.

Podłączyć do sieci Wifi

Jeśli twój robot nie jest podłączony do Internetu, kliknij „Mambo”, a przekieruje Cię do ekranu, w którym możesz wybrać żadaną sieć Wi-Fi, wprowadź hasło i poczekaj, aż pojawi się komunikat „podłączony”

Zarządzanie użytkownika

W tej sekcji możesz zmienić hasło użytkownika i zamknąć sesję.

Jeśli nie logowałeś się wcześniej, zostaniesz poproszony o „zalogowanie się”

Przechowywanie

W tej sekcji są przechowywane pobrane przepisy i gdzie można zobaczyć dostępną pamięć. Dotknij „zarządzaj pamięcią”, jeśli chcesz zobaczyć, jakie przepisy pobrałeś lub chcesz je usunąć.

Język

W tej sekcji możesz wybrać żądany język, po wybraniu języka urządzenie automatycznie uruchomi się ponownie.

Sugerowana prędkość i pojemność dla każdego akcesorium

Akcesoria	Obraz	Funkcja	Prędkość	Wydajność	Czas działania
Wielofunkcyjne ostrza ze stali nierdzewnej		Krojenie (+)	5	Maksymalnie 1,8 l, wielkość jedzenia przed uruchomieniem urządzenia powinna wynosić 1-2 cm.	1 minuta.
		Krojenie (++)	10	1,8 L max,	1 minuta.

łyżka MamboMix		Wyrabia- nie ciasta na chleb, pizzę itp.	2-3	800 g ciasta max	5-20 minut
		Wyrabia- nie ciasta na spaghetti	3	600 g ciasta max	3 minuty
Mieszadło motylkowe		Miesza- nie	1-3	2 L max	30 minut
		Ubijanie białek lub śmietany	4	2 L max	10 minut
Parowar		Warzywa na parze	N/A	3,5 L max	15 minut
		Mięso na parze	N/A	3,5 L max	20-30 minut

Ostrzeżenie

Nie należy montować ani używać łyżki MamboMix i kosza jednocześnie.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Pojemnik ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce. Aby umieścić go w zmywarce, należy wyjąć ostrza lub łyżkę MamboMix, a także ich uchwyt.
- Wyłącz robot, odłącz go od gniazdka elektrycznego i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem lub naprawą.
- Wyczyść robot po każdym użyciu.
- Po użyciu wyczyść motylek, ostrza, MamboMix, ich wspornik, stoik Habana Easy (tylko w modelu Mambo Touch z pojemnikiem Habana) i pozostałe akcesoria ciepłą wodą z mydłem. Wypłucz je i dobrze wysusz.

- Wyczyść korpus czystą, wilgotną ściereczką. Jeśli pozostały resztki jedzenia, zwilż ściereczkę ciepłą wodą z detergentem i zetrzyj je. Nigdy nie zanurzaj głównego korpusu w wodzie ani innym płynie.
- Aby zapewnić i utrzymać prawidłowe działanie robota, po każdym użyciu należy sprawdzić i wyczyścić zdejmowaną dolną część pojemnika. Wytrzyj ją miękką, wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie wysusz przed ponownym użyciem.
- Jeśli robot nie będzie używany przez dłuższy czas, odłącz go od gniazdka elektrycznego i przechowuj w chłodnym i bezpiecznym miejscu.

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod ostrze-gawczy	Opis	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Ostrzeżenie A1	System blokady.	Pojemnik lub pokrywka pojemnika nie są prawidłowo zamontowane.	Ponownie zamontuj pojemnik z pokrywką, upewniając się, że wszystkie części są prawidłowo i dobrze zamocowane, a następnie ponownie uruchom urządzenie.
Ostrzeżenie A2	Źle zamontowany pojemnik.	Pojemnik nie jest ustawiony we właściwej pozycji lub połączenie czujnika temperatury w podstawie pojemnika jest uszkodzone.	Zamontuj ponownie pojemnik i upewnij się, że jest prawidłowo umieszczony.
Ostrzeżenie A3	Przekroczona maksymalna pojemność.	W pojemniku jest zbyt dużo jedzenia.	Wyjmij część produktów spożywczych z pojemnika lub pokrój je na mniejsze kawałki i ponownie uruchom robota.
Ostrzeżenie A4	Temperatura jest za wysoka.	W pojemniku nie ma żadnych produktów spożywczych lub jest ich bardzo mało, a temperatura przez długi czas jest zbyt wysoka.	Dodaj produkty spożywcze do pojemnika.

Ostrzeżenie A5	Temperatura silnika jest za wysoka.	Robot od dłuższego czasu pracuje ze zbyt dużą ilością jedzenia.	Przestań używać robota i pozwól mu ostygnąć przed ponownym uruchomieniem.
Ostrzeżenie A7	Zmiana prędkości nie powiodła się.	Funkcja zmiany prędkości z niskiej (1-5) na dużą (6-10) została zablokowana.	Zdejmij pojemnik, ręcznie obróć uchwyt mocujący i ponownie wstaw pojemnik. Uruchom ponownie robota.
Ostrzeżenie A8	Błędny odczyt czujnika NTC.	Czujnik temperatury nie działa prawidłowo.	Skontaktuj się z pomocą techniczną Cecotec.
Ostrzeżenie A12	Przekroczono maksymalną wagę.	Przekroczono maksymalną wartość pomiaru.	Zdejmij odważnik z wagi, aż osiągnie wartość poniżej 4,999 g.
Ostrzeżenie A13	Błąd kalibracji.	Kalibracja wagi nie powiodła się.	Powtórz proces. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z pomocą techniczną Cecotec.
	Pojemnik zablokowany.	System uwalniania pojemnika nie działa.	Uruchom ponownie robota i poczekaj kilka sekund. Jeśli problem nadal występuje, w dolnej części korpusu głównego znajduje się dźwignia ręcznego zwalniania. Pociągnij tę dźwignię, aby zwolnić blokadę pojemnika.

8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię/akumulator należy utylizować oddzielnie od odpadów

domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać je do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

9. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektrycznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. DEKLARACJA ZGODNOŚCI

 Niniejszym firma Cecotec Innovaciones oświadcza, że te dwa roboty kuchenne, model A90_EU01_120290 Mambo Touch z pojemnikiem Habana Pro, są zgodne z dyrektywą 2014/53/UE dotyczącą urządzeń radiowych.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym:
<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Základní tělo
2. Nádoba z nerezové oceli.
3. Víko nádoby
4. Odměrka
5. Tělo napařovače
6. napařovací podnos
7. Víko napařovače
8. Košík
9. Motýlek
10. Špachtle
11. Lžíce MamboMix
12. Nože
13. Podpora příslušenství
14. Těsnící kroužek
15. Přerušovač zapnutí
16. Upevňovací držák

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento kuchyňský robot má obal navržený tak, aby jej chránil během přepravy. Vyjměte jej z krabice, původní krabici a další obaly doporučujeme uschovat na bezpečném místě. Pomohou zabránit poškození kuchyňského robotu, pokud jej budete v budoucnu potřebovat přepravovat. Pokud chcete obaly vyhodit, ujistěte se, že se jich zbavíte správným způsobem.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, neprodleně kontaktujte oficiální technický servis Cecotec.

Obsah krabice

- Kuchyňský robot Mambo Touch
- Nádoba z nerezové oceli.
- Habana Easy Pitcher (pouze u modelu Mambo Touch s Habana Pitcher)
- Nože
- Lžíce MamboMix
- Košík na vaření
- Motýlek

ČEŠTINA

- Dvoupatrová napařovačka
 - Špachtle
 - Návod k použití
 - Manuál k aplikaci
-
- Karafu a ostatní příslušenství důkladně vyčistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou.
 - Umístěte kuchyňský robot na stabilní a rovný povrch. Dodržujte minimální vzdálenost 110 mm mezi zásuvkou a stěnou, okolním nábytkem a kuchyňským robotem.
 - K čištění hlavního těla použijte vlhký hadřík a osušte jej.

Upozornění

Neumísťujte kuchyňský robot na povrch, který není odolný vůči teplotě.

3. FUNGOVÁNÍ

Sestava karafy z nerezové oceli

- Umístěte konvici na hlavní tělo tak, aby značka na konvici odpovídala přední části hlavního těla. Pokud není umístěna správně a pokusíte se začít vařit, na obrazovce se objeví zpráva A2. Obr. 2
- Na boku nádoby je označení kapacity. Maximální využitelný objem džbánu je 2,3 l při použití kuchyňského robotu s rychlostí 0 a 1,8 l v případě použití kuchyňského robotu s rychlostí 1 až 10 nebo s některou z přednastavených funkcí.

Montáž vyklápěcího krytu

- Umístěte víko na sklenici tak, aby odpovídalo značkám na sklenici a víčku, zatlačte víko kolem okraje sklenice a otočte víkem ve směru hodinových ručiček, abyste víko zajistili na sklenici. Pokud není víko správně umístěno, když se rychlost liší od 0, na obrazovce se objeví varování A1. Obr. 3
- Když otevřete víko, máte možnost ho ponechat ve sklopné poloze, k tomu stačí otočit víkem proti směru hodinových ručiček, dokud nebude upevněno na podpěře, tímto způsobem můžete víko otevřít, aniž byste jej museli úplně sejmut. Obr. 4

Montáž držáku příslušenství a montážního držáku

- Ujistěte se, že držák příslušenství má správně nainstalované těsnění. Při instalaci na džbán musíte vzít v úvahu, že podpěra má určitou polohu, ujistěte se, že správně sedí. Obr. 5
- Držte a nainstalujte držák příslušenství, ujistěte se, že je správně usazený, a otočte jím ve směru hodinových ručiček. Obr. 6
- Nainstalujte upevňovací držák na dno nádoby a otočte jím ve směru hodinových ručiček, abyste připevnili držák příslušenství k nádobě. Obr. 7

Montáž nožů

- Po instalaci a upevnění držáku příslušenství na něj umístěte nože a zatlačením dolů otočte proti směru hodinových ručiček. obr. 8 a ujistěte se, že se opět posunou mírně nahoru a zapadnou tak do své bezpečnostní sedačky. Je velmi důležité, abyste se ujistili, že tato trasa zůstane správně umístěna a upevněna. Chcete-li to zkontrolovat, po umístění je velmi jemně natáhněte a ověřte, že je nelze snadno odstranit.
- Chcete-li je odstranit, musíte stisknout a otočit ve směru hodinových ručiček. Čepele jsou velmi ostré, při manipulaci s nimi buďte velmi opatrní.

Upozornění

- Před manipulací zakryjte sestavu čepele látkou, aby nedošlo ke zranění.
- Položte podporu upevnění a těsnící kroužek správně, abyste zabránili vystržení poravin nebo vody, které by se vařily.

Rady

Nastavení rychlosti 1 vám může pomoci při vyjímání nožů, dokud se neseznámíte se systémem vyjímání.

Sestava lopatky MamboMix

Odstraňte čepele, připojte MamboMix stejným způsobem jako čepele. Lze jej použít k hnětení nebo míchání a mixování bez krájení potravin. Nepoužívejte jej pro rychlost vyšší než 3, jinak to způsobí velké vibrace kuchyňského robota a způsobí nebezpečí. Obr. 9

Upozornění

Je možné, že mezi stěnou dózy a lžičkou MamboMix zůstane nějaké jídlo, v případě, že k tomu dojde, motor výrobku by přestal fungovat jako ochranná metoda. Pomocí špachtle promíchejte a odstraňte přilepené potraviny, aby kuchyňský robot mohl obnovit proces vaření.

Montáž kubka pomiarowego

- Pomocí špachtle promíchejte a odstraňte přilepené potraviny, aby kuchyňský robot mohl obnovit proces vaření. Navíc je označen měrnou stupnicí v ml.
- Chcete-li jej připevnit k víku, ujistěte se, že kotevní jazýčky správně zapadají do víka a otočte je ve směru hodinových ručiček. Obr. 10

Upozornění

- Používejte odměrku a ne žádné jiné příslušenství nebo předmět, abyste zabránili potřísnění a snížili tepelné ztráty z konvice.
- 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

ČEŠTINA

Špachtle je jedinou složkou, která by měla být použita k promíchání jídla ve sklenici. Nepoužívejte k mixování v nádobě, když jsou čepele, motýlkový nástavec nebo MamboMix v provozu.

Upozornění

Potravinu uvnitř dózy míchejte, pouze když je motor kuchyňského robotu zastavený.

Košík

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

Montáž motýlková

- Toto příslušenství se instaluje na horní část sestavy čepele, jeho hlavní funkcí je šlehání a šlehání smetany, vaječných bílků a podobně. Toto příslušenství navíc pomáhá rozmixovat potraviny, aniž by je krájely nože a rozbíjely hrudky.
- Nainstalujte motýlek přes sestavu čepele, ujistěte se, že střed hřídele zapadá do otvoru v motýlkovém nástavci, a zatlačte dolů.
- Aby bylo zajištěno správné umístění motýla, musíte při jeho umístění udělat malé „cvaknutí“, jakmile jej umístíte, velmi jemně se natáhněte a ověřte, že jej nelze snadno odstranit. Obr. 11

Upozornění

- Kuchyňský robot nepoužívejte, pokud není příslušenství bezpečně zajištěno.
- Nepoužívejte při rychlostech vyšších než 4.
- Nepoužívejte příslušenství motýlek zároveň se špachtlí.
- Nenalévejte jídlo do sklenice, když pracuje s tímto příslušenstvím, aby nedošlo k poškození nebo ucpání.

Sestava parníku

- Napařovač se skládá ze 3 částí: Tělo napařovače, podnos na napařování a víko napařovače.
- Vložte do parního hrnce ingredience určené k vaření, nasadte víko a správně vložte parní hrnec do džbánu.
- Pokud umístíte napařovač na horní část sklenice s víkem, ujistěte se, že jste vyjmuli odměrku, pokud ji máte, a správně ji nasadili.
- Parní hrnec můžete používat i bez víka, pokud vaříte na rychlosti 0, abyste lépe optimalizovali páru a zlepšili výsledky vaření. Obr. 12

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.

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: vloží se potraviny 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 Mammo se postará o jejich zpracování. Zpracujte vše tak, aby vaše jídlo dostalo poslední vynikající tečku.
10. Smíchání: dosáhněte lepších směr 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. Osmažení: vařte velmi pomalu, a mějte naprostou kontrolu nad teplotou a časem. Dokonalá příprava bez toho, abyste se museli starat o čas. Taato 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. Hnětání: připravte dokonalá těsta v celku. Hnětání nebylo nikdy jednodušší díky exkluzivní lžici MammoMix, 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 uvaření musí být kuchyňský robot na vhodnou dobu naprogramován na 45°C pro pevné nádoby a na 60°C pro tekuté nádoby.
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. Chcete-li vařit ve vodní lázni, musíte naplnit nádobu vodou až na 2 litry, naprogramovat robota bez rychlosti, při teplotě 120 °C a tepelném výkonu 10. Když se voda vaří, snižte výkon ohřevu na 9 a vložte táč s flakonem, dokud se jeho dno nedotkne 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 lžíce.
24. Zkapalnění: připravte limonády a ovocné džusy během několika vteřin.
25. Hnědá: Opečení některých ingrediencí, jako je česnek a maso, před vařením obohacuje pokrmy a zlepšuje jejich konečnou chuť. Víceméně hnědé jídlo, nastavení výkonu a času.
26. Ohřátí: Mambo dokáže ohřát už připravené. Pokud je zima, je z předchozího dne nebo je zmrzlá, zahřejte na teplotu 87°C a tepelný výkon 7, za pár minut bude hotová.
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 Mambo. 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 pánev.
31. Funkce Stew (A): získejte tradiční výsledky díky režimu dušení, který bude střídat různé rychlosti pro dosažení nejlepších výsledků.
32. Funkce Pizza (B): získejte těsto s profesionální povrchovou úpravou, stačí vložit ingredience do nádoby a Mambo se postará o zbytek.
33. Funkce Smoothie-Maker (C): snadno si připravte domácí smoothie, stačí vložit ingredience do dózy a Mambo se postará o zbytek.
34. Funkce Chopper (D): pohodlně naseká zeleninu, maso, koření nebo led během několika sekund s nejlepšími výsledky.

35. Funkce Auto-Cleaning (E): s funkcí samočištění bude čištění Mamba jednodušší než kdy předtím.
36. Funkce ScreenBlock: Pokud chcete zablokovat funkce obrazovky, stiskněte ikonu visacího zámku, která se objeví v levé horní části hlavní obrazovky. Chcete-li odemknout, dotykem na obrazovku nebo stisknutím tlačítka vytáčení se rozsvítí ikona a můžete ji odemknout přejetím po obrazovce
37. Funkce stoppek: Tuto funkci použijte, pokud chcete naprogramovat odpočítávání bez nastavení teploty nebo rychlosti na robotu. (aby jídlo mohlo fermentovat, vychladnout nebo odpočinout, jak je uvedeno v receptu).

5. FUNGOVÁNÍ

1. Kontrolní panel. Obr. 13
2. Časovač
3. Rychlost
4. Teplota
5. Výhřevná energie
6. Wi-Fi
7. Turbo a výchozí funkce A, B, C, D, E
8. Váha
9. Start/pauza/volič
10. Nastavení
11. Ruční vaření
12. Řízené recepty

Start/pauza/volič

- Zapojte zástrčku do zásuvky a zapněte vypínač, aby se Mambo zapnulo.
- Po připojení a po zadání požadovaných pracovních parametrů stiskněte toto tlačítko, aby váš kuchyňský robot Mambo fungoval.
- Stisknutím tohoto tlačítka během procesu vaření se kuchyňský robot pozastaví a přejde do pohotovostního režimu (můžete otevřít víko, vyjmout konvici atd., ale musíte ji správně umístit, než začnete znovu vařit). Pokud jej znovu stisknete, znovu se spustí.
- Pokud nezádáte žádné pracovní parametry, váš kuchyňský robot Mambo se po 10 minutách nečinnosti přepne do pohotovostního režimu.
- Je to také volič pro nastavení časovače, rychlosti, teploty, topného výkonu, k tomu musíte předem vybrat nastavení, které chcete upravit, a otočením voliče po směru hodinových ručiček jej zvýšit a proti směru hodinových ručiček snížit.
- Přednastavené funkce se vybírají z ikony turbo tak, že je vyberete otočením voliče a stisknutím jej potvrdíte:
- Funkce dušení (A): v tomto režimu nabízí kuchyňský robot vaření nabízející nejlepší

výsledky při střídání mezi rychlostí 1 a rychlostí 0; můžete si také nastavit teplotu, topný výkon a čas dle libosti.

- Funkce Pizza (B): v tomto režimu kuchyňský robot nastaví optimální rychlost pro dosažení nejlepšího hnětení a také si můžete nastavit čas podle svých představ.
- Funkce Smoothie-Maker (C): v tomto režimu kuchyňský robot nastaví optimální rychlost pro dosažení nejlepších výsledků ve vašem smoothie. Ve výchozím nastavení je program nastaven na 2 minuty, ale pokud chcete, můžete si jej upravit podle svého.
- Funkce sekání (D): v tomto režimu kuchyňský robot automaticky nastavuje různé a optimální rychlosti pro dosažení nejlepších výsledků při sekání vašich surovin. Ve výchozím nastavení je program nastaven na 2 minuty, ale pokud chcete, můžete si jej upravit podle svého.
- Funkce Auto-Cleaning (E): v tomto režimu kuchyňský robot ohřeje vodu až na 70 stupňů a poté provede dva čisticí cykly.

Upozornění

- Po několika minutách přejde kuchyňský robot do pohotovostního režimu. Chcete-li jej znovu spustit, stiskněte tlačítko start.
- Jakmile je nastavení potvrzeno, bude trvat několik sekund, než kuchyňský robot Mambo začne pracovat. Totéž se stane, když pozastavíte nebo ukončíte funkci: bude trvat několik sekund, než budete moci odemknout systém a budete moci otevřít víko a/nebo vyjmout džbán z robota.

Časovač

- Na TFT obrazovce se zobrazí ukazatel času (hodiny: minuty: sekundy).
- Klepněte na hodiny/minuty/sekundy podle času, který chcete nastavit, a začne blikat; otáčením ovladače nastavte požadovaný čas.
- Pokud během procesu vaření stisknete časovač, kuchyňský robot přímo spustí odpočítávání.
- Na konci odpočítávání kuchyňský robot vydá několik pípnutí.

Rychlost

- Stiskněte toto tlačítko v pohotovostním režimu nebo během procesu vaření, spotřebič přejde do režimu nastavení rychlosti. Signál na obrazovce TFT bude blikat a rychlost bude nastavitelná. Otočením voliče ve směru hodinových ručiček vyberte požadovanou rychlost.
- Rozsah rychlosti je od úrovně 0 do 10.
- Pokud nebyl nastaven časovač, kuchyňský robot bude pracovat s přednastavenými časy:
- Ohřát (bez šlehání): maximálně 12 hodin.
- Šlehat (rychlost 1-4) maximálně 1 hodina.
- Šlehat (rychlost 5-10) maximálně 5 minut
- V rámu je přenos otáček, takže je normální, že před nastartováním motoru a při řazení mezi 5 a 6 uslyšíte malý zvuk.

Teplota

- Stisknutím tohoto tlačítka v pohotovostním režimu nebo během procesu ohřevu se spotřebič přepne do režimu nastavení teploty. Signál na TFT obrazovce bude blikat, poté bude možné nastavit teplotu. Otočením voliče vyberte požadovanou teplotu.
- Teplotní rozsah: 37-120°C.

Výhřevná energie

Stisknutím tohoto tlačítka v pohotovostním režimu nebo během procesu ohřevu se spotřebič přepne do režimu nastavení teploty. Signál na TFT obrazovce bude blikat, poté bude nastavitelný výkon topení. Otočením voliče vyberte požadovaný topný výkon.

Rozsah tepelného výkonu je od úrovně 1 do 10.

Nebude fungovat, pokud je zvolen topný výkon, ale není zvolena teplota. Při výběru různých teplotních úrovní se doporučuje dodržovat výchozí nastavení.

ScreenBlock

Aktivace ScreenBlock (dětský zámek): Pokud chcete zablokovat funkce obrazovky, budete to muset udělat pomocí ikony visacího zámku, která se objeví v levé horní části hlavní obrazovky. Když jej stisknete, objeví se POP UP s dotazem, zda chcete zamknout obrazovku. Pokud chcete zamknout, stiskněte OK a obrazovka se vypne. Chcete-li odemknout, dotykem na obrazovku nebo stisknutím tlačítka pro výběr se rozsvítí ikona označující „Odemknutí posunutím nahoru“ (podobně jako fungují mobilní zařízení) a můžete přejet prstem na obrazovce pro odemknutí.

Chronometr

Chcete-li spustit funkci stopek, musíme být na obrazovce ručního vaření a stisknout ikonu časovače, zadat požadovanou hodnotu a ponechat parametry rychlosti, teploty a tepelného výkonu na „0“ a potvrdit stisknutím tlačítka voliče. Objeví se POP UP s upozorněním, že tyto hodnoty jsou na „0“, pokud chceme pokračovat, potvrdíme uvedené varování a začne odpočítávání.

Váha

- Elektronická váha vám může pomoci pohodlněji kontrolovat množství přísad.
- Na obrazovce TFT se zobrazí 0000. Ingredience můžete přidat podle svých potřeb.
- Maximální hmotnost je 5000 g.

Upozornění

Pro použití váhy je nutné odjistit víko nádoby

Turbo

- Stisknutím tohoto tlačítka v pohotovostním režimu aktivujete přednastavené funkce nebo aktivujete režim turbo
- Přednastavené funkce jsou od písmene A do E.

Upozornění

- Maximální doba funkce turbo je 5 sekund.
- Nepoužívejte tuto funkci s příslušenstvím MamboMix nebo motýlem.

Wi-Fi

- Kuchyňské roboty Mambo Touch a Mambo Touch Habana mají aplikaci pro mobilní zařízení, která se připojuje přes Wi-Fi síť a umožňuje úplnou kontrolu nad procesem vaření.
- Podívejte se na průvodce propojením a na to, jak aplikace funguje, prostřednictvím následujícího QR kódu:



Upozornění

- Nepokoušejte se otevřít víko, když čepele pracují, obsah sklenice by mohl být vymrštěn.
- Kuchyňský robot má bezpečnostní mechanismus, který zabrání otevření víka nebo vyjmutí konvice, pokud je motor v chodu. Jakmile se nože zastavily, poškejte alespoň 10 vteřin.
- Při použití kuchyňského robotu při rychlosti vyšší než 6 a teplotě vyšší než 60°C dbejte na správné umístění odměrky, jinak může dojít k vymrštění obsahu.
- Nezapínejte funkci drčení s horkými tekutinami nebo ingrediencemi s objemem vyšším než 1,8 litru.
- Pokud budete používat programy s teplotou, nezavírejte odměrku, abyste umožnili odvod páry.

Řízené recepty

Tato ikona se nachází v levé horní části, na této obrazovce můžete vyhledat recept, abyste to udělali krok za krokem, přidat recepty, které se vám nejvíce líbí, do sekce oblíbených a stáhnout si je, abyste mohli pokračovat ve vaření krok za krokem s recepty, i když nemáte Wi-Fi připojení

Chcete-li vytvořit recept s průvodcem krok za krokem, vyberte recept, kliknutím na něj uvidíte ingredience a kroky, které je třeba dodržet. Stisknutím tlačítka „vařit“ spustíte krok za krokem, pokud existuje krok, který chcete přeskočit nebo se vrátit a potvrdit, že byly zadány všechny ingredience, můžete to udělat pomocí „hotovo“ a „přeskočit“ ikony

Si desea interrumpir la receta antes de su finalización pulse el icono de finalizar situado en la parte superior derecha.

Po dokončení receptu můžete k receptu přidat vlastní poznámky a ohodnotit ho.

Upozornění

Při vaření s průvodcem i při ručním vaření nemusíte zůstat na uvedené obrazovce. Můžete se pohybovat mezi různými obrazovkami robota a vaření se zobrazí v minimalizovaném okně, abyste vždy věděli, jak vaše vaření probíhá.

Chcete-li stáhnout recept, musíte stisknout ikonu šipky dolů, tím se recept automaticky stáhne a uloží

Nastavení

Tato ikona se nachází vlevo nahoře, na této obrazovce můžete připojit/odpojit zařízení od Wi-Fi sítě, spravovat uživatelská data, nastavit jazyk, spravovat ukládání receptů a aktualizovat svého robota.

Připojte se k síti Wi-Fi

Pokud váš robot není připojen k internetu, klikněte na „Mambo“ a přesměruje vás na obrazovku, kde vyberete požadovanou síť Wi-Fi, zadejte heslo a počkejte, až se zobrazí zpráva „připojeno“.

Správa uživatelů

V této sekci můžete změnit heslo svého uživatele a ukončit relaci.

Pokud jste se dříve nepřihlásili, budete vyzváni k „přihlášení“

Uskladnění

V této sekci jsou uloženy stažené recepty a kde můžete vidět dostupné úložiště. Klepněte na „spravovat úložiště“, pokud chcete vidět, jaké recepty jste si stáhli, nebo pokud je chcete smazat.

Jazyk

V této sekci můžete vybrat požadovaný jazyk, po výběru jazyka se zařízení automaticky restartuje.

Doporučená rychlost a kapacita pro každé příslušenství

Příslušenství	Obrázek	Funkce	Rychlost	Objem	Čas fungování
Cuchillas multifunción de acero inoxidable		Vyjmout (+)	5	Maximálně 1,8L, velikost krmiva by měla být před provozem 1-2cm	1 minutu.
		Vyjmout (++)	10	Maximálně 1,8 L	1 minutu.

Lžíce Mambo-Mix		Uhněteme těsto na chleba, pizzu atd.	2-3	Maximálně 800 g těsta	5-20 minut
		Uhněteme těsto Na špagety	3	Maximálně 600 g těsta	3 minut
Motýlek		Smíchat	1-3	2 L max.	30 minut
		Vyšlehejte bílky nebo smetanu	4	2 L max.	10 minut
Napařovač		Zelenina v páře	N/A	3,5 L máx.	15 minut
		Dušené maso	N/A	3,5 L max.	20-30 minut

Upozornění

Neskládejte ani nepoužívejte lžíci a košík MamboMix současně.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Nerezovou nádobu lze mýt v myčce nádobí. Abyste ji mohli umýt v myčce, vyjměte čepele nebo lžičku MamboMix a také držák čepele.
- Před čištěním nebo opravou kuchyňský robot vypněte, odpojte ze zásuvky a nechte vychladnout.
- Po každém použití přístroj vyčistěte.
- Motýla, čepele, MamboMix, jejich podpěru, nádobu Habana Easy (pouze u modelu Mambo Touch s nádobou Habana Jar) a ostatní příslušenství po použití vyčistěte teplou mýdlovou

- vodou. 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.
 - Abyste zajistili a udrželi hladký chod kuchyňského robota, po každém použití zkontrolujte a vyčistěte odnímatelné dno dózy. Čistěte je jemným a vlhkým hadříkem a poté je dobře vysušte, než budete přístroj znovu používat.
 - Pokud nebudete kuchyňský robot delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky a uložte na chladném a bezpečném místě.

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMU

Varovný kód	Popis	Možné příčiny	Možná řešení
Upozornění A1	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 A2	Špatně umístěná sklenice.	Nádoba není ve správné pozici nebo spojení senzoru v základně je poškozené.	Znovu vložte nádobu a ujistěte se, že je správně vložená.
Upozornění A3	Překročený obsah.	V nádobě je příliš mnoho jídla.	Vyměte část potravin z dózy nebo je nakrájejte na menší kousky a restartujte kuchyňský robot.
Upozornění A4	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 A5	Teplota motoru je příliš vysoká.	Kuchyňský robot již delší dobu běží s příliš velkým množstvím jídla.	Přestaňte používat kuchyňský robot a před opětovným spuštěním jej nechte vychladnout.
Upozornění A7	Změna rychlosti neproběhla správně.	Funkce změny rychlosti z nízké rychlosti (1-5) na vysokou rychlost (6-10) je zablokovaná.	Vyjměte nádobu, otočte upevňovací základnou ručně a znovu vložte nádobu. Restartujte kuchyňský robot.
Upozornění A8	Špatné čtení snímače NTC.	Senzor teploty nefunguje správně.	Kontaktujte technický servis Cecotec.
Upozornění A12	Překročila maximální hmotnost.	Překročili jste maximální hodnotu měření.	Ostraňte hmotnost z váhy tak, abyste dosáhli pod 4.999 g.
Upozornění A13	Kalibrace se nezdařila.	Kalibrace váhy se nezdařila.	Opakujte postup. Pokud problém přetrvává, kontaktujte technický servis Cecotec.
	Zamčená sklenice.	Systém uvolňování sklenic nefunguje.	Restartujte kuchyňský robot a počkejte několik sekund, pokud problém přetrvává ve spodní části hlavního těla, je zde páka ručního uvolnění. Zatažením za tuto páku uvolněte zámek sklenice.

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být produkt a/nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Když tento produkt dosáhne konce své životnosti, měli byste vyjmout baterie/baterie/akumulátory a odevzdat jej do sběrného místa určeného místními

úřady.

Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

9. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům 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.

10. PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

 Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tyto dva kuchyňské roboty, model A90_EU01_120290 Mambo Touch s nádobou Habana Pro, jsou v souladu se směrnicí 2014/53/EU o rádiových zařízeních.

Úplné znění EU prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. Ana gövde
2. Paslanmaz çelik sürahi
3. Kavanoz kapağı
4. Ölçü kabı
5. Vapur gövdesi
6. Buharlı tepsi
7. Buharlı pişirme kapağı
8. Sepet
9. Kelebek
10. Spatula
11. MamboMix Kaşık
12. Bıçaklar
13. Aksesuar desteği
14. Sızdırmazlık halkası
15. Kontak anahtarı
16. Sabitleme braketi

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu mutfak robotu, taşıma sırasında koruma sağlayacak şekilde tasarlanmış bir ambalajla gelir. Kutusundan çıkarın. Orijinal kutuyu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklamanızı öneririz. Bunlar, ileride taşımanız gerekirse mutfak robotunun hasar görmesini önlemeye yardımcı olacaktır. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, lütfen tüm malzemeleri uygun şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun.
- Tüm parça ve bileşenlerin eksiksiz ve iyi durumda olduğundan emin olun. Eksik veya kötü durumda olan parçalar varsa, derhal Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

Kutu içeriği

- Touch mutfak robotu
- Paslanmaz çelik sürahi
- Habana Jug'lu Mambo Touch modelinde)
- Bıçaklar
- MamboMix Kaşık
- Kaynatma sepeti

- Kelebek
- İki katlı vapur
- Spatula
- Kullanım kılavuzu
- APP Kılavuzu
- Sürahiye ve diğer aksesuarları sıcak su, deterjan ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyin.
- Mutfak robotunuzu sabit ve düz bir yüzeye yerleştirin. Elektrik prizi ile duvar, çevredeki mobilyalar ve mutfak robotunuz arasında en az 110 mm mesafe bırakın.
- Ana gövdeyi nemli bir bezle temizleyip kurulayın.

Uyarı

Gıda işlemcinizi ısıya dayanıklı olmayan herhangi bir yüzeye koymayın.

3. OPERASYON

Paslanmaz çelik sürahinin montajı

- Sürahiye ana gövdeye yerleştirin ve sürahi üzerindeki işaretin ana gövdenin ön yüzüyle aynı hizaya gelmesini sağlayın. Sürahi doğru şekilde yerleştirilmemişse ve pişirmeye başlamayı denerseniz, ekranda A2 uyarısı görünecektir. Şekil 2
- Sürahinin yan tarafında kapasite işaretleri bulunmaktadır. Sürahinin maksimum kullanılabilir kapasitesi, mutfak robotunu 0. hızda kullandığınızda 2,3 L, 1 ile 10 arasındaki hızlarda veya önceden ayarlanmış işlevlerden biriyle kullandığınızda ise 1,8 L'dir.

Menteşeli kapağın montajı

- Kapağı sürahi ve kapak üzerindeki işaretlerle aynı hizaya gelecek şekilde sürahiye yerleştirin, sürahinin ağızına bastırın ve sürahiye sabitlemek için saat yönünde çevirin. Hız 0 değilken kapak doğru şekilde yerleştirilmezse, ekranda A1 uyarısı görüntülenir. Şekil 3
- Kapağı açtığınızda, katlama pozisyonunda bırakabilirsiniz. Bunun için, kapağı desteğe sabitlenene kadar saat yönünün tersine çevirmeniz yeterlidir. Bu şekilde, kapağı tamamen çıkarmadan açabilirsiniz. Şekil 4

Aksesuar braketinin ve sabitleme braketinin montajı

- Aksesuar tutucusunun sızdırmazlık contasının güvenli bir şekilde takıldığından emin olun. Sürahiye takarken, tutucunun belirli bir konumu olduğunu unutmayın; doğru şekilde oturduğundan emin olun. Şekil 5
- Aksesuar tutucusunu tutun ve düzgün bir şekilde oturduğundan emin olarak takın ve saat yönünde çevirin. Şekil 6
- Bağlantı braketini sürahinin altına takın ve aksesuar tutucusunu sürahiye sabitlemek için saat yönünde çevirin. Şekil 7

TÜRKÇE

Bıçakların montajı

- Aksesuar tutucusu takılıp sabitlendikten sonra, bıçakları içine yerleştirin ve bastırarak saat yönünün tersine çevirin (Şekil 8) ve hafifçe yukarı doğru hareket ederek emniyet yuvalarına oturduklarından emin olun. Bunu sağlamak, düzgün bir şekilde yerlerine oturup sabitlendiklerinden emin olmak çok önemlidir. Bunu kontrol etmek için, yerlerine oturduktan sonra çok nazikçe çekin ve kolayca çıkarılamayacaklarından emin olun.
- Çıkarmak için bastırıp saat yönünde çevirin. Bıçaklar çok keskindir; tutarken çok dikkatli olun.

Uyarılar

- Yaralanmaları önlemek için bıçak tertibatını tutmadan önce bir bezle örtün.
- Yiyeceklerin veya pişirme suyunun sıçramasını önlemek için sabitleme braketini ve sızdırmazlık halkasını doğru şekilde yerleştirin.

Tavsiye

Hızı 1'e ayarlamak, çıkarma sistemine alışana kadar bıçakları çıkarmanıza yardımcı olabilir.

MamboMix kaşığının montajı

Bıçakları çıkarın ve MamboMix'i bıçakları taktığınız gibi takın. Yoğurma, karıştırma ve çırpma işlemlerinde, yiyecekleri doğramadan kullanılabilir. 3'ten yüksek hızlarda kullanmayın, aksi takdirde mutfak robotunda ciddi titreşimler meydana gelir ve riskler ortaya çıkar. Şekil 9

Uyarılar

Kavanozun duvarı ile MamboMix kaşığı arasına bazı yiyecekler sıkışabilir . Bu durumda, ürünün motoru koruma amaçlı olarak çalışmayı durduracaktır. Spatulayı kullanarak karıştırın ve sıkışan yiyecekleri çıkarın, böylece mutfak robotu pişirmeye devam edebilir.

Ölçüm kabı düzeneği

- Ölçü kabı, pişirme sırasında sıçramayı önlemek ve ısı kaybını azaltmak için kapak aksesuarı olarak kullanılır. Ayrıca ml cinsinden ölçekli bir ölçüm özelliğine sahiptir.
- Kapağa takmak için, sabitleme tırnaklarının kapağa tam oturduğundan ve saat yönünde döndüğünden emin olun. Şekil 10

Uyarı

- Sıçramayı önlemek ve sürahiden ısı kaybını azaltmak için ölçü kabını kullanın, başka bir aksesuar veya nesne kullanmayın.
- Oda sıcaklığında pişirmek istiyorsanız, karıştırma kabını kapak açıklığına sıkıca yerleştirin, ancak çevirmeyin. Böylece buhar güvenli bir şekilde dışarı çıkabilir.

Spatula

Spatula, kavanozdaki yiyecekleri karıştırmak için kullanılması gereken tek araçtır. MamboMix çalışırken sürahide karıştırma işlemi yapmayınız .

Uyarı

Kavanozdaki yiyecekleri yalnızca mutfak robotunun motoru durduğunda karıştırın.

Sepet

Sepet, makarna veya erişte gibi yumuşak yiyecekleri pişirmenize ve pilav veya patates gibi garnitürleri pişirmenize olanak tanır.

Kelebek montajı

- Bu aksesuar, bıçak tertibatının üstüne takılır. Ana işlevi krema, yumurta akı vb. gibi malzemeleri çırpmaaktır. Ayrıca, bıçaklar tarafından kesilmeden yiyeceklerin karıştırılmasına ve topakların parçalanmasına yardımcı olur.
- Kelebeği bıçak tertibatına takın, milin ortasının kelebek bağlantı parçasındaki girintiye oturduğundan emin olun ve aşağı doğru bastırın.
- klik ' sesi çıkarmalıdır . Yerine oturduktan sonra çok nazikçe çekin ve kolayca çıkarılamayacağından emin olun. Şekil 11

Uyarı

- Aksesuar güvenli bir şekilde yerine oturmadiğı sürece mutfak robotunu çalıştırmayın.
- 4'ten yüksek hızlarda kullanmayınız.
- Kelebek aparatını spatula ile aynı anda kullanmayınız.
- Bu aksesuarla kullanım sırasında sürahiye yiyecek dökmeyin; aksi takdirde hasar veya tıkanıklık meydana gelebilir.

Vapurun montajı

- Buharlı pişirici 3 parçadan oluşmaktadır: Buharlı pişirici gövdesi, buharlı pişirici tepsisi ve buharlı pişirici kapağı.
- Pişirmek istediğiniz malzemeleri buharlı pişiriciye koyun, kapağını kapatın ve buharlı pişiriciyi kavanoza düzgün bir şekilde yerleştirin.
- Buharlı pişiriciyi sürahinin üzerine kapaklı olarak yerleştirecekseniz, ölçü kabı varsa onu çıkarıp doğru şekilde taktığınızdan emin olun.
- Buharı daha iyi optimize etmek ve pişirme sonuçlarınızı iyileştirmek için, 0 hızında pişirdiğiniz sürece buharlı pişiriciyi kapaksız da kullanabilirsiniz. Şekil 12

Uyarı

- Yanıkları önlemek için buhar makinesine dokunmayın veya çok yaklaşmayın.
- Buharlı pişiricinin havalandırma deliklerini bez veya başka bir nesneyle kapatmayın. Buhar, kenarlardan veya diğer parçalardan kaçarak yanma tehlikesine neden olabilir.
- Buharın hem havalandırma deliğinden hem de kapağın yanlarından çıkmasına izin verin; bu, buhar dolaşımını artıracak ve daha eşit bir pişirme sağlayacaktır.

4. FONKSİYONLAR VE ÖNERİLER

1. Doğrama: Etten balığa, meyveden sebzeye kadar her türlü malzemeyi doğrar. Kusursuz bir kesim sağlar.
2. Doğrama: Sebzeleri, eti, baharatları veya buzlu saniyeler içinde kolayca doğrayın. Çiğ gıdaları işlemek için mükemmeldir.
3. Karıştırma: Soslar ve kremler için mükemmel kıvamı elde edin. Sıcak veya soğuk olarak karıştırın, her yiyecek türüne uygun hız ve süreyi ayarlayın.
4. Öğütme: Tüm tarifler için mükemmel öğütme seviyesini elde edin. Kahve, tohum, pirinç ve kuruyemişleri hızla öğütür. Ayrıca kendi unlarınızı yapmanıza da olanak tanır.
5. Pişirme tarifleri için herhangi bir malzemeyi ince toz haline veya vanilya şekerine dönüştürün.
6. Rendeleme: Malzemeleri kavanozun yarısına kadar doldurarak ekleyin ve hızı 10'a getirip birkaç saniyelğine çalıştırın. Tüm malzemeleri mükemmel sonuçlarla rendeleyin.
7. Karıştırma: En iyi karıştırma sonuçlarını kolayca elde edin. Lezzetli smoothieler, kek hamurları, krepler hazırlayın, yumurta çırpın ve çok daha fazlasını yapın.
8. Çırpma: Kremayı veya yumurta aklarını kelebek çırpıcıyla katılaşana kadar çırpın. Gerçek bir pasta profesyoneli olmak için ideal bir işlevdir.
9. Emülsifiye edin: Sosları, salata soslarını ve mayonezi kolayca hazırlayın. Malzemeleri sürahiye koyun, Mambo onları işleyecektir. Tüm yemeklere istediğiniz dokunuşu vermek için eşit şekilde emülsifiye eder.
10. Karıştırma: Mambo'nun 10 hız ayarıyla daha pürüzsüz karışımlar elde edin. En iyi hamurlar artık çok kolay.
11. Pişirme: Her türlü yemeği, güveçleri, güveçleri, bademli tavukları ve ratatouille'i inanılmaz bir dokuyla pişirin.
12. Karıştır: Pişirme sırasında yiyecekleri karıştırarak eşit şekilde ısınmasını ve pürüzsüz bir doku elde edilmesini sağlar. Enfes risottolar, makarna salataları, muhallebi veya sıcak çikolatalar hazırlayabilirsiniz.
13. Buharda pişirme: Buhar fonksiyonuyla en sağlıklı tarifler. İki kademeli buharlı pişiriciyle aynı anda birden fazla tarif hazırlayabilir, zamandan tasarruf edebilirsiniz.
14. Poşet: Sıcaklık ve süre üzerinde mutlak kontrolle yavaş ve kademeli pişirme sağlar. Süreyi takip etmenize gerek kalmadan mükemmel haşlama. Bu fonksiyon, en sulu sonuçları elde etmek için idealdir.
15. Konfit: Karşı konulmaz sonuçlar için yiyecekleri düşük sıcaklıklarda işleyin. Konfit, özellikle et, balık ve kümes hayvanları olmak üzere her türlü yiyeceği pişirmek için mükemmeldir.
16. Hamuru kesmeyen ve her hareketle gererek mükemmel sonuç veren özel MamboMix kepçesi sayesinde yoğurmak hiç bu kadar kolay olmamıştı . En sevdiğiniz ekmeklerin ve pizzaların tadını istediğiniz zaman çıkarın.
17. Kaynatma: Tüm malzemeleri kaplayacak kadar su ekleyin ve sıcaklığı 120°C'ye , ısı gücünü 10'a ayarlayın ve malzemelerin miktarına veya türüne bağlı olarak daha fazla veya daha az süre seçin.

18. Sıcak tutma: Servise hazır olana kadar yemeklerin sıcaklığını korur. Pişirdikten sonra, katı yemekler için mutfak robotunu uygun süre boyunca 45°C'ye, sıvı yemekler içinse 60 °C'ye ayarlayın.
19. Hassas pişirme: Bu, en kapsamlı özelliktir. Herhangi bir yemeği tam güç kontrolüyle pişirmenizi sağlar.
20. Mayalanma: Mayalanma fonksiyonuyla mükemmel hamurlar hazırlayın. Ekmeklerinizi veya hamur işlerinizi kısa sürede hazırlayın. Hamuru kasede 50 °C'de ve hız 0'da tutarak hızlıca mayalanmalarını sağlayın.
21. Benmari usulü: Flan veya yumuşak sebzeler için istediğiniz yumuşaklığı elde edin. Benmari usulü pişirmek için, sürahiyi 2 litre suyla doldurun, mutfak robotunu düşük hızda 120°C'ye ve ısı ayarını 10'a getirin. Su kaynadığında, ısı ayarını 9'a düşürün ve flan kabını tabanı suyla temas edene kadar tencereye yerleştirin.
22. Turbo: En sert yiyecekleri bile maksimum verimlilikle işler. Bu modda, maksimum performans elde etmek için sürahi en fazla yarıya kadar doldurulur.
23. SlowMambo : Özel MamboMix kaşığı ve SlowMambo hareketiyle en iyi geleneksel risottolar ve güveçler . Bu benzersiz Mambo hareketi, yemeklerinizi kaşık kullanıyormuş gibi nazikçe karıştırmanızı sağlar.
24. Blend: Limonatalarınızı, smoothielerinizi ve çok meyveli sularınızı saniyeler içinde hazırlayın.
25. Kızartma: Sarımsak ve et gibi bazı malzemeleri pişirmeden önce kızartmak, yemekleri zenginleştirir ve son lezzetlerini artırır. Yiyecekleri, ısıyı ve süreyi ayarlayarak az veya çok kızartın.
26. Tekrar Isıtma: Mambo, önceden pişirilmiş yiyecekleri tekrar ısıtmanıza olanak tanır. Soğuk, bir gün önce pişirilmiş veya dondurulmuşsa, 87 °C'ye ve 7. ısı ayarına tekrar ısıtın. Sadece birkaç dakika içinde hazır olacaktır.
27. Yoğurt makinesi: Ev yapımı yoğurdu kolayca yapın. Malzemeleri kavanoza eklemeniz yeterli, gerisini Mambo halleder. Karışımı fermantasyon sıcaklığında tutar, böylece yoğurt ertesi sabah soğumaya ve yenmeye hazır olur.
28. Buhar sepeti: Sürahinin içinde buharda pişirme için kullanılır, aynı anda dört yemeğe kadar pişirmenize olanak tanır. Daha hızlı buharlaşma için ölçü kabına alternatif olarak da kullanılabilir.
29. erken saatlerinde kısık ateşte pişirilen o eski usul güveç, Mambo ile yapılabilir. En iyi lezzeti elde etmek için yavaş ve uzun saatler pişirin.
30. Sıfır hız: Hareket etmeden pişirme, kapağı açık tutmanıza ve istediğiniz zaman karıştırmanıza, tencere veya tava kullanır gibi sonucu test etmenize olanak tanır.
31. Güveç Fonksiyonu (A): En iyi sonuçları elde etmek için farklı hızları değiştiren güveç modu sayesinde geleneksel sonuçları elde edin.
32. Pizza Fonksiyonu (B): Profesyonel görünümlü bir hamur elde edin, sadece malzemeleri kavanoza koyun, gerisini Mambo halletsin.
33. Smoothie Yapma Fonksiyonu (C): Ev yapımı smoothieleri kolayca hazırlayın, sadece malzemeleri sürahiye koyun, gerisini Mambo halletsin.

TÜRKÇE

34. Doğrayıcı Fonksiyonu (D): Sebzeleri, eti, baharatları veya buzunu saniyeler içinde en iyi sonuçlarla kolayca doğrayın.
35. Temizleme Fonksiyonu (E): Otomatik temizleme fonksiyonu sayesinde Mambo'yu temizlemek her zamankinden daha kolay olacak.
36. Ekran Kilidi İşlevi : Ekranı kilitlemek için ana ekranın sol üst köşesindeki kilit simgesine dokunun. Kilidi açmak için ekrana dokunun veya Seç düğmesine basın. Bir simge yanacak ve kilidi açmak için ekranı kaydırabilirsiniz.
37. Zamanlayıcı Fonksiyonu: Gıda işlemcisindeki sıcaklığı veya hızı ayarlamadan geri sayım ayarlamak istiyorsanız bu fonksiyonu kullanın . (Tarifte belirtildiği gibi gıdanın fermente olmasını, soğumasını veya dinlenmesini sağlamak için.)

5. OPERASYON

1. Kontrol paneli. Şekil 13
2. Zamanlayıcı
3. Hız
4. Sıcaklık
5. Isıtma gücü
6. Wifi
7. Turbo ve varsayılan işlevler A, B, C, D, E
8. Teraziler
9. Başlat/Duraklat/Seçici
10. Ayarlar
11. Manuel pişirme
12. Rehberli tarifler

Başlat/Duraklat/Seçici

- Mambo'yu çalıştırmak için fişi prize takın ve güç düğmesini açın.
- Bağlantıyı kurduktan ve istediğiniz çalışma parametrelerini girdikten sonra, Mambo mutfak robotunuzu çalıştırmak için bu düğmeye basın.
- Pişirme işlemi sırasında bu düğmeye basıldığında, cihaz duraklatılır ve bekleme moduna geçer (kapağı açabilir, sürahiyi çıkarabilir vb. ancak pişirmeye yeniden başlamadan önce kapağı düzgün bir şekilde yerine takmalısınız). Tekrar basıldığında ise mutfak robotu yeniden başlatılır.
- Hiçbir çalışma parametresi girilmezse, Mambo mutfak robotunuz 10 dakika boyunca hareketsiz kaldıktan sonra bekleme moduna geçecektir.
- Ayrıca zamanlayıcıyı, hızı, sıcaklığı ve ısıtma gücünü ayarlamak için bir seçiciye sahiptir. Bunu yapmak için önce değiştirmek istediğiniz ayarı seçmeli ve artırmak için seçiciyi saat yönünde, azaltmak içinse saat yönünün tersine çevirmelisiniz.
- Turbo simgesinden ön ayarlı işlevler, kadranı çevirerek seçilip, basılarak onaylanarak seçilir:

- Güveç Fonksiyonu (A): Bu modda, mutfak robotu 1. hız ile 0. hız arasında geçiş yaparak en iyi pişirme sonuçlarını sunar; ayrıca sıcaklığı, ısıtma gücünü ve süreyi istediğinize göre ayarlayabilirsiniz.
- Pizza Fonksiyonu (B): Bu modda, mutfak robotu en iyi hamuru elde etmek için optimum hızı ayarlar ve siz de süreyi istediğinize göre ayarlayabilirsiniz.
- Smoothie Yapıcı Fonksiyonu (C): Bu modda, mutfak robotu en iyi smoothie sonuçları için optimum hızı ayarlar. Varsayılan ayar 2 dakikadır, ancak bunu kendi zevkinize göre ayarlayabilirsiniz.
- Doğrayıcı Fonksiyonu (D): Bu modda, mutfak robotu en iyi doğrama sonuçlarını elde etmek için otomatik olarak farklı optimum hızlar ayarlar. Varsayılan ayar 2 dakikadır, ancak dilerse bu kendi zevkinize göre ayarlayabilirsiniz.
- Temizleme Fonksiyonu (E): Bu modda, mutfak robotu suyu 70 dereceye kadar ısıtacak ve ardından iki temizleme döngüsü gerçekleştirecektir.

Uyarı

- Birkaç dakika sonra mutfak robotunuz bekleme moduna geçecektir. Yeniden başlatmak için başlat düğmesine basın.
- Ayar onaylandıktan sonra, Mambo mutfak robotunun çalışmaya başlaması birkaç saniye sürecektir. Bir işlevi duraktırdığınızda veya bitirdiğinizde de aynı şey olacaktır: Sistemin kilidini açıp kapağı açmanız ve/veya sürahiyi mutfak robotundan çıkarmanız birkaç saniye sürecektir.

Zamanlayıcı

- TFT ekranda zaman göstergesi (saat: dakika: saniye) görüntülenir.
- İsteddiğiniz zamanı ayarlamak için saat/dakika/saniye düğmesine dokununuz; yanıp sönmeye başlayacaktır; istediğiniz zamanı ayarlamak için kadrani çevirin.
- Pişirme işlemi sırasında zamanlayıcıya bastığınızda, mutfak robotu doğrudan geri sayımı başlatacaktır.
- Geri sayım bittiğinde mutfak robotundan bip sesi duyulacaktır.

Hız

- Bekleme modunda veya pişirme sırasında bu düğmeye basın. Cihaz hız ayarlama moduna girecektir. TFT ekrandaki sinyal yanıp sönecek ve hız ayarlanabilir hale gelecektir. İsteddiğiniz hızı seçmek için seçiciyi saat yönünde çevirin.
- Hız aralığı 0 ile 10 arasında değişmektedir.
- Zamanlayıcı ayarlanmamışsa, mutfak robotu önceden ayarlanmış sürelerle çalışacaktır:
- Isıtma (karıştırmadan): maksimum 12 saat.
- En fazla 1 saat (hız 1-4) çırpın.
- Çırpma (hız 5-10): maksimum 5 dakika
- Yapıda şanzıman bulunmaktadır, dolayısıyla motor çalışmaya başlamadan önce ve 5 ile 6. vitesler arasında geçiş yaparken hafif bir ses duymanız normaldir.

TÜRKÇE

Sıcaklık

- Bekleme modunda veya ısıtma işlemi sırasında bu düğmeye bastığınızda, cihaz sıcaklık ayar moduna geçer. TFT ekrandaki gösterge yanıp söner ve sıcaklık ayarlanabilir. İstedığınız sıcaklığı seçmek için düğmeyi çevirir.
- Sıcaklık aralığı: 37-120 °C .

Isıtma gücü

Bekleme modunda veya ısıtma işlemi sırasında bu düğmeye bastığınızda, cihaz sıcaklık ayar moduna geçer. TFT ekrandaki sinyal yanıp söner ve ısıtma gücü ayarlanabilir. İstedığınız ısıtma gücünü seçmek için düğmeyi çevirir.

Isıtma gücü aralığı 1'den 10'a kadardır.

Isı çıkışı seçip sıcaklığı seçmezseniz çalışmaz. Farklı sıcaklık seviyeleri seçerken varsayılan ayarlara bağlı kalmanız önerilir.

EkranBlok

Ekran Kilidi'ni (çocuk kilidi) etkinleştirmek için : Ekranı kilitlemek istiyorsanız, ana ekranın sol üst köşesindeki kilit simgesini kullanarak bunu yapmanız gerekir. Bu simgeye bastığınızda, ekranı kilitlemek isteyip istemediğinizi soran bir açılır pencere açılır. Kilitlemek istiyorsanız, Tamam'a bastığınızda ekran kapanır . Kilidi açmak için ekrana dokunun veya seçim düğmesine basın. "Kilidi açmak için yukarı kaydırın" simgesi yanacak (mobil cihazlardakine benzer şekilde) ve kilidi açmak için ekranı kaydırabilirsiniz .

Kronometre

Kronometre işlevini başlatmak için manuel pişirme ekranını açın ve zamanlayıcı simgesine basın. Hız, sıcaklık ve ısı çıkışı parametrelerini "0"da bırakarak istediğiniz değeri girin. Onaylamak için seçim düğmesine basın. Bu değerlerin "0"da olduğunu bildiren bir açılır pencere görünecektir. Devam etmek istiyorsanız, bu mesajı onaylayın ve geri sayım başlayacaktır .

Teraziler

- Elektronik bir terazi, malzemelerin miktarını daha rahat kontrol etmenize yardımcı olabilir.
- TFT ekranda 0000 görünecektir. İhtiyacınıza göre malzeme ekleyebilirsiniz.
- Maksimum ağırlık 5000 gr.

Uyarı

Ölçeği kullanmak için sürahinin kapağını açmak gerekir

Turbo

- Bekleme modundayken bu düğmeye basarak önceden ayarlanmış işlevleri etkinleştirebilir veya turbo modunu aktif hale getirebilirsiniz.
- Önceden yapılandırılmış işlevler A'dan E'ye kadar değişir.

Uyarı

- Turbo fonksiyonunun maksimum süresi 5 saniyedir.
- MamboMix aksesuarı veya kelebek ile kullanmayın .

Wifi

- Touch ve Mambo Touch Habana mutfak robotları, Wi -Fi üzerinden bağlanan ve pişirme sürecinin tam kontrolünü sağlayan bir mobil uygulamaya sahiptir .
- Bağlantı kılavuzunu ve uygulamanın nasıl kullanılacağını aşağıdaki QR kodunu kullanarak kontrol edin.

**Uyarılar**

- Bıçaklar çalışırken kapağı açmaya çalışmayın, aksi takdirde sürahinin içindekiler dışarı fırlayabilir.
- Mutfak robotunuzun, motor çalışırken kapağı açmanızı veya sürahiye çıkarmanızı engelleyen bir güvenlik mekanizması vardır. Karıştırma işlemi tamamlandıktan sonra, kapağı açmadan önce en az 10 saniye bekleyin.
- °C'nin üzerindeki sıcaklıklarda kullanırken ölçü kabının doğru yerleştirildiğinden emin olun, aksi takdirde içindekiler dökülebilir.
- Sıcak sıvılar veya 1,8 litreden fazla hacimli malzemelerle karıştırma fonksiyonunu etkinleştirmeyiniz.
- Sıcaklık fonksiyonlarını kullanırken buharın çıkmasını kolaylaştırmak için ölçüm kabını tıkamayın.

Rehberli tarifler

Bu simge sol üst köşede bulunur. Bu ekranda, adım adım yapacağınız tarifleri arayabilir, en beğendiğiniz tarifleri favorilerinize ekleyebilir ve indirerek Wi -Fi bağlantınız olmasa bile tariflerle adım adım pişirmeye devam edebilirsiniz.

Adım adım rehberli bir tarif oluşturmak için bir tarif seçin. Malzemeleri ve izlenecek adımları görmek için üzerine tıklayın. Adım adım ilerlemeye başlamak için "Pişir"e tıklayın. Atlamak veya tüm malzemelerin girildiğini onaylamak için geri dönmek istediğiniz bir adım varsa, "tamamlandı" ve "atla" simgelerini kullanarak bunu yapabilirsiniz.

Tarifin bitmesini istemiyorsanız sağ üst köşedeki bitir simgesine tıklayın.

Tarifi tamamladıktan sonra tarife kendi Notlarınızı ekleyebilir ve puanlayabilirsiniz.

Uyarılar

Hem rehberli hem de manuel pişirmede, belirtilen ekranda kalmanıza gerek yok. Robotun farklı ekranları arasında geçiş yapabilirsiniz ve pişirme işlemi küçültülmüş bir pencerede görüntülenir, böylece pişirme işleminizin nasıl gittiğini her zaman bilirsiniz.

TÜRKÇE

Bir tarifi indirmek için aşağı ok simgesine basmanız gerekmektedir, bunu yaptığınızda tarif otomatik olarak indirilecek ve kaydedilecektir.

Ayarlar

Wi -Fi ağına bağlayabilir/eşleştirmeyi kaldırabilir , kullanıcı verilerini yönetebilir, dili ayarlayabilir, tarif depolama alanını yönetebilir ve robotunuzu güncelleyebilirsiniz.

Wi -Fi ağına bağlanın

Wi -Fi ağını seçeceğiniz ekrana yönlendirileceksiniz , şifreyi girin ve "bağlandı" mesajının görünmesini bekleyin.

Kullanıcı yönetimi

Bu bölümde kullanıcı şifrenizi değiştirebilir ve çıkış yapabilirsiniz.

Daha önce giriş yapmadıysanız "giriş yap" yazısını göreceksiniz

Depolamak

Bu bölüm, indirilen tariflerin depolandığı ve kullanılabilir depolama alanını görebileceğiniz yerdir. Hangi tarifleri indirdiğinizi görmek veya herhangi birini silmek istiyorsanız "Depolamayı yönet"e tıklayın.

Dil

Bu bölümde istediğiniz dili seçebilirsiniz, dili seçtikten sonra cihazınız otomatik olarak yeniden başlayacaktır .

Her aksesuar için önerilen hız ve kapasite

Aksesuar	Görüntü	İşlev	Hız	Yetenek	Çalışma süresi
Çok işlevli paslanmaz çelik bıçaklar		Kes (+)	5	Maksimum 1,8 L, besleme boyutu işlem- den önce 1-2 cm olmalıdır	1 dakika.
		Kes (++)	10	1,8 L maksimum,	1 dakika.

MamboMix Kaşık		Ekmek, pizza vb. için hamur yoğurma.	23	Maksimum 800 gr hamur	5-20 dakika
		Hamuru yoğurun spaghetti için	3	Maksimum 600 gr hamur	3 dakika
Kelebek		Karışmak	1-3	2 L maks.	30 dakika
		Yumurta beyazlarını veya kremayı çırpın	4	2 L maks.	10 dakika
Vapur		Buharda pişirilmiş sebzeler	Yok	3,5 L maks.	15 dakika
		Buharda pişirilmiş et	Yok	3,5 L maks.	20-30 dakika

Uyarı

MamboMix kaşığı ve sepetini aynı anda monte etmeyin veya kullanmayın .

6. TEMİZLİK VE BAKIM

- Paslanmaz çelik sürahi bulaşık makinesinde yıkanabilir. Bulaşık makinesinde temizlemek için MamboMix bıçaklarını veya kaşığı ve bıçak tutucusunu çıkarın .
- Mutfak robotunuzu kapatın, fişini prizden çekin ve temizlemeden veya bakımını yapmadan önce soğumasını bekleyin.
- Her kullanımdan sonra mutfak robotunuzu temizleyin.
- Kelebeği, bıçakları, MamboMix'i , bıçak tutucuyu, Habana Easy sürahiyi (sadece Habana

TÜRKÇE

sürühili Mambo Touch modelinde) ve diğer aksesuarları kullanımdan sonra ılık sabunlu suyla temizleyin. İyice durulayın ve kurulayın.

- Ana gövdeyi temiz ve nemli bir bezle silin. Yiyecek kalıntıları varsa, bir bezi ılık sabunlu suyla nemlendirip temizleyin. Ana gövdeyi asla suya veya başka bir sıvıya batırmayın.
- Mutfak robotunuzun düzgün çalışmasını sağlamak ve sürdürmek için, sürahinin çıkarılabilir tabanını her kullanımdan sonra kontrol edip temizleyin. Yumuşak ve nemli bir bezle silin ve tekrar kullanmadan önce iyice kurulayın.
- Eğer mutfak robotunuzu uzun süre kullanmayacaksanız, fişini prizden çekin ve serin ve güvenli bir yerde saklayın.

7. PROBLEM ÇÖZME

Uyarı kodu	Tanım	Olası neden	Olası çözüm
Bildirim A1	Kilit sistemi.	Sürähi veya sürähi kapağı yerine tam oturmamış.	Sürähiyi kapağıyla birlik-te tekrar monte edin, tüm parçaların doğru şekilde monte edildiğinden ve güvenli bir şekilde sabitlendiğinden emin olun ve tekrar çalıştırın.
Bildirim A2	Yanlış yerleştirilmiş sürähi.	Sürähi doğru pozisyon-da değil veya sürähinin tabanındaki sıcaklık sensörü bağlantısı hasarlı.	Sürähiyi tekrar monte edin ve düzgün bir şekilde oturduğundan emin olun.
Bildirim A3	İçerik aşıldı.	Kavanozun içinde çok fazla yiyecek var.	Kavanozdaki yiyeceklerin bir kısmını çıkarın veya daha küçük parçalara ayırın ve mutfak robotunu yeniden çalıştırın.
Bildirim A4	Sıcaklık çok yüksek.	Kavanozda yiyecek yok veya çok az ve sıcaklık uzun süre çok yüksek.	Kavanoza yiyecek ekleyin.

Bildirim A5	Motor sıcaklığı çok yüksek.	Mutfak robotu çok uzun süredir çok fazla yiyecekle çalışıyor.	Mutfak robotunu kullanmayı bırakın ve tekrar kullanmadan önce soğumasını bekleyin.
Bildirim A7	Vites değişimi başarılı olmadı.	Düşük hızdan (1-5) yüksek hıza (6-10) geçiş fonksiyonu engellendi.	Sürahiye çıkarın, kilitleme braketini elle çevirin ve yerine takın. Mutfak robotunu yeniden başlatın.
Bildirim A8	NTC sensörünün yanlış okunması.	Sıcaklık sensörü düzgün çalışmıyor.	Cecotec Teknik Servisi ile iletişime geçin.
Bildirim A12	Maksimum ağırlık aşıldı.	Maksimum ölçüm değeri aşıldı.	4,999 gr'ın altına düşene kadar ağırlığı teraziden kaldırın.
Bildirim A13	Kalibrasyon başarısız oldu.	Ölçek kalibrasyonu başarısız oldu.	İşlemi tekrarlayın. Sorun devam ederse Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin.
	Tıkalı sürahi.	Sürahi çıkarma sistemi çalışmıyor.	Mutfak robotunu yeniden başlatın ve birkaç saniye bekleyin. Sorun devam ederse, ana gövdenin alt kısmında manuel bir serbest bırakma kolu bulunur. Kavanoz kilidini açmak için bu kolu çekin.

8. ELEKTRİKLI VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, geçerli düzenlemelere uygun olarak, ürün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünü tamamladığında, pilleri çıkarmalı ve yerel makamlarca belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.

TÜRKÇE

Elektrikli ve elektronik cihazların ve/veya pillerin en uygun şekilde nasıl bertaraf edileceğine ilişkin detaylı bilgi için tüketicilerin yerel yetkililerle iletişime geçmeleri gerekmektedir. Yukarıdaki kurallara uymak çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

9. TELİF HAKKI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, SL'ye aittir. Tüm hakları saklıdır. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, SL'nin önceden izni olmaksızın hiçbir şekilde (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, iletilemez veya dağıtılamaz.

10. UYGUNLUK BEYANI

 Cecotec Innovaciones , bu iki mutfak robotunun, model A90_EU01_120290 Mambo Touch with Habana Pro Jug, radyo ekipmanlarına ilişkin 2014/53/EU Direktifi'ne uygun olduğunu beyan eder.

AB uygunluk beyanının tam metnine aşağıdaki internet adresinden ulaşılabilir:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Σχήμα 1

1. Κύριο σώμα
2. Κανάτα από ανοξείδωτο ασάλι
3. Καπάκι βάζου
4. Μεζούρα
5. Σώμα ατμομάγειρα
6. Δίσκος ατμομάγειρα
7. Καπάκι ατμομάγειρα
8. Καλάθι
9. Πεταλούδα
10. Μιστρώ
11. Κουτάλι MamboMix
12. Λεπίδες
13. Υποστήριξη αξεσουάρ
14. Δακτύλιος στεγανοποίησης
15. Διακόπτης ανάφλεξης
16. Βάση στερέωσης

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η κουζίνομηχανή διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε την από το κουτί της. Συνιστούμε να φυλάσσετε το αρχικό κουτί και τα άλλα είδη συσκευασίας σε ασφαλές μέρος. Θα βοηθήσουν στην αποφυγή ζημιάς στην κουζίνομηχανή σε περίπτωση που χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, φροντίστε να ανακυκλώσετε όλα τα είδη σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν λείπουν ή βρίσκονται σε κακή κατάσταση, επικοινωνήστε αμέσως με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.

Περιεχόμενα κουτιού

- Επεξεργαστής τροφίμων Mambo Touch
- Κανάτα από ανοξείδωτο ασάλι
- μοντέλο Mambo Touch με κανάτα Habana)
- Λεπίδες
- Κουτάλι MamboMix
- Καλάθι βρασμού

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- Πεταλούδα
- Ατμομάγειρας δύο επιπέδων
- Μιστρά
- Εγχειρίδιο οδηγιών
- Εγχειρίδιο εφαρμογής
- Καθαρίστε καλά την κανάτα και τα άλλα αξεσουάρ με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Τοποθετήστε τον επεξεργαστή τροφίμων σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια. Διατηρήστε ελάχιστη απόσταση 110 mm μεταξύ της πρίζας ρεύματος και του τοίχου, των γύρω επίπλων και του επεξεργαστή τροφίμων σας.
- Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε το κύριο σώμα και να το στεγνώσετε.

Προειδοποίηση

Μην τοποθετείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σε επιφάνεια που δεν είναι ανθεκτική στη θερμότητα.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Συναρμολόγηση της κανάτας από ανοξείδωτο ασάλι

- Τοποθετήστε την κανάτα στο κυρίως σώμα, ταιριάζοντας το σημάδι στην κανάτα με το μπροστινό μέρος του κυρίως σώματος. Εάν δεν είναι σωστά τοποθετημένη και προσπαθήσετε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα, στην οθόνη θα εμφανιστεί η προειδοποίηση A2. Εικ. 2
- Υπάρχουν ενδείξεις χωρητικότητας στο πλάι της κανάτας. Η μέγιστη χρησιμοποιήσιμη χωρητικότητα της κανάτας είναι 2,3 λίτρα όταν χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων στην ταχύτητα 0 και 1,8 λίτρα όταν χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σε ταχύτητες μεταξύ 1 και 10 ή με μία από τις προκαθορισμένες λειτουργίες.

Τοποθέτηση του αρθρωτού καπακιού

- Τοποθετήστε το καπάκι στην κανάτα, ταιριάζοντας τα σημάδια στην κανάτα και στο καπάκι, πιέστε το καπάκι γύρω από το χείλος της κανάτας και γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε στην κανάτα. Εάν το καπάκι δεν είναι σωστά τοποθετημένο όταν η ταχύτητα δεν είναι 0, η προειδοποίηση A1 θα εμφανιστεί στην οθόνη. Εικ. 3
- Όταν ανοίγετε το καπάκι, μπορείτε να το αφήσετε στην αναδιπλούμενη θέση. Για να το κάνετε αυτό, απλώς περιστρέψτε το καπάκι αριστερόστροφα μέχρι να στερεωθεί στη βάση. Με αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι χωρίς να χρειάζεται να το αφαιρέσετε εντελώς. Εικ. 4

Τοποθέτηση της βάσης αξεσουάρ και της βάσης στερέωσης

- Βεβαιωθείτε ότι η θήκη αξεσουάρ έχει τοποθετήσει καλά τη φλάντζα στεγανοποίησης. Κατά

την τοποθέτησή της στην κανάτα, λάβετε υπόψη ότι η θήκη έχει μια συγκεκριμένη θέση. Βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζει σωστά. Εικ. 5

- Κρατήστε και τοποθετήστε τη θήκη αξεσουάρ, βεβαιώνοντας ότι έχει τοποθετηθεί σωστά, και περιστρέψτε την δεξιόστροφα. Εικ. 6
- Συνδέστε τη βάση στερέωσης στο κάτω μέρος της κανάτας και περιστρέψτε την δεξιόστροφα για να ασφαλίσετε τη θήκη αξεσουάρ στην κανάτα. Εικ. 7

Τοποθέτηση των λεπίδων

- Μόλις εγκατασταθεί και ασφαλιστεί η θήκη αξεσουάρ, τοποθετήστε τις λεπίδες μέσα σε αυτήν και, πιέζοντας προς τα κάτω, περιστρέψτε τις αριστερόστροφα. Εικ. 8 και βεβαιωθείτε ότι κινούνται ελαφρώς προς τα πάνω, ώστε να εφαρμόζουν στο περίβλημα ασφαλείας τους. Είναι πολύ σημαντικό να βεβαιωθείτε ότι κάνουν αυτό, διασφαλίζοντας ότι έχουν τοποθετηθεί και ασφαλιστεί σωστά. Για να το ελέγξετε αυτό, μόλις τοποθετηθούν στη θέση τους, τραβήξτε τις πολύ απαλά και βεβαιωθείτε ότι δεν μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα.
- Για να τα αφαιρέσετε, πιέστε τα προς τα μέσα και περιστρέψτε τα δεξιόστροφα. Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές. Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί όταν τις χειρίζεστε.

Προειδοποιήσεις

- Χρησιμοποιήστε ένα πανί για να καλύψετε το συγκρότημα λεπίδας πριν το χειριστείτε, για να αποφύγετε τραυματισμούς.
- Τοποθετήστε σωστά τη βάση στερέωσης και τον δακτύλιο στεγανοποίησης για να αποτρέψετε το πιτσίσισμα φαγητού ή νερού μαγειρέματος.

Συμβουλή

Η ρύθμιση της ταχύτητας 1 μπορεί να σας βοηθήσει να αφαιρέσετε τις λεπίδες μέχρι να εξοικειωθείτε με το σύστημα εξαγωγής.

Τοποθέτηση του κουταλιού MamboMix

Αφαιρέστε τις λεπίδες και συνδέστε το MamboMix με τον ίδιο τρόπο που συνδέετε τις λεπίδες. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ζύμωμα ή ανακάτεμα και ανάμειξη χωρίς να ψιλοκόβετε το φαγητό. Μην το χρησιμοποιείτε σε ταχύτητες υψηλότερες από 3, διαφορετικά θα προκαλέσει ισχυρούς κραδασμούς στον επεξεργαστή τροφίμων και θα δημιουργήσει κινδύνους. Εικ. 9

Προειδοποιήσεις

Κάποια τρόφιμα μπορεί να κολλήσουν ανάμεσα στο τοίχωμα του βάζου και τη μεζούρα MamboMix. Εάν συμβεί αυτό, ο κινητήρας του προϊόντος θα σταματήσει να λειτουργεί ως μέθοδος προστασίας. Χρησιμοποιήστε τη σπάτουλα για να ανακατέψετε και να αφαιρέσετε τα κολλημένα τρόφιμα, ώστε ο επεξεργαστής τροφίμων να μπορεί να συνεχίσει το μαγείρεμα.

Συναρμολόγηση δοσομετρικού κυπέλλου

- Το δοσομετρικό κύπελλο χρησιμοποιείται ως αξεσουάρ για το καπάκι για την αποφυγή

πιτσιλίσματος και τη μείωση της απώλειας θερμότητας κατά το μαγείρεμα. Διαθέτει επίσης κλιμακωτή μέτρηση σε ml.

- Για να το στερεώσετε στο καπάκι, βεβαιωθείτε ότι οι γλωπτίδες αγκύρωσης εφαρμόζουν σωστά στο καπάκι και περιστρέψτε τις δεξιόστροφα. Εικ. 10

Προειδοποίηση

- Χρησιμοποιήστε το δοσομετρικό κύπελλο και όχι οποιοδήποτε άλλο εξάρτημα ή αντικείμενο για να αποφύγετε πιτσιλίσμα και να μειώσετε την απώλεια θερμότητας από την κανάτα.
- Αν θέλετε να μαγειρέψετε σε θερμοκρασία δωματίου, τοποθετήστε το μπολ στο άνοιγμα του καπακιού χωρίς να το στρίψετε καλά. Με αυτόν τον τρόπο, ο ατμός μπορεί να διαφύγει με ασφάλεια.

Μιστρά

Η σπάτουλα είναι το μόνο εξάρτημα που πρέπει να χρησιμοποιείται για το ανακάτεμα του φαγητού στο βάζο.

Μην το χρησιμοποιείτε για ανάμειξη στην κανάτα όταν λειτουργούν οι λεπίδες, το εξάρτημα πεταλούδας ή το MamboMix .

Προειδοποίηση

Ανακατέψτε το φαγητό στο βάζο μόνο όταν ο κινητήρας του επεξεργαστή τροφίμων είναι σταματημένος.

Καλάθι

Το καλάθι σας επιτρέπει να μαγειρεύετε μαλακά φαγητά, όπως ζυμαρικά ή noodles, και να μαγειρεύετε συνοδευτικά πιάτα όπως ρύζι ή πατάτες.

Συναρμολόγηση πεταλούδας

- Αυτό το εξάρτημα είναι εγκατεστημένο πάνω από το συγκρότημα λεπίδων. Η κύρια λειτουργία του είναι να χτυπάει κρέμα γάλακτος, ασπράδια αυγών ή παρόμοια. Βοηθά επίσης στην ανάμειξη τροφίμων χωρίς να κόβεται από τις λεπίδες και να σπάει σβόλους.
- Τοποθετήστε την πεταλούδα στο συγκρότημα λεπίδας, διασφαλίζοντας ότι το κέντρο του άξονα εφαρμόζει στην εσοχή του εξαρτήματος πεταλούδας και πιέστε προς τα κάτω.
- Για να βεβαιωθείτε ότι η πεταλούδα έχει τοποθετηθεί σωστά, θα πρέπει να κάνει ένα μικρό « κλικ » όταν εισαχθεί. Μόλις τοποθετηθεί, τραβήξτε την πολύ απαλά και ελέγξτε ότι δεν μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα. Εικ. 11

Προειδοποίηση

- Μην χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων εκτός εάν το εξάρτημα είναι σταθερά στη θέση του.
- Μην το χρησιμοποιείτε σε ταχύτητες υψηλότερες από 4.
- Μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα πεταλούδας ταυτόχρονα με τη σπάτουλα.

- Μην ρίχνετε φαγητό στην κανάτα ενώ χρησιμοποιείται με αυτό το αξεσουάρ, για να αποφύγετε ζημιά ή μπλοκάρισμα.

Συναρμολόγηση του ατμομάγειρα

- Ο ατμομάγειρας αποτελείται από 3 μέρη: το σώμα του ατμομάγειρα, τον δίσκο ατμομάγειρα και το καπάκι του ατμομάγειρα.
- Τοποθετήστε τα υλικά που θέλετε να μαγειρέψετε στον ατμομάγειρα, κλείστε το καπάκι και τοποθετήστε σωστά τον ατμομάγειρα μέσα στο βάζο.
- Αν τοποθετήσετε τον ατμομάγειρα στην κανάτα με το καπάκι, πρέπει να βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει το δοσομετρικό κύπελλο, εάν υπάρχει, και ότι το έχετε τοποθετήσει σωστά.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τον ατμομάγειρα χωρίς το καπάκι, αρκεί να μαγειρεύετε στην ταχύτητα 0, για να βελτιστοποιήσετε καλύτερα τον ατμό και να βελτιώσετε τα αποτελέσματα μαγειρέματος. Εικ. 12

Προειδοποίηση

- Μην αγγίζετε ή πλησιάζετε πολύ κοντά στον ατμομάγειρα για να αποφύγετε εγκαύματα.
- Μην καλύπτετε τις οπές εξαερισμού του ατμομάγειρα με πανί ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο. Ενδέχεται να διαρρεύσει ατμός γύρω από την άκρη ή άλλα μέρη, προκαλώντας κίνδυνο εγκαύματος.
- Αφήστε τον ατμό να διαφύγει τόσο από το άνοιγμα εξαερισμού όσο και από τα πλαϊνά του καπακιού. Αυτό θα προωθήσει την κυκλοφορία του ατμού και θα βοηθήσει στο να διασφαλιστεί πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

1. Ψιλοκόψιμο: Ψιλοκόψτε οποιοδήποτε συστατικό, από κρέας ή ψάρι μέχρι φρούτα ή λαχανικά. Εξασφαλίζει τέλεια κοπή.
2. Ψιλοκόψιμο: Ψιλοκόψτε εύκολα λαχανικά, κρέας, μπαχαρικά ή πάγο σε δευτερόλεπτα. Ιδανικό για την επεξεργασία ωμών τροφίμων.
3. Ανάμειξη: Αποκτήστε την τέλεια υφή για σάλτσες και κρέμες. Ανακατέψτε ζεστά ή κρύα, προσαρμόζοντας την ταχύτητα και τον χρόνο ώστε να ταιριάζουν σε κάθε είδος φαγητού.
4. Άλεση: Επιτύχετε το τέλειο επίπεδο άλεσης για όλες τις συνταγές. Αλέθει γρήγορα τον καφέ, τους σπόρους, το ρύζι και τους ξηρούς καρπούς. Σας επιτρέπει επίσης να φτιάχνετε τα δικά σας αλεύρια.
5. Κονιοποίηση: Κονιοποιήστε οποιοδήποτε συστατικό μέχρι να γίνει λεπτή άχνη ζάχαρη ή βανίλια για συνταγές ζαχαροπλαστικής.
6. Τρίψιμο: Προσθέστε τα υλικά, γεμίζοντας το βάζο μέχρι τη μέση και ρυθμίστε την ταχύτητα στο 10 για λίγα δευτερόλεπτα. Τρίβει όλα τα υλικά με εξαιρετικά αποτελέσματα.
7. Ανάμειξη: Επιτύχετε εύκολα τα καλύτερα αποτελέσματα ανάμειξης. Ετοιμάστε νόστιμα smoothies, ζύμη για κέικ, τηγανίτες, χτυπήστε αυγά και πολλά άλλα.

8. Χτύπημα: χτυπήστε την κρέμα γάλακτος ή τα ασπράδια αυγών μέχρι να αφρατέψουν με το σύρμα πεταλούδας. Είναι η ιδανική λειτουργία για να γίνετε ένας πραγματικός επαγγελματίας αρτοποιός.
9. Γαλακτωματοποίηση: Ετοιμάστε εύκολα σάλτσες, ντρέσινγκ και μαγιονέζα. Τοποθετήστε τα υλικά στην κανάτα και το Mambo θα τα επεξεργαστεί. Γαλακτωματοποιείται ομοιόμορφα για να δώσει την επιθυμητή πινελιά σε όλα τα πιάτα.
10. Ανάμειξη: Αποκτήστε πιο ομαλά μείγματα με τις 10 ταχύτητες του Mambo. Οι καλύτερες ζύμες, εύκολα στην παρασκευή τους.
11. Μαγείρεμα: Μαγειρέψτε κάθε είδους πιάτα, μαγειρευτά, κατσαρόλες, κοτόπουλο με αμύγδαλα και ρατατούιγ με απίστευτη υφή.
12. Ανακάτεμα: Ανακατεύει το φαγητό κατά το μαγείρεμα για να εξασφαλίσει ομοιόμορφη θέρμανση και επαγγελματική υφή. Ετοιμάστε εξαιρετικά ριζότο, σαλάτες ζυμαρικών, κρέμες ή ζεστή σοκολάτα.
13. Ατμομάγειρας: οι πιο υγιεινές συνταγές με τη λειτουργία ατμού. Με τον ατμομάγειρα δύο επιπέδων, μπορείτε να φτιάξετε περισσότερες από μία συνταγές ταυτόχρονα, εξοικονομώντας χρόνο.
14. Ποσέ: Μαγειρεύει αργά και σταδιακά, με απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας και του χρόνου. Τέλειο ποσέ χωρίς να χρειάζεται να παρακολουθείτε τον χρόνο. Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για την επίτευξη των πιο ζουμερών αποτελεσμάτων.
15. Κονφί: Επεξεργαστείτε το φαγητό σε χαμηλές θερμοκρασίες για ακαταμάχητα αποτελέσματα. Το κονφί είναι ιδανικό για το μαγείρεμα όλων των ειδών φαγητού, ειδικά κρέατος, ψαριού και πουλερικών.
16. Ζύμωμα: Αποκτήστε τέλεια, μονοκόμματη ζύμη. Το ζύμωμα δεν ήταν ποτέ ευκολότερο χάρη στην αποκλειστική κουτάλα MamboMix , η οποία δεν κόβει τη ζύμη και την τεντώνει με κάθε κίνηση για τέλειο αποτέλεσμα. Απολαύστε τα αγαπημένα σας ψωμιά και πίτσες οποιαδήποτε στιγμή.
17. Βράστε: προσθέστε αρκετό νερό για να καλύψει όλα τα υλικά και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 120°C , ισχύ θέρμανσης 10 και, ανάλογα με την ποσότητα ή τον τύπο του υλικού, επιλέξτε περισσότερο ή λιγότερο χρόνο.
18. Διατήρηση ζεστή: Διατηρεί τη θερμοκρασία των πιάτων μέχρι να είναι έτοιμα για σερβίρισμα. Μετά το μαγείρεμα, ρυθμίστε τον επεξεργαστή τροφίμων στους 45°C για στερεά πιάτα και στους 60 °C για υγρά πιάτα για το κατάλληλο χρονικό διάστημα.
19. Ακριβές μαγείρεμα: Αυτή είναι η πιο ολοκληρωμένη λειτουργία από όλες. Σας επιτρέπει να μαγειρεύετε οποιοδήποτε πιάτο με πλήρη έλεγχο ισχύος.
20. Φούσκωμα: Ετοιμάστε εξαιρετικές ζύμες με τη λειτουργία φουσκώματος. Ολοκληρώστε ψωμιά ή αρτοσκευάσματα σε χρόνο μηδέν. Το γρήγορο φούσκωμα είναι τόσο εύκολο όσο το να διατηρήσετε τη ζύμη στο μπολ στους 50 °C και στην ταχύτητα 0.
21. Μπεν-μαρί: Αποκτήστε την επιθυμητή τρυφερότητα για φλαν ή τρυφερά λαχανικά. Για να μαγειρέψετε σε μπεν-μαρί, γεμίστε την κανάτα με νερό μέχρι τα 2 λίτρα, ρυθμίστε τον επεξεργαστή τροφίμων στους 120°C σε χαμηλή ταχύτητα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο 10. Όταν βράσει το νερό, μειώστε τη θερμοκρασία στο 9 και τοποθετήστε τη φόρμα για φλαν

- στην κατσαρόλα μέχρι η βάση της να έρθει σε επαφή με το νερό.
22. Turbo: Επεξεργάζεται τα πιο σκληρά τρόφιμα με μέγιστη απόδοση. Σε αυτήν τη λειτουργία, η κανάτα γεμίζει το πολύ μέχρι τη μέση για να επιτευχθεί μέγιστη απόδοση.
 23. SlowMambo : τα καλύτερα παραδοσιακά ριζότο και μαγειρευτά με το αποκλειστικό κουτάλι MamboMix και την κίνηση SlowMambo . Αυτή η μοναδική κίνηση Mambo σάς επιτρέπει να ανακατεύετε απαλά τα πιάτα σαν να χρησιμοποιείτε κουτάλι.
 24. Μείγμα: Αποκτήστε λεμονάδες, smoothies και χυμούς πολλαπλών φρούτων σε δευτερόλεπτα.
 25. Ροδίσμα: Το ροδίσμα ορισμένων υλικών, όπως το σκόρδο και το κρέας, πριν από το μαγείρεμα εμπλουτίζει τα πιάτα και βελτιώνει την τελική τους γεύση. Ροδίστε τα τρόφιμα περισσότερο ή λιγότερο, προσαρμόζοντας τη θερμότητα και τον χρόνο.
 26. Ξαναζέσταμα: Το Mambo σάς επιτρέπει να ξαναζεστάνετε φαγητό που έχει ήδη μαγειρευτεί. Εάν είναι κρύο, από την προηγούμενη μέρα ή κατεψυγμένο, ξαναζεστάνετε το στους 87 °C και ρυθμίστε το στη βαθμίδα 7. Θα είναι έτοιμο σε λίγα μόνο λεπτά.
 27. Γιαουρτοπαρασκευαστής: Φτιάξτε εύκολα σπιτικό γιαούρτι. Απλώς προσθέστε τα υλικά στο βάζο και το Mambo κάνει τα υπόλοιπα. Διατηρεί το μείγμα σε θερμοκρασία ζύμωσης, ώστε το γιαούρτι να είναι έτοιμο για ψύξη και κατανάλωση το επόμενο πρωί.
 28. Καλάθι ατμού: Χρησιμοποιείται για ατμό μέσα στην κανάτα και σας επιτρέπει να ετοιμάσετε έως και τέσσερα πιάτα ταυτόχρονα. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως εναλλακτική λύση αντί για δοσομετρικό κύπελλο για ταχύτερη εξάτμιση.
 29. Αργό μαγείρεμα: Το καλό, παλιομοδίτικο σιγφάδο που σιγοβράζει όλο το πρωί μπορεί να γίνει με Mambo. Μαγειρέψτε αργά και για πολλές ώρες για να πετύχετε την καλύτερη γεύση.
 30. Μηδενική ταχύτητα: το μαγείρεμα χωρίς να μετακινείτε σάς επιτρέπει να κρατάτε το καπάκι ανοιχτό και να ανακατεύετε όποτε θέλετε, καθώς και να δοκιμάζετε πώς βγαίνει το μείγμα, όπως ακριβώς χρησιμοποιείτε μια κατσαρόλα ή ένα τηγάνι.
 31. Λειτουργία βρασμού (A): Αποκτήστε παραδοσιακά αποτελέσματα χάρη στη λειτουργία βρασμού, η οποία εναλλάσσει διαφορετικές ταχύτητες για να επιτύχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα.
 32. Λειτουργία Πίτσας (B): Αποκτήστε μια ζύμη επαγγελματικής εμφάνισης, απλώς βάλτε τα υλικά στο βάζο και το Mambo κάνει τα υπόλοιπα.
 33. Λειτουργία παρασκευής smoothie (C): Φτιάξτε εύκολα σπιτικά smoothies , απλώς βάλτε τα υλικά στην κανάτα και το Mambo κάνει τα υπόλοιπα.
 34. Λειτουργία κοπής (D): Κόψτε εύκολα λαχανικά, κρέας, μπαχαρικά ή πάγο σε δευτερόλεπτα με τα καλύτερα αποτελέσματα.
 35. Λειτουργία αυτόματου καθαρισμού (E): Με τη λειτουργία αυτοκαθαρισμού, ο καθαρισμός του Mambo θα είναι ευκολότερος από ποτέ.
 36. Λειτουργία κλειδώματος οθόνης : Για να κλειδώσετε την οθόνη, πατήστε το εικονίδιο κλειδώματος επάνω αριστερά στην αρχική οθόνη. Για να ξεκλειδώσετε, πατήστε την οθόνη ή πατήστε το κουμπί επιλογής. Θα ανάψει ένα εικονίδιο και μπορείτε να σύρετε την οθόνη για να την ξεκλειδώσετε.
 37. Λειτουργία χρονοδιακόπτη: Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία εάν θέλετε να ορίσετε

αντίστροφη μέτρηση χωρίς να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ή την ταχύτητα στον επεξεργαστή τροφίμων. (Για να αφήσετε το φαγητό να ζυμωθεί, να κρυώσει ή να ξεκουραστεί σύμφωνα με τις οδηγίες της συνταγής.)

5. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

1. Πίνακας ελέγχου. Εικ. 13
2. Μετρών την ώρα
3. Ταχύτητα
4. Θερμοκρασία
5. Ισχύς θέρμανσης
6. Wi-Fi
7. Turbo και προεπιλεγμένες λειτουργίες A, B, C, D, E
8. Ζυγός
9. Έναρξη/Παύση/Επιλογέας
10. Ρυθμίσεις
11. Χειροκίνητο μαγείρεμα
12. Καθοδηγούμενες συνταγές

Έναρξη/Παύση/Επιλογέας

- Συνδέστε το φινις σε μια πρίζα και ενεργοποιήστε τον διακόπτη λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε το Mambo.
- Μόλις συνδεθείτε και αφού εισαγάγετε τις επιθυμητές παραμέτρους λειτουργίας, πατήστε αυτό το κουμπί για να θέσετε σε λειτουργία τον επεξεργαστή τροφίμων Mambo.
- Πατώντας αυτό το κουμπί κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, διακόπτεται η λειτουργία και μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής (μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι, να αφαιρέσετε την κανάτα κ.λπ., αλλά πρέπει να την τοποθετήσετε σωστά πριν ξεκινήσετε ξανά το μαγείρεμα). Πατώντας το ξανά, επανεκκινείται ο επεξεργαστής τροφίμων.
- Εάν δεν εισαχθούν παράμετροι λειτουργίας, ο επεξεργαστής τροφίμων Mambo θα μεταβεί σε λειτουργία αναμονής μετά από 10 λεπτά αδράνειας.
- Διαθέτει επίσης έναν επιλογέα για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη, την ταχύτητα, τη θερμοκρασία και την ισχύ θέρμανσης. Για να το κάνετε αυτό, πρέπει πρώτα να επιλέξετε τη ρύθμιση που θέλετε να τροποποιήσετε και να περιστρέψετε τον επιλογέα δεξιόστροφα για να την αυξήσετε και αριστερόστροφα για να τη μειώσετε.
- Οι προκαθορισμένες λειτουργίες επιλέγονται από το εικονίδιο turbo περιστρέφοντας τον επιλογέα για να τις επιλέξετε και πατώντας τον για επιβεβαίωση:
- Λειτουργία Σπιράδο (A): Σε αυτήν τη λειτουργία, ο επεξεργαστής τροφίμων προσφέρει βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος εναλλάσσοντας την ταχύτητα 1 και την ταχύτητα 0. Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, την ισχύ θέρμανσης και τον χρόνο σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

- Λειτουργία Πίτσας (B): Σε αυτήν τη λειτουργία, ο επεξεργαστής τροφίμων ρυθμίζει τη βέλτιστη ταχύτητα για να πετύχει την καλύτερη δυνατή ζύμη και μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε τον χρόνο σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.
- Λειτουργία παρασκευής smoothie (C): Σε αυτήν τη λειτουργία, ο επεξεργαστής τροφίμων ρυθμίζει τη βέλτιστη ταχύτητα για τα καλύτερα αποτελέσματα smoothie. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι 2 λεπτά, αλλά μπορείτε να την προσαρμόσετε στις προτιμήσεις σας.
- Λειτουργία Κόφτη (D): Σε αυτήν τη λειτουργία, ο επεξεργαστής τροφίμων ορίζει αυτόματα διαφορετικές βέλτιστες ταχύτητες για να επιτύχει τα καλύτερα αποτελέσματα κοπής. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι 2 λεπτά, αλλά μπορείτε να την τροποποιήσετε σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας, αν θέλετε.
- Λειτουργία αυτόματου καθαρισμού (E): Σε αυτήν τη λειτουργία, ο επεξεργαστής τροφίμων θα θερμάνει το νερό στους 70 βαθμούς και στη συνέχεια θα εκτελέσει δύο κύκλους καθαρισμού.

Προειδοποίηση

- Μετά από λίγα λεπτά, ο επεξεργαστής τροφίμων θα εισέλθει σε λειτουργία αναμονής. Για να τον επανεκκινήσετε, πατήστε το κουμπί έναρξης.
- Μόλις επιβεβαιωθεί η ρύθμιση, ο επεξεργαστής τροφίμων Mambo θα χρειαστεί μερικά δευτερόλεπτα για να ξεκινήσει να λειτουργεί. Το ίδιο θα συμβεί όταν διακόψετε προσωρινά ή ολοκληρώσετε μια λειτουργία: θα χρειαστούν μερικά δευτερόλεπτα για να ξεκλειδώσετε το σύστημα και να ανοίξετε το καπάκι ή/και να αφαιρέσετε την κανάτα από τον επεξεργαστή τροφίμων.

Μετρών την ώρα

- Η οθόνη TFT εμφανίζει την ένδειξη χρόνου (ώρες: λεπτά: δευτερόλεπτα).
- Πατήστε το κουμπί ωρών/λεπτών/δευτερόλεπτων για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ώρα και θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Γυρίστε τον επιλογέα για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ώρα.
- Αν πατήσετε το χρονόμετρο κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, ο επεξεργαστής τροφίμων θα ξεκινήσει απευθείας την αντίστροφη μέτρηση.
- Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, ο επεξεργαστής τροφίμων θα ηχήσει.

Ταχύτητα

- Πατήστε αυτό το κουμπί σε λειτουργία αναμονής ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Η συσκευή θα εισέλθει σε λειτουργία ρύθμισης ταχύτητας. Το σήμα στην οθόνη TFT θα αναβοσβήνει και η ταχύτητα θα είναι ρυθμιζόμενη. Γυρίστε τον επιλογέα δεξιόστροφα για να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα .
- Το εύρος ταχύτητας κυμαίνεται από το επίπεδο 0 έως το 10.
- Εάν δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης, ο επεξεργαστής τροφίμων θα λειτουργήσει με τους προκαθορισμένους χρόνους:
- Ζέσταμα (χωρίς ανάδευση): μέγιστο 12 ώρες.
- Χτυπήστε (ταχύτητα 1-4) για το πολύ 1 ώρα.
- Χτυπήστε (ταχύτητα 5-10): μέγιστο 5 λεπτά

- Υπάρχει μια μεταφορά ταχυτήτων στη δομή, επομένως είναι φυσιολογικό να ακούτε έναν μικρό θόρυβο πριν ξεκινήσει να λειτουργεί ο κινητήρας και κατά την αλλαγή μεταξύ των ταχυτήτων 5 και 6.

Θερμοκρασία

- Πατήστε αυτό το κουμπί σε λειτουργία αναμονής ή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας θέρμανσης και η συσκευή θα εισέλθει σε λειτουργία ρύθμισης θερμοκρασίας. Η ένδειξη στην οθόνη TFT θα αναβοσβήσει και η θερμοκρασία θα είναι ρυθμιζόμενη. Γυρίστε τον επιλογέα για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
- Εύρος θερμοκρασίας: 37-120 °C .

Ισχύς θέρμανσης

Πατήστε αυτό το κουμπί σε λειτουργία αναμονής ή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας θέρμανσης και η συσκευή θα εισέλθει σε λειτουργία ρύθμισης θερμοκρασίας. Το σήμα στην οθόνη TFT θα αναβοσβήνει και η ισχύς θέρμανσης θα είναι ρυθμιζόμενη. Γυρίστε τον επιλογέα για να επιλέξετε την επιθυμητή ισχύ θέρμανσης.

Το εύρος ισχύος θέρμανσης κυμαίνεται από το επίπεδο 1 έως το 10.

Δεν θα λειτουργήσει αν επιλέξετε την ισχύ θέρμανσης αλλά όχι τη θερμοκρασία. Συνιστάται να τηρείτε τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις όταν επιλέγετε διαφορετικά επίπεδα θερμοκρασίας.

Μπλοκ Οθόνης

Για να ενεργοποιήσετε το Κλείδωμα Οθόνης (κλείδωμα για παιδιά): Αν θέλετε να κλειδώσετε την οθόνη, θα πρέπει να το κάνετε χρησιμοποιώντας το εικονίδιο κλειδώματος στην επάνω αριστερή γωνία της αρχικής οθόνης. Πατώντας το, θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο που θα σας ρωτάει αν θέλετε να κλειδώσετε την οθόνη. Αν θέλετε να την κλειδώσετε, πατήστε OK και η οθόνη θα απενεργοποιηθεί. Για να ξεκλειδώσετε, πατήστε την οθόνη ή πατήστε το κουμπί επιλογής. Θα ανάψει ένα εικονίδιο που υποδεικνύει «Σύρετε προς τα πάνω για ξεκλειδωμα» (παρόμοια με τον τρόπο που λειτουργεί σε κινητές συσκευές) και μπορείτε να σύρετε την οθόνη για να ξεκλειδώσετε.

Χρονόμετρο

Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία χρονομέτρου, ανοίξτε την οθόνη χειροκίνητου μαγειρέματος και πατήστε το εικονίδιο του χρονοδιακόπτη. Εισαγάγετε την επιθυμητή τιμή, αφήνοντας τις παραμέτρους ταχύτητας, θερμοκρασίας και θερμικής ισχύος στο «0». Πατήστε το κουμπί επιλογής για επιβεβαίωση. Θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο που θα σας ενημερώνει ότι αυτές οι τιμές είναι στο «0». Εάν θέλετε να συνεχίσετε, επιβεβαιώστε αυτό το μήνυμα και θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση .

Ζυγός

- Μια ηλεκτρονική ζυγαριά μπορεί να σας βοηθήσει να ελέγχετε την ποσότητα των υλικών πιο εύκολα.

- Στην οθόνη TFT θα εμφανιστεί η ένδειξη 0000. Μπορείτε να προσθέσετε υλικά όπως απαιτείται.
- Το μέγιστο βάρος είναι 5000 γραμμάρια.

Προειδοποίηση

Για να χρησιμοποιήσετε τη ζυγαριά, είναι απαραίτητο να ξεκλειδώσετε το καπάκι της κανάτας

Τούρμπο

- Πατήστε αυτό το κουμπί στη λειτουργία αναμονής για να ενεργοποιήσετε τις προκαθορισμένες λειτουργίες ή τη λειτουργία turbo.
- Οι προδιαμορφωμένες λειτουργίες κυμαίνονται από το Α έως το Ε.

Προειδοποίηση

- Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας turbo είναι 5 δευτερόλεπτα.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία με το εξάρτημα MamboMix ή την πεταλούδα.

Wi -Fi

- ρομπότ κουζίνας Mambo Touch και Mambo Touch Habana διαθέτουν μια εφαρμογή για κινητά που συνδέεται μέσω Wi -Fi και επιτρέπει τον πλήρη έλεγχο της διαδικασίας μαγειρέματος.
- Ελέγξτε τον οδηγό σύνδεσης και τον τρόπο χρήσης της εφαρμογής χρησιμοποιώντας τον ακόλουθο κωδικό QR.



Προειδοποιήσεις

- Μην επιχειρήσετε να ανοίξετε το καπάκι ενώ λειτουργούν οι λεπίδες, καθώς το περιεχόμενο της κανάτας μπορεί να πεταχτεί έξω.
- Ο επεξεργαστής τροφίμων διαθέτει μηχανισμό ασφαλείας που σας εμποδίζει να ανοίξετε το καπάκι ή να αφαιρέσετε την κανάτα ενώ λειτουργεί ο κινητήρας. Μόλις ολοκληρώσετε την ανάμειξη, περιμένετε τουλάχιστον 10 δευτερόλεπτα πριν ανοίξετε το καπάκι.
- Όταν χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων σε ταχύτητες άνω του 6 και θερμοκρασίες άνω των 60 °C , βεβαιωθείτε ότι το δοσομετρικό κύπελλο έχει τοποθετηθεί σωστά, διαφορετικά το περιεχόμενο μπορεί να χυθεί.
- Μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία ανάμειξης με ζεστά υγρά ή υλικά με όγκο μεγαλύτερο από 1,8 λίτρα.
- Όταν χρησιμοποιείτε λειτουργίες θερμοκρασίας, μην φράζετε το δοσομετρικό κύπελλο για να διευκολύνετε την απελευθέρωση ατμού.

Καθοδηγούμενες συνταγές

Αυτό το εικονίδιο βρίσκεται στην επάνω αριστερή γωνία. Σε αυτήν την οθόνη, μπορείτε να αναζητήσετε μια συνταγή για να την φτιάξετε βήμα προς βήμα, να προσθέσετε τις συνταγές που σας αρέσουν περισσότερο στα αγαπημένα σας και να τις κατεβάσετε, ώστε να μπορείτε να

συνεχίσετε να μαγειρεύετε βήμα προς βήμα με τις συνταγές, ακόμα και όταν δεν έχετε σύνδεση Wi-Fi.

Για να δημιουργήσετε μια συνταγή με οδηγίες βήμα προς βήμα, επιλέξτε μια συνταγή. Κάντε κλικ σε αυτήν για να δείτε τα υλικά και τα βήματα που πρέπει να ακολουθήσετε. Κάντε κλικ στο «μαγειρέμα» για να ξεκινήσετε τη διαδικασία βήμα προς βήμα. Εάν υπάρχει κάποιο βήμα που θέλετε να παραλείψετε ή να επιστρέψετε για να επιβεβαιώσετε ότι έχουν εισαχθεί όλα τα υλικά, μπορείτε να το κάνετε χρησιμοποιώντας τα εικονίδια «τέλος» και «παράλειψη».

Αν θέλετε να σταματήσετε τη συνταγή πριν ολοκληρωθεί, κάντε κλικ στο εικονίδιο ολοκλήρωσης στην επάνω δεξιά γωνία.

Αφού ολοκληρώσετε τη συνταγή, μπορείτε να προσθέσετε τις δικές σας σημειώσεις στη συνταγή και να την αξιολογήσετε.

Προειδοποιήσεις

Τόσο στο καθοδηγούμενο όσο και στο χειροκίνητο μαγείρεμα, δεν χρειάζεται να παραμένετε στην οθόνη που υποδεικνύεται. Μπορείτε να μετακινηθείτε μεταξύ των διαφορετικών οθονών του ρομπότ και η διαδικασία μαγειρέματος θα εμφανίζεται σε ένα ελαχιστοποιημένο παράθυρο, ώστε να γνωρίζετε πάντα πώς πηγαίνει το μαγείρεμα.

Για να κατεβάσετε μια συνταγή, πρέπει να πατήσετε το εικονίδιο με το κάτω βέλος. Όταν κάνετε αυτό, η συνταγή θα ληφθεί και θα αποθηκευτεί αυτόματα.

Ρυθμίσεις

Αυτό το εικονίδιο βρίσκεται στην επάνω αριστερή γωνία. Σε αυτήν την οθόνη, μπορείτε να συνδέσετε/καταργήσετε τη σύνδεση της συσκευής από το δίκτυο Wi-Fi, να διαχειριστείτε τα δεδομένα χρήστη, να ορίσετε τη γλώσσα, να διαχειριστείτε την αποθήκευση συνταγών και να ενημερώσετε το ρομπότ σας.

Σύνδεση σε δίκτυο Wi-Fi

Εάν το ρομπότ σας δεν είναι συνδεδεμένο στο διαδίκτυο, κάντε κλικ στο «Mambo» και θα σας ανακατευθύνει στην οθόνη για να επιλέξετε το επιθυμητό δίκτυο Wi-Fi, να εισαγάγετε τον κωδικό πρόσβασης και να περιμένετε να εμφανιστεί το μήνυμα «connected».

Διαχείριση χρηστών

Σε αυτήν την ενότητα μπορείτε να αλλάξετε τον κωδικό πρόσβασης χρήστη και να αποσυνδεθείτε. Αν δεν έχετε συνδεθεί ξανά, θα δείτε την ένδειξη «σύνδεση»

Αποθήκευση

Σε αυτήν την ενότητα αποθηκεύονται οι ληφθείσες συνταγές και μπορείτε να δείτε τον διαθέσιμο

χώρο αποθήκευσης. Κάντε κλικ στην επιλογή «Διαχείριση χώρου αποθήκευσης» αν θέλετε να δείτε ποιες συνταγές έχετε κατεβάσει ή αν θέλετε να διαγράψετε κάποια.

Γλώσσα

Σε αυτήν την ενότητα μπορείτε να επιλέξετε τη γλώσσα που θέλετε. Αφού επιλέξετε τη γλώσσα, η συσκευή θα επανεκκινηθεί αυτόματα .

Προτεινόμενη ταχύτητα και χωρητικότητα για κάθε εξάρτημα

Αξεσουάρ	Εικόν	Λειτουργία	Ταχύτητα	Ικανότητα	Χρόνος λειτουργίας
Πολυλειτουργικές λεπίδες από ανοξείδωτο ατσάλι		Αποκοπή (+)	5	Μέγιστο 1,8 λίτρα, το μέγεθος τροφοδοσίας πρέπει να είναι 1-2 cm πριν από τη λειτουργία	1 λεπτό.
		Αποκοπή (++)	10	μέγιστο 1,8 λίτρα,	1 λεπτό.
Κουτάλι MamboMix		Ζύμωμα ζύμης για ψωμί, πίτσα κ.λπ.	23	800 γρ. ζύμης το πολύ	5-20 λεπτά
		Ζυμώνουμε τη ζύμη για σπαγγέτι	3	600 γρ. ζύμης το πολύ	3 λεπτά

Πεταλούδα		Σμίγω	1-3	2 λίτρα μέγ.	30 λεπτά
		Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών ή την κρέμα γάλακτος	4	2 λίτρα μέγ.	10 λεπτά
Ατμόπλοιο		Λαχανικά στον ατμό	Δ/Υ	Μέγιστο 3,5 λίτρα	15 λεπτά
		Ατμισμένο κρέας	Δ/Υ	Μέγιστο 3,5 λίτρα	20-30 λεπτά

Προειδοποίηση

Μην συναρμολογείτε ή χρησιμοποιείτε τη μεζούρα και το καλάθι MamboMix ταυτόχρονα.

6. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Η κανάτα από ανοξείδωτο ατσάλι πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Για να την καθαρίσετε στο πλυντήριο πιάτων, αφαιρέστε τις λεπίδες ή το κουτάλι MamboMix, καθώς και τη θήκη λεπίδας.
- Απενεργοποιήστε τον επεξεργαστή τροφίμων, αποσυνδέστε τον από την πρίζα και αφήστε τον να κρυώσει πριν τον καθαρίσετε ή τον συντηρήσετε.
- Καθαρίζετε τον επεξεργαστή τροφίμων μετά από κάθε χρήση.
- Καθαρίστε την κανάτα πεταλούδας, τις λεπίδες, το MamboMix, τη βάση λεπίδας, την κανάτα Habana Easy (μόνο στο μοντέλο Mambo Touch με κανάτα Habana) και άλλα αξεσουάρ με ζεστό νερό και σαπούνι μετά τη χρήση. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.
- Σκουπίστε το κυρίως σώμα με ένα καθαρό, υγρό πανί. Εάν υπάρχουν υπολείμματα φαγητού, βρέξτε ένα πανί με ζεστό νερό και σαπούνι και σκουπίστε το. Ποτέ μην βυθίζετε το κυρίως σώμα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Για να διασφαλίσετε και να διατηρήσετε την σωστή λειτουργία του επεξεργαστή τροφίμων σας, ελέγχετε και καθαρίζετε τον αφαιρούμενο πάτο της κανάτας μετά από κάθε χρήση. Σκουπίστε την με ένα μαλακό, υγρό πανί και στεγνώστε την καλά πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά.

- Εάν ο επεξεργαστής τροφίμων δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε τον από την πρίζα και φυλάξτε τον σε δροσερό και ασφαλές μέρος.

7. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κωδικός προειδοποίησης	Περιγραφή	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
Ειδοποίηση A1	Σύστημα κλειδώματος.	Η κανάτα ή το καπάκι της κανάτας δεν είναι σωστά τοποθετημένο.	Επανασυναρμολογήστε την κανάτα με το καπάκι, βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι σωστά συναρμολογημένα και στερεωμένα με ασφάλεια και ενεργοποιήστε την ξανά.
Ειδοποίηση A2	Λάθος τοποθετημένη κανάτα.	Η κανάτα δεν βρίσκεται στη σωστή της θέση ή η σύνδεση του αισθητήρα θερμοκρασίας στη βάση της κανάτας είναι κατεστραμμένη.	Επανασυναρμολογήστε την κανάτα και βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά.
Ειδοποίηση A3	Υπέρβαση περιεχομένου.	Υπάρχει υπερβολική ποσότητα φαγητού μέσα στο βάζο.	Αφαιρέστε μέρος του φαγητού από το βάζο ή κόψτε το σε μικρότερα κομμάτια και επανεκκινήστε τον επεξεργαστή τροφίμων.
Ειδοποίηση A4	Η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή.	Δεν υπάρχει καθόλου ή υπάρχει πολύ λίγη τροφή στο βάζο και η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή για μεγάλο χρονικό διάστημα.	Προσθέστε φαγητό στο βάζο.
Ειδοποίηση A5	Η θερμοκρασία του κινητήρα είναι πολύ υψηλή.	Ο επεξεργαστής τροφίμων λειτουργεί με πάρα πολύ φαγητό για πολύ καιρό.	Σταματήστε να χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων και αφήστε τον να κρυώσει πριν τον χρησιμοποιήσετε ξανά.

Ειδοποίηση A7	Η αλλαγή ταχυτήτων δεν ήταν επιτυχής.	Η λειτουργία αλλαγής από χαμηλή ταχύτητα (1-5) σε υψηλή ταχύτητα (6-10) έχει μπλοκαριστεί.	Αφαιρέστε την κανάτα, γυρίστε χειροκίνητα τη βάση ασφάλισης και επανατοποθετήστε την. Επανεκκινήστε τον επεξεργαστή τροφίμων.
Ειδοποίηση A8	Λανθασμένη ένδειξη του αισθητήρα NTC.	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας δεν λειτουργεί σωστά.	Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υπηρεσία της Cecotec.
Ειδοποίηση A12	Υπέρβαση μέγιστου βάρους.	Έχει ξεπεραστεί η μέγιστη τιμή μέτρησης.	Αφαιρέστε το βάρος από τη ζυγαριά μέχρι να φτάσει σε τιμή κάτω από 4,999 γραμμάρια.
Ειδοποίηση A13	Η βαθμονόμηση απέτυχε.	Η βαθμονόμηση της κλίμακας απέτυχε.	Επαναλάβετε τη διαδικασία. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec.
	Μπλοκαρισμένη κανάτα.	Το σύστημα απελευθέρωσης της κανάτας δεν λειτουργεί.	Επανεκκινήστε τον επεξεργαστή τροφίμων και περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα. Εάν το πρόβλημα επιμένει, υπάρχει ένας μοχλός χειροκίνητης απελευθέρωσης στο κάτω μέρος του κυρίως σώματος. Τραβήξτε αυτόν τον μοχλό για να απελευθερώσετε την ασφάλεια του βάζου.

8. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν το προϊόν φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης

διάρκειας ζωής του, πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες και να τις παραδώσετε σε σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον καταλληλότερο τρόπο απόρριψης ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού ή/και μπαταριών, οι καταναλωτές θα πρέπει να επικοινωνήσουν με τις τοπικές αρχές.

Η τήρηση των παραπάνω οδηγιών θα βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος.

9. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας επί των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή, η αποθήκευση σε σύστημα ανάκτησης, η μετάδοση ή η διανομή του περιεχομένου αυτής της έκδοσης, εν όλω ή εν μέρει, με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφητικό ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, SL.

10. ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

CE Η Cecotec Innovaciones δηλώνει με την παρούσα ότι αυτά τα δύο ρομπότ κουζίνας, μοντέλο A90_EU01_120290 Mambo Touch με κανάτα Habana Pro, συμμορφώνονται με την Οδηγία 2014/53/ΕΕ σχετικά με τον ραδιοεξοπλισμό.

Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης ΕΕ είναι διαθέσιμο στην ακόλουθη διεύθυνση στο διαδίκτυο:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PECES I COMPONENTS

Fig. 1

1. Cos principal
2. Gerra d'acer inoxidable
3. Tapa de la gerra
4. Got mesurador
5. Cos de la vaporera
6. Safata de la vaporera
7. Tapa de la vaporera
8. Cistell
9. Papallona
10. Espàtula
11. Cullera MamboMix
12. Fulles
13. Suport d'accessoris
14. Anell de segellat
15. Interruptor d'encesa
16. Suport de fixació

2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest robot de cuina presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Tregui'l de la seva caixa, us recomanem que guardeu la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur. Us ajudaran a prevenir danys en el robot de cuina si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estan inclosos i en bon estat. Si en faltés alguna o no estiguessin en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica oficial de Cecotec.

Contingut de la caixa

- Robot de cuina Mambo Touch
- Gerra d'acer inoxidable
- Jarra Habana Easy (únicament al model Mambo Touch amb Jarra Habana)
- Fulles
- Cullera MamboMix
- Cistell de bullir

- Papallona
 - Vaporera de dos nivells
 - Espàtula
 - Manual d'instruccions
 - Manual APP
- Netegeu la gerra i la resta dels accessoris en profunditat amb aigua calenta, detergent i una esponja no abrasiva.
 - Col·loqueu el robot de cuina sobre una superfície estable i plana. Mantingueu una distància mínima de 110 mm entre la presa de corrent i la paret, els mobles del voltant i el seu robot de cuina.
 - Utilitzeu un drap humit per netejar el cos principal i assequeu-lo.

Advertència

No col·loqueu el robot de cuina sobre cap superfície que no sigui resistent a la calor.

3. FUNCIONAMENT

Muntatge de la gerra d'acer inoxidable

- Col·loqueu la gerra al cos principal, fent coincidir la marca de la gerra amb el frontal del cos principal, en el cas que no estigui ben col·locada i intenteu iniciar el cuinat a la pantalla apareixerà l'avís A2. Fig. 2
- Hi ha marques de capacitat a un costat de la gerra. La capacitat d'ús màxima de la gerra és de 2,3L quan utilitzeu el robot de cuina amb velocitat 0 i 1,8L en cas d'utilitzar el robot de cuina amb una velocitat entre 1 i 10 o amb alguna de les funcions preconfigurades.

Muntatge de la tapa abatible

- Col·loqueu la tapa a la gerra, fent coincidir les marques de la gerra i de la tapa, premeu la tapa al voltant de la vora de la gerra i gireu la tapa en el sentit de les agulles del rellotge per fixar la tapa a la gerra. Si la tapa no està col·locada correctament quan la velocitat sigui diferent de 0 apareixerà a la pantalla l'avís A1. Fig. 3
- Quan obriu la tapa teniu la possibilitat de deixar-la en posició abatible, per a això només heu de girar la tapa en sentit contrari a les agulles del rellotge fins a fixar-la en el suport, d'aquesta manera podreu obrir la tapa sense necessitat de retirar-la completament. Fig. 4

Muntatge del suport d'accessoris i del suport de fixació

- Assegureu-vos que el suport d'accessoris té la junta de segellat ben instal·lada. En instal·lar-lo a la gerra ha de tenir en compte que el suport té una posició determinada, assegureu-vos que encaixa correctament. Fig. 5
- Agafeu i instal·leu el suport d'accessoris assegurant-vos que està correctament encaixat i

gireu-lo en sentit de les agulles del rellotge. Fig. 6

- Instal·leu el suport de fixació a la part inferior de la gerra i gireu-lo en sentit de les agulles del rellotge per fixar el suport d'accessoris a la gerra. Fig. 7

Muntatge de les fulles

- Un cop instal·lat i fixat el suport d'accessoris, col·loqueu les fulles en ell i prement cap avall, gireu en el sentit contrari a les agulles del rellotge. Fig. 8 i assegureu-vos que tornen a fer un lleu moviment cap amunt encaixant així en el seu allotjament de seguretat. És molt important que us assegureu que fan aquest recorregut quedant correctament allotjades i subjectes. Per comprovar-ho, un cop col·locades, estireu molt suaument i verifiqueu que no les pot treure amb facilitat.
- Per extreure-les heu de pressionar i girar en sentit de les agulles del rellotge. Les fulles estan molt esmolades, extremeu les precaucions en manipular-les.

Advertiments

- Utilitzeu un drap per cobrir el conjunt de fulles abans de manipular-les per evitar lesions.
- Col·loqueu el suport de fixació i l'anell de segellat correctament per evitar que esquitxin els aliments o l'aigua que s'estigui cuinant.

Consell

Configurar la velocitat 1 us pot ajudar a l'hora d'extreure les fulles, fins que us familiaritzeu amb el sistema d'extracció.

Muntatge de la cullera MamboMix

Traieu les fulles, fixi la MamboMix de la mateixa manera que fixa les fulles. Es pot utilitzar per amassar, remoure i barrejar sense tallar els aliments. No l'utilitzeu per a una velocitat superior a 3, en cas contrari causarà una gran vibració al robot de cuina i provocarà riscos. Fig. 9

Advertiments

És possible que alguns aliments es quedin entre la paret de la gerra i la cullera MamboMix, en cas que això passi, el motor del producte deixaria de funcionar com a mètode de protecció. Utilitzeu l'espàtula per barrejar i remoure els aliments encallats perquè el robot de cuina pugui reprendre el procés de cocció.

Muntatge got mesurador

- El got mesurador s'utilitza com a accessori de la tapa per evitar esquitxades i disminuir la pèrdua de calor durant el cuinat. A més, porta marcat un escalat de mides en ml.
- Per col·locar-lo a la tapa, assegureu-vos que les pestanyes d'ancoratge encaixen correctament a la tapa i gireu en sentit de les agulles del rellotge. Fig. 10

Avís

- Utilitzeu el got mesurador i no qualsevol altre accessori o objecte per evitar esquitxades i reduir la pèrdua de calor de la gerra.
- Si voleu cuinar amb temperatura, col·loqueu el got a l'orifici de la tapa sense fixar-lo mitjançant el gir. D'aquesta manera, podreu sortir el vapor de forma segura.

Espàtula

L'espàtula és l'únic component que cal utilitzar per remoure els aliments a la gerra.

No l'utilitzeu per barrejar a la gerra quan les fulles, l'accessori papallona o MamboMix estiguin en funcionament.

Advertència

Remeneu els aliments dins de la gerra únicament quan el motor del robot de cuina estigui aturat.

Cistell

La cistella permet guisar aliments tous, com pasta o fideus, i cuinar guarnicions com arròs o patates

Muntatge papallona

- Aquest accessori s'installa a la part superior del conjunt de fulles, la funció principal és muntar i batre nata, clares d'ou o similar. A més, aquest accessori ajuda a barrejar els aliments sense ser tallats per les fulles i desfer els grumolls.
- Instal·leu la papallona sobre el conjunt de fulles, assegurant que el centre de l'eix encaixi amb el buit de l'accessori de papallona, i premeu cap avall.
- Per assegurar la correcta col·locació de la papallona, en col·locar-la s'ha de fer un petit 'click', una vegada col·locada, estireu molt suaument i verifiqueu que no pot treure-la amb facilitat. Fig. 11

Advertència

- No poseu el robot de cuina en funcionament llevat que l'accessori estigui ben fixat a la vostra posició.
- No el feu servir amb velocitats superiors a 4.
- No utilitzeu l'accessori de papallona alhora que l'espàtula.
- No aboqueu menjar a l'interior de la gerra mentre estigui funcionant amb aquest accessori per evitar que es faci malbé o es bloquegi.

Muntatge de la vaporera

- La vaporera consta de 3 peces: Cos de la vaporera, la safata de la vaporera i la tapa de la vaporera.
- Col·loqueu els ingredients que voleu cuinar a la vaporera, poseu la tapa i encaixi

correctament la vaporera a la gerra.

- Si col·loqueu la vaporera sobre la gerra amb la tapa assegureu-vos de treure el got mesurador en cas de tenir-lo, i encaixar-la correctament.
- També podeu utilitzar la vaporera sense la tapa de la gerra, sempre que cuini en velocitat 0, per optimitzar millor el vapor i millorar resultats de la seva cocció. Fig. 12

Advertència

- No toqueu ni s'acosti massa a la vaporera per evitar cremades.
- No cobriu els forats de la vaporera amb un drap ni amb qualsevol altre objecte. És possible que el vapor surti per la vora o per altres parts, causant risc de cremades.
- Permeteu que el vapor surti tant per l'orifici com pels laterals de la tapa; afavorint així la circulació del vapor i ajudarà una cocció més homogènia dels aliments.

4. FUNCIONS I RECOMANACIONS

1. Trosseja: trosseja qualsevol ingredient des de carn o peix fins a fruites o verdures. Assegura el tall perfecte.
2. Picar: pica còmodament verdures, carn, espècies o gel en qüestió de segons. Perfecta per processar aliments en cru.
3. Triturar: aconsegueix la textura perfecta amb salses i cremes. Tritura en fred o calent, ajustant la velocitat i el temps a cada tipus d'aliment.
4. Moldre: obté el nivell de mòlt ideal en totes les receptes. Mol cafè, llavors, arròs i fruits secs ràpidament. També permet preparar farines pròpies.
5. Polvoritzar: polvoritza qualsevol ingredient fins aconseguir la textura més fina. Prepara sucre glass o vainillat per a les receptes de rebosteria.
6. Ratlleu: s'introdueixen els ingredients sense sobrepassar la meitat de la gerra i es programa la velocitat 10 durant pocs segons. Ratlla tots els ingredients amb resultats excel·lents.
7. Batre: aconsegueix els millors resultats a les barreges de forma senzilla. Prepara deliciosos batuts, masses de bescuits, tortitas, bat ous i molt més.
8. Muntar: munta nata o clares d'ou al punt de neu gràcies a la papallona. És la funció ideal per ser un autèntic professional de la rebosteria.
9. Emulsionar: prepara còmodament salses, amaniments i maioneses. Introdueix els ingredients a la gerra i Mambo s'encarrega de processar-los. Emulsiona de manera homogènia per donar-li el toc desitjat a tots els plats.
10. Barrejar: aconsegueix barreges més homogènies amb les 10 velocitats de Mambo. Les millors masses de la manera més fàcil.
11. Cuinar: cuina tot tipus de plats, estofats, guisats, pollastre amb ametlles i pistos amb una textura increïble.
12. Remenar: remou el menjar mentre la cuina per garantir un escalfament uniforme i una

textura professional. Prepara exquisits risottos, amanides de pasta, crema o xocolata a la tassa.

13. Cuinar al vapor: les receptes més saludables amb la funció de cuinar al vapor. Amb la vaporera a dos nivells es pot fer més d'una recepta alhora i, així, estalviar temps.
14. Calentar: cuina progressivament i molt a poc a poc, amb un control absolut de la temperatura i el temps. Calentats perfectes sense haver d'estar pendent del temps. La funció és idònia per obtenir els resultats més sucosos.
15. Confitar: processa els aliments a baixa temperatura i aconsegueix resultats irresistibles. La tècnica del confitat és perfecta per cuinar tota mena d'aliments, especialment carns, peixos i aus.
16. Amassar: aconsegueix masses perfectes d'una sola peça. Amassar mai havia estat tan fàcil gràcies a l'exclusiva cullera MamboMix que no talla la massa i l'estira a cada moviment per aconseguir el resultat perfecte. Gaudeix dels teus pans i pizzes preferides en qualsevol moment.
17. Bullir: cal afegir suficient aigua per cobrir tots els ingredients i programar a 120 °C de temperatura, a potència calorífica 10 i segons la quantitat o tipus d'ingredient seleccionar més o menys temps.
18. Mantenir calent: preserva la temperatura de les elaboracions fins al moment de servir-les. Després de cuinar, s'ha de programar el robot de cuina a 45 °C per a plats sòlids, i a 60 °C per a plats amb líquid durant el temps oportú.
19. Cuina de precisió: aquesta és la funció més àmplia de totes. Permet cuinar qualsevol plat amb un control absolut de la potència.
20. Fermentar: prepara excel·lents masses amb la funció fermentar. En poc temps aconsegueix finalitzar pans o rebosteria, donar-los pujada ràpidament és tan fàcil com mantenir la massa al got a 50 °C amb velocitat 0.
21. Bany Maria: aconsegueix el punt desitjat en flams o verdures tendres. Per cuinar al bany Maria, cal omplir la gerra amb aigua fins als 2 litres, programar el robot sense velocitat, a temperatura de 120° C i potència calorífica 10. Quan l'aigua bulli s'ha de baixar la potència calorífica a 9 i introduir la flamera fins que la base quedi en contacte amb l'aigua.
22. Turbo: processa els aliments més durs amb la màxima efectivitat. En aquesta funció no s'omple la gerra més de la meitat per aconseguir-ne el màxim rendiment.
23. SlowMambo : els millors risottos i guisats tradicionals amb l'exclusiva cullera MamboMix i el moviment SlowMambo . Aquest moviment únic de Mambo permet remoure mimant les elaboracions com si es fes amb una cullera.
24. Lliurar: obté llimonades, líquats i suc multifruita en qüestió de segons.
25. Daureu: Daureu alguns ingredients, com all i carns abans de cuinar-los, enriqueix els plats i millora el seu sabor final. Daureu els aliments més o menys, regulant la potència i el temps.
26. Reescalfar: Mambo permet reescalfar el que ja s'ha cuinat. Si es va quedar fred, és del dia anterior o està congelat, calent amb 87 °C de temperatura i potència calorífica 7, en uns minuts estarà llest.
27. Iogurtera: aconsegueix iogurts casolans fàcilment, només s'han d'introduir els ingredients

a la gerra i Mambo fa la resta. Manté el preparat a temperatura de fermentació perquè l'endemà al matí el iogurt estigui llest per refredar i consumir.

28. Cistell: serveix per cuinar al vapor a l'interior de la gerra, i permet preparar fins a 4 elaboracions alhora. A més, es pot utilitzar com a alternativa al got mesurador per aconseguir una evaporació més ràpida.
29. Cocció lenta: el bon guisat tradicional dels de xup xup tot el matí es pot fer amb Mambo. Cuina lentament i durant llargues hores per obtenir el millor sabor.
30. Velocitat zero: cuinar sense moviment permet mantenir la gerra destapada i remenar quan triïs, i tastar com va quedant, com si fos una cassola o paella.
31. Funció Guisat (A): aconsegueix uns resultats tradicionals gràcies al mode guisat que alternarà diferents velocitats per aconseguir els millors resultats.
32. Funció Pizza (B): aconsegueix una massa amb un acabat professional, només s'han d'introduir els ingredients a la gerra i Mambo fa la resta.
33. Funció Smoothie-Maker (C): aconsegueix smoothies casolans fàcilment, només s'han d'introduir els ingredients a la gerra i Mambo fa la resta.
34. Funció Chopper (D): pica còmodament verdures, carn, espècies o gel en qüestió de segons amb els millors resultats.
35. Funció d'Auto- Cleaning (E): amb la funció d'autoneteja netejar la Mambo serà més fàcil que mai.
36. Funció ScreenBlock : si voleu bloquejar les funcions de la pantalla, premeu la icona amb forma de cademat que apareix a la part superior esquerra de la pantalla principal. Per desbloquejar, en tocar la pantalla o prémer el botó selector s'illuminarà una icona i podrà lliscar sobre la pantalla per desbloquejar
37. Funció Cronòmetre: Utilitzeu aquesta funció si voleu programar un compte enrere sense configurar temperatura o velocitat al robot. (per deixar fermentar, refredar o reposar els aliments segons indiqui la recepta).

5. FUNCIONAMENT

1. Panell de control. Fig. 13
2. Temporitzador
3. Velocitat
4. Temperatura
5. Potència calorífica
6. Wi-Fi
7. Turb i funcions predeterminades A, B, C, D, E
8. Bàscula
9. Inici/pausa/selector
10. Ajustaments
11. Cuinat manual
12. Receptes guiades

Inici/ Pausa/ Selector

- Connecteu l'endoll a una presa de corrent i accioneu l'interruptor d'encesa per connectar la Mambo.
- Un cop connectada i després d'introduir els paràmetres de treball desitjats, premi aquest botó per posar a treballar el seu robot de cuina Mambo.
- Prement aquest botó durant el procés de cocció, el robot de cuina fa una pausa i es posa en espera (podrà obrir la tapa, treure la gerra, etc., però ha de col·locar-la bé abans de tornar a iniciar el cuinat). Si es torna a prémer, es torna a posar en marxa.
- Si no s'introdueixen paràmetres de treball el vostre robot de cuina Mambo canviarà al mode d'espera després de 10 minuts d'inactivitat
- També és un selector per ajustar el temporitzador, la velocitat, la temperatura, la potència calorífica, per això ha de seleccionar prèviament l'ajust que voleu modificar i girar el selector en el sentit de les agulles del rellotge per augmentar-lo i en sentit contrari per disminuir-lo.
- Les funcions preconfigurades se seleccionen des de la icona de turbo girant el selector per seleccionar-les i prement-ho per confirmar-les:
- Funció Guisat (A): en aquest mode el robot de cuina ofereix cuina oferint els millors resultats alternant entre velocitat 1 i velocitat 0; vostè també podrà configurar al vostre gust la temperatura, la potència calorífica i el temps.
- Funció Pizza (B): en aquest mode el robot de cuina configura la velocitat òptima per obtenir els millors pastats, podent configurar també igualment al seu gust el temps.
- Funció Smoothie-Maker (C): en aquest mode el robot de cuina configura la velocitat òptima per obtenir els millors resultats en el batut. Per defecte ve establert 2 minuts de programa, però podeu modificar-lo al vostre gust si ho desitja.
- Funció Chopper (D): en aquest mode el robot de cuina configura de manera automàtica diferents i òptimes velocitats per obtenir els millors resultats picant els seus ingredients. Per defecte ve establert 2 minuts de programa, però podeu modificar-lo al vostre gust si ho desitja.
- Funció d'Auto- Cleaning (E): en aquest mode el robot de cuina escalfarà l'aigua fins a 70 graus per després fer dos cicles de neteja.

Advertència

- Passats uns minuts el robot de cuina entrarà en espera. Per tornar a iniciar-lo, premeu el botó d'inici.
- Un cop confirmat l'ajust, el robot de cuina Mambo trigarà uns segons a començar a funcionar. El mateix passarà quan pausi o acabi una funció: trigarà uns segons a poder desbloquejar el sistema i poder obrir la tapa i/o desmuntar la gerra del robot.

Temporitzador

- La pantalla TFT mostra l'indicador de temps (hores: minuts: segons).
- Feu clic sobre les hores/minuts/segons segons el temps que vulgueu configurar i

CATALÀ

començarà a parpellejar; gireu el selector per ajustar el temps desitjat.

- Si premeu el temporitzador durant el procés de cocció, el robot de cuina iniciarà directament el compte enrere.
- En acabar el compte enrere el robot de cuina emetrà uns xiulets.

Velocitat

- Premeu aquest botó al mode d'espera o durant el procés de cocció, l'aparell entrarà al mode d'ajustament de la velocitat. El senyal a la pantalla TFT parpellejarà, aleshores la velocitat serà ajustable. Gireu el selector en sentit de les agulles del rellotge per seleccionar la velocitat desitjada
- El rang de velocitat va del nivell 0 al 10.
- Si el temporitzador no està configurat, el robot de cuina funcionarà amb els temps preconfigurats:
- Escalfar (sense batre): màxim 12 hores.
- Batre (velocitat 1-4) màxim 1 hora.
- Batre (velocitat 5-10): màxim 5 minuts
- Hi ha una transferència de velocitat a l'estructura, per la qual cosa és normal escoltar un petit soroll abans que el motor comenci a funcionar i en el canvi entre les velocitats 5 i 6.

Temperatura

- Premeu aquest botó al mode d'espera o durant el procés d'escalfament, l'aparell entra al mode d'ajustament de la temperatura. El senyal a la pantalla TFT parpellejarà, aleshores la temperatura serà ajustable. Gireu el selector per seleccionar la temperatura desitjada.
- Rang de temperatura: 37-120 °C .

Potència calorífica

Premeu aquest botó al mode d'espera o durant el procés d'escalfament, l'aparell entrarà al mode d'ajustament de la temperatura. El senyal a la pantalla TFT parpellejarà, aleshores la potència calorífica serà ajustable. Gireu el selector per seleccionar la potència calorífica desitjada.

El rang de potència calorífica va del nivell 1 al 10.

No funcionarà si se selecciona la potència calorífica, però no se selecciona la temperatura. Es recomana seguir la configuració per defecte en triar diferents nivells de temperatura.

ScreenBlock

Per activar l' ScreenBlock (bloqueig per a nens): si voleu bloquejar les funcions de la pantalla, heu de fer-ho des de la icona amb forma de cademat que apareix a la part superior esquerra de la pantalla principal. En pressionar-lo apareixerà un POP UP preguntant si voleu bloquejar la pantalla. En cas de voler bloquejar, pulsarem OK i la pantalla s'apagarà. Per desbloquejar , en tocar la pantalla o pressionar el botó selector s'il·luminarà una icona que indicarà "lliscar cap amunt per desbloquejar" (similar al funcionament dels dispositius mòbils) i podrà lliscar sobre la pantalla per desbloquejar.

Cronòmetre

Per iniciar la funció de cronòmetre hem d'estar a la pantalla de cuinat manual i polsarem la icona de temporitzador, introduïrem el valor desitjat i deixarem els paràmetres de velocitat, temperatura i potència calorífica a "0" i polsarem el botó selector per confirmar. Apareixerà un POP UP avisant que aquests valors estan a "0", si volem continuar confirmarem aquest avís i començarà el compte enrere .

Bàscula

- La balança electrònica us pot ajudar a controlar la quantitat d'ingredients amb més comoditat.
- Es mostrarà 0000 a la pantalla TFT. Podeu afegir ingredients segons les vostres necessitats.
- El pes màxim és de 5000g.

Advertència

Per utilitzar la bàscula cal desbloquejar la tapa de la gerra

Turbo

- Premeu aquest botó durant el mode d'espera per activar les funcions preconfigurades o per activar el mode turbo
- Les funcions preconfigurades van de la lletra A a l'E.

Advertència

- El temps màxim de la funció turbo són 5 segons.
- No utilitzeu aquesta funció amb l'accessori MamboMix ni amb la papallona.

Wi -Fi

- Els robots de cuina Mambo Touch i Mambo Touch Havana compten amb una aplicació per a dispositius mòbils que es connecta a través de la xarxa Wi -Fi i permet un control total dels processos de cuinat.
- Revisa la guia de vinculació i el funcionament de l' app a través del codi QR següent



Advertiments

- No intenteu obrir la tapa mentre les fulles estiguin en funcionament, el contingut de la gerra podria sortir acomiadat.
- El robot de cuina té un mecanisme de seguretat que impedeix obrir la tapa o retirar la gerra si el motor està en funcionament. Un cop hagueu acabat de triturar, espereu almenys 10 segons abans d'obrir la tapa.
- Quan utilitzeu el robot de cuina a una velocitat superior a 6 i una temperatura superior a 60 °C , assegureu-vos que el got mesurador està col·locat correctament, en cas contrari, el contingut podria sortir acomiadat.

CATALÀ

- No activeu la funció triturar amb líquids o ingredients calents amb un volum superior a 1,8 litres.
- En utilitzar funcions amb temperatura, no bloquegeu el got mesurador per facilitar la sortida de vapor.

Receptes guiades

Aquesta icona se situa a la part superior esquerra, en aquesta pantalla podreu buscar una recepta per realitzar-la pas a pas, afegir les receptes que més us agradin a l'apartat de favorits i descarregar-les per poder seguir cuinant pas a pas amb les receptes encara que no tingui connexió Wi-Fi

Per fer una recepta guiada pas a pas seleccioneu una recepta, en prémer-hi observareu els ingredients i els passos a seguir. Premeu "cuinar" per començar el pas a pas, si hi ha un pas que voleu saltar o tornar enrere per confirmar que s'han introduït tots els ingredients podeu fer-ho amb l'ajuda de les icones "fet" i "saltar"

Si voleu interrompre la recepta abans de la finalització, premeu la icona de finalitzar situada a la part superior dreta.

Després de finalitzar la recepta, podreu afegir les vostres pròpies Notes a la recepta i valorar-la.

Advertiments

Tant al cuinat guiat com al cuinat manual, no cal que es mantingui a la pantalla indicada. Es pot moure entre les diferents pantalles del robot i el cuinat es mostrarà en una finestra minimitzada perquè sàpiga en tot moment com va cuinat.

Per descarregar una recepta heu de prémer la icona de la fletxa cap avall, en fer-ho la recepta es descarregarà automàticament i quedarà guardada

Ajustaments

Aquesta icona se situa a la part superior esquerra, en aquesta pantalla podreu vincular/desvincular el dispositiu de la xarxa Wi-Fi, gestionar les dades d'usuari, configurar l'idioma, gestionar l'emmagatzematge de receptes i actualitzar el vostre robot.

Connectar a xarxa Wi-Fi

Si el vostre robot no està connectat a internet premeu a "Mambo" i us redirigirà a la pantalla per seleccionar la Xarxa Wi-Fi desitjada, introduïu la contrasenya i espereu que aparegui el missatge de "connectat"

Gestió d'usuari

En aquest apartat podreu modificar la contrasenya del vostre usuari i tancar la sessió. Si no heu iniciat sessió anteriorment, us apareixerà "iniciar sessió"

Emmagatzematge

És en aquest apartat on s'emmagatzemen les receptes descarregades i on es pot observar l'emmagatzematge disponible. Feu clic a "gestionar emmagatzematge" si voleu veure quines receptes heu descarregat o si voleu esborrar-ne alguna.

Idioma

En aquest apartat podreu seleccionar l'idioma que desitgeu, després de seleccionar l'idioma el dispositiu es reiniciarà automàticament.

Velocitat i capacitat suggerides per a cada accessori

Accessori	Imatge	Funció	Velocitat	Capacitat	Temps de funcionament
Fulles multi-funció d'acer inoxidable		Tallar (+)	5	1,8 L com a màxim, la mida de l'aliment ha de ser de 1-2 cm abans de l'operació	1 minut.
		Tallar (++)	10	1,8 L com a màxim,	1 minut.
Cullera MamboMix		Amassar massa per a pa, pizza, etc.	2-3	800 g de massa com a màxim	5-20 minuts
		Amassar la massa per a espaguetis	3	600 g de massa com a màxim	3 minuts

Papallona		Barrejar	1-3	2 L màx.	30 minuts
		Bateu les clares d'ou o la nata	4	2 L màx.	10 minuts
Vaporera		Verdures al vapor	N/A	3,5 L màx.	15 minuts
		Carn al vapor	N/A	3,5 L màx.	20-30 minuts

Advertència

No munteu ni utilitzeu la cullera MamboMix i la cistella al mateix temps.

6. NETEJA I MANTENIMENT

- La gerra d'acer inoxidable és apta per rentar al rentaplats. Per poder rentar-la al rentaplats, traieu les fulles o la cullera MamboMix, així com el suport de les fulles.
- Apagueu el robot de cuina, desconnecteu-lo de la presa de corrent i permeteu que es refredi abans de netejar-lo o reparar-lo.
- Netegeu el robot de cuina després de cada ús.
- Netegeu la papallona, les fulles, la MamboMix, el suport d'aquestes, la gerra Habana Easy (únicament en el model Mambo Touch amb Jarra Habana) i els altres accessoris amb aigua tèbia i sabó després del seu ús. Esbandiu-los i assequeu-los bé.
- Netegeu el cos principal amb un drap net i humit. Si queden restes de menjar, humitegeu un drap en aigua tèbia i sabó i netegeu-lo. No submergiu mai el cos principal en aigua o qualsevol altre líquid.
- Per assegurar i mantenir el bon funcionament del robot de cuina, comproveu i netegeu la part inferior desmuntable de la gerra després de cada ús. Netegeu-lo amb un drap suau i humit, i després assequeu-lo a fons abans d'utilitzar-lo de nou.
- Si el robot de cuina no s'utilitzarà en un període prolongat de temps, desconnecteu-lo de la presa de corrent i deseu-lo en un lloc fresc i segur.

7. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Codi d'avís	Descripció	Possible causa	Possible solució
Avís A1	Sistema de bloqueig.	La gerra o la tapa de la gerra no estan col·locades correctament.	Torneu a muntar la gerra amb la tapa, assegureu-vos que totes les parts estan muntades correctament i ben fixades i torneu a posar-lo en funcionament.
Avís A2	Gerra mal col·locada.	La gerra no està col·locada en la posició correcta o la connexió del sensor de temperatura de la base de la gerra està malmesa.	Torneu a muntar la gerra i assegureu-vos que està correctament col·locada.
Avís A3	Contingut superat.	Hi ha massa quantitat de menjar dins de la gerra.	Traieu part dels aliments de l'interior de la gerra o tal·leu-los en trossos més petits i reinicieu el robot de cuina.
Avís A4	La temperatura és massa elevada.	No hi ha o hi ha molt pocs aliments dins de la gerra i la temperatura està massa elevada durant molt de temps.	Afegiu aliments a la gerra.
Avís A5	La temperatura del motor és massa elevada.	El robot de cuina ha estat funcionant amb massa quantitat de menjar durant molt de temps.	Deixeu d'utilitzar el robot de cuina i permeteu que es refredi abans de posar-lo en funcionament de nou.
Avís A7	El canvi de velocitat no s'ha fet amb èxit.	S'ha bloquejat la funció de canvi de velocitat baixa (1-5) a velocitat alta (6-10).	Traieu la gerra, gireu el suport de fixació de forma manual i col·loqueu la gerra de nou. Reinicieu el robot de cuina.
Avís A8	Lectura errònia del sensor NTC.	El sensor de temperatura no funciona correctament.	Poseu-vos en contacte amb el Servei tècnic de Cecotec.

Avís A12	Superat el pes màxim.	S'ha superat el valor màxim de mesura.	Traieu pes de la bàscula fins a assolir un valor per sota de 4.999 g.
Avís A13	Fallada en el calibratge.	Ha fallat el calibratge de la bàscula.	Repetiu el procés. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb el Servei tècnic de Cecotec.
	Gerra bloquejada.	El sistema de lalliberament de la gerra no funciona.	Reinicieu el robot de cuina i espereu uns segons, si el problema persisteix a la part inferior del cos principal disposa d'una palanca d'alliberament manual. Tireu aquesta palanca per alliberar el bloqueig de la gerra.

8. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

9. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos del manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquesta publicació no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, enregistrament o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, SL.

10. DECLARACIÓ DE CONFORMITAT



Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquests dos robots de cuina, model A90_EU01_120290 Mambo Touch amb Jarra Habana Pro són conformes amb les Directives 2014/53/EU d'equips radioelèctrics.

El text complet de la declaració UE de conformitat està disponible a l'adreça d'internet següent:

<https://cecotec.es/ca/information/declaration-of-conformity>

1. ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK

1. ábra

1. Fő test
2. Rozsdamentes acél kancsó
3. Üveg fedele
4. Mérőpohár
5. Gőzölő test
6. Gőzölőtálca
7. Párolófedél
8. Kosár
9. Pillangó
10. Spatula
11. MamboMix kanál
12. Pengék
13. Tartozéktámogatás
14. Tömítőgyűrű
15. Gyűjtáskapcsoló
16. Rögzítőkonzol

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a konyhai robotgép olyan csomagolásban érkezik, amely a szállítás során is védelmet nyújt. Vegye ki a dobozából. Javasoljuk, hogy az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot őrizze meg biztonságos helyen. Ezek segítenek megelőzni a konyhai robotgép károsodását, ha a jövőben szállítania kell. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, kérjük, győződjön meg arról, hogy az összes elemet megfelelően újrahasznosítja.
- Győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és részegység megvan és jó állapotban van. Ha bármelyik hiányzik vagy rossz állapotban van, azonnal vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával.

Doboz tartalma

- Touch konyhai robotgép
- Rozsdamentes acél kancsó
- Touch modellben Habana Juggal)
- Pengék
- MamboMix kanál
- Forró kosár

- Pillangó
 - Kétszintes gőzölő
 - Spatula
 - Használati utasítás
 - APP kézikönyv
- Alaposan tisztítsa meg a kancsót és a többi tartozékot forró vízzel, mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal.
 - Helyezze a konyhai robotgépet stabil, sík felületre. Tartson legalább 110 mm távolságot a konnector és a fal, a környező bútorok, valamint a konyhai robotgép között.
 - Nedves ruhával tisztítsa meg a fő testet, majd szárítsa meg.

Figyelmeztetés

Ne helyezze a konyhai robotgépet olyan felületre, amely nem hőálló.

3. MŰKÖDÉS

A rozsdamentes acél kancsó összeszerelése

- Helyezze a kancsót a fő egységbe úgy, hogy a kancsón lévő jelölés a fő egység elejéhez illeszkedjen. Ha a kancsó nincs megfelelően elhelyezve, és megpróbálja elindítani a főzést, az A2 figyelmeztetés jelenik meg a képernyőn. 2. ábra
- A kancsó oldalán találhatóak a kapacitásjelzések. A kancsó maximálisan használható kapacitása 2,3 liter, ha a konyhai robotgépet 0 sebességfokozaton használja, és 1,8 liter, ha a konyhai robotgépet 1 és 10 közötti sebességfokozaton vagy valamelyik előre beállított funkcióval használja.

A csuklós fedél felszerelése

- Helyezze a fedelet a kancsóra a kancsón és a fedélen található jelöléseket illesztve, nyomja a fedelet a kancsó peremére, és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, hogy rögzítse a kancsóhoz. Ha a fedél nincs megfelelően a helyén, amikor a sebesség nem 0, az A1 figyelmeztetés jelenik meg a kijelzőn. 3. ábra
- Nyitáskor a fedelet összecukott helyzetben hagyhatja. Ehhez egyszerűen fordítsa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg az a tartóban rögzül. Így a fedelet anélkül nyithatja ki, hogy teljesen le kellene vennie. 4. ábra

A tartozékkonzol és a rögzítőkonzol felszerelése

- Győződjön meg arról, hogy a tartozéktartó tömítőgyűrűje biztonságosan a helyén van. A kancsóra való felszereléskor ne feledje, hogy a tartónak meghatározott helye van; győződjön meg arról, hogy megfelelően illeszkedik. 5. ábra
- Fogja meg és szerelje fel a tartozéktartót, ügyelve arra, hogy megfelelően illeszkedjen,

MAGYAR

majd forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba. 6. ábra

- Rögzítse a rögzítőkonzolt a kancsó aljához, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, hogy a tartozéktartót a kancsóhoz rögzítse. 7. ábra

A pengék felszerelése

- Miután a tartozéktartót felszerelte és rögzítette, helyezze bele a pengéket, és lefelé nyomva forgassa el őket az óramutató járásával ellentétes irányba (8. ábra), és győződjön meg arról, hogy kissé felfelé mozdulnak, és illeszkednek a biztonsági házukba. Nagyon fontos, hogy ezt biztosítsák, ügyelve arra, hogy megfelelően illeszkedjenek és rögzítve legyenek. Ennek ellenőrzéséhez, miután a helyükön vannak, nagyon óvatosan húzza meg őket, és győződjön meg arról, hogy nem lehet könnyen eltávolítani őket.
- Eltávolításukhoz nyomja be és forgassa el őket az óramutató járásával megegyező irányba. A pengék nagyon élesek; legyen rendkívül óvatos kezelésük során.

Figyelmeztetések

- A sérülések elkerülése érdekében a késégységet kezelés előtt egy ruhával takarja le.
- Helyezze el megfelelően a rögzítőkonzolt és a tömítőgyűrűt, hogy megakadályozza az étel vagy a főzővíz kifröccsenését.

Tanács

Az 1-es sebesség beállítása segíthet a pengék eltávolításában, amíg meg nem ismeri az elszívőrendszert.

MamboMix kanál felszerelése

Vegye le a pengéket, és rögzítse a MamboMixet ugyanúgy, mint ahogyan a pengéket rögzítette. Használható dagasztásra, vagy keverésre és turmixolásra az étel aprítása nélkül. Ne használja 3-asnál nagyobb sebességen, különben erős rezgést okoz a konyhai robotgépben, és veszélyeket jelent. 9. ábra

Figyelmeztetések

Előfordulhat, hogy ételmaradék ragad az üveg fala és a MamboMix adagolókanál közé. Ha ez megtörténik, a termék motorja védelmi mechanizmusként leáll. A spatulával keverje össze és távolítsa el a beragadt ételt, hogy a konyhai robotgép folytathassa a főzést.

Mérőpohár szerelvény

- A mérőpohár kiegészítőként szolgál a fedélhez, hogy megakadályozza a kifröccsenést és csökkentse a hővesztiséget főzés közben. Ezenkívül ml-ben beskalázott mérőpohárral is rendelkezik.
- A fedélhez való rögzítéshez győződjön meg arról, hogy a rögzítőfülek megfelelően illeszkednek a fedélbe, majd fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba. 10. ábra

Figyelmeztetés

- A mérőpoharat használja, ne más tartozékot vagy tárgyat, hogy elkerülje a kifröccsenést és csökkentse a kancsó hőveszteségét.
- Ha szobahőmérsékleten szeretne főzni, helyezze a keverőtálat a fedél nyílásába anélkül, hogy biztonságosan elcsavarná. Így a gőz biztonságosan távozhat.

Spatula

A spatula az egyetlen eszköz, amelyet az étel keveréséhez kell használni az üvegben.

Ne használja a kancsóban való keveréshez, amikor a pengék, a pillangó tartozék vagy a MamboMix működik.

Figyelmeztetés

Csak akkor keverje meg az ételt az üvegben, ha a konyhai robotgép motorja leállt.

Kosár

A kosár lehetővé teszi puha ételek, például tészta vagy metélt főzését, valamint köretek, például rizs vagy burgonya elkészítését.

Pillangó szerelvény

- Ez a tartozék a pengeegység tetejére van felszerelve. Fő funkciója a tejszín, tojásfehérje vagy hasonlók felverése. Segít az ételek turmixolásában anélkül, hogy a pengék elvágnák azokat, és segít a csomók felaprításában is.
- Szerelje fel a pillangót a pengeegységre, ügyelve arra, hogy a tengely közepe illeszkedjen a pillangócsatlakozó mélyedésébe, majd nyomja le.
- A pillangó megfelelő elhelyezkedésének biztosításához egy kis kattantást kell hallatnia a behelyezéskor. Ha a helyére került, nagyon óvatosan húzza meg, és ellenőrizze, hogy nem távolítható-e el könnyen. 11. ábra

Figyelmeztetés

- Ne működtesse a konyhai robotgépet, hacsak a tartozék nincs biztonságosan a helyén.
- Ne használja 4-nél nagyobb sebességgel.
- Ne használja a pillangófejet a spatulával egy időben.
- Ne öntsön ételt a kancsóba, miközben az a tartozékkal együtt használatban van, hogy elkerülje a károsodást vagy az eltömődést.

A gőzölő összeszerelése

- A gőzölő 3 részből áll: a gőzölő testéből, a gőzölő tálcából és a gőzölő fedeléből.
- Tedd a párolni kívánt hozzávalókat a gőzölőbe, tedd rá a fedőt, és illeszd a gőzölőt megfelelően a kancsóba.
- Ha a gőzölőt a fedővel együtt helyezi a kancsóra, ügyeljen arra, hogy eltávolítsa a mérőpoharat, ha van, és megfelelően helyezze fel.

- A gőzölőt fedő nélkül is használhatja, amennyiben 0-ás sebességen főzi, így optimalizálja a gőzt és javítja a főzési eredményeket. 12. ábra

Figyelmeztetés

- Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg a gőzölőt, és ne kerüljön túl közel hozzá.
- Ne takarja le a gőzölő szellőzőnyílásait ruhával vagy más tárggyal. A gőz a széle vagy más részek mentén távozhathat, ami égési sérüléseket okozhat.
- Hagyja, hogy a gőz a szellőzőnyíláson és a fedél oldalán keresztül távozzon; ez elősegíti a gőz keringését és segít az egyenletesebb főzésben.

4. FUNKCIÓK ÉS AJÁNLÁSOK

1. Aprítás: Bármilyen hozzávalót felaprít, legyen az hús vagy hal, gyümölcs vagy zöldség. Tökéletes vágást biztosít.
2. Aprítás: Kényelmesen aprítson fel zöldségeket, húst, fűszereket vagy jeget másodpercek alatt. Tökéletes nyers élelmiszerek feldolgozásához.
3. Turmixolás: Tökéletes állagot érhet el szószokhoz és krémekhez. Turmixoljon melegen vagy hidegen, a sebességet és az időt az adott ételtípushoz igazítva.
4. Őrlés: Tökéletes őrlési fokozat minden recepthez. Gyorsan őrli a kávé, magvakat, rizst és dióféléket. Lehetővé teszi saját lisztek készítését is.
5. Sütéshez bármilyen hozzávalót finom porcukorral vagy vaníliás cukorral porítsa.
6. Reszelés: Adja hozzá a hozzávalókat, félig töltsen meg az üveget, majd állítsa 10-es sebességre néhány másodpercre. Kiváló eredménnyel reszeli le az összes hozzávalót.
7. Turmixolás: Könnyedén elérheti a legjobb turmixolási eredményeket. Készíthet finom turmixokat, süteménytésztákat, palacsintákat, felverheti a tojásokat és még sok minden mást.
8. Habverés: A tejszínt vagy a tojásfehérjét verjük kemény habbá a pillangóhabverővel. Ideális funkció ahhoz, hogy igazi profi sütés váljon belőle.
9. Emulgeálás: Könnyen készíthet szószokat, önteteket és majonézt. Helyezze az alapanyagokat a kancsóba, és a Mambo feldolgozza őket. Egyenletesen emulgeálja, hogy minden ételnek megadja a kívánt ízt.
10. Keverés: A Mambo 10 sebességfokozatával simább keverékeket kaphat. A legjobb tészták, egyszerűen.
11. Főzés: Készítsen vele mindenféle ételt, pörköltet, rakott ételt, mandulás csirkét és ratatouille-t hihetetlen textúrával.
12. Keverés: Főzés közben keveri az ételt az egyenletes melegítés és a professzionális állag biztosítása érdekében. Készítsen finom rizottókat, tésztasalátákat, krémeket vagy forró csokoládét.
13. Gőzölés: a legegészségesebb receptek a gőzölés funkcióval. A kétszintes gőzölővel

- egyszerre több receptet is elkészíthet, így időt takaríthat meg.
14. Párolás: Lassan és fokozatosan fő, a hőmérséklet és az idő feletti teljes kontrollal. Tökéletes párolás az idő nyomon követése nélkül. Ez a funkció ideális a leglédúsabb eredmények eléréséhez.
 15. Konfitálás: Alacsony hőmérsékleten dolgozza fel az ételeket az ellenállhatatlan eredményekért. A konfitálás tökéletes mindenféle étel, különösen hús, hal és baromfi elkészítéséhez.
 16. Dagasztás: Tökéletes, egydarabos tészta. A dagasztás még soha nem volt ilyen egyszerű az exkluzív MamboMix dagasztólapátnak köszönhetően, amely nem vágja fel a tésztát, és minden mozdulattal nyújtja azt a tökéletes eredmény érdekében. Élvezze kedvenc kenyereit és pizzáit bármikor.
 17. Forraláshoz: adjon hozzá annyi vizet, hogy ellepje az összes hozzávalót, és állítsa a hőmérsékletet 120°C-ra, a teljesítményt 10-re, és az hozzávalók mennyiségétől vagy típusától függően válasszon több vagy kevesebb időt.
 18. Melegen tartás: Az ételek hőmérsékletét tálalásig fenntartja. Főzés után a konyhai robotgépet a megfelelő ideig 45°C-ra kell állítani szilárd ételekhez, és 60 °C-ra folyékony ételekhez.
 19. Precíziós főzés: Ez a legátfogóbb funkció mind közül. Lehetővé teszi bármilyen étel elkészítését teljes teljesítményszabályozással.
 20. Kelesztés: Készítsen kiváló tésztákat a kelesztési funkcióval. Pillanatok alatt készre sütheti a kenyeret vagy péksüteményt. A gyors kelesztés olyan egyszerű, mint a tésztát a tálban 50 °C- on és 0-s sebességen tartani.
 21. Bain-marie: A flanok vagy a zöldségek kívánt állagának eléréséhez. Bain-marie-ban való főzéshez töltsen meg a kancsót 2 liter vízzel, állítsa a konyhai robotgépet 120°C-ra alacsony fokozaton, és állítsa a hőfokbeállítást 10-re. Amikor a víz felforr, csökkentse a hőfokbeállítást 9-re, és helyezze a flan tálát a serpenyőbe, amíg az alja hozzá nem ér a vízhez.
 22. Turbó: A legkeményebb ételeket is maximális hatékonysággal dolgozza fel. Ebben az üzemmódban a kancsó legfeljebb félig töltődik meg a maximális teljesítmény elérése érdekében.
 23. SlowMambo: a legjobb hagyományos rizottók és pörkölt az exkluzív MamboMix kanállal és a SlowMambo mozgással. Ez az egyedülálló Mambo mozgás lehetővé teszi, hogy az ételeket finoman kevergetve, mintha kanállal keverné.
 24. Turmix: Készítsen limonádékat, turmixokat és vegyes gyümölcsleveket másodpercek alatt.
 25. Pirítás: Egyes hozzávalók, például a fokhagyma és a húsok pirítása a főzés előtt gazdagítja az ételeket és javítja azok végső ízét. Az ételeket többé-kevésbé pirítsa meg a hő és az idő beállításával.
 26. Újramelegítés: A Mambo lehetővé teszi a már elkészített étel újramelegítését. Ha hideg, előző napi vagy fagyasztott, melegítse újra 87 °C- ra és 7-es hőfokra. Néhány perc alatt elkészül.
 27. Joghurtkészítő: készíts házi joghurtot egyszerűen. Csak tedd a hozzávalókat az üvegbe, a

Mambo pedig elvégzi a többbit. A keveréket erjesztési hőmérsékleten tartja, így a joghurt másnap reggel lehűthető és fogyasztható.

28. Gőzölőkosár: A kancsó belsejében történő gőzöléshez használható, lehetővé téve akár négy étel egyidejű elkészítését. Mérőpohár alternatívájaként is használható a gyorsabb párolgás érdekében.
29. Lassú főzés: A jó öreg, egész délelőtt főző pörkölt elkészíthető Mambóval. Lassan és hosszú órákon át főzzük a legjobb íz eléréséhez.
30. Nulla sebesség: a mozgás nélküli főzés lehetővé teszi, hogy fedő nélkül főzzön, és bármikor megkeverje az ételt, és kipróbálja, hogyan sikerül, akár csak egy lábasban vagy serpenyőben.
31. Pörkölt funkció (A): Hagyományos eredményeket érhet el a pörkölt módnak köszönhetően, amely a legjobb eredmény elérése érdekében különböző sebességeket vált.
32. Pizza funkció (B): Professzionális kinézetű tésztát kapsz, csak tedd a hozzávalókat az üvegbe, a Mambo pedig elvégzi a többbit.
33. Turmixkészítő funkció (C): Készítsen egyszerűen házi turmixokat, csak tegye a hozzávalókat a kancsóba, a Mambo pedig elvégzi a többbit.
34. Aprító funkció (D): Kényelmesen aprítson fel zöldségeket, húst, fűszereket vagy jeget másodpercek alatt a legjobb eredménnyel.
35. tisztítás funkció (E): Az öntisztító funkcióval a Mambo tisztítása minden eddiginél könnyebb lesz.
36. Képernyőzár funkció : A képernyő zárolásához koppintson a kezdőképernyő bal felső sarkában található lakat ikonra. A feloldáshoz koppintson a képernyőre, vagy nyomja meg a Kiválasztás gombot. Egy ikon világít, és a képernyő elhúzásával feloldhatja.
37. Időzítő funkció: Használja ezt a funkciót, ha visszaszámlálást szeretne beállítani a konyhai robotgép hőmérsékletének vagy sebességének beállítása nélkül. (Hogy az étel a receptben leírtak szerint erjedjen, hűljön vagy pihenjen.)

5. MŰKÖDÉS

1. Vezérlőpanel. 13. ábra
2. Időzítő
3. Sebesség
4. Hőmérséklet
5. Fűtőteljesítmény
6. Wi-Fi
7. Turbó és alapértelmezett funkciók A, B, C, D, E
8. Mérleg
9. Start/Szünet/Választó
10. Beállítások
11. Kézi főzés
12. Útmutató receptek

Start/Szünet/Választó

- Csatlakoztassa a csatlakozódugót a konnektorba, és kapcsolja be a főkapcsolót a Mambo bekapcsolásához.
- A csatlakoztatás és a kívánt működési paraméterek megadása után nyomja meg ezt a gombot a Mambo konyhai aprítógép működésbe hozásához.
- A gomb megnyomása a főzési folyamat során szünetelteti és készenléti üzemmódba kapcsol (kinyithatja a fedelet, kiveheti a kancsót stb., de a főzés újraindítása előtt megfelelően vissza kell helyeznie). A gomb újbóli megnyomása újraindítja a konyhai robotgépet.
- Ha nem ad meg működési paramétereket, a Mambo konyhai robotgép 10 perc tétlenség után készenléti üzemmódba kapcsol.
- Van rajta egy választógomb is az időzítő, a sebesség, a hőmérséklet és a fűtési teljesítmény beállításához. Ehhez először ki kell választani a módosítani kívánt beállítást, majd az óramutató járásával megegyező irányba forgatni a növeléshez, az óramutató járásával ellentétes irányba a csökkentéshez.
- Az előre beállított funkciókat a turbó ikonról a tekerőgomb elforgatásával, majd a megerősítéshez történő megnyomásával lehet kiválasztani:
- Pörkölés funkció (A): Ebben az üzemmódban a konyhai robotgép optimális főzési eredményeket kínál az 1-es és a 0-s sebesség közötti váltással; a hőmérsékletet, a fűtési teljesítményt és az időt is tetszés szerint beállíthatja.
- Pizza funkció (B): Ebben az üzemmódban a konyhai robotgép az optimális sebességet állítja be a legjobb teszta eléréséhez, és az időt is tetszés szerint beállíthatja.
- Turmixkészítő funkció (C): Ebben az üzemmódban a konyhai robotgép beállítja az optimális sebességet a legjobb turmixeredmény érdekében. Az alapértelmezett beállítás 2 perc, de ezt ízlés szerint módosíthatja.
- Aprító funkció (D): Ebben az üzemmódban a konyhai robotgép automatikusan beállítja a különböző optimális sebességeket a legjobb aprítási eredmény elérése érdekében. Az alapértelmezett beállítás 2 perc, de ezt igény szerint módosíthatja.
- tisztítási funkció (E): Ebben az üzemmódban a konyhai robotgép 70 fokra melegíti a vizet, majd két tisztítási ciklust hajt végre.

Figyelmeztetés

- Néhány perc múlva a konyhai robotgép készenléti üzemmódba lép. Az újraindításhoz nyomja meg a start gombot.
- A beállítás megerősítése után a Mambo aprítógépnek néhány másodpercre van szüksége a működés megkezdéséhez. Ugyanez történik egy funkció szüneteltetése vagy befejezése esetén is: néhány másodpercre telik, amíg a rendszer feloldódik, és kinyitja a fedelet és/vagy eltávolítja a kancsót az aprítógépből.

Időzítő

- A TFT kijelzőn az időkijelző látható (óra: perc: másodperc).

MAGYAR

- Érintse meg az óra/perc/másodperc gombot a kívánt idő beállításához, amely villogni kezd; forgassa el a tárcsát a kívánt idő beállításához.
- Ha a főzési folyamat során megnyomja az időzítőt, a konyhai robotgép közvetlenül elindítja a visszaszámlálást.
- Amikor a visszaszámlálás véget ért, a konyhai robotgép sípoló hangot ad.

Sebesség

- Készzenléti módban vagy főzés közben nyomja meg ezt a gombot. A készülék sebességeállítás módba lép. A TFT kijelzőn villogni kezd a jelzés, és a sebesség állítható lesz. A kívánt sebesség kiválasztásához forgassa el a választógombot az óramutató járásával megegyező irányba.
- A sebességtartomány 0-tól 10-ig terjed.
- Ha az időzítő nincs beállítva, a konyhai robotgép az előre beállított idők szerint fog működni:
- Melegítse (keverés nélkül): maximum 12 órán át.
- Verje (1-4-es sebességfokozat) maximum 1 órán át.
- Ütem (5-10-es sebesség): maximum 5 perc
- A szerkezetben sebességváltó található, ezért normális, ha a motor beindulása előtt, valamint az 5-ös és 6-os sebességfokozat közötti váltáskor egy kis zaj hallható.

Hőmérséklet

- Készzenléti módban vagy melegítés közben nyomja meg ezt a gombot, és a készülék hőmérséklet-beállítás módba lép. A TFT kijelzőn villogni kezd a jelzőfény, és a hőmérséklet állítható. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához forgassa el a tárcsát.
- Hőmérséklet-tartomány: 37-120 °C .

Fűtőtéljesítmény

Készzenléti módban vagy melegítés közben nyomja meg ezt a gombot, és a készülék hőmérséklet-beállítás módba lép. A TFT kijelzőn villogni kezd a jelzés, és a fűtési teljesítmény állítható lesz. A kívánt fűtési teljesítmény kiválasztásához forgassa el a tárcsát.

A fűtési teljesítménytartomány 1-től 10-ig terjed.

Nem fog működni, ha a hőteljesítményt választod ki, de a hőmérsékletet nem. Javasoljuk, hogy a különböző hőmérsékleti szintek kiválasztásakor tartsd magad az alapértelmezett beállításokhoz.

Képernyőblokk

A képernyőzár (gyerekzár) aktiválása : Ha zárolni szeretné a képernyőt, ezt a kezdőképernyő bal felső sarkában található lakat ikonnal kell megtennie. A megnyomására megjelenik egy felugró ablak, amely megkérdezi, hogy zárolni szeretné-e a képernyőt. Ha zárolni szeretné, nyomja meg az OK gombot, és a képernyő kikapcsol . A feloldáshoz koppintson a képernyőre, vagy nyomja meg a kiválasztó gombot. Megjelenik egy „Húzza felfelé a feloldáshoz” ikon

(hasonlóan ahhoz, ahogyan a mobil eszközön működik), és a képernyőt elhúzza feloldhatja a feloldást.

Kronométer

A stopperóra funkció elindításához nyissa meg a manuális főzés képernyőjét, és nyomja meg az időzítő ikont. Adja meg a kívánt értéket, miközben a sebesség, a hőmérséklet és a hőteljesítmény paramétereit hagyja "0"-n. Nyomja meg a kiválasztó gombot a megerősítéshez. Megjelenik egy felugró ablak, amely tájékoztatja, hogy ezek az értékek "0"-n vannak. Ha folytatni szeretné, erősítse meg ezt az üzenetet, és elindul a visszaszámlálás.

Mérleg

- Egy elektronikus mérleg segítségével kényelmesebben szabályozhatod az összetevők mennyiségét.
- A TFT képernyőn a 0000 szám jelenik meg. Szükség szerint adhat hozzá hozzávalókat.
- A maximális súly 5000 g.

Figyelmeztetés

A mérleg használatához ki kell nyitni a kancsó fedelét.

Turbó

- Készletléti módban nyomja meg ezt a gombot az előre beállított funkciók aktiválásához vagy a turbó mód aktiválásához.
- Az előre konfigurált funkciók A-tól E-ig terjednek.

Figyelmeztetés

- A turbó funkció maximális időtartama 5 másodperc.
- Ne használja ezt a funkciót a MamboMix tartozékkal vagy a pillangóval.

Wi-Fi

- Touch és a Mambo Touch Habana konyhai robotgépek egy Wi-Fi-n keresztül csatlakoztatható mobilalkalmazással rendelkeznek, amely lehetővé teszi a főzési folyamat teljes körű irányítását.
- A következő QR-kód segítségével ellenőrizheted a csatlakozási útmutatót és az alkalmazás használatát.



Figyelmeztetések

- Ne próbálja meg kinyitni a fedelet, miközben a pengék működnek, mert a kancsó tartalma kiszóródhat.
- A konyhai robotgép biztonsági mechanizmussal rendelkezik, amely megakadályozza a fedél kinyitását vagy a kancsó eltávolítását, miközben a motor jár. Miután befejezte a turmixolást, várjon legalább 10 másodpercet, mielőtt kinyitja a fedelet.

MAGYAR

- Ha a konyhai robotgépet 6-os fokozatnál nagyobb sebességen és 60 °C feletti hőmérsékleten használja, ügyeljen arra, hogy a mérőpohár megfelelően legyen behelyezve, különben a tartalom kiömölhet.
- Ne aktiválja a turmixolási funkciót forró folyadékok vagy 1,8 liternél nagyobb térfogatú hozzávalók esetén.
- Hőmérséklet-funkciók használatakor ne takarja el a mérőpoharat a gőz kiejedésének megkönnyítése érdekében.

Útmutató receptek

Ez az ikon a bal felső sarokban található. Ezen a képernyőn lépésről lépésre kereshet recepteket, hozzáadhatja a kedvenceihez a legjobban tetsző recepteket, és letöltheti azokat, hogy lépésről lépésre folytathassa a főzést a receptek alapján, még akkor is, ha nincs Wi-Fi kapcsolata.

Lépésről lépésre haladó recept elkészítéséhez válassz ki egy receptet. Kattints rá a hozzávalók és a követendő lépések megtekintéséhez. Kattints a „sütés” gombra a lépésről lépésre haladás megkezdéséhez. Ha van egy lépés, amit ki szeretnél hagyni, vagy vissza szeretnél menni, hogy megerősítsd, hogy minden hozzávalót megadtál, ezt a „kész” és a „kihagyás” ikonok segítségével teheted meg.

Ha le szeretnéd állítani a receptet, mielőtt az befejeződne, kattints a jobb felső sarokban található befejezés ikonra.

A recept elkészítése után saját megjegyzéseket fűzhetsz hozzá, és értékelheted.

Figyelmeztetések

Sem az irányított, sem a manuális főzés során nem kell a jelzett képernyőn maradnod. Válthatsz a robot különböző képernyőjei között, és a főzési folyamat egy minimalizált ablakban jelenik meg, így mindig tudni fogod, hogyan halad a főzés.

Recept letöltéséhez meg kell nyomnia a lefelé mutató nyíl ikont, ekkor a recept automatikusan letöltődik és mentésre kerül.

Beállítások

Ez az ikon a bal felső sarokban található. Ezen a képernyőn párosíthatja/leválaszthatja az eszközt a Wi-Fi hálózatról, kezelheti a felhasználói adatokat, beállíthatja a nyelvet, kezelheti a receptek tárolását és frissítheti a robotot.

Csatlakozás Wi-Fi hálózathoz

Ha a robot nem csatlakozik az internethez, kattintson a „Mambo” gombra, és az átirányít a képernyőre, ahol kiválaszthatja a kívánt Wi-Fi hálózatot, megadhatja a jelszót, és megvárhatja, amíg megjelenik a „csatlakozva” üzenet.

Felhasználókezelés

Ebben a részben módosíthatja felhasználói jelszavát és kijelentkezhet.

Ha még nem jelentkezett be, akkor a „bejelentkezés” feliratot fogod látni.

Tárolás

Ebben a részben tárolódnak a letöltött receptek, és itt láthatod az elérhető tárhelyet. Kattints a „Tárhely kezelése” gombra, ha meg szeretnéd tekinteni, hogy mely recepteket töltötted le, vagy ha törölni szeretnél néhányat.

Nyelv

Ebben a részben kiválaszthatja a kívánt nyelvet, a nyelv kiválasztása után a készülék automatikusan újraindul.

Javasolt sebesség és kapacitás az egyes tartozékokhoz

Tartozék	Kép	Funkció	Sebesség	Képesség	Működési idő
Többfunkciós rozsdamentes acél pengék		Vágás (+)	5	Maximum 1,8 l, a betáplálási méretnek 1-2 cm-nek kell lennie a működés előtt	1 perc.
		Vágás (++)	10	maximum 1,8 liter,	1 perc.
MamboMix kanál		Tészta dagasztása kenyérhez, pizzához stb.	23	maximum 800 g tészta	5-20 perc
		Gyúrd a tésztát spagettihez	3	maximum 600 g tészta	3 perc

Pillangó		Keveredik	1-3	2 literes max.	30 perc
		Verd fel a tojásfehérjét vagy a tejszínt	4	2 literes max.	10 perc
Gőzös		Párolt zöldségek	Nem alkalmazható	3,5 literes max.	15 perc
		Párolt hús	Nem alkalmazható	3,5 literes max.	20-30 perc

Figyelmeztetés

Ne szerelje össze és ne használja a MamboMix kanalat és a kosarat egyszerre.

6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A rozsdamentes acél kancsó mosogatógépben mosható. Mosogatógépben történő tisztításhoz vegye ki a MamboMix pengéket vagy a kanalat, valamint a pengetartót.
- Kapcsolja ki a konyhai robotgépet, húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, és hagyja kihűlni, mielőtt tisztítást vagy szervizelést végezne rajta.
- Minden használat után tisztítsa meg az aprítógépet.
- tisztítsa meg a pillangót, a pengéket, a MamboMix-et, a pengetartót, a Habana Easy kancsót (csak a Habana kancsóval ellátott Mambo Touch modellen) és a többi tartozékot meleg, szappanos vízzel. Öblítse le és szárítsa meg alaposan.
- Törölje át a fő egységet tiszta, nedves ruhával. Ha ételmaradékok vannak rajta, nedvesítsen meg egy kendőt meleg, szappanos vízzel, és törölje tisztára. Soha ne merítse a fő egységet vízbe vagy más folyadékba.
- A konyhai robotgép megfelelő működésének biztosítása és fenntartása érdekében minden használat után ellenőrizze és tisztítsa meg a kancsó kivehető alját. Törölje át puha, nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg, mielőtt újra használná.
- Ha a konyhai robotgépet hosszabb ideig nem fogja használni, húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, és tárolja hűvös, biztonságos helyen.

7. PROBLÉMAMEGOLDÁS

Figyelmeztető kód	Leírás	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A1 közlemény	Zárórendszer.	A kancsó vagy a kancsó fedele nincs megfelelően a helyén.	Szerelje vissza a kancsót a fedéllel együtt, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész megfelelően össze van szerelve és biztonságosan rögzítve, majd indítsa újra.
A2 közlemény	Elveszett kancsó.	A kancsó nincs a megfelelő helyzetben, vagy a kancsó alján található hőmérséklet-érzékelő csatlakozása sérült.	Szerelje vissza a kancsót, és győződjön meg arról, hogy megfelelően a helyére került.
A3-as közlemény	Túllépte a megengedett tartalmat.	Túl sok étel van az üvegben.	Vegyél ki egy kis ételt az üvegből, vagy vágd kisebb darabokra, és indítsd újra a konyhai robotgépet.
A4-es közlemény	Túl magas a hőmérséklet.	Nincs vagy nagyon kevés étel van az üvegben, és a hőmérséklet hosszú ideig túl magas.	Adjon hozzá ételt az üveghez.
A5-ös közlemény	A motor hőmérséklete túl magas.	A konyhai robotgép túl sokáig túl sok étellel működött.	Hagyja abba a konyhai robotgép használatát, és hagyja kihűlni, mielőtt újra használná.
A7. közlemény	A sebességváltás nem sikerült.	Az alacsony sebességről (1-5) a magas sebességre (6-10) való váltási funkció blokkolva van.	Vegye ki a kancsót, fordítsa el kézzel a rögzítőkonzolt, majd tegye vissza. Indítsa újra a konyhai robotgépet.
A8-as közlemény	Az NTC érzékelő helytelen leolvasása.	A hőmérséklet-érzékelő nem működik megfelelően.	Lépjen kapcsolatba a Cecotec műszaki szolgálatával.

A12. közlemény	Túllépte a maximális súlyt.	Túllépte a maximális mérési értéket.	Vegyen le súlyt a mérlegről, amíg az 4,999 g alatti értéket el nem éri.
A13. közlemény	Kalibrálás sikertelen.	A mérleg kalibrálása sikertelen.	Ismételje meg a folyamatot. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a Cecotec műszaki támogatásával.
	Eldugult kancsó.	A kancsókioldó rendszer nem működik.	Indítsa újra a konyhai robotgépet, és várjon néhány másodpercet. Ha a probléma továbbra is fennáll, a főegység alján található egy kézi kioldókar. Húzza meg ezt a kart a kancsó zárjának kioldásához.

8. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a vonatkozó előírásoknak megfelelően a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell ártalmatlanítani. Amikor a termék eléri hasznos élettartama végét, el kell távolítani az akkumulátorokat, és el kell vinni azokat a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyre.

Az elektromos és elektronikus berendezések és/vagy elemek ártalmatlanításának legmegfelelőbb módjával kapcsolatos részletes információkért a fogyasztóknak a helyi hatóságokhoz kell fordulniuk.

A fenti irányelvek betartása segít megvédeni a környezetet.

9. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben található szövegek szellemi tulajdonjoga a CECOTEC INNOVACIONES, SL tulajdonát képezi. Minden jog fenntartva. A kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes engedélye nélkül tilos egészben vagy részben reprodukálni, adatrögzítő rendszerben

tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, rögzítés vagy hasonló).

10. MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT



A Cecotec Innovaciones ezennel kijelenti, hogy ez a két konyhai robotgép, az A90_EU01_120290 Mambo Touch modell Habana Pro Jug-gal, megfelel a rádióberendezésekre vonatkozó 2014/53/EU irányelvnek.

Az EU megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. تانوكمل او ازا جال

1 لكشلا

1. يس يئرلا مس جلا
2. أدصلل مواقملا ذالوفلا نم قيرب
3. قر جلا ااطغ
4. سايقلا بوبك
5. قرخابلا مس ج
6. راخبللا ةينيص
7. راخبللا ااطغ
8. قلس
9. قشارف
10. عحطسم قق علم
11. سكييم وبم
12. تارفش
13. تاقحلل م عد
14. متخل قق ح
15. لاعشللا حاتفم
16. تيبتتللا سوق

2. مادختسالا لبق

- يصون. متبلع نم هجرأ. لقنلا اناثا متيامحل قممصم قوبع يف اذه ما عطلا رضحم يتأي فلت عنم ىلع دعاستس يف، نم أنكفم يف ىرخالا فيلغتلا داومو ةيلصالا قبلعلا طافتحالاب ىجرى، ةيلصالا قوبعل نم صلختل يف بقرت تنك اذ. اللبق تسملقنل تاحت اذ ما عطلا رضحم. حىحص لكشيب رصانعل اعيمج ريودت قناعل نم دكأتلا
- وأ دوقسم انم يآ دوجو لاح يف. قديج قلاح يفو قنمصتم تانوكمل او عطقلا عيمج نأ نم دكأت ارؤف Cecotec قنكرشل قيمسرلا ينفلا مدلا قمدخ عم لصاوت، ةئيس قلاح يف

قودنصلا تايوتحم

- شتات وبم ما عطلا جلا عم
- أدصلل مواقملا ذالوفلا نم قيرب
- Habana قيرب اع Mambo Touch زارط
- تارفش
- سكييم وبم
- نايلغلا قلس
- قشارف
- نيقتقبط تاذ قرحاب

- حطس م فق غلم
- تام ي ل غتل ل يلد
- ق ي ب ط تل ل يلد

- ري غ ء جن فس او فظن مل او ن خ اس ل امل اب اذي ج ى ر خ ال انا ق حل مل او ق ي ر ب ال ا ف ي ظن تب مق قطش اك
- ن ي ب م ١١٠ ن ع ل ق ت ال ف ق س م ي ل ع ظ ف ا ح . تب ا ث و و ت س م ح ط س ي ل ع م ا ع ط ل ا ر ض ح م ع ض م ا ع ط ل ا ر ض ح م و ب ط ي ح م ل ا ث ا ث ال او ط و ا ح ل او ق ا ط ل ا س ب ق م م ف ي ف ج ت و ي س ي ز ل ا م س ج ل ا ف ي ظن تل ق ل ب م ش ا م ق ع ط ق م د خ ت س ا

ري ذ ح ت

ق ر ا ر ح ل ل م و ا ق م ري غ ح ط س ي ا ي ل ع م ا ع ط ل ا ر ض ح م ي ع ض ت ال

ل ي غ ش ت ل 3.

ا د ص ل ل م و ا ق م ل ا ذ ال و ف ل ا ق ي ر ب ا ع ي م ج ت

- ل ك ي ه ل ا ع و ا ج م ه ي ل ع د و ج و م ل ا ق م ا ل ع ل ق ب ا ط م ع م ، ي س ي ز ل ا ل ك ي ه ل ا ف ي ق ي ر ب ال ا ع ض ش ا ش ل ي ل ع A2 ر ي ذ ح ت ل ا ر م ط ي س ف ، ي م ط ل ا ء د ب ت ل و ا ح و ح ي ح ص ل ا م ن ا ك م ف ي ف ن ك ي م ل ا ذ ا . ي س ي ز ل ا 2 ل ك ش ل ا
- ٢.٣ ي ه م ا د خ ت س ال ل ع ل ا ص ق ي ر ب ال ل ع م س ى ص ر ق ا . ق ي ر ب ال ا ب ن ا ج ي ل ع ع م س ت ا م ل ا ع د ج و ت ع م و ا ١٠٠ و ١ ن ي ب ح و ا ر ت ت ت ا ع ر س ب م ا د خ ت س ا د ن ع ر ت ل ٨.١ و ٠٠ ع ر س ب م ا ع ط ل ا ر ض ح م م ا د خ ت س ا D ن ع ر ت ل ا ق ب س م ق د ع م ل ا ف ي ا ط و ل ا ى د ح ا

ل ص ف م ل ا ء ط غ ل ا ب ي ك ر ت

- ق ف ا ح ل و ح ء ط غ ل ا ط غ ض ا م ث ، ه ي ل ع د و ج و م ل ا ت ا م ل ا ل ع ل ق ب ا ط م ع م ، ق ي ر ب ال ا ي ل ع ء ط غ ل ا ع ض م ع ض و م ي ف ء ط غ ل ا ن ك ي م ل ا ذ ا . ق ي ر ب ال ا ب م ت ي ب ش ت ل ع ا س ل ا ب ر ا ق ع ا ج ت ا ب ء ط غ ل ا ر د ا م ث ، ق ي ر ب ال ا 3 ل ك ش ل ا . ش ا ش ل ا ي ل ع A1 ر ي ذ ح ت ل ا ر م ط ي س ف ، ا ر ف ص ع ر س ل ا ن و ك ت ال ا م د ن ع ح ي ح ص ل ا ا ج ت ا س ك ع ء ط غ ل ا ر د ا ، ك ل ذ ب م ا ي ق ل ل . ي ط ل ا ع ض و ي ف م ك ر ت ل ك ن ك م ي ، ء ط غ ل ا ح ت ف د ن ع
- ا م ا م ت م ت ل ا ز ا ى ل ا ء ج ا ح ل ا ن و د ء ط غ ل ا ح ت ف ل ك ن ك م ي ، ق ي ر ط ل ا م ذ ب . ق م ا ع د ل ا ي ف ت ب ي ث ي ى ت ح ع ا س ل ا ب ر ا ق ع 4 ل ك ش ل ا

ت ي ب ش ت ل ا ل م ا ح و ت ا ق ح ل م ل ا م ا ح ب ي ك ر ت

- ، ق ي ر ب ال ا ي ل ع م ب ي ك ر ت D ن ع . ت ا ق ح ل م ل ا م ا ح ي ل ع م ا ك ا ب م ت خ ل ا ف ي ش ح ت ي ب ش ت ن م د ك ا ت 5 ل ك ش ل ا . ح ي ح ص ل ك ش ب م ت م ء ا ل م ن م د ك ا ت ؛ ا ذ ح م ا غ ض و م ل م ا ح ل ل ن ا ر ك ذ ت
- ب ر ا ق ع ا ج ت ا ب م ر د ا م ث ، ح ي ح ص ل ك ش ب م ت ي ب ش ت ن م د ك ا ت ال ع م ، م ب ل ق ر و ت ا ق ح ل م ل ا م ا ح ل ك س م 6 ل ك ش ل ا . ع ا س ل ا
- ل م ا ح ت ي ب ش ت ل ع ا س ل ا ب ر ا ق ع ا ج ت ا ب م ر د ا م ث ، ق ي ر ب ال ا ل ف س ا ي ف ت ي ب ش ت ل ا ق م ا ع م ت ب ث 7 ل ك ش ل ا . ق ي ر ب ال ا ب ت ا ق ح ل م ل ا

ت ا ر ف ش ل ا ب ي ك ر ت

- مٲ، لفسل طغضا مٲ، مٲف تارفشل عض، مٲيٲشئو ئاقحل مل املح لٲيٲشئ دعب
يف رقتسئ ئيحب، أل يلق ىل عل كيرحتئ انا نم دكأتو (8 لكشل). ءعاسل ابراق ع اجاتا سئع امدأ
حي حص لكشب اٲيٲشئو اٲيٲشئ نم دكأتل او، لكذ نم دكأتل اذج ممل نم. اٲ صاا ناملال فالغ
قلوصب اٲتل ازا ءينالقم امدع نم دكأتو قفرب اٲس، اٲيٲشئ دعب، لكذ نم ققحتل
رذلل ءوت اذل، اذج ءداح تارفشل. ءعاسل ابراق ع اجاتا امدأ اٲيل طغضا، اٲتل ازل
اهعم لامعئل دن ديدشل

تاريذحت

- قبابال ا بنجل اعم لامعئل لبق ءرفشل ءومجم ءيٲشئل شاق ءعطق مدختسا
ي.مظلا ام وأ امظلا رثانت عنمل حي حص لكشب متاا قلحو تيٲشئل امدع عضوب مق

ءحيصن

جارختسال اظن ىل ع داتعت ىتح تارفشل ازا ىل ع 1 ءوسل طبض كدعاسي دق

سكيم وبماف ءعلم بيكرت

بيلقئل وأ نجل ممدختسا نكمي. تارفشل بيكرت ققيرط سفنب سكيم وبماف بلقرو تارفشل عزنا
يف ءيذش تازا ئا يف ببسئيس الو، 3 نم ىل ع تاا سب ممدختسا ال. امظلا عيطقت نود طللا
9 لكشل. اوطخ لكشيو امظلا رضم

تاريذحت

زاهلل كرحم فقوتيس، اءا اذ هذ يف. سكيم وبماف ففرغو نامطربل اراج نيب امظلا ضعب قلعي دق
فانئسا نم امظلا رضم نكمئيل متلازاو قلاا امظلا طلل ققعلم مدختسا. ئيئاقو اراجك لملا ن
ي.مظلا

سايقلا بوك ءومجم

- اناثا قارال نادقف ليلقئو امل رثانت عنمل ااطلل قحل مك سايقلا بوك مدختسئ
رئلل لملاب سايق قءوب دوزم نا امك. ي.مظلا
- ااطلل يف حي حص لكشب قءبشم تيٲشئل قئسل نا نم دكأت، ااطلل ىل ع مٲيٲشئل
١٠ لكشل. ءعاسل ابراق ع اجاتا امدأ مٲ

ريذحت

- نادقف ليلقئو لئاولس رثانت بنجل رخا مسج وأ قحل ميا سيلو سايقلا بوك مدختسا
قيربالا نم قارال
- نود ااطلل ءحتف يف طلل ااعو عض، ففرغل قارح ءررب امظلا ي.مظلا بفرتئنا اذ
ناماب برسئني نا راايلل نكمي، ققيرطا مذهب. مكرا ب مفل

ءطسم ققعلم

نامطربل لخد امظلا كيرحتل ممدختسا بجي يذل ديحول نوكلما يه ققعلم
ليغشئل ديقي MamboMix وأ ءشارفل قحل م وأ تارفشل نوكت امدع قيربالا يف طلل ممدختسا ال

ريذحت

افقوت ماعطلا رضحم لجرحم نوگي امدن ع طوق نامطربلا يف دوجوملا ماعطلا بيلقبتب مق

قلس

وأ ززالا لشم ةيسنجل ا قابطلا يهطو ،ةيرعشل وأ قنورك عمل لشم ،قنيللا قمعطلا يهط قلسلا كلل حيتت ساطابل.

قشارفل عيمجت

- ضايبو قميركلا قفخ يه ةيسنجل را متف يظو .تارفشلا ءجومم ىلع ا قحلما اذه بكترى لىتلا تتفت وأ تارفشلا هعطق نأ نود ماعطلا طلخ ىلع دعاسى امك .هباش امو ضيبلا بساني دومعلا زكرم نأ نم دكأتلا عم ،قرفشلا ءجومم ىلع قشارفلا تيبثتت مق
- لفسال طغضا مٹ ،قشارفل بيلقرت يف دوجوملا فيوجتلا
- امل اذ ا دن ع فيفخ ققطق توص ردصت نأ بجي ،حيحص لكشب قشارفلا عضو نامضل ۱۱ لكشلا .ةلوصب امتلازا ةينكلم ا مدع نم دكأتو قفرب امبجسا ،اهعضو دعب

ريذحت

- نم ا لكشب منكلم يف اتبثم قحلما نك اذ ا ماعطلا رضحم لي غشبتت مقت ال
- 4. نم ىلع ا تاغوسب مدختست ال
- ققعلما عم تقولا سفن يف قشارفلا قحلما مدختست ال
- دادسنال وأ فلتلا بنجتل قحلما اذه عم ممدختسا ءانثا قيربالا يف ماعطلا بصرت ال

قرخابلا عيمجت

- راخبل زاهج ءاطغو راخبل زاهج ةينيص ،راخبل زاهج مسج :ءازج 3 نم راخبل زاهج نوكتي
- زاهج يلخد ا مٹ ،ءاطغلا يلق ا مٹ ،راخبل زاهج يف اهيطن نيديرت يتلا تانوكملا يعض
- حيحص لكشب نامطربلا يف راخبل
- اذ ا سايقلا بوك قلازا نم دكأتلا كليل بجي ،ءاطغلا وذ قيربالا ىلع راخبل زاهج تاغوضو اذ ا
- حيحص لكشب مبيكرتو دحاو هيدل نك
- راخبل نيسحتل 0، يهطلا ءعرس نأ املاط ،ءاطغ نودب راخبل زاهج ممدختسا اضيا كنكلمي
- 12 لكشلا .يهطلا جئانن نيسحتو

ريذحت

- قورحل بنجتل قرخابلا نم ارئيك بريتقت وأ سملت ال
- لوح راخبل بربستي دقف .رخا عيش ي وأ شامق ءعطقب راخبل زاهج ةيوهت تاحتف طغت ال
- قورحل رطخ ببسني دق امم ،يرخال ءازجال وأ فاو حلا
- نارود ززع ي نأ مناش نم ادمو ،ءاطغلا بناوحو ةيوهتلا ءحتف لالاخ نم جورخلاب راخبل حمسا
- أنزوت رشك ا يهط نامض يف دعاسيو راخبل

4. تايصوتل او فئاظول

1. اغي طقت كل نمضي .تاوا راضخل او مكاوفلا ىلا لكاملال او موحلل نم ،نوكم يا عطق :عيطقتلا

2. زي هجتل يلاشم. ناوت يفو قلو سرب جل ثالو لباوتلاو موحلاو تاوارض خلا عطق: عي طقتلا. عئينلا قم عطلأ
3. لي دعت عم، اذراب وأ ان خاس طلخا، تاميركلاو تاصلصلل يلاشمل ماوقلا ىلع لصح: طلخا. ماعطلا نم عون لك بسراي امب تقولاو ععرسل
4. زرالو رودنلاو قووقلا نحطي. تافصولا عيم جل يلاشمل انحطا يوتسم ىلع لصح: انحطا. صاخلا لقيقد ريضحت كل حيتي امك. ععرسب تارسكملو
5. عضبل ١٠ ىلع ععرسل طبزوا، ففصرتنم ىتح نامطر بلا الماو، تانوكمل فضا: رشبا
6. عزاتنم جئاتن ب تانوكمل عيمج رشبا. ناوت
7. قنيج عو، عئيدل يثومس رىاصع رضح. طلخا جئاتن لضاف ىلع قلو سرب لصح: طلخا. ريثللا لئل ريغو، ضيبل قفغو، رىاطفو، لكيك
8. انلا. قشارفلا برضجب اكس اتمم حبصري ىتح ضيبل ضايب وأ قميركلا قفغا: قفخا. زبخل يف اريبخ حبصتل قيلاشمل قيرطلا
9. يف تانوكمل عض. قلو سرب زينوي الماو تاصلصلل او تاصلصلل رضح: بالاحتسا عيمج ىلع قبول طلملا قسمللا يفضيل يواسنلاب جزمي. امريضحت وبم ام ىلوتيسو، قيربالا قباطلا
10. نيج عل اعوان لضاف. رشلع وبم ام تاعرس عم قسالس رشكأ تاطلخ ىلع لصح: طلخا. قلو سرب
11. سمللما وذ يوتاتارلاو زوللاب جاجدل او نجاوطلاو تانخيل او قباطلا اعوان عيمج يهط: زبطل
12. ىمشا رضح. يلاشم ماوقو واسنم نيخست نامضل يهطلا اناشا ماعطلا بلقي: بيلقتلا. فن خاسلا هتالو قوشلاو، درتس اكلاو، قنورك عمل تاطلسو، وتوزيرل اعوان
13. يئانث راخبلاب يهطلا زاهج عم. راخبلاب يهطلا عيصاخ عم فيحص تافصو: راخبلاب يهطلا. تقولا لئل قرفوم، دحاو نا يف قفصو نم رشكأ ريضحت لئقنم، تاقبطلا
14. نود يلاشم قلس. تقولاو قرارحلا عجرد يف لماك مكحت عم، اي جيردتو عطيب عطبي: قلسا. جئاتنلا لضاف ىلع لوصحلل قيلاشم قفيظولا هذ. تقولا عبتت ىلا عاچالا
15. يلاشم تيفنوكلا. مواقت ال جئاتنل قفصخنم قرارح تاجرد ىلع ماعطلا رضح: تيفنوك. نجاودلاو كامسالاو موحلا قُصاخو، ماعطلا اعوان عيمج يهطل
16. يضم تقو يا نم لسنا نجل نكي مل. قحوا عطق نم قيلاشم قنيج ع ىلع لصح: نجلعلا ىلع لصحتل قفح لك عم اهدت لب قنيج عل عطقت ال يتلا، فيرصلل سكي وبم ام قفرغم لضاف ب. تقو يا يف قلفصللما كازتيبو لئزبب عتمتسا. قيلاشم عجيبتن
17. عجرد يلبضاو تانوكمل عيمج عيطغتل املا نم قيفاك قيفيا: قلسا قيرط. لوطا اتقو يدح، تانوكمل اعوان وأ قيفكلا ىلع اهدت عو، 10 قرارح قووقو، قيوئم عجرد 120 ىلع قرارحلا لقاوا
18. يهطلا دعب. ميديقتلا دعوم ىتح قباطلا قرارح عجرد ىلع ظفاحي: قباطلا عفا ىلع ظفاح قباطلا قيوئم عجرد 7٠ قبلصلا قباطلا قيوئم عجرد ٤٥ قرارح عجرد ىلع ماعطلا رضح طبضا. قفسانملا قملل قلىاسلا
19. يف لماك مكحت عم قبط يا يهط كل حيتت ذا، الموش رشكالا قزيملا هذ: قيقدل يهطلا. ققاطلا
20. شانج عمل او زبخل نم بنتن. ريمختلا عيصاخ مادختساب ازاتنم اريجع رضح: ريمختلا. قرارح عجرد ىلع اعول يف نيج عل اعقاب: يوس كيلع ام، قياغلل لس عيرسل ريمختلا. ععرسب

٠. عرس و عيوىم ةجرد

21. يف ميطلل .فيرطلا تاوارضخا وأ رئاظفلل قبولطلمل ةوارطلا ىلع لوصحلل :ئىام مامح ١٢٠ قرارح ةجرد ىلع ماعطلا رضح طبضا دث ،نيريتل ىلا لصي تحت ءاملاب قيربالا ألما ،ئىام مامح قرارحلا ةجرد ضفخا ،ءاملا يلغي امدنع ١٠ ىلع قرارحلا ةجرد طبضاو ،قضفخنم عرس ىلع عيوىم ةجرد ءاملا متدعاق سمالت تحت ءالقملا يف رئاظفلا قبط عض دث ، ٩ ىلا نم رشكأ قيربالا المي ال ،عضولا اذه يف .ءافك مصقأب ءمعطال ببخصأ جلاعي بوبروت .ءادأ مصقأ قيقتل مفصن
22. فيرصحلل سكي وبم وبم فق علم عم فيديلقتل تانخيلاو وتوزيرلا قابطأ ىشأ : وبم ولس مدختست تنك ول امك قفرب قابطال بيلقت مده ديريغلا وبم ولس قفرب كل حييت . وبم ولس قفربو .قق علم
24. يف ددعتمل مكاولف رئاوصو قوفخمل رئاوصو نوميلا رئاوص ىلع لصح : جزملا نواو
25. امتطكن نسحيو قابطال ،موحلل موثلا لثم ،تانوكملا ضرب ريمحت يريثي :ريمحتل بتقولو قرارحلا ةجرد ليدعت عم ،أريشك وأ أليلق ماعطلا رمحي .ئىانلا
26. نم ،أرب ناك اذا .اقبسم خوبطلمل ماعطلا نيخست دداع وبم ولس كل حييت :نيخستلا دداعا يف ازها نوكيس 7. ىلع قرارحلا ةجرد طبض عم عيوىم ةجرد 87 ىلا نمخس ،امح وأ ،قباسلا مويلا .قدوعم قئاق
27. ىلا تانوكملا قفاضا يوس لكيلا عم .فلوسب ايلزنم يدابز يرضح :يدابزلا ءعناص يدابزلا نوكليل ،ريمحتلا قرارح ةجرد يف طيلخلا ىلع ظفاحي .يقابلا وبم ولس ىلوتيسو ،نامطربلا يلائلا مويلا احابص يف لوانتلاو ديريبتلل ازهاج
28. ام ريضحت كل حييتو ،قيربالا لخاد راخبيلاب يهطلل مدختست :راخبيلاب يهطلل لئس ءيلم عم عيرستل سايقلا بوكل ليدبك امدختسا نكمي امك .ددحاولا قمرلا يف قابطأ ععبرا ىلا لصي رخببتلا
29. لاوط ءتاده ران ىلع يهطي ذلذا ذيللا فيديلقتلا ءاسحل ريضحت نكمي :ءيطللا يهطلا .هكئ لضفأ ىلع لوصحلل ءليوط تاعاسلو عطبب هخبطا .وبم ولس امدختساب احابصل
30. امثقو لكي رحتلاو اخوتفم اطلغا ءاقباب كل حمسي كي رحت نودب يهطلل :رفص عرس .ءالقم وأ ردق امدختسا لثم اقامت ،جيتنلا رابتخاو ،ءاشت
31. ىلع لم عيس يذلا يهطل عضو لضفب فيديلقت جئاتن ىلع لصح : (ا) يهطلل قفيظو .جئاتنلا لضفأ قيقتل قفلتخل ماعرسلا ليدبت
32. يف تانوكملا عض طقف ،يفارتحا رظم تاذ ءنيج ىلع لصح : (ب) ازتيبلا قفيظو .يقابلا وبم ولس موقيسو نامطربلا
33. عض طقف ،فلوسب عنصل ءيلحم رئاوصو ريضحت كنكمي : (ج) رئاوصو عناص قفيظو .يقابلا وبم ولس موقيسو قيربالا يف تانوكملا
34. عم نواو يف فلوسب جلتلا ولباوتلا وحوحلل تاوارضخا عيطقت : (د) قمرملا قفيظو .جئاتنلا لضفأ ىلع لوصحل
35. وبم ولس فيظنت حبصيس ،يتاذلا فيظنتلا قفيظو عم : (E) يئاقتلا فيظنتلا قفيظو .يضم تقو يا نم لسا
36. قشاشلا راسي ىلع لفقلا قنوقيا ىلع رقا ،قشاشلا لفق : قشاشلا لفق قفيظو .لنكميو ،زمر عيضييس .«يدحت» رز ىلع طغضا وأ قشاشلا ىلع رقا ،لفقلا حتفل .ئىسيىلا لفقلا حتفل قشاشلا ريرم
37. طبض نود يلزانت ددع طبض يف بغرث تنك اذا قفيظولا مده مدختسا :تقو ملام قفيظو

يف حضروم وه امك حاتري وأ دربي وأ رمختي ماعطلا كرتل). ماعطلا رضح ميف ععرسلا وأ قرارحلا ةجرد (تفصول).

5. لي غشتلا

- 13 لكشلا. مكحتلا ةحول
2. تقوؤملا
3. ععرس
4. قرارح ةجرد
5. ةئفدتلا قوق
6. ياف يوا
7. A, B, C, D, E ةيضارتفالاو ةنيبروتلا فئاطولا
8. سئياقلا
9. ددحم/تقوؤم فاقيا/ءدب
10. تادادعلا
11. يوديلا خبطلا
12. ةهجوم تافصول

ددحم/تقوؤم فاقيا/ءدب

- وبمامل لي غشتلا قاطلا حاتغم لي غشتب مق مٹ قاطلا ذخامب سباقلا لي صوتب مق
- لي غشت ءدبل رزلا اذه ىلع طغضا ،تقبولطملا لمعلا تاملعم لاخذ؛ دعبو لاصتالا درجمب لكب صاخلا Mambo ماعطلا جلاع
- دادعتسالا عضو يف لخدوي ماطلا ةيلمع فقوي ياطلا ءانثأ رزلا اذه ىلع طغضالا لبق حي حص لكشب مءكم ىلا هتداعا بجي نكلو ،كلذ ىلا امو ،قيربالا قلازا وأ ،ءاطعلا حتف لكئم) ماعطلا رضح لي غشت ديعي ىرخأ قرم هيلع طغضالا .(ياطلا فانئتسا ىلا لكب صاخلا Mambo ماعطلا ةجلاعم زاهج لوحتي فوسف ،لمع تاملعم ي لاخذ؛ متي مل اذا طلائلا مدع نم قئاق 10 دعب دادعتسالا عضو
- مايقلل .نيخستلا قوقو قرارحلا ةجرو ععرسلاو تقوؤملا طبضلا ددحم ىلع يوتحي امك ،مئيلا قلايلا ءدبلا ءعاسلا براق عم ددحملا ريودت مٹ ،لميدعت دارملا دادعلا ديدعت الا وكيلع بجي ،كلذب .لميلقتل ءعاسلا براق ءاجتا سكحو
- صرقل ريودت قيرط نع وبروتلا قنوقي نم اقبس م ددحملا فئاطولا رايخا متي :ديكائتل هيلع طغضالا اهديحتل
- نيبل لي دبستلا ب ءيلاثم ياط جئائتم ماعطلا جلاع مدقي ،عضولا اذه يف : (أ) ياطلا ففيلو .لكتبغر بسح تقوؤلاو نيخستلا قوقو قرارحلا ةجرو طبضاضئاً لكئم امك ؛ 0 ءعرسلاو 1 ءعرسلا ءيلاثملا ءعرسلا طبضب ماعطلا رضح موقوي ،عضولا اذه يف : (ب) ازتيبلا ففيلو .لكتبغر بسح تقوؤلا طبضاضئاً لكئم يوي ،قنيجع لصفأ ىلع لوصحلل
- ىلثملا ءعرسلا ماعطلا رضح طبضي ،عضولا اذه يف : (C) رئاصعلا عنانص ففيلو بسح لميدعت لكئم نكلو ،انتاقيقد وه يضرارتفالا دادعلا .رئاصعلا جئائتم لصفأ ىلع لوصحلل .لكتبغر
- قفلتخم ءيلاثم تاعرس ماعطلا رضح طبضي ،عضولا اذه يف : (D) مءرفملا ففيلو

ليدعت كنكمي نكلو ،ناتقيقد وه يضارتيال دادعال .عيطقتل جئاتن لصفأ قيقحتل ايئاللت
لكتبغر بسح

- لالءال نلخستب ماعطلا جلاع موقل ،عضولا اذه فل : (E) لئاللتل فلظنتل قففظو
فلظنتلل نلترودب موقل مء ءرد 70

رلذحت

- لعل طغضا ،للفلغشت ءءاعال .دادعتسال عضو فل ماعطلا رنءم لءلل ،قئاقء عضب ءعب
ءءبل رز
شءءو .فللق ناوئ نوضغ فل لمءلاب وبمام ماعط رنءم أءلل ،ءءال ءلءاء ءرءمب
ماظنل لفل ءالءل ناوئ عضب رمال قرغئسل :ءالءل وأ ائقؤم قففظو فاقل ءن ع سفلن رمال
ماعطلا رنءم نمل قلربال ارار ءالو ءاطءا ءئفو

تقؤملا

- (لنواثل :قئاقءل :ءاعسال) تقؤل رشؤم TFT ءشاش ضرءل
فل أءلل فوسو بولطمل تقؤل نللل ءلل لنواثل/قئاقءل/ءاعسال رز لعل طغضا
بولطمل تقؤل نللل ءلل صرقل رلوءئب مق ؛ضلمولا
للزلئل ءل ماعطلا رنءم أءلل ،لطل ءللم ءالءا تقؤملا لعل طغضل اب ءمق اءل
قرشابم
ءللبنء ءوص ماعطلا جلاع رءلل فوس ،للزلئل ءل ماعطلا ءلءل ءلءنل اءن ع

ءعرس

- طبض عضو فل زاهل لءلل .لطل ءالءا وأ ءاعئسال عضو فل رزل اذه لعل طغضا
رائلءال ءلءم رءل .للءلءلل ءلباق ءعرسل نولءئسو ،TFT ءشاش لعل قراشل ءرمؤس .ءعرسل
قبولطمل ءعرسل رائلءال ءاعسال براق ءالءاب
10. لال 0 لؤئسل نمل ءعرسل قاطن ءوارئل
- :اقبسم ءءءمل ءاقوالل اقؤو ماعطلا جلاع لمعل فوسف ،تقؤملا طبض مئل مل اءل
- ءاعسال 12 لصلال ءل : (لرءل ءلءل نلخستل
- لصلال ءل ءاعسال ءلءل (4-1 ءعرسل) لقلءا
- قئاقء 5 لصلال ءل : (10-5 ءعرسل) ءاقلل
- أءلل نأ لبل قرلغص ءاضوض ءوص ءامسل لعل ءلءل نمل اءل ،لكلل ءل فل سورل لقن ءءو
6. 5 ءاعرسل نلءل رلل ءلل ءن ءو لمءلاب لءرءمل

قراء ءءرء

- عضو فل زاهل لءلل ،نلخستل ءالءا وأ ءاعئسال عضو فل رزل اذه لعل طغضا
رائلءال صرقل رءل .قراءل ءءرءل لءلءل ءلءل رشؤم ضلموئل .قراءل ءءرء طبض
قبولطمل قراءل ءءرء
- .ءلؤئم ءءرء 120-37 :قراءل ءءرء قاطن

ءلفءئل فوق

قراءل ءءرء طبض عضو فل زاهل لءلل ،نلخستل ءالءا وأ ءاعئسال عضو فل رزل اذه لعل طغضا
نلخستل فوق رائلءال صرقل رءل .نلخستل فوق لءلءل ءلءل ،TFT ءشاش لعل قراشل ءرمؤس

قبولطملا

10. يوتسملا ىلا 1 يوتسملا نم ةيفدتلأ فوق قاطن حوارتي رايثخا دن عضيضارتفالا تادادعالاب مازيتالاب حصني. قرارحلا ةجرد نود قرارحلا جرخم تترتخا اذالم عي نل قفلتخم قرارح تايوتسم

قشاشلا رطح

قشاشلا راسي ىلعأ يف لفقولا فنوقي مدختسا ،قشاشلا لفقولا : (لافطال لفق) قشاشلا لفق ليغقتل اهل فقل . قشاشلا لفق ديرت تنك اذا امع كلأس قشبنم كذفان مظنتس ،اهيلع طغضلاب . ةيسيئرلا ديدحتلا رز ىلع طغضا وأ قشاشلا ىلع رقا ،لفقلا حتفل . قشاشلا افطتسو «قفاوم» ىلع طغضا قشاشلا ريرمت كنكميو ، (فلوم حملأ فزجالا يف لالحا وه امك) «لفقلا حتفل ىلع آل ريرمتلا» زمر عيضيي لفقلا حتفل

رتمونورك

قميقلأ لخدأ بتقؤملا فنوقي ىلع طغضا ويوديلا يهطلا قشاش حتفا ،فاقياإلا ةعاس قفيظو ليغقتل رايثخال رز ىلع طغضا . «0» ىلع قرارحلا جارخاو قرارحلا ةجرو ةجرسلا تاملعم كترت عم ،قبولطملا مده لكاف ،ةعباتملا يف بقرت تنك اذا . «0» ىلع ميقلأ مده ناب كملعت قشبنم كذفان مظنتس ديدحتلل . يلزانتملا دعالأ ادبيسو ةلاسرلا

سيياقملا

- ةمءالم رشكأ لكشب تانوكملا ةيمك يف مكحتلا يف ينورتكلإلا نازيملأ كدعاسي نأ كنكمي .
- ةجارحلا بسح تانوكملا قفاضا كنكمي TFT. قشاش ىلع 0000 مقرلا رمطيسي
- مارج 5000 وه نزولل ىصقألا دحلا

ريذحت

قيرببالأ ءاطغ حتف يرورضلا نم ،نازيملأ مادختسال

ينيببروت

- طيشنتل وأ اقبسب مدحملأ فىاطولا طيشنتل دادعتسالأ عضو ءانثأ رزلا اذه ىلع طغضا وبروتلا عضو
- E. ىلا A نم اقبسب مدحملأ فىاطولا حوارتت

ريذحت

- ينواو 5 وه وبروتلا قفيظو تقول ىصقألا دحلا
- قشاشلا وأ MamboMix قحلم عم قزيملا مده مدختست ال

ياف ياو

- لصتي لاج قيبطتت Mambo Touch Habana و Mambo Touch خبطملا تاتوبور
 - يهطلا ةيلمع يف لمكلا مكحتلاب حمسيو Wi-Fi رب
 - قباجتسالأ زمر مادختساب قيبطتلا مادختسا ةيفيكو طبرلل ليلد نم ققحتلاب مق
- يلاتلا ةعيرسلا

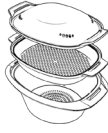
نيدمخستسمل قرادإ
جورخل ليجستو مدخستسمل رورم قملك رييغت كنكمي مسقلا اذه يف
«لوخلدا ليجست» ىرتسف، لبق نم لوخلدا ليجستب مقت مل اذا!

نيزخت
عحاتمل نيزختلا عحاسم ىلع عالطلال كنكمي ثيح، قلزنمل تافصولا هيف نرخت يذلا ناكلما وه مسقلا اذه
اهنم يافذخل وا اهتلزن يبتلا تافصولا ىلع عالطلال «نيزختلا عحاسم قرادإ» ىلع رقن

ةغل
ايئاقلت زاهجل لىغشت قداعإ مئيس غللا ديدحت دعب، اديرت يبتلا غللا ديدحت كنكمي مسقلا اذه يف

قحلم لكل عحرتقمل ةعسل او ةعرسل

ليغشتلا تقو	قردق	ةعرس	قفىظو	ةروص	قحلم
دحاو ققيقد	دحك رنل 1.8 بجي، ىصقأ مجح نوكنأ مس 1-2 هيدغتلا ليغشتلا لبق	5	(+) عطق		دندعتم تارفش نم فئاطولا مواقملا ذالوفلا انصلل
دحاو ققيقد	دحك رنل 1.8 ىصقأ	10	(++) عطق		
ققيقد 5-20	نم مارج 800 دحك نيجعلا ىصقأ	23	نيجعلا نجع زبخلل ازتيبل او اهريغو		سكيم وبمام
قئاقد 3	نم مارج 600 دحك نيجعلا ىصقأ	3	قنيجعلا نجع يئيجابسلل		

تشارف		جزم	1-3	دحك رتل 2 ي.صقأ	قئيقد 30
		يقفخا ضايب وأضيبل قديركلا	4	دحك رتل 2 ي.صقأ	قئاقد 10
قرخاب		تاورضخ ىلع قوظم راغبلا	ريغ رفوتم	دحك رتل 3.5 ي.صقأ	قئيقد 15
		ىلع ومطم راغبلا	ريغ رفوتم	دحك رتل 3.5 ي.صقأ	قئيقد 20-30

ريذحت

نشقولا سفن يف قلسلاو MamboMix قفرغم مادختسا وأ عيمجتب مقث ال

قئايصل او فيظننلا 6.

- قلاسغ يف مفيظننل، قابطالا قلاسغ يف مادختسالا نم أدصلل مواقلل ذالوفلا قيربإ . تارفشلا لامح ىلإ قفاضللاب، سلكيم وبمام ققلم وأ تارفش لزأ، قابطالا
- لبق دربي ىتح هكراو، ققاطلا ذخام نع هلصفو، اعطلا رضحم ليغشت فاقاياب مق متنايص وأ مفيظنن
- مادختسا لك دعب اعطلا رضحم فيظننن مق
- يف طقف) يزيإ اناباه قيرباو، تارفشلا لامحو، سلكيم وبمامو، تارفشلاو، تشارفا فظنن . مادختسالا دعب نوباصلو ىفادلا املاب ىرخالا تاقحلل او، (اناباه قيرباب دوزمل شتات وبمام زارط اذى اصفجو افطشا
- شامق عطق للآب، اعط ىقبت اذإ . قبطرو قفيظن شامق عطقب يسىئرلا مسجلا حسما رخأ لئاسيأ وأ املاب يف ائبأ يسىئرلا مسجلا رمغت ال . اذىج احسمو نوباصلو ىفادلا املاب
- دعب فظنو قلازلل لباقلا قيربالا عاق صحفا، ميلس لكشب اعطلا رضحم اذناضل . رخأ قرم مادختسا لبق اذىج صفج مت، قبطرو قمعان شامق عطقب حسما . مادختسا لك
- يف ميفظحو ققاطلا ذخام نع هيلصفا، قلىوط قرتفل اعطلا رضحم مادختسا متي مل اذإ . نمأو دراب ناكم

7. تال كشملا ل ح

لمت حمل ل حل	لمت حمل ببسل	فصو	ري ذحتلا زمر
عم قيربالا عيمجت دءاعاب مق عيمج عيمجت نم دكأتو ،ءاطغلا اهتيبشتو حيحص لكشب ءازجالا .هلي غشت دءا مٲ ،نم لكشب	ريغ قيربالا ءاطغ وأ قيربالا .حيحصلا هنكم يف دوجوم	ل.لفقلا ماظن	1أ راعش
دكأتو قيربالا عيمجت دءاعاب مق .حيحص لكشب هتيبشت نم	هعضوم يف سيل قيربالا رخشتم ءلصو نأ وأ حيحصلا دءعاق يف دوجوملا قرارحلا ءجرد .ءقلا قيربالا	ريغ يف قيربالا .هلم	2أ راعش
نم ءاطلا ضعب ءلازاب مق لءا هعيطقتب مق وأ نامطربلا لي غشت دءا مٲ تري غص عطق .ءاطلا رضحم	لءاد ءاطلا نم ريئكلا لكانه .قرحلا	.يوت حمل زواجت مٲ	3أ راعش
.قرحلا لءا ءاطلا فضا	لئللا دجوي وأ ءاط دجوي ال قرارحلا ءجردو قرحلا يف نم اءج .ءليوط قرتفل اءج ءعفترم	قرارحلا ءجرد .اءج ءعفترم	4أ راعش
ءاطلا رضحم ءادختسا نع فقوت مءادختسا لبق دربي ىتح هكراو ىرخا قرم	لمعي ءاطلا ءجلا عم زاهج ناك دول ءاطلا نم اءج تري بك ءيمك عم .ءليوط قرتفل	لكر حمل قرارح ءجرد .اءج ءعفترم	5أ راعش
لفقلا ءمءد رءا مٲ ،قيربالا لزا دءا .هبيكرا دءا مٲ ،اؤودي ءاطلا رضحم لي غشت	نم ليوحتلا قفيظو رطح مٲ لءا (5-1) قصفنملا ءعرسلا .(10-6) ءيلا ءلا ءعرسلا	ريي غت مٲ .ءاچن سورنلا	7أ راعش
.ءينفلا Cecotec قمدخب لصتا	لمعي ال قرارحلا ءجرد رخشتم .حيحص لكشب	.ءحيحص ريغ ءءارق NTC. رخشتم	8أ راعش

يتح نازيمل نم نزولا فلزاب مق 4.999 نم لقا قميق ىل لصي مارج	ىصقالا دحلا زواجت مت دقل سايقلا قميقل	دحلا زواجت مت نزولل ىصقالا	A12 راعش
فلکشمل ترمستسا اذ. ىلمعل ررك فكشرشل ىنفل مغل عم لصاوت Cecotec.	سايقلما قرياعم تلشف	قرياعملا تلشف	A13 راعش
رظتناو ماعطلا قرضحم ليغشت دغا فلکشمل ترمستسا اذ. نياوت عضب لفسا يودي ريحرت عارذ دجوي عارذلا اذه بحسا. يسىئرلا لكىل نامطربلا لفق ريحرتل	لمعجى ال قيربالا ريحرت ماطن	دودسم قيربالا	

8. ةينورتكلال او ةيئابرهكلا تادعمل ريودت قداغ

واو جتنملا نم صلختلا بجي، اهب لومعمل حاوولل اقفو، منأ ىل زمرلا اذه ريشي
جتنملا اذه ةيخالص ءامتنا دنع. ةيلزنملا تايافنلا نع لصفنم لكشب ةيراطبلا
ةيلجمل تاطلسلا لبق نم قصصخم عيمجت قطن ىل القنو تايراطبلا فلزا بجي
تادعمل نم صلختل بسنالا قويرطلا لوح قلفصم تامولعم ىلع لوصحلل
لاصتال نيكل هتسمل ىلع يغبنى، تايراطبلا واو ةينورتكلال او ةيئابرهكلا
ةيلجمل تاطلسلاب
ةئيبل ةيامح يف دعاسيس هالغا قروكذملا تاداشرالا عابتا نإ



9. رشنل او عطل قوقح

اذه يوتحم خسن زوجي ال. CECOTEC INNOVACIONES, SL. فكشرشل قظوفحم قوقحلا عيمج
(ةينورتكلال) قلسو ياب دعيزوت وا، طلقن وا، عاجرتسا ماطن يف نيزخت وا، ائىزج وا، ائلك، روشنملا
CECOTEC فكشرش نم قبسم نذا ىلع لوصحلل نود (هباش ام وا، ةيليجست، ةيريوصت، ةيكينكيم
INNOVACIONES, SL.

10. ةقباطملا نال ع



A90_ زارط ،خبطملا نيئوبورلا نيذه نأ اذه بجومب Cecotec Innovaciones ةكفرش
2014/53/ هي جوتلا عم ناقفاوتي Habana Pro، قيربلا عم EU01_120290 Mambo Touch
ويدارلا تادعم نأشب EU
يلااتلا تنرتنالا ناونع ىلع يبوروالا داحتال ةقباطملا نال عل لم الكلا صنلا رفوتي
<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

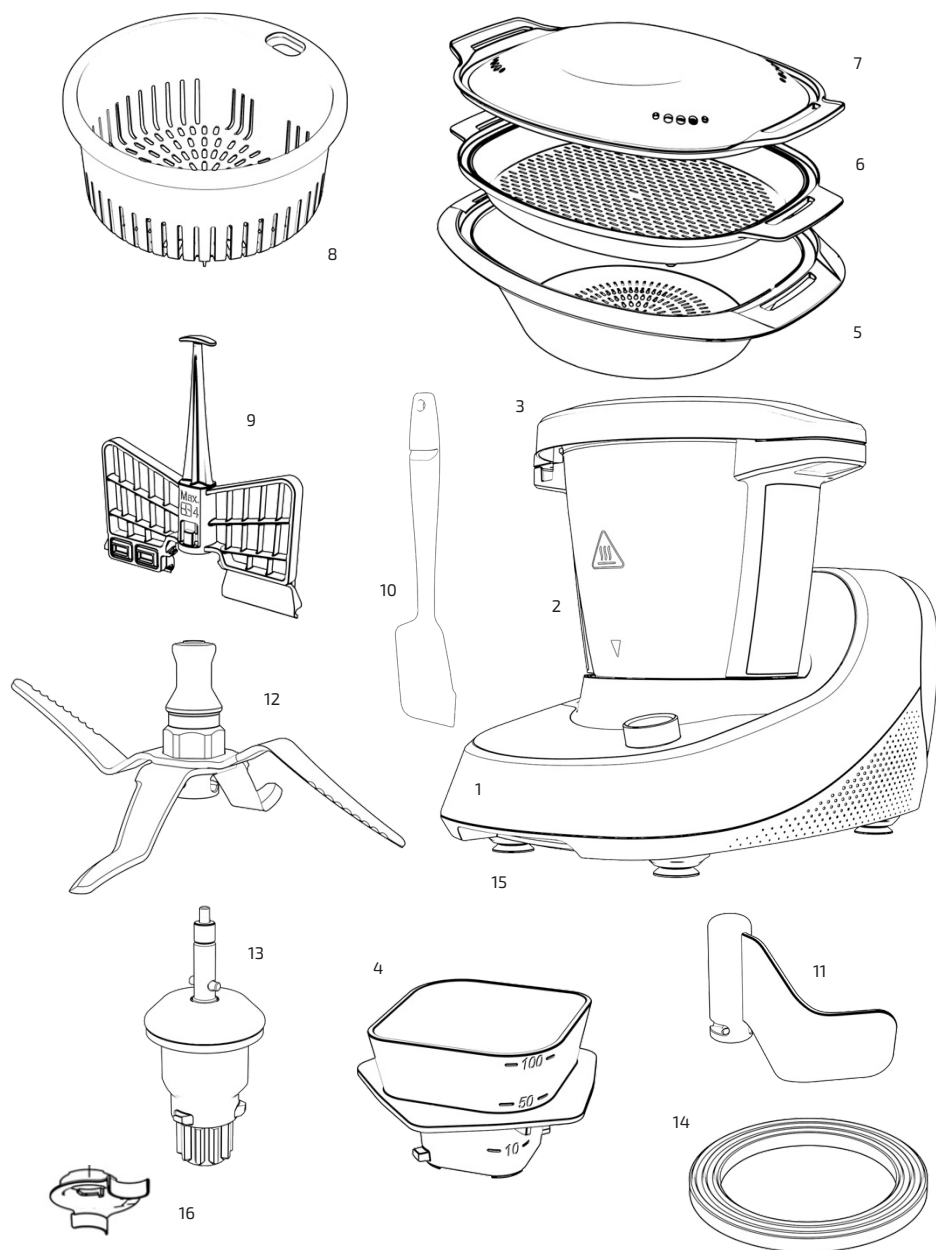


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

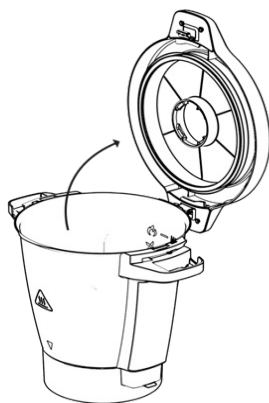
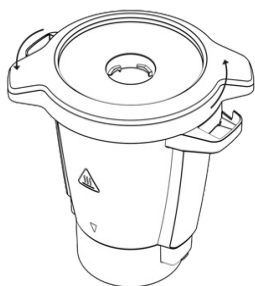


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

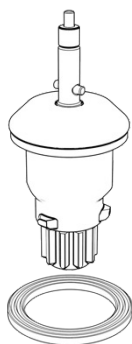


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

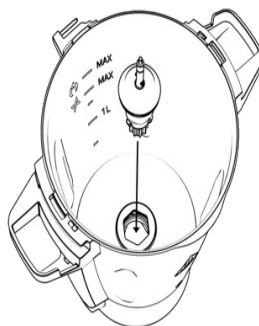


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

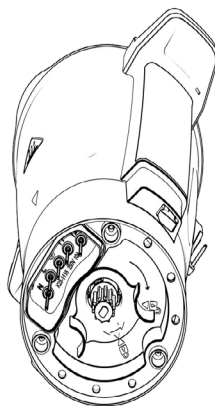
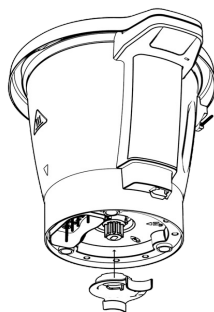


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

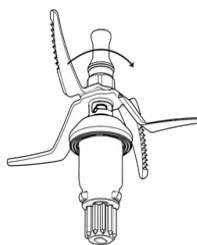
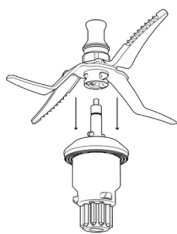


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

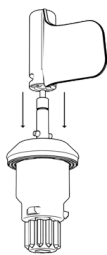


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9

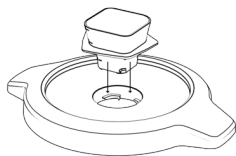


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11

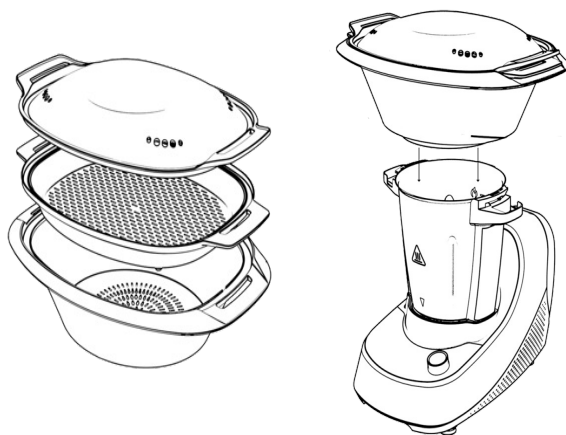


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 12

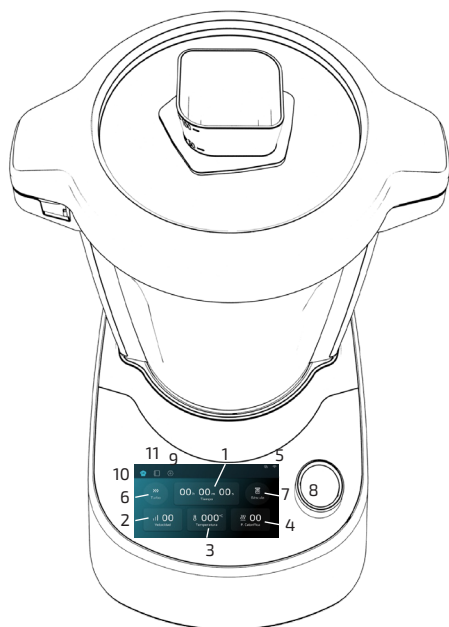


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 13

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)

