

Mambo cecotec

Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções



cecotec



Mambo cecotec





Mambo cecotec







ÍNDICE

1. Piezas y componentes	07
2. Instrucciones de seguridad	08
3. Accesorios	10
4. Antes de usar	14
5. Funcionamiento	14
6. Limpieza y mantenimiento	19
7. Resolución de problemas	20
8. Especificaciones técnicas	20
9. Reciclaje de electrodomésticos	21
10. Garantía y SAT	21

INDEX

1. Parts and components	07
2. Safety instructions	22
3. Accessories	24
4. Before use	27
5. Operation	27
6. Cleaning and maintenance	32
7. Troubleshooting	32
8. Technical specifications	33
9. Disposal of electrical appliances	33
10. Technical support service and warranty	33

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	07
2. Instructions de sécurité	34
3. Accessoires	36
4. Avant utilisation	40
5. Fonctionnement	40
6. Nettoyage et entretien	45
7. Résolution des problèmes	46
8. Spécifications techniques	46
9. Recyclage des électroménagers	47
10. Garantie et SAV	47

INHALT

1. Teile und Komponenten	07
2. Sicherheitshinweise	48
3. Zubehör	50
4. Vor dem Gebrauch	54
5. Bedienung	54
6. Reinigung und Wartung	59
7. Problemlösungen	59
8. Technische Spezifikationen	60
9. Entsorgung von alten Elektrogeräten	60
10. Technischer Kundendienst und Garantie	61

INDICE

1. Parti e componenti	07
2. Istruzioni di sicurezza	62
3. Accessori	64
4. Prima dell'uso	68
5. Funzionamento	68
6. Pulizia e manutenzione	73
7. Risoluzione dei problemi	73
8. Caratteristiche Tecniche	74
9. Riciclaggio di elettrodomestici	74
10. Garanzia e SAT	74

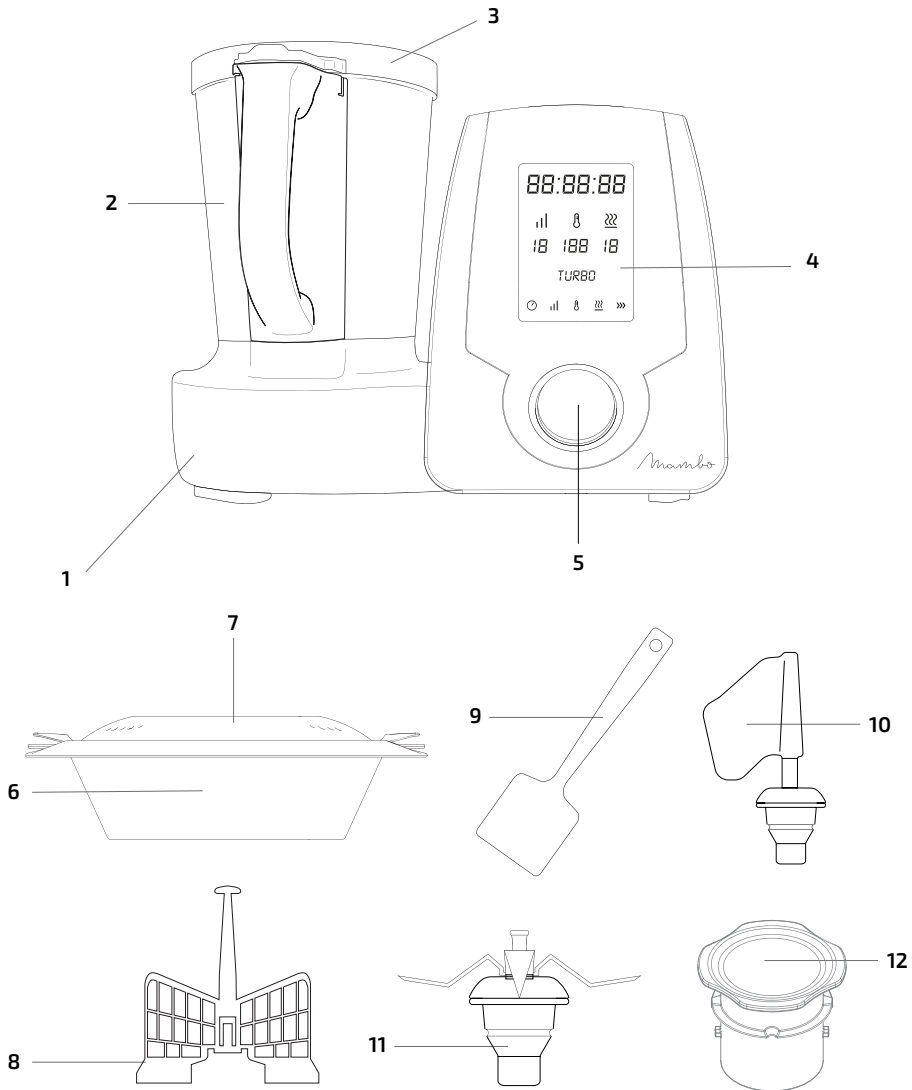
ÍNDICE

1. Peças e componentes	07
2. Instruções de segurança	76
3. Acessórios	78
4. Antes de usar	82
5. Funcionamento	82
6. Limpeza e manutenção	87
7. Resolução de problemas	87
8. Especificações Técnicas	88
9. Reciclagem de eletrodomésticos	88
10. Garantia e SAT	88



1. PIEZAS Y COMPONENTES

Parts and components/Pièces et composants/Ersatzteile und Komponenten/
Parti e componenti/Peças e componentes





ES

1. Cuerpo principal
2. Jarra
3. Tapa de la jarra
4. Pantalla LCD
5. Selector de inicio y pausa
6. Cuerpo de la vaporera
7. Tapa de la vaporera
8. Mariposa
9. Espátula
10. Cuchara MamboMix
11. Cuchillas
12. Vaso medidor

EN

1. Main body
2. Jar
3. Jar lid
4. LCD display
5. Start and pause knob
6. Steamer body
7. Steamer cover
8. Butterfly whisk
9. Spatula
10. MamboMix spoon
11. Blades
12. Measuring cup

FR

1. Unité principale
2. Bol
3. Couvercle du bol
4. Écran LCD
5. Sélecteur de connexion et pause
6. Unité du cuit-vapeur
7. Couvercle du cuit-vapeur
8. Accessoire papillon
9. Spatule
10. Cuillère MamboMix
11. Lames
12. Verre mesureur

DE

1. Hauptkörper
2. Topf
3. Topfdeckel
4. LCD-Bildschirm
5. Start und Pause Drehregler
6. Dampfgarer
7. Dampfgarer-Deckel
8. Rührhaufsatz
9. Spatel
10. Löffel MamboMix
11. Klängen
12. Messbecher

IT

1. Corpo principale
2. Caraffa
3. Coperchio della caraffa
4. Display LCD
5. Manopola di inizio e pausa
6. Corpo della vaporiera
7. Coperchio della vaporiera
8. Farfalla
9. Spatola
10. Cucchiaino MamboMix
11. Lama
12. Bicchiere misurino

PT

1. Corpo principal
2. Jarra
3. Tampa da jarra
4. Ecrã LCD
5. Seletor de início e pausa
6. Vaporizador
7. Tampa do vaporizador
8. Borboleta
9. Espátula
10. Colher MamboMix
11. Lâminas
12. Copo medidor



ESPAÑOL

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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





- No utilice ningún accesorio que no haya sido recomendado por Cecotec, ya que podría ocasionar daños.
- Compruebe el estado del cuerpo principal, la jarra, la vaporera y los demás componentes para asegurarse de que no haya daños. Si detecta cualquier daño, no utilice el dispositivo.
- Si el producto dejara de funcionar de forma inesperada, apáguelo y desconéctelo de la toma de corriente inmediatamente.
- No intente reparar el dispositivo por su cuenta.
- El orificio en la tapa del producto solo se puede cubrir con el vaso medidor. No utilice paños ni cualquier otro objeto.
- No exceda la marca de "máx" en el cuerpo principal del producto.
- Asegúrese de que la tapa está correctamente colocada en su posición antes de ponerlo en funcionamiento y no la abra hasta que el producto haya dejado de funcionar.
- La superficie del producto puede alcanzar temperaturas elevadas durante el funcionamiento, por encima de los 60 °C. Utilice algún tipo de protección para tocarlo o moverlo.
- Tenga cuidado al manejar las cuchillas del producto durante la limpieza.
- Al utilizar la vaporera siga las siguientes indicaciones:
 - Asegúrese de que la vaporera y la jarra están correctamente encajadas.
 - Cuando la utilice a velocidades altas, coloque la tapa y asegúrese de que está bien cerrada.
 - No exponga ninguna de las partes del cuerpo al vapor emitido durante el funcionamiento.
- Asegúrese de que las rejillas de ventilación de la parte



ESPAÑOL

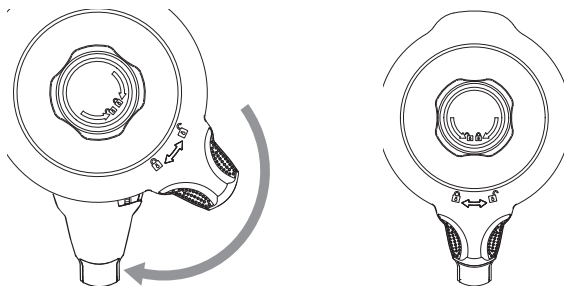
trasera del producto no están cubiertas o bloqueadas para evitar que el producto se dañe.

- El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años de edad si están continuamente supervisados.
- Este producto puede ser usado por niños/as de a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado por niños o cerca de ellos.

3. ACCESORIOS

Ensamblaje de la jarra

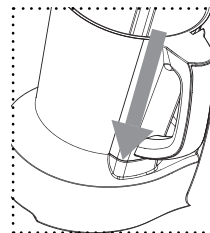
- Coloque la tapa en la jarra y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté bien cerrada. Si la tapa no está bien cerrada, el producto no funcionará.





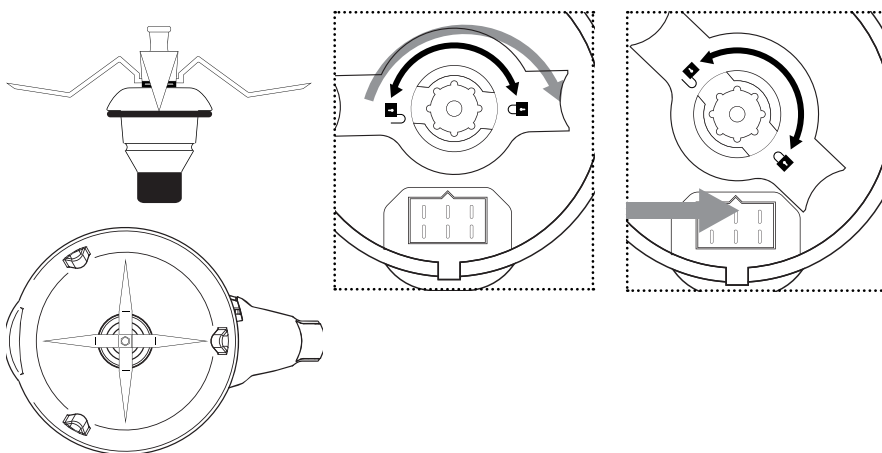
Aviso: la jarra tiene marcas en uno de sus lados. Su capacidad máxima útil es de 2 litros, no exceda esta cantidad para asegurar un buen funcionamiento.

- Coloque la jarra en el cuerpo principal asegurándose de que está bien encajada en su posición correcta. Si la jarra no está en su posición correcta, el producto no funcionará.



Montaje de las cuchillas

1. Ajuste el anillo de sellado al conjunto de cuchillas, introdúzcalo en la jarra y colóquelo en el hueco de la base.
2. Sujete la parte superior del conjunto de cuchillas firmemente y dele la vuelta a la jarra. Asegúrese de que encaja en su posición correcta.
3. Instale el soporte de fijación a la parte inferior de la jarra y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijar el conjunto de cuchillas a la jarra.
4. Para sacar el conjunto de cuchillas de la jarra, gire el soporte de fijación en el sentido contrario de las agujas del reloj. Asegúrese de sujetar el conjunto de cuchillas firmemente para evitar que se caigan y causen algún daño.





ESPAÑOL

Advertencias:

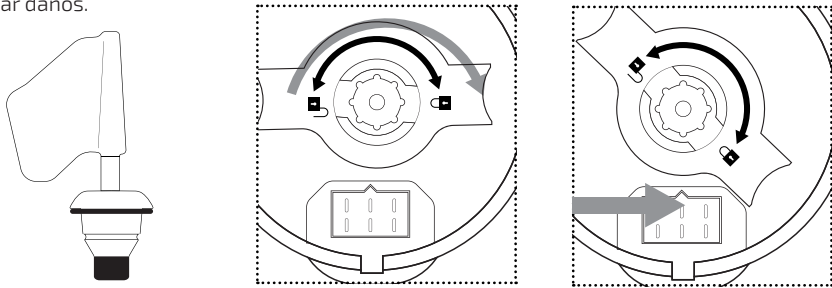
- Utilice un paño para cubrir el conjunto de cuchillas antes de manejarlas para evitar lesiones.
- Coloque el soporte de fijación y el anillo de sellado correctamente para evitar que salpiquen los alimentos o el agua que se esté cocinando.

Cuchara MamboMix

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

- Sujete firmemente el conjunto de cuchillas, dele la vuelta a la jarra y gire el soporte de fijación en el sentido contrario de las agujas del reloj para retirar el conjunto de cuchillas.

Advertencia: no utilice este accesorio con velocidades superiores a 3, la jarra podría temblar y causar daños.

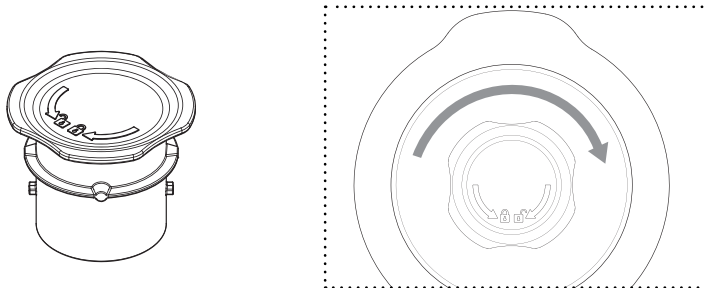


Advertencias: la distancia entre el cuchara MamboMix y la pared de la jarra es de 1 cm, por lo que es posible que los alimentos se queden atascados. En caso de que esto ocurra, el motor del producto dejaría de funcionar como método de protección. Utilice la espátula para mezclar y remover los alimentos atascados y permitir que el dispositivo pueda reanudar el proceso de cocción.

Vaso medidor

El vaso medidor se utiliza como la tapa, para evitar que el producto salpique y se pierda el calor y para medir la cantidad de comida. Tiene una capacidad máxima de 150 ml.

1. Coloque el vaso medidor en el hueco de la tapa.
2. Gírelo en sentido horario para cerrarlo y en sentido contrario para abrirlo y sacarlo.



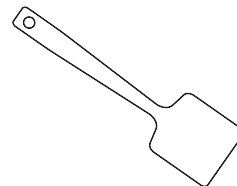


Advertencias:

- Utilice el vaso medidor y no cualquier otro accesorio u objeto para cerrar la tapa de la jarra.
- Para cocinar sin temperatura (triturar, remover, picar...), gire el vaso medidor en sentido horario hasta que quede fijado.
- 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

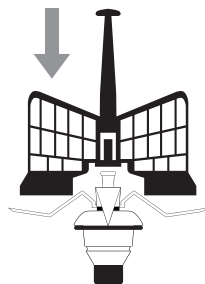
La espátula es la única herramienta apta para remover los alimentos de dentro de la jarra, ya que las demás herramientas pueden rayar y dañar la superficie. No se puede utilizar mientras el producto esté en funcionamiento con las cuchillas o el accesorio de mariposa.



Mariposa

Este accesorio funciona instalado en la parte superior del conjunto de cuchillas, de esta manera, ayuda a mezclar los alimentos sin ser cortados por las cuchillas. Ayuda a mezclar la comida y deshacer los grumos.

1. Instale la mariposa sobre el conjunto de cuchillas, asegurándose que el centro del eje encaje con el hueco del accesorio de mariposa, y presione hacia abajo.
2. Una vez que esté correctamente colocado, gírelo sentido contrario de las agujas del reloj para fijarlo.



Advertencias:

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



ESPAÑOL

Vaporera

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

1. Cierre la vaporera con la tapa antes de utilizarla.
2. Coloque la vaporera en la jarra y asegúrese de que encaja.

Advertencias:

- 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.

4. ANTES DE USAR

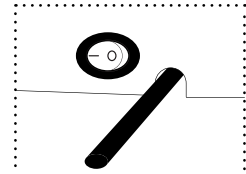
Aviso: el producto emitirá un suave olor al ser utilizado por primera vez, que desaparecerá a los pocos minutos. Esto es consecuencia de restos de fabricación y no afecta al funcionamiento del aparato.

1. Saque el producto de la caja y retire todo el material de embalaje.
2. Asegúrese de que el producto está en buenas condiciones. Si se observara algún daño visible, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
3. Coloque el dispositivo sobre una superficie limpia, estable y plana. No lo coloque cerca del borde de la encimera, dentro de armarios empotrados o soportes colgados.
4. Limpie el dispositivo antes de usarlo por primera vez.
5. Conecte el dispositivo a una toma de corriente y accione el interruptor de encendido para activarlo. La máquina emitirá un pitido y la pantalla se encenderá.

5. FUNCIONAMIENTO

ON/OFF

- Utilice este interruptor para encender y apagar el producto.



INICIO/PAUSA

- Pulse el selector de la parte frontal del producto para activar el dispositivo y entrar en modo standby.
- Desde la pantalla principal, seleccione la función deseada.
- Durante el proceso de configuración, mantenga pulsado el selector durante 2 segundos para resetear todos los ajustes y volver al modo standby.
- Mientras está cocinando, pulse el selector para pararlo y manténgalo pulsado durante 2 segundos para resetear los ajustes y volver al modo standby.
- Durante el modo standby, mantenga pulsado el selector durante 2 segundos para apagar el dispositivo. También se apagarán todas las luces.
- Tras 10 minutos de inactividad en el modo standby, el dispositivo se apagará.



automáticamente.

- Cuando haya seleccionado el ajuste o la función deseada, pulse el selector para activarla y el dispositivo comenzará a funcionar de forma automática.
- Durante el funcionamiento, pulse el selector para pausar el proceso de cocción. La pantalla mostrará "PAUSE". Puede abrir la tapa, remover o mezclar los alimentos, retirar la jarra, etc. Después, coloque cada elemento de nuevo en su posición correcta y pulse de nuevo el selector para reanudar el proceso. Después de 10 minutos en pausa, el dispositivo se apagará automáticamente.
- Utilice el selector para configurar todos los ajustes: tiempo, temperatura, etc. Gire el selector en sentido de las agujas del reloj para aumentar los valores o en el sentido contrario para bajarlos.

TEMPORIZADOR

- La pantalla mostrará **BB:BB:BB** como horas:minutos:segundos.
- Pulse el botón del temporizador 1 vez, los dígitos de los minutos parpadearán. Gire el selector hacia la izquierda o la derecha para configurar los minutos deseados. Pulse de nuevo para cambiar a la configuración de los segundos, los dígitos de los segundos parpadearán. Pulse de nuevo para cambiar a la hora. Gire el selector hacia la izquierda o la derecha para configurar la hora deseada.
- Durante el funcionamiento, pulse el botón del temporizador y el dispositivo comenzará la cuenta atrás automáticamente.
- Si el temporizador no se ha configurado, el producto 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.

VELOCIDAD

- Durante el modo standby o durante el funcionamiento, pulse este botón para acceder a la configuración de la velocidad. El icono de velocidad parpadeará en la pantalla.
- Gire el selector hacia la izquierda para disminuir y hacia la derecha para aumentar el nivel de velocidad, de 1 a 10.
- Pulse el botón de velocidad durante el proceso de batir o calentar para ajustarla. Las opciones de velocidad variarán dependiendo de la temperatura de cocción.
 - Si la velocidad configurada es entre 5 y 10, el temporizador solo se podrá configurar hasta 5 minutos. Para el resto de las opciones de velocidad, se podrá configurar hasta una 1 hora.



ESPAÑOL

Advertencia: al cambiar la velocidad de 5 a 6 o al encender el dispositivo, este podrá emitir algode ruido. Esto es completamente normal y no afecta al funcionamiento del dispositivo.

- Para picar o trocear alimentos duros o grandes cantidades de comida, seleccione la velocidad 5 al principio y luego cambie a la velocidad 10 para asegurar un alto rendimiento.

TEMPERATURA

- Durante el modo standby o durante el funcionamiento, pulse este botón para acceder a la configuración de la temperatura. El icono de temperatura parpadeará en la pantalla.
- Gire el selector hacia la izquierda para disminuir y hacia la derecha para aumentar la temperatura, de 37 a 120 °C.
- Si el icono de la temperatura está iluminado en rojo y desea utilizar la máquina a una velocidad alta, introduzca menos de 1,5 l de alimentos.

POTENCIA CALORÍFICA

- Durante el modo standby o durante el funcionamiento, pulse este botón para acceder a la configuración de la potencia calorífica. El icono de la potencia calorífica parpadeará en la pantalla.
- Gire el selector hacia la izquierda para disminuir y hacia la derecha para aumentarla, de 1 a 10.
- Se recomienda seleccionar una potencia calorífica baja para cocinar alimentos grasos o pequeñas cantidades de comida, y evitar que se quemen, ya que requieren un control de la temperatura más preciso.
- Con la potencia calorífica alta se cocinan los alimentos de forma mucho más rápida.
- La función de la potencia calorífica no se activará a menos que la temperatura esté previamente configurada. Se recomienda utilizar los ajustes preconfigurados para cada nivel de temperatura.

TURBO

- Durante el modo standby, pulse este botón para que el dispositivo funcione a máxima velocidad. El dispositivo mostrará **TURBO** parpadeando.
- Deje de pulsar el botón para que el dispositivo deje de funcionar bajo este modo. El robot parará automáticamente.
- Esta función solo se puede utilizar por un máximo de 1 minuto cada vez.

Advertencia: al activar el modo TURBO, es posible que el dispositivo emita algunos ruidos. Esto es completamente normal y no afecta al funcionamiento del dispositivo.





FUNCIONES

1. Trocear: trocea verdura o carne a la medida deseada.
2. Picar: pica verdura, especias, carne, ajo y nueces, entre otros alimentos, en tan solo unos segundos. Incluso es capaz de picar hielo para realizar cócteles y granizados.
3. Triturar: logra fácilmente una textura suave y sedosa para tus batidos, salsas, dips, cremas y purés.
4. Moler: permite moler una infinidad de alimentos y preparar condimentos como perejil, albahaca y canela a base de ingredientes naturales. Además, muele los granos de café en tan solo unos segundos.
5. Pulverizar: introduzca azúcar en el robot MAMBO y cree su propio azúcar glas para decorar los postres más deliciosos.
6. Rallar: ralla chocolate, garbanzos, queso, tomate, mantequilla, pan, coco, nueces, cacahuets, almendras y mucho más.
7. Batir: con el accesorio de la mariposa, se baten fácilmente los huevos para preparar una tortilla perfecta.
8. Montar: permite convertirse en un profesional de la repostería, monta claras para obtener merengue o nata y elabora exquisitos dulces de forma rápida y sencilla.
9. Emulsionar: mezcla de manera homogénea y consigue preparar tanto aliños perfectos para ensaladas como mayonesa y ajoaceite para acompañar los mejores platos.
10. Mezclar: mezcla cualquier ingrediente de la forma más eficaz.
11. Cocinar: permite calentar, cocinar y sofreír en un solo recipiente. Con su precisión absoluta consigue un control total de la temperatura de cocción. Gracias a su sistema inteligente de potencia calorífica, asegura una cocción constante sin sobrepasar la temperatura seleccionada, evitando que se peguen o se quemen los alimentos.
12. Remover: remueve la comida mientras la cocina asegurando un calentamiento uniforme. Esta función es perfecta para preparar risottos, arroz con leche, natillas y bechamel, manteniendo una textura y una consistencia profesional gracias a su innovadora superpotencia del motor.
13. Cocer al vapor: es el modo perfecto para conseguir una comida sana, completa y baja en calorías manteniendo todas sus propiedades. La vaporera permite cocinar al vapor en 2 niveles distintos y cocinar al mismo tiempo en la jarra. Por ejemplo, permite cocer al vapor una dorada a la sal y verduras en la vaporera, a la vez que cocina unas albóndigas y una salsa de tomate en la base de la jarra. Todo en el mismo momento, aprovechando al máximo la energía utilizada y sin afectar al sabor único de cada alimento.
14. Escalfar: gracias a su gran precisión, consigue escalfados perfectos sin que tenga que preocuparse de estar removiendo o pendiente del tiempo.
15. Confitar: confita con aceites aromatizados sin quemarlos y preservando todo el sabor, mediante un preciso control de temperatura.



ESPAÑOL

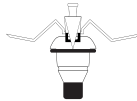
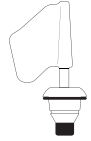


16. Amasar: consigue hacer masas de pan de gran cantidad de una sola pieza. Gracias a su accesorio exclusivo de amasado, es capaz de obtener un pan perfecto.
17. Hervir: llene la jarra con agua y hierva cualquier alimento.
18. Mantener caliente: si quiere que una elaboración se mantenga caliente sin cocinar, configure el dispositivo a 78 °C y sirva su elaboración cuando desee.
19. Cocina de precisión grado a grado: su control grado a grado, las 12 h de tiempo regulable y los 10 niveles de potencia calorífica lo convierten en una herramienta de cocción de gran precisión.
20. Fermentar: fermenta cualquier masa con el robot a la temperatura deseada para mejorar las masas.
21. Baño María: obtiene texturas propias del baño María con la vaporera.
22. Recalentar: 87 °C es la temperatura adecuada para calentar una elaboración precocinada.
23. Turbo: esta función es la más adecuada para procesar alimentos más duros. Puede utilizarse para picar ingredientes sólidos de forma intermitente, como ajo, hielo, chocolate o jamón.

Advertencias:

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



VELOCIDAD Y CAPACIDAD RECOMENDADA PARA CADA ACCESORIO

Accesorio	Imagen	Función	Velocidad	Capacidad	Tiempo de funcionamiento
Cuchillas de acero inoxidable		Trocear (+)	5	Máx. 2 litros	1 min
		Trocear (++)	10	Máx. 2 litros	1 min
Cuchara MamboMix		Amasar masa de pan, pizza, etc.	2-3	Máx. 800 g de masa	5-20 min
		Amasar masa para espaguetis	3	Máx. 400 g de masa	3 min
Mariposa		Remove	1-3	Máx. 2 litros	30 min
		Batir claras de huevo o nata	4	Máx. 2 litros	10 min
Vaporera		Cocinar verduras al vapor	N/A	Máx. 3,5 litros	15 min
		Cocinar carne al vapor	N/A	Máx. 3,5 litros	20-30 min

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- No lave ninguna de las partes del dispositivo en el lavavajillas.
- Limpie el robot de cocina después de cada uso.
- Apague el dispositivo, desconéctelo de la toma de corriente y permita que se enfríe antes de limpiarlo o repararlo.
- Limpie el recipiente para cocinar desmontable con agua tibia y jabón. Enjuáguelo y séquelo bien.
- Limpie el cuerpo principal con un paño limpio y húmedo. Si quedan restos de comida, humedezca un trapo en agua tibia y jabón y límpielo. Nunca sumerja el cuerpo principal en agua o cualquier otro líquido.
- Para asegurar y mantener el buen funcionamiento del dispositivo, compruebe y limpie la parte inferior desmontable de la jarra después de cada uso. Límpielo con un paño suave y húmedo, y luego séquelo a fondo antes de utilizarlo de nuevo.
- Si el dispositivo no se va a utilizar en un periodo prolongado de tiempo, desconéctelo de

ESPAÑOL

la toma de corriente y guárdelo en un lugar fresco y seguro.

Advertencia: tenga cuidado al limpiar la jarra y no moje la parte de debajo donde se encuentra la resistencia.

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Descripción	Posible causa	Solución
E1	Fallo del 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.
E2	Fallo del sensor de temperatura.	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.
E3	El motor está bloqueado.	Hay demasiada cantidad de comida dentro de la jarra.	Saque parte de los alimentos de dentro de la jarra o córtelos en trozos más pequeños y reinicie el robot.
E4	La temperatura es demasiado elevada.	No hay o hay muy pocos alimentos dentro de la jarra y la temperatura está demasiado elevada durante mucho tiempo.	Añada alimentos a la jarra.
E5	La temperatura del motor es demasiado elevada.	El robot ha estado funcionando con demasiada cantidad de comida durante mucho tiempo.	Deje de utilizar el robot y permita que se enfríe antes de ponerlo en funcionamiento de nuevo.
E6	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.
E7 y E8			Póngase en contacto con el Servicio técnico de Cecotec +34 96 321 07 28.

8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Mambo Cecotec Silver/Black
Referencia del producto: 04103/04104
1700 W (Motor 700 W Potencia calorífica 1000 W)
200-240 V ~ 50/60 Hz
Made in China | Diseñado en España

9. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica que los electrodomésticos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales. Dichos electrodomésticos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta. Si el producto en cuestión cuenta con una batería o pila para su autonomía eléctrica, esta deberá extraerse antes de ser desechado y ser tratada a parte como un residuo de diferente categoría.

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

10. GARANTÍA Y SAT

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

La garantía no cubrirá:

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

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

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



ENGLISH

2. SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
- Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface, maintaining a safe distance from the edge of the countertop to avoid it from falling.
- This appliance is intended for domestic use only. It is not suitable for commercial or industrial use.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid, nor expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug.
- Do not leave the appliance unattended.
- Always turn the appliance off and disconnect it from the power supply before changing accessories, disassembling or assembling the product or approaching cutting or moving elements.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- Do not remove the product's lid when boiling water or during operation.
- Do not use any accessory that has not been recommended by Cecotec, as they might cause injuries or damage.
- Check the main body, jar, steamer and other components



regularly for damage. If any damage is detected, do not use the appliance.

- If the product stops working unexpectedly, turn it off and switch it off immediately from the power supply.
- Do not try to repair the device by yourself.
- The hole on the product's lid can only be covered with the measuring cup. Do not use clothing or other objects.
- Do not exceed the max mark on the product's body.
- Make sure the lid is properly placed in its position before operating and do not open it until the product stops operating.
- The product's surface may reach high temperatures when operating over 60 °C, use some type of protection to touch or move it.
- Care shall be taken when handling the product's blade during cleaning.
- When using the steamer:
 - Make sure the steamer and the jar are properly fixed.
 - When using it at high speeds, 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.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as



ENGLISH

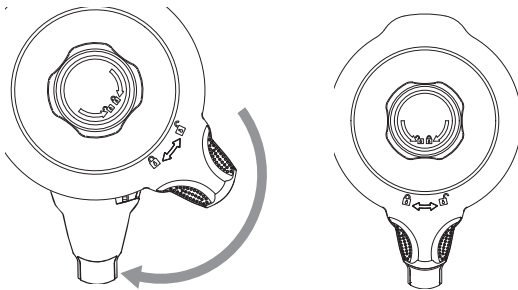
they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

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

3. ACCESSORIES

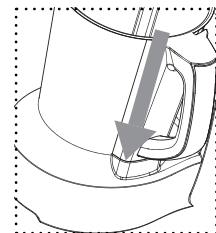
Jar assembly

- Place the lid on the jar and turn it clockwise until it is properly closed. If the lid is not closed, the product will not operate.



Note: The jar has marks on one of its sides and the effective maximum capacity is 2 L. Do not exceed this quantity to ensure good operation.

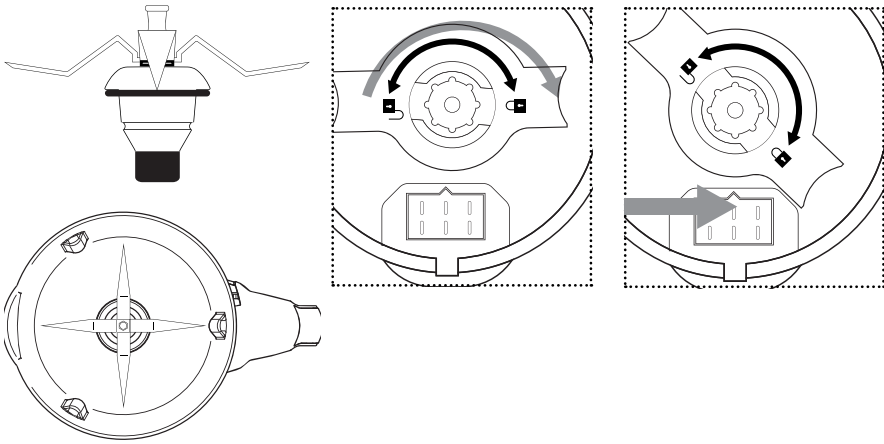
- Place the jar on the main body making sure it fits properly in its correct position. If the jar is not properly placed, the product will not operate.



Blade assembly

1. Fix the sealing ring on the blades unit, introduce it in the jar and place it on the base's gap.
2. Hold the blades unit's top part firmly and turn the jar upside down. Make sure it is in its correct position.
3. Install the fixing bracket to the jar's bottom part and turn it clockwise in order to fix the blades unit to the jar.
4. To remove the blades unit from the jar, turn the fixing bracket anticlockwise. Make sure you hold the blades unit firmly to avoid it from falling and causing damage.



**Warnings:**

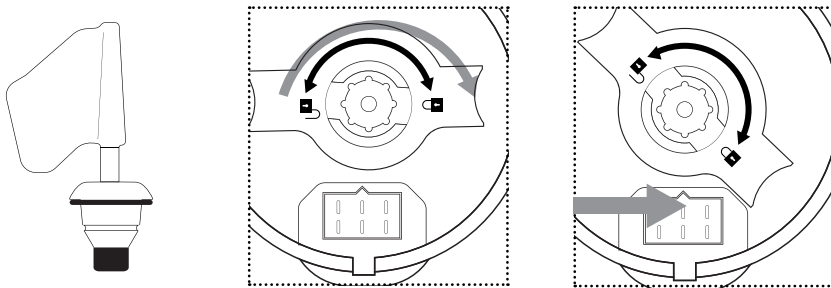
- Use a cloth to cover the blades unit before handling them to avoid injuries.
- If the fixing bracket or the sealing ring are not properly fixed, food or liquids being cooked may splatter.

MamboMix spoon

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

- Remove the blades unit by holding them tightly, turning the jar upside down and turning the fixing bracket anticlockwise.

Warning: do not use this accessory for speeds over 3 as the jar could vibrate and result in risk.



Warning: the distance between the MamboMix spoon and the jar's wall is 1 cm, therefore food might get stuck. If this happens, the product's motor will stop operating as a self-protection



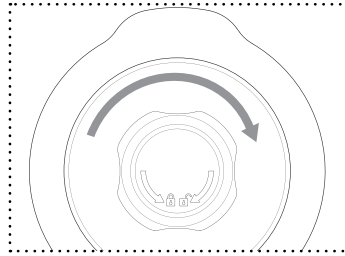
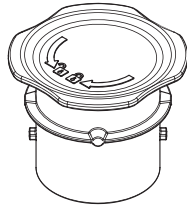
ENGLISH

method. Use the spatula to mix and remove the stuck food for the appliance to resume the cooking process.

Measuring cup

The measuring cup is used as the product's lid to prevent splashing and heat loss and is used to measure food quantity. Its maximum capacity is 150 ml.

1. Place the measuring cup on the cover's gap.
2. Turn it clockwise to lock it and anticlockwise to open it and take it out.

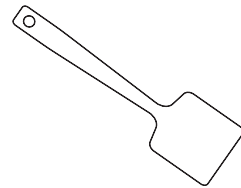


Warnings:

- Use this measuring cup and no other accessory or object to close the jar's cover.
- Turn the measuring cup clockwise until fixed to cook without temperature (mash, stir, mince...).
- If you wish to cook with temperature, place the measuring cup in its place on the cover without turning it. This way, vapour will be able to be released.

Spatula

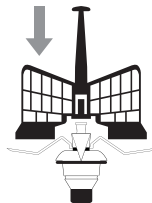
The spatula is the only tool suitable for stirring food inside the jar, other tools could scratch and damage the surface. It cannot be used while the product is operating with the blades or the butterfly whisk.



Butterfly

This accessory works installed on top of the blades unit, this way it helps mixing food and is not cut by the blades. It helps food mixing and removes lumps.

1. Install the butterfly on the blades unit by matching the shaft's centre with the butterfly's gap and push it down.
2. Once it is properly fitted, turn it anticlockwise to lock it.





Warnings:

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

Steamer

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

1. Close the steamer with its lid before using it.
2. Place the steamer on the jar, making sure it fits.

Warnings:

- Do not touch or get close to the steamer to avoid burns.
- Do not cover the steamer's holes with any cloth or object. The steam may come out from the edge or other parts causing risk of burns.

4. BEFORE USE

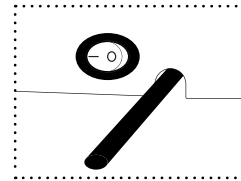
Note: The product will produce a light smell when it is used for the first time and will disappear after a few minutes. This is due to the manufacturing rests and does not affect to its operating..

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

5. OPERATION

ON/OFF

- Use this switch to switch the product on and off.



START/PAUSE

- Press the knob on the product's front part to activate the device and to enter standby mode.
- From the main display, select the desired function.



ENGLISH

- During the setting process, long-press the knob for 2 seconds to reset all settings and to return to standby mode.
- While it is cooking, press the knob to stop it and long-press it for 2 seconds to reset all settings and return to standby mode.
- During standby mode, long-press the knob for 2 seconds to turn the device off. All lights will turn off too.
- After 10 minutes of no operation during standby mode, the device will automatically turn off.
- Once the desired setting or program has been selected, press the knob to activate it and the device will start operating.
- During operation, press the knob to pause the cooking process, the display will show "PAUSE". You can open the lid, stir or mix food, remove the jar etc. then, place every element back in its correct position and press the knob again to resume operation. After 10 minutes in "PAUSE", the device will automatically turn off.
- Use the knob to adjust all settings: time, temperature etc. Turn it clockwise to increase the value and anticlockwise to decrease it.

TIMER

- The display shows **BB:BB:BB**, as: hour:minutes:seconds.
- Press the timer button once, the minute digits will flash. Turn the knob left or right to adjust the desired minutes. Press it again to switch to seconds, the seconds digits will flash. Press it again to switch to hours. Turn the knob left or right to adjust the desired hours.
- During operation, press the timer button and the device will start counting down automatically.
- If the timer has not been set, the product will operate with the preset times:
 - Heating (without blending): max. 12 hours.
 - Blending (speed 1-4): max 1 hour.
 - Blending (speed 5-10): max. 5 minutes.

SPEED

- During standby mode or operation, press this button to enter speed-setting mode. The speed icon will flash on the display.
- Turn the knob left to decrease speed and right to increase it, from level 1 to 10.
- Press the speed button during the blending or heating process to adjust it. Speed options will vary depending on the cooking temperature.
 - If the selected speed is 5-10, the timer will only be set up to 5 minutes. For the rest of the speed options, 1 hour.



Warning: When speed changes from 5 to 6 or when the device starts working, the device could emit some noise. This is completely normal and does not affect the device's operation.

- To crush or chop hard or large quantities of food, select speed 5 at first and then switch it to 10 to ensure perfect performance.

TEMPERATURE

- During standby mode or operation, press this button to enter temperature-setting mode. The temperature icon will flash on the display.
- Turn the knob left to decrease the temperature and right to increase it, from 37 °C to 120 °C.
- If the temperature icon is red and you want to operate the machine at a high speed, reduce the food quantity to below 1.5 L.

HEATING POWER

- During standby mode or operation, press this button to enter heat-power setting mode. The heat power icon will flash on the display.
- Turn the knob left to decrease heat power and right to increase it, from level 1 to 10.
- Low heat power is suggested to cook fatty foods to avoid it from burning and small quantities of food, as both require precise temperature and control
- High heating power will cook food much faster.
- The heat power function will not activate unless the temperature is set too. It is suggested to use the default setting for each temperature level.

TURBO

- During standby mode, press this button for the appliance to operate at maximum speed. The display will show **TURBO** flashing.
- Stop pressing the button for the appliance to stop operating under this function. The machine will stop automatically.
- This function can only operate for 1 minute maximum each time.

Warning: When the TURBO function is activated, the device could emit some noise. This is completely normal and does not affect the device's operation.

FUNCTIONS

1. Chop: chops vegetables and meat to the desired size.
2. Mince: minces vegetables, herbs, meat, garlic and nuts in just a few seconds. It even crushes ice for you to prepare cocktails and smoothies.
3. Grind: prepare milkshakes, sauces, dips, creams and purées with smooth and silky texture.
4. Mill: the food processor allows milling an endless number of foodstuffs and allows



ENGLISH

preparing condiments and dressings such as parsley, basil and cinnamon with natural ingredients. Moreover, you will be able to boast about brewing your own coffee at home. MAMBO mills coffee beans in just some seconds.

5. Pulverise: pour sugar inside your MAMBO and create your own icing sugar to decorate the most delicious desserts.
6. Grate: grates chocolate, chickpeas, cheese, tomato, butter, bread, coconut, nuts, peanuts, almonds and much more.
7. Beat: with the butterfly accessory, you will be able to beat easily eggs to prepare perfect omelettes.
8. Whip: turn into a confectionery professional, whip egg whites to prepare meringue or cream and cook delicious sweets in the most quick and simple way.
9. Emulsify: MamboMixes homogeneously and prepares amazing salad dressings such as mayonnaise and allioli (garlic and olive oil sauce) to accompany your best dishes.
10. Mixes: with this appliance mix any ingredients you desire in the most efficient way.
11. Cook: you can heat, cook and fry in the same container. With this appliance's absolute precision, the cooking temperature can be totally controlled. Thanks to its smart heating-power system, ensures continuous cooking without exceeding the set temperature, avoiding foodstuffs from sticking or burning.
12. Stir: MAMBO stirs food while it cooks it ensuring uniform heating. This function is perfect for preparing risottos, rice pudding, custards or béchamel, achieving professional consistence and texture thanks to its motor's innovating superpower.
13. Steam: the perfect function for cooking complete, low-calorie and healthy food maintaining all the natural properties. The steamer allows steaming at 2 different levels and cooking at the same time in the jar. For example, you will be able to steam salt-roasted bream and vegetables in the steamer, while at the same time you cook meatballs and tomato sauce in the jar's base. All these at the same time, making the most out of the used energy and without affecting each food's flavour.
14. Poach: thanks to MAMBO's great precision, achieve perfect poaching without having to worry about stirring it or controlling time.
15. Candy: candy with aromatized oils without burning them and preserving all the flavour, thanks to the precise temperature control of this food processor.
16. Knead: this is the only food processor that can prepare bread dough in big quantities in just 1 piece. Thanks to its exclusive kneading accessory, it is the only cooking robot capable of preparing perfect bread.
17. Boil: fill in the jar with water and boil any food you desire.
18. Warm: if you want any food you have prepared to stay warm, set the appliance to 78 °C and serve your meal whenever you desire.
19. Accurate cooking degree by degree: its degree-by-degree control, its adjustable 12 hours



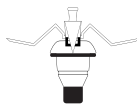
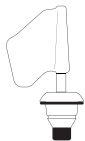


and its 10 heating power levels make it a great-precision cooking tool.

20. Ferment: ferment any dough at any temperature in order to improve your doughs.
21. Bain-Marie: achieve proper bain-Marie textures with its steamer.
22. Reheat: set the temperature at 87 °C to reheat any precooked meal.
23. Turbo: this is the perfect function for processing the hardest foods. It can be used to crush solid ingredients intermittently such as garlic, ice, chocolate or ham.

Warnings:

- Do not open the lid while the blades are operating, the jar's content could spill out.
- Once you have finished mashing, wait at least 10 seconds before opening the lid.
- When the product is operated at any speed over 6 or temperature 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 1.5 L of liquids or hot ingredients.

SUGGESTED SPEED AND CAPACITY FOR EACH ACCESSORY

Accessory	Image	Function	Speed	Capacity	Operation time
Stainless-steel blades		Chop (+)	5	2 L max, chop to be 1-2cm size before operation	1 min.
		Chop (++)	10	2 L max, chop to be 1-2cm size before operation	1 min.
MamboMix spoon		Knead dough for bread, pizza, etc.	2-3	800 g dough max	5-20 min.
		Knead dough for noodles	3	400 g dough max	3 min.
Butterfly		Stir	1-3	2 L max	30 min.
		Whisk egg whites or cream	4	2 L max	10 min.
Steamer		Steam vegetables	N/A	3.5 L max	15 min.
		Steam meat	N/A	3.5 L max	20-30 min.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

- Do not wash any of the appliance's parts in the dishwasher.
- Clean the food processor after each use.
- Unplug the appliance from the power supply and allow it cool down before cleaning it.
- Wash the removable cooking pot with warm soapy water. 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 submerge the main body in water or other liquid.
- In order to maintain the good performance of your appliance, check and clean the removable bottom part of the jar after each use. Wipe it with a soft damp cloth and dry it thoroughly before using it again.
- If the appliance is not going to be used for a long time, unplug it from the power supply and store it in a cool and safe place.

Warning: Be careful when using the jar and do not in any circumstance put water in the inferior area where the resistance is located.

7. TROUBLESHOOTING

Error code	Description	Possible causes	Solution
E1	Safety switch not fixed.	The jar or the jar's lid is not fixed properly.	Re-assemble the jar and jar lid, make sure all the parts are assembled properly and tightly and try operating it again.
E2	Temperature sensor error.	The jar is not in its correct position or connection of the temperature sensor at the jar base is damaged.	Re-assemble the jar and make sure it is fixed properly.
E3	The motor is blocked.	There is too much food inside the jar.	Remove some food from inside the jar or cut the food to smaller pieces and restart the machine.
E4	The temperature is too high.	There is no or very little food in the jar and the set temperature is too high for too much time.	Add food in the jar.
E5	The motor's temperature is too high.	The machine has been operating with too much quantity of food for too much time.	Stop operating the machine and allow it to cool down before restarting it again.
E6	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 fix the jar and restart.
E7 y E8			Please, contact the Technical Support Service of Cecotec at +96 321 07 28.



8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Mambo Cecotec Silver/Black

Product reference: 04103/04104

1700 W (Motor 700 W Heating power 1000 W)

200-240 V ~ 50/60 Hz

Made in China | Designed in Spain

9. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. If the product has a built-in battery or uses batteries, they should be removed from the appliance and disposed of appropriately.

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

10. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:

- The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.
- The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.
- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

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

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec Technical Support Service at **+34 96 321 07 28**.



FRANÇAIS

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser le produit. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

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



fonctionnement.

- N'utilisez aucun accessoire qui ne soit pas recommandé par Cecotec, cela pourrait créer des dommages.
- Vérifiez que l'unité principale, le bol, le cuit-vapeur et les autres composants ne possèdent pas de dommages visibles. Si vous détectez un dommage, n'utilisez pas l'appareil.
- Si le produit arrête de fonctionner de manière inattendue, éteignez-le et débranchez-le immédiatement de la prise de courant.
- N'essayez pas de réparer l'appareil par vous-même.
- L'orifice dans le couvercle du produit peut uniquement être recouvert par le verre mesureur. N'utilisez pas de torchons ni autres objets.
- N'excédez pas la marque « Max. » de l'unité principale de l'appareil.
- Assurez-vous que le couvercle soit correctement placé avant de mettre l'appareil en fonctionnement et ne l'ouvrez pas jusqu'à ce que l'appareil arrête de fonctionner.
- La surface du produit peut atteindre des températures très élevées pendant le fonctionnement, au-dessus des 60 °C. Utilisez une protection pour toucher ou déplacer l'appareil.
- Faites bien attention lorsque vous manipulez les lames de l'appareil pendant le nettoyage.
- Lorsque vous utilisez le cuit-vapeur :
 - Assurez-vous que le cuit-vapeur et le bol soient correctement emboîtés.
 - Lorsque vous utilisez l'appareil avec des vitesses élevées, placez le couvercle et vérifiez qu'il soit bien fermé.
 - N'exposez aucune des parties de l'unité à la vapeur émise pendant le fonctionnement.



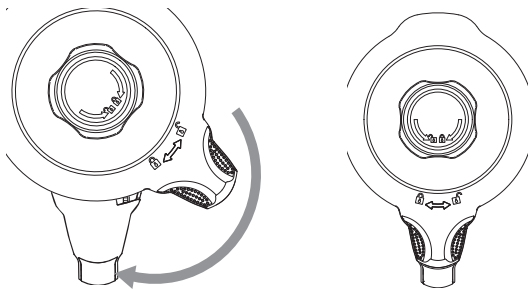
FRANÇAIS

- Assurez-vous que les grilles de ventilation de la partie arrière de l'appareil ne soient pas recouvertes ou bloquées pour éviter que le produit ne s'abîme.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés constamment.
- 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 l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit. Une surveillance stricte est nécessaire si le produit est utilisé par ou à côté d'enfants.

3. ACCESSOIRES

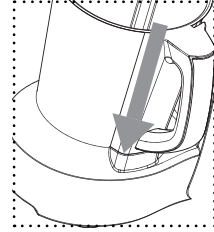
Montage du bol

- Placez le couvercle du bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fermé. Si le couvercle n'est pas bien fermé, le produit ne fonctionnera pas.



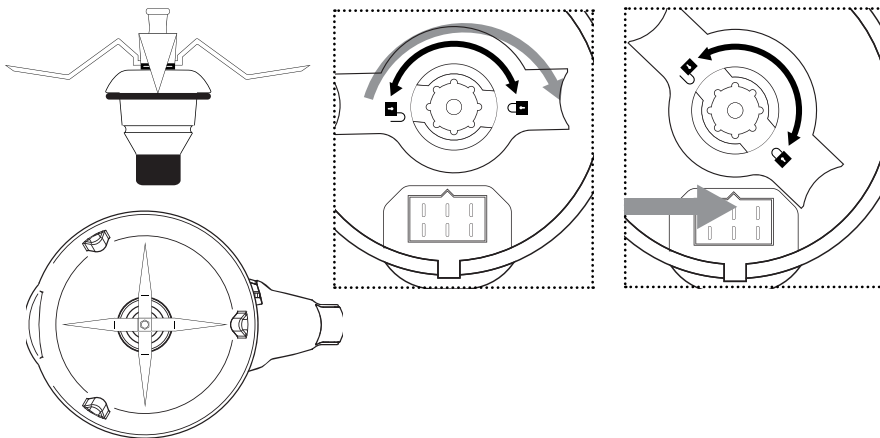
Note : le bol possède des marques sur un de ses côtés et sa capacité maximale utile est de 2 litres. N'excédez pas cette quantité pour assurer un bon fonctionnement.

- Placez le bol dans l'unité principale en vous assurant qu'il soit bien placé. Si le bol n'est pas placé correctement, le produit ne fonctionnera pas.



Montage des lames

1. Ajustez l'anneau de scellage du montage des lames, introduisez-le dans le bol et placez-le au niveau de l'espace présent à la base.
2. Tenez bien fermement la partie supérieure de l'ensemble des lames et retournez le bol. Assurez-vous qu'il s'emboîte correctement dans sa position.
3. Installez le support de fixation au niveau de la partie inférieure du bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer l'ensemble des lames au bol.
4. Pour extraire l'ensemble des lames du bol, tournez le support de fixation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Assurez-vous de tenir bien fermement l'ensemble des lames pour éviter qu'elles ne tombent et pour éviter des dommages.



Avertissements :

- Utilisez un chiffon pour recouvrir l'ensemble des lames avant de les manipuler afin d'éviter des lésions.
- Placez le support de fixation et l'anneau de scellage correctement pour éviter que les



FRANÇAIS

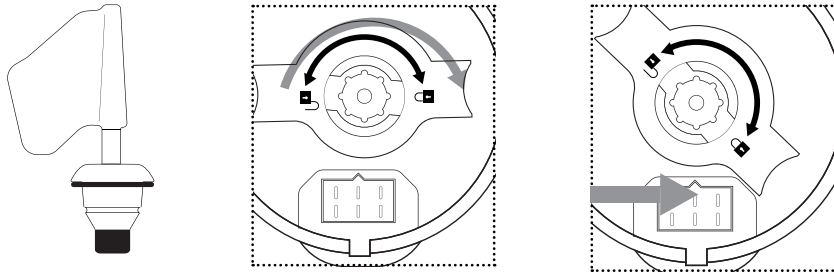
aliments ou l'eau n'éclaboussent pendant la cuisson.

Cuillère MamboMix

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

- Tenez bien fermement l'ensemble des lames, retournez le bol et tournez le support de fixation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour retirer l'ensemble des lames.

Avertissement : n'utilisez pas cet accessoire avec des vitesses supérieures à 3 ; le bol pourrait trembler et provoquer des dommages.

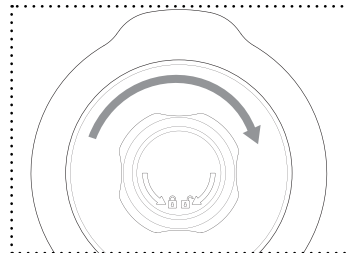
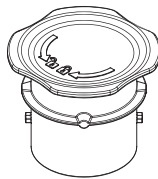


Avertissement : la distance entre la cuillère MamboMix et la paroi du bol est d'1 cm, les aliments peuvent donc parfois rester coincés. Si cela arrive, le moteur de l'appareil devrait arrêter de fonctionner comme méthode de protection. Utilisez la spatule pour mélanger/remuer les aliments coincés afin que l'appareil puisse reprendre son processus de cuisson.

Verre mesureur

Le verre mesureur s'utilise comme couvercle de l'appareil pour éviter que les aliments n'éclaboussent et que l'appareil perde de la chaleur, mais aussi pour mesurer la quantité de nourriture. Il possède une capacité maximale de 150 ml.

1. Placez le verre mesureur dans l'espace prévu au niveau du couvercle.
2. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer et dans le sens contraire pour l'ouvrir et l'extraire.

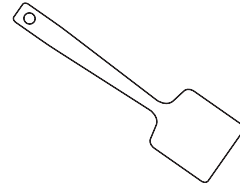


Avertissements :

- Utilisez uniquement le verre mesureur pour fermer le couvercle du bol, n'utilisez aucun autre accessoire ni autre objet.
- Pour cuisiner sans température (triturer, remuer, piler, hacher, ...), tournez le verre mesureur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fixé.
- Si vous souhaitez cuisiner avec température, placez le verre dans l'orifice du couvercle sans le fixer. Ainsi, la vapeur pourra sortir de manière sécurisée.

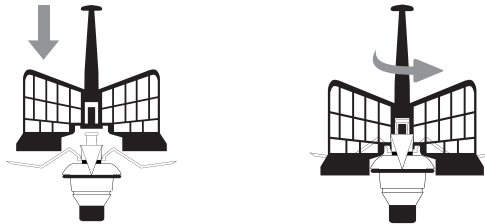
Spatule

La spatule est l'unique ustensile qui convient pour remuer les aliments qui se trouvent dans le bol, les autres ustensiles pourraient en effet rayer ou abîmer la surface. Elle ne peut pas être utilisée pendant que vous utilisez l'appareil avec les lames ou avec l'accessoire papillon.

**Accessoire papillon**

Cet accessoire doit être installé au niveau de la partie supérieure de l'ensemble des lames, de cette manière, il aide à mélanger les aliments sans les couper avec les lames. Il aide à mélanger la nourriture et à se débarrasser des grumeaux.

1. Installez l'accessoire papillon sur l'ensemble des lames en vous assurant que le centre de l'axe de l'accessoire s'emboîte dans l'espace pour l'accessoire papillon puis appuyez vers le bas.
2. Une fois correctement placé, tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le fixer.

**Avertissements :**

- Ne mettez pas en marche l'appareil si l'accessoire papillon n'est pas correctement fixé à sa place.
- N'utilisez pas l'accessoire papillon avec des vitesses supérieures à 4.
- N'utilisez pas l'accessoire papillon en même temps que la spatule.
- Ne versez pas de nourriture dans le bol pendant que l'accessoire papillon est en fonctionnement pour éviter qu'il ne s'abîme ou ne se bloque.



FRANÇAIS

Cuit-vapeur

Le cuit-vapeur se compose de 3 pièces : un petit cuit-vapeur, un plus grand et le couvercle.

1. Fermez le cuit-vapeur avec le couvercle avant de l'utiliser.
2. Placez le cuit-vapeur dans le bol et assurez-vous qu'il s'emboîte correctement.

Avertissements :

- Ne touchez pas et ne vous approchez pas 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 par d'autres parties, provoquant des risques de brûlures.

4. AVANT UTILISATION

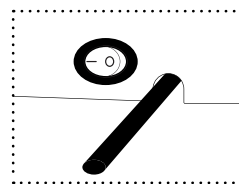
Note : le produit émet une légère odeur lorsque vous l'utilisez pour la première fois, celle-ci disparaît quelques minutes après. Cela est dû aux résidus des produits servant à la fabrication de l'appareil et n'affecte en rien le fonctionnement de l'appareil.

1. Sortez le produit de la boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage.
2. Assurez-vous que l'appareil soit en bon état. Si vous observez un dommage visible, contactez immédiatement le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
3. Placez l'appareil sur une surface propre, stable et plate. Ne le placez pas près du bord du plan de travail, dans des armoires encastrées ni sur des supports suspendus.
4. Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
5. Branchez l'appareil à une prise de courant et actionnez l'interrupteur de connexion pour l'activer. L'appareil émet un « bip » et l'écran s'allume.

5. FONCTIONNEMENT

ON/OFF

- Utilisez cet interrupteur pour allumer ou éteindre l'appareil.



DÉMARRAGE/PAUSE

- Appuyez sur le sélecteur situé sur la partie frontale pour activer l'appareil et entrer en mode Standby.
- Depuis l'écran principal, sélectionnez la fonction souhaitée.
- Pendant le processus de configuration, maintenez appuyé le sélecteur pendant 2 secondes pour remettre à zéro tous les réglages et retourner au mode Standby.
- Pendant le processus de cuisson, appuyez sur le sélecteur pour arrêter l'appareil et



maintenez appuyé le sélecteur pendant 2 secondes pour remettre à zéro les réglages et retourner au mode Standby.

- En mode Standby, maintenez appuyé le sélecteur pendant 2 secondes pour éteindre l'appareil. Tous les témoins lumineux s'éteignent également.
- Après 10 minutes d'inactivité en mode Standby, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Lorsque vous avez choisi la fonction souhaitée, appuyez sur le sélecteur pour l'activer et l'appareil commencera à fonctionner automatiquement.
- Pendant le fonctionnement, appuyez sur le sélecteur pour mettre en pause le processus de cuisson. L'écran affiche : « PAUSE ». Vous pouvez ouvrir le couvercle, remuer ou mélanger les aliments, retirer le bol, etc. Puis, remplacez chaque élément correctement à sa place et appuyez à nouveau sur le sélecteur pour reprendre le processus. Après 10 minutes en pause, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Utilisez le sélecteur pour configurer tous les réglages : temps, température, etc. Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter les valeurs ou dans le sens contraire pour les diminuer.

MINUTERIE

- L'écran affiche : **BB:BB:BB** (heures:minutes:secondes).
- Appuyez une fois sur le bouton de la minuterie, les chiffres des minutes clignotent. Tournez le sélecteur vers la gauche ou vers la droite pour configurer les minutes souhaitées. Appuyez à nouveau pour modifier la configuration des secondes, les chiffres des secondes clignotent. Appuyez à nouveau pour passer à l'heure. Tournez le sélecteur vers la gauche ou vers la droite pour configurer l'heure souhaitée.
- Pendant le fonctionnement, appuyez sur le bouton de la minuterie et l'appareil commence le compte à rebours automatiquement.
- Si la minuterie n'a pas été configurée, l'appareil fonctionnera avec les temps préconfigurés.
 - Réchauffer (sans fouetter) : 12 heures maximum.
 - Fouetter (vitesse 1-4) : 1 heure maximum.
 - Fouetter (vitesse 5-10) : 5 minutes maximum.

VITESSE

- En mode Standby ou pendant le fonctionnement, appuyez sur ce bouton pour accéder à la configuration de la vitesse. L'icône de la vitesse clignote sur l'écran.
- Tournez le sélecteur vers la gauche pour diminuer et vers la droite pour augmenter le niveau de la vitesse, d'1 à 10.
- Appuyez sur le bouton de la vitesse lorsque vous utilisez l'appareil avec les fonctions Fouetter et Réchauffer pour l'ajuster. Les options de la vitesse varient selon la température de cuisson.



FRANÇAIS

- Si la vitesse configurée est comprise entre 5 et 10, la minuterie pourra seulement être configurée jusqu'à 5 minutes. Pour le reste des options de vitesse, 1 heure.

Avertissement : lorsque vous passez de la vitesse 5 à la vitesse 6 ou lorsque vous allumez l'appareil, celui-ci fait un peu de bruit. Cela est complètement normal et n'affecte en rien le fonctionnement de l'appareil.

- Pour piler de la glace, couper des aliments durs ou une grande quantité de nourriture, sélectionnez la vitesse 5 au début puis passez à la vitesse 10 pour assurer un rendement élevé.

TEMPÉRATURE

- En mode Standby ou pendant le fonctionnement, appuyez sur ce bouton pour accéder à la configuration de la température. L'icône de la température clignote sur l'écran.
- Tournez le sélecteur vers la gauche pour diminuer et vers la droite pour augmenter la température, de 37 à 120 °C.
- Si l'icône de la température est allumée en rouge et que vous souhaitez utiliser l'appareil avec une vitesse élevée, introduisez au moins 1,5 L d'aliments.

PUISSANCE CALORIFIQUE

- En mode Standby ou pendant le fonctionnement, appuyez sur ce bouton pour accéder à la configuration de la puissance calorifique. L'icône de la puissance calorifique clignote sur l'écran.
- Tournez le sélecteur vers la gauche pour la diminuer et vers la droite pour l'augmenter, d'1 à 10.
- Il est recommandé de sélectionner une puissance calorifique faible pour cuisiner des aliments gras ou de petites quantités d'aliments, pour éviter qu'ils ne brûlent, en effet, ce type d'aliment nécessite un contrôle plus précis de la température.
- À puissance calorifique élevée, les aliments se cuisinent plus rapidement.
- La fonction de puissance calorifique ne s'activera pas à moins que la température soit configurée au préalable. Il est recommandé d'utiliser les réglages préconfigurés pour chaque niveau de température.

TURBO

- En mode Standby, appuyez sur ce bouton pour que l'appareil fonctionne à vitesse maximale. L'appareil affiche : **TURBO** clignotant.
- Relâchez le bouton pour que l'appareil arrête de fonctionner avec cette fonction. Le robot s'arrête automatiquement.
- Cette fonction peut uniquement être utilisée pendant 1 minute au maximum à chaque fois.



Avertissement : lorsque vous activez la fonction TURBO, il est possible que l'appareil émette des bruits. Cela est complètement normal et n'affecte en rien le fonctionnement de l'appareil.

FONCTIONS

1. Couper en morceaux : coupez des légumes ou de la viande aux dimensions souhaitées.
2. Hacher : hachez des légumes, de la viande, de l'ail et des noix, entre autres aliments, en seulement quelques secondes. Il est même capable de piler la glace pour réaliser des cocktails et des granités.
3. Triturer : obtenez facilement une texture douce et soyeuse pour vos milk-shakes, vos sauces, vos crèmes et vos purées.
4. Moudre : il permet de moudre une infinité d'aliments et de préparer des condiments comme le persil, le basilic et la cannelle à base d'ingrédients naturels. De plus, vous pourrez vous vanter de faire votre propre café maison. Il moule les grains de café en seulement quelques secondes.
5. Pulvériser : introduisez du sucre dans le robot de cuisine et créez votre propre sucre glace maison pour décorer vos desserts.
6. Râper : râpez du chocolat, des pois chiches, du fromage, de la tomate, du beurre, du pain, de la noix de coco, des noix, des cacahuètes et bien plus encore.
7. Fouetter : avec l'accessoire papillon, vous obtiendrez facilement des œufs battus pour une omelette parfaite.
8. Monter : transformez-vous en un professionnel de la pâtisserie, montez les blancs en neige pour vos meringues ou vos crèmes et élaborer des desserts exquis rapidement et facilement.
9. Émulsionner : mélangez de manière homogène et obtenez des préparations parfaites pour les assaisonnements, la mayonnaise, ... afin d'accompagner vos meilleurs plats.
10. Mélanger : avec cet appareil, mélangez tous les ingrédients que vous souhaitez de la manière la plus efficace.
11. Cuisiner : vous pouvez réchauffer, cuisiner et faire revenir dans un seul récipient. Avec la précision absolue du robot de cuisine, obtenez un contrôle total de la température de cuisson. Son système intelligent de puissance calorifique assure une cuisson constante sans dépasser la température sélectionnée, évitant que les aliments ne se collent ou ne brûlent.
12. Remuer : votre robot de cuisine remue la nourriture pendant qu'il cuisine, assurant un réchauffage uniforme. Cette fonction est parfaite pour préparer des risottos, des riz au lait, des crèmes desserts et de la béchamel, obtenant des textures et consistances dignes d'un professionnel grâce à la superpuissance innovatrice du moteur.
13. Cuisiner à la vapeur : le mode parfait pour obtenir des plats sains, complets et faibles en calories, tout en maintenant toutes les propriétés des aliments. Le cuit-vapeur du robot



FRANÇAIS

permet de cuisiner à la vapeur sur 2 niveaux distincts et de cuisiner en même temps dans le bol. Par exemple, vous pouvez cuisiner à la vapeur du poisson et des légumes dans le cuit-vapeur en même temps que vous faites cuire des boulettes de viande et une sauce tomate à la base du bol. Tout cela en même temps, profitant au maximum de l'énergie utilisée et sans affecter la saveur unique de chaque aliment.

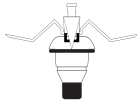
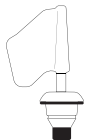


14. Pocher : grâce à la grande précision de ce robot de cuisine, obtenez des aliments pochés parfaitement sans avoir à vous préoccuper de remuer ou être dépendant du temps.
15. Confire : confisez des huiles aromatisées sans les brûler et en préservant toute la saveur, grâce à un contrôle précis de la température du robot.
16. Pétrir : c'est l'unique robot de cuisine qui réussit à faire des pâtes à pain en grande quantité d'une seule pièce. Grâce à son accessoire exclusif pour pétrir, il est l'unique robot du marché capable d'obtenir un pain parfait.
17. Faire bouillir : remplissez le bol d'eau et faites bouillir tous les aliments que vous souhaitez.
18. Maintenir chaud : si vous souhaitez que votre préparation se maintienne chaude sans cuisiner, configurez l'appareil à 78 °C et servez votre préparation quand vous le souhaitez.
19. Cuisine de précision degré par degré : son contrôle degré par degré, les 12 heures de temps ajustables et les 10 niveaux de puissance calorifique le transforme en un ustensile de cuisson de grande précision.
20. Fermenter : fermentez tout type de pâte avec le robot à la température souhaitée pour améliorer vos pâtes.
21. Bain-Marie : obtenez des textures propres à la cuisson au bain-marie grâce au cuit-vapeur.
22. Réchauffer : 87 °C est la température adéquate pour réchauffer une préparation déjà précuite.
23. Turbo : cette fonction est la plus adéquate pour travailler avec les aliments les plus durs. Vous pouvez l'utiliser pour hacher des ingrédients solides de manière intermittente, comme l'ail, le chocolat, le jambon ou bien pour piler la glace.

Avertissements :

- N'ouvrez jamais le couvercle alors que les lames sont en fonctionnement, le contenu du bol pourrait être éjecté vers l'extérieur.
- Une fois que l'appareil a terminé de triturer, attendez au moins 10 secondes avant d'ouvrir le couvercle.
- Lorsque vous utilisez l'appareil avec une vitesse supérieure à 6 et une température supérieure à 60 °C, assurez-vous que le verre mesureur soit placé correctement, dans le cas contraire, le contenu du bol pourrait être éjecté vers l'extérieur.
- N'activez pas la fonction Triturer avec un volume supérieur à 1,5 litre de liquides ou avec des ingrédients chauds à l'intérieur du bol.



VITESSE ET CAPACITÉ RECOMMANDÉES POUR CHAQUE ACCESSOIRE

Accessoire	Image	Fonction	Vitesse	Capacité	Temps de fonctionnement
Lames en acier inoxydable		Couper en morceaux (+)	5	2 litres maximum	1 min.
		Couper en morceaux (++)	10	2 litres maximum	1 min.
Cuillère MamboMix		Pétrir des pâtes à pain, des pâtes à pizza, etc.	2-3	800 g de pâte maximum	5-20 min.
		Pétrir des pâtes pour spaghettis	3	400 g de pâte maximum	3 min.
Accessoire papillon		Remuer	1-3	2 litres maximum	30 min.
		Monter les œufs en neige ou crème	4	2 litres maximum	10 min.
Cuit-vapeur		Cuisiner des légumes à la vapeur	N/A	3,5 litres maximum	15 min.
		Cuisiner de la viande à la vapeur	N/A	3,5 litres maximum	20-30 min.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Ne lavez aucune des parties de l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez le robot de cuisine après chaque utilisation.
- Éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le réparer.
- Nettoyez le récipient pour cuisiner démontable que vous avez utilisé avec de l'eau tiède et du savon. Rincez-le et séchez-le bien.
- Nettoyez l'unité principale avec un chiffon propre 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'unité. Ne submergez jamais l'unité principale dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Pour assurer et maintenir un correct fonctionnement de l'appareil, vérifiez et nettoyez la partie inférieure démontable du bol après chaque utilisation. Nettoyez-la avec un chiffon doux et humide puis séchez-la complètement avant de l'utiliser à nouveau.

FRANÇAIS

- Si l'appareil ne va pas être utilisé pendant une longue période, débranchez-le de la prise de courant et rangez-le dans un lieu frais et sécurisé.

Avvertissement : veuillez faire bien attention lorsque vous nettoyez le bol, ne mouillez jamais la partie inférieure (du dessous) où se trouvent les résistances.

7. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Code erreur	Description	Possible cause	Solution
E1	Erreur au niveau du système de blocage.	Le bol ou le couvercle du bol ne sont pas placés correctement.	Remontez le bol avec le couvercle, assurez-vous que toutes les parties soient correctement montées et bien fixées et remettez l'appareil en fonctionnement.
E2	Erreur au niveau du capteur de la température.	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.
E3	Le moteur est bloqué.	Il y a trop de quantité de nourriture dans le bol.	Retirez certains aliments de l'intérieur du bol ou coupez-les en plus petits morceaux puis remettez le robot en fonctionnement.
E4	La température est trop élevée.	Il n'y a pas ou trop peu d'aliment(s) dans le bol et la température est trop élevée pendant une trop longue période.	Ajoutez des aliments dans le bol.
E5	La température du moteur est trop élevée.	Le robot fonctionne avec trop de quantité de nourriture, pendant une trop longue période.	Arrêtez d'utiliser le robot et laissez-le refroidir avant de le remettre en fonctionnement.
E6	Le changement de vitesse a échoué.	La fonction de changement de la vitesse basse (1-5) à la vitesse élevée (6-10) s'est bloquée.	Retirez le bol, tournez le support de fixation manuellement et remplacez le bol. Redémarrez le robot.
E7 et E8			Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 96 321 07 28.

8. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Mambo Cecotec Silver/Black

Référence du produit : 04103/04104

1700 W (Moteur 700 W Puissance calorifique 1000 W)

200-240 V ~ 50/60 Hz

Made in China | Conçu en Espagne

9. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



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

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit correctement. Si le produit en question possède une batterie ou une pile pour son autonomie électrique, celle-ci devra être retirée avant de jeter le produit et être traitée à part comme un résidu d'une catégorie différente.

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

10. GARANTIE ET SAV

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

La garantie ne couvre pas :

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

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

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au **+34 96 321 07 28**.



DEUTSCH

2. SICHERHEITSHINWEISE

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

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, gerade und hitzebeständige Oberfläche. Halten Sie die ausreichenden Sicherheitsabstände zum Rand der Arbeitsfläche, um Fallen zu vermeiden.
- Dieses Produkt wurde entworfen, um nur zu Hause benutzen zu werden. Es ist nicht für den gewerblichen bzw. Industriellen Gebrauch geeignet bzw. vorgesehen.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbaren Teile des Gerätes nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht in Kontakt mit Wasser kommen. Stellen Sie sicher, dass Sie Ihre Hände völlig trocknen sind, bevor Sie die Steckdose berühren.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie die Verbindung mit der Steckdose, bevor Sie die Zubehöre wechseln, zerlegen, das Produkt zusammenbauen oder vor der Annäherung an schärferen und beweglichen Elementen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um jegliche Art von Gefahr zu vermeiden.
- Entfernen Sie niemals den Deckel des Produktes beim Kochen des Wassers oder während des Betriebs des Geräts.



- Verwenden Sie niemals Zubehöre, die nicht von Cecotec empfohlen wurden, da sie Schäden verursachen könnten.
- Überprüfen Sie das Hauptgerät, den Topf, den Dampfgarer und die anderen Zubehöre, um auf sichtbaren Schäden zu überprüfen. Verwenden Sie nicht das Gerät, wenn Sie sichtbaren Schäden bemerken.
- Schalten Sie sofort das Gerät aus und trennen Sie die Verbindung mit der Steckdose, wenn das Gerät unerwartet nicht mehr funktioniert.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Die Deckelöffnung kann nur mit dem Messbecher abgedeckt werden. Verwenden Sie kein Tuch oder andere Gegenstände.
- Überschreiten Sie nicht die „Max“ -Markierungen auf Hauptgerät.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel vor der Inbetriebnahme richtig eingesetzt ist und machen Sie den nicht auf, bis das Gerät beendet hat.
- Die Oberfläche des Gerätes kann beim Verwenden hohe Temperaturen, über 60 Grad, erreichen. Verwenden Sie irgendeine Art von Schutz, um es zu berühren oder bewegen.
- Seien Sie mit den Messern beim Reinigen vorsichtig.
- Beim Verwenden des Dampfgarers:
 - Überprüfen Sie, dass der Dampfgarer und der Topf richtig eingerastet sind.
 - Bei hohen Geschwindigkeiten, setzen Sie den Deckel ein und überprüfen sie, dass der Deckel richtig abgeschlossen ist.
 - Setzen Sie keinem Teil des Körpers aus Wasserdampfemissionen während des Betriebs.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsgitter an der Rückseite nicht abgedeckt oder gesperrt sind, um Schaden zu vermeiden.



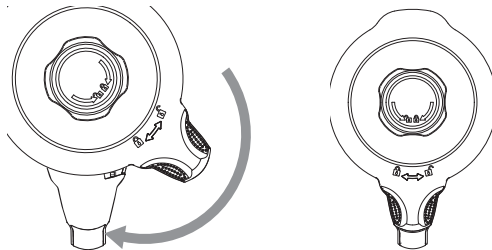
DEUTSCH

- Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht benutzt werden. Es kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie unter ständiger Beaufsichtigung während der Nutzung des Gerätes stehen.
- Dieses Gerät darf von Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Benutzung durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder ihnen eine Einweisung im ordnungsgemäßen und sicheren Umgang gegeben wurde und sie die mit dem Gerät verbundenen Risiken verstanden haben und richtig einschätzen können. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Beaufsichtigen Sie kleine Kinder um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besondere genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.

3. ZUBEHÖRE

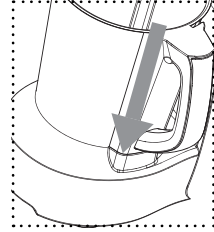
Montage des Topfs

- Setzen Sie den Deckel auf den Topf ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis der Topf richtig abgedeckt ist. Das Produkt wird nicht in Betrieb nehmen, wenn der Deckel nicht richtig abgedeckt ist.



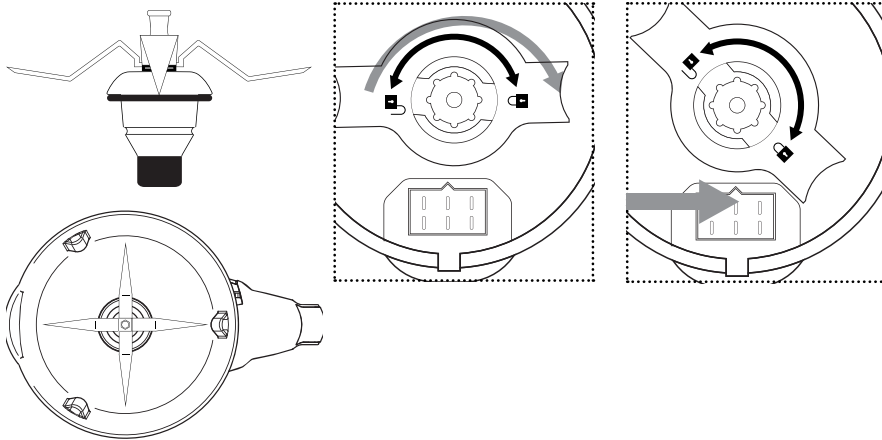
Hinweis: Der Topf erhält Füllmenge Markierungen an einer Seite. Die Max. benutzbares Fassungsvermögen beträgt 2 Liter. Überschreiten Sie dieses Fassungsvermögen nicht, um einen richtigen Betrieb zu gewährleisten.

- Setzen Sie den Topf in Hauptgerät ein und überprüfen Sie, dass er richtig eingerastet ist. Das Produkt wird in Betrieb nicht nehmen, wenn der Topf nicht richtig eingesetzt ist.



Messbecher

1. Passen Sie die Messerlagerdichtung in das Messer ein, stecken Sie die in den Topf und setzen Sie das Messer durch die Bodenöffnung ein.
2. Halten Sie den Oberteil des Messers fest und drehen Sie den Topf um. Stellen Sie sicher, dass es richtig passt.
3. Stellen Sie den Dichtungsring in den Unterteil des Topfs und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um die Messer festzustellen.
4. Beim Herausnehmen des Messers drehen Sie den Topffuß gegen den Uhrzeigersinn. Überprüfen Sie die Befestigung des Messers, um Schäden oder Fallen zu vermeiden.



Hinweis:

- Bedecken Sie den Messer mit einem Tuch, um Schaden zu vermeiden.
- Stellen Sie den Topffuß und den Dichtungsring richtig ein, um die Spritze von Essen oder Wasser zu vermeiden.



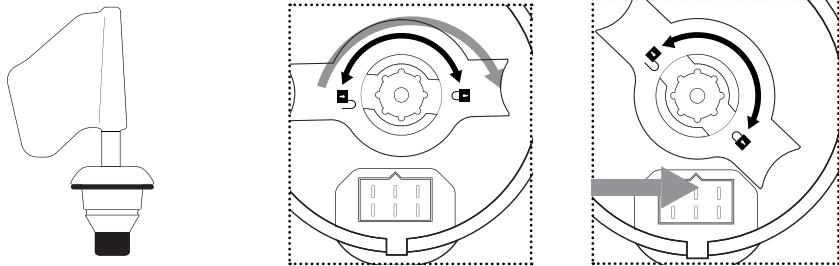
DEUTSCH

Löffel MamboMix

Dieses Zubehör wurde entworfen, um Lebensmittel zu kneten, umrühren und vermischen, ohne sie zu schneiden.

- Halten Sie den Messer fest, drehen Sie den Topf um und drehen Sie die Topfbasis gegen den Uhrzeigersinn, um der Messer herauszunehmen.

Hinweis: Benutzen Sie nicht dieses Gerät mit einer Geschwindigkeit höher als Stufe 3 ein. Der Topf könnte zittern und Schaden verursachen.

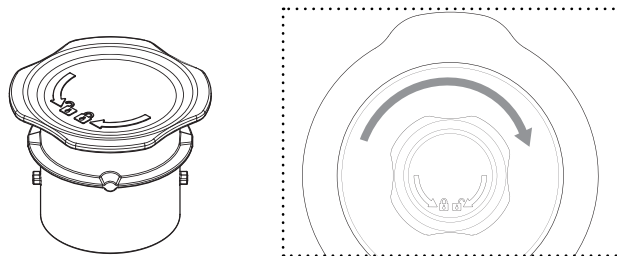


Hinweis: Der Abstand zwischen die Löffel MamboMix und der Wand des Topfs ist 1 cm, deshalb können Lebensmitteln stecken bleiben. In diesem Fall, würde der Motor des Produktes als Schutz-Methode nicht mehr laufen. Verwenden Sie den Spatel, um die verstopfenden Lebensmittel zu vermischen und berühren, sodass das Gerät den Kochvorgang wiederaufnehmen kann.

Messbecher

Der Messbecher wird als Deckel des Produkts verwendet, um Spritze und Wärmeverlust zu vermeiden und um die Lebensmittel zu messen. Das maximale Fassungsvermögen beträgt 150 ml.

1. Setzen Sie den Messbecher in die Deckelöffnung ein.
2. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn abzudecken und linksherum, um ihn zu öffnen.

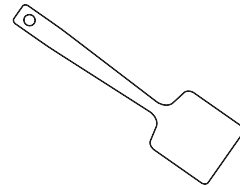


Hinweis:

- Verwenden Sie nur den Messbecher und kein anderes Zubehör, um den Topf abzudecken.
- Drehen Sie den Messbecher im Uhrzeigersinn bis er fixiert ist um ohne Temperatur zu garen (mahlen, rühren, schneiden...).
- Wenn Sie mit Temperatur kochen möchten, setzen Sie der Becher in die Öffnung des Deckels, ohne es durch Drehen zu befestigen. Auf diese Weise kann der Dampf gefahrlos entweichen.

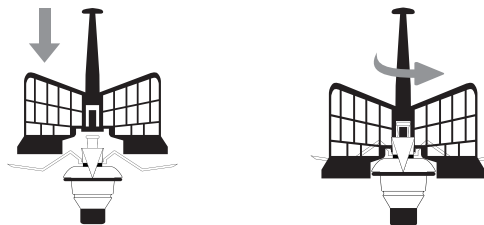
Spatel

Der Spatel ist das einzige Zubehör, mit dem man die Lebensmittel im Topf rühren kann. Die anderen können die Oberfläche des Geräts schaden. Während des Betriebs des Geräts kann er mit dem Messer oder Rührhaufsatz nicht benutzt werden.

**Rührhaufsatz**

Dieses Zubehör wird aus dem Oberteil des Messers eingesetzt, sodass er beim Vermischen den Zutaten hilft, ohne diese zu schneiden. Das hilft beim Vermischen und Zerkleinern.

1. Setzen Sie den Spatel aus dem Oberteil des Messers ein. Überprüfen Sie, dass die Welle zu dem Loch des Rührhaufsatz passt und drücken Sie nach unten.
2. Sobald er richtig eingesetzt ist, drehen Sie ihn linksherum, um ihn festzustellen.

**Hinweis:**

- Setzen Sie das Gerät nur in Betrieb, wenn das Zubehör richtig eingesetzt ist.
- Benutzen Sie es nicht mit einer Geschwindigkeit höher als Stufe 4.
- Verwenden Sie niemals den Rührhaufsatz und den Spatel gleichzeitig.
- Legen Sie keine Lebensmittel mit diesem Zubehör, während des Betriebs des Geräts, um Schaden oder Blockierung zu vermeiden.

Dampfgarer

Der Dampfgarer enthält 3 Stücke: Ein kleiner Dampfgarer, einer größerer und ein Deckel.

1. Schalten Sie den Dampfgarer mit dem Deckel vor dem Gebrauch.



DEUTSCH

2. Stellen Sie den Dampfgarer in dem Topf und überprüfen Sie, dass es richtig eingerastet ist.

Hinweis:

- Berühren Sie den Dampfgarer nicht und bleiben Sie entfernt genug, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Decken Sie die Löcher des Dampfgarers mit einem Tuch oder anderen Gegenständen nicht ab. Es kann sein, dass der Dampf über den Rand oder andererseits entweicht und Risiko von Verbrennungen führt.

4. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

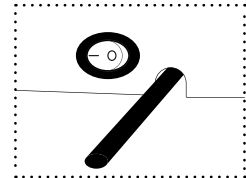
Hinweis: Das Produkt wird in dem ersten Gebrauch einen milden Duft abgeben, die kurz verschwunden wird. Dies ist eine Konsequenz der Abfälle von der Herstellung und beeinflusst nicht den Betrieb des Gerätes.

1. Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, dass das Produkt im gutem Zustand ist. Wenn Sie sichtbaren Schaden bemerken, setzen Sie sich in Verbindung mit dem technischen Kundendienst von Cecotec.
3. Stellen das Gerät auf eine saubere, flache, stabile und sichere Oberfläche. Stellen Sie es nicht nah an den Rand der Arbeitsflächen, im Wandschränke oder aufgehängte Ständer.
4. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.
5. Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Die Maschine wird sofort ein Piepton abgeben.

5. BETRIEB

ON/OFF

- Verwenden Sie diesen Schalter beim Anschalten und Ausschalten des Produkts.



START/PAUSE

- Drücken Sie den Drehregler auf der Vorderseite, um das Produkt einzuschalten und Standby-Modus zuzugreifen.
- Wählen Sie die gewünschte Funktion von dem Hauptbildschirm aus.
- Drücken Sie und halten den Drehregler 2 Sekunde während des Konfigurationsprozess, um die Einstellungen zu resettet und Standby-Modus erneut zu aktivieren.
- Beim Kochen, drücken Sie den Drehregler, um es anzuhalten und halten 2 Sekunden lang gedrückt, um die Einstellungen zu resettet und drücken Sie erneut, um Standby-Modus zu zugreifen



- Halten Sie den Drehregler 2 Sekunden gedrückt während des Standby-Modus, um das Gerät auszuschalten. Die Lichter werden sich auch ausschalten.
- Nach 10 Minuten Inaktivität in Standby-Modus, das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
- Wenn Sie die gewünschte Einstellung oder Funktion ausgewählt haben, drücken Sie den Drehregler, um sie zu aktivieren und das Gerät wird automatisch funktionieren.
- Drücken Sie den Drehregler, um das Kochvorgang zu pausieren. Die Anzeige wird „PAUSE“ anzeigen. Sie können den Deckel öffnen, die Lebensmittel vermischen oder umrühren, den Topf weglegen u.a. Danach, stellen Sie jede Elemente wieder auf die richtige Stellung und drücken Sie den Wahlschalter wieder, um das Prozess wieder aufzunehmen. Nach 10 Minuten Inaktivität in Standby-Modus, das Gerät wird automatisch sich ausschalten.
- Verwenden Sie den Drehregler beim Konfiguration den Einstellungen: Uhrzeit, Temperatur, u.a. Drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn, um die Werte zu steigen und linksherum um die zu reduzieren.

ZEITSCHALTUHR

- Die Anzeige wird **BB:BB:BB** Uhrzeit:Minuten:Sekunden anzeigen.
- Drücken Sie auf Zeitschaltuhr einmal und die Ziffern werden blinkern. Drehen Sie den Drehregler nach Links oder Rechts, um die gewünschten Minuten zu konfigurieren. Drücken Sie noch einmal, um die Einstellungen den Sekunden zu verändern. Die Ziffer von die Sekunden werden blinken. Drücken Sie noch einmal, um die Uhrzeit zu verändern. Drehen Sie den Drehregler nach links oder rechts, um die gewünschte Uhrzeit zu konfigurieren.
- Drücken Sie die Zeitschaltuhr während des Betriebs und das Gerät wird automatisch den Countdown anfangen.
- Falls die Zeitschaltuhr nicht konfiguriert wurde, wird das Produkt mit der vorkonfigurierten Uhrzeit funktionieren.
 - Aufwärmen (ohne schlagen): Max. 12 Stunden.
 - Schlagen (Geschwindigkeit 1-4): Max. 1 Stunde.
 - Schlagen (Geschwindigkeit 5-10): Max. 5 Min.

GESCHWINDIGKEIT

- Während des Standby-Modus oder des Betriebs, drücken Sie diesen Schalter, um auf der Konfiguration der Geschwindigkeit zu zugreifen. Das Geschwindigkeit-Symbol wird auf dem Bildschirm flimmern.
- Drehen Sie den Drehregler nach links, um die Geschwindigkeit zu verringern und nach rechts, um sie zu erhöhen, von 1 bis 10.
- Drücken Sie den Schalter der Geschwindigkeit während des Schlag- oder Kochvorgangs, um sie zu stellen. Die Geschwindigkeitsstufen werden gemäß der Kochtemperatur verändern.



DEUTSCH

- Falls die konfigurierte Geschwindigkeit zwischen 5 und 10 steht, kann der Timer nur bis 5 Minuten konfiguriert werden. Für den Rest der Geschwindigkeiten, 1 Stunde.

Hinweis: Das Gerät kann beim Einschalten des Gerätes oder zwischen die Geschwindigkeiten 5 und 6 einige Geräusche erzeugen. Dies ist normal und beeinflusst nicht den Betrieb des Gerätes.

- Beim Zerkleinern von harten Lebensmitteln oder große Menge von Essen, wählen Sie die Geschwindigkeit 5 aus und dann ändern Sie die auf 10.

TEMPERATUR

- Während des Standby-Modus oder des Betriebs, drücken Sie diesen Schalter, um auf die Temperatureinstellung zuzugreifen. Die Temperatureanzeige wird an der Anzeige blinken.
- Drehen Sie den Drehregler nach links, um die Temperatur zu reduzieren und nach rechts, um die Temperatur zu erhöhen. von 37 bis 120 Grad.
- Wenn die Temperatur-Symbol rot wird und Sie das Gerät mit einer hohen Geschwindigkeit verwenden möchten, geben Sie weniger als 1,5 Liter von Lebensmitteln.

HEIZLEISTUNG

- Während des Standby-Modus oder Betriebs, drücken Sie diesen Schalter, um auf die Konfiguration der Heizleistungen zuzugreifen. Das Heizleistung-Symbol wird an der Anzeige blinken.
- Drehen Sie nach Links um es zu verringern und nach rechts, um es von 1 bis 10 zu erhöhen.
- Beim fetthaltigen Nahrungsmitteln oder kleine Menge von Essen wird es eine niedrige Heizleistung empfohlen, um verbranntes Essen zu vermeiden. Da brauchen sie beide eine genauere Temperaturkontrolle.
- Beim hohen Heizleistungen sind die Lebensmittel schneller gekocht.
- Der Funktion der Heizleistungen wird nicht aktiviert außer, dass, die Temperatur vorkonfiguriert ist. Es wurde empfohlen, die vorkonfigurierte Einstellungen für jede Temperatur zu verwenden.

TURBO

- Während des Standby-Modus, drücken Sie diesen Schalter, um die maximale Betriebsgeschwindigkeit zu erreichen. Das Gerät wird **TURBO** blinken zeigen.
- Drücken Sie nicht diesen Schalter, um den Roboter anzuhalten. Der Roboter sich automatisch anhalten.
- Diese Funktion kann maximal eine 1 Minute jedes Mal verwendet werden.

Hinweise: Bei Aktivierung des TURBO-Modus kann das Gerät Geräusche erzeugen. Dies ist



normal und beeinflusst nicht den Betrieb des Gerätes.

FUNKTIONEN

1. Zerteilen: Zerteilen Sie Gemüse oder Fleisch nach Wunsch.
2. Zerhacken: Zerhacken Sie Gemüse, Kräutern, Fleisch, Knoblauch u.a. in nur wenigen Sekunden. Es kann sogar Eis hacken für die Zubereitung von Cocktails und Granita.
3. Zerkleinern: Erreichen Sie eine weiche, cremige Textur für Ihr Mixgetränke, Soße, Creme, und Püree.
4. Mahlen: Der Roboter kann eine Unmenge von Lebensmitteln mahlen sowie Gewürze wie Petersilie, Basilikum und Zimt mit natürlichen Zutaten. Sie werden Zuhause auch Kaffee selber mahlen können. Der Mambo mahlt Kaffeebohne im Sekunden.
5. Abschäumen: Geben Sie Zucker im Mambo hinzu und machen Sie Ihren Puderzucker, um die leckerste Dessert zu verzieren.
6. Reiben: Reiben Sie Schokolade, Käse, Kichererbse, Tomate, Butter, Brot, Kokosnuss, Walnüsse, Erdnüsse, Mandel, u.a.
7. Schlagen: Mit dem Rühraufsatz kann man mühelos Eier schlagen, um perfekte Omelette zu zubereiten.
8. Steif schlagen: Werden Sie eine Profiküche, schlagen Sie Eiweiß, um Merenge oder Sahne vorzubereiten und machen Sie köstliche Süßigkeiten schnell und einfach.
9. Emulgieren: Mambo vermischt einheitlich und vorbereitet perfekte Dressings für Salate wie Mayonnaise, Knoblauch-Öl-Soße, um Ihr Gerichte zu begleiten.
10. Vermischen: Vermischen Sie jede Zutat auf die effizienteste Art mit diesem Gerät.
11. Kochen: Sie können aufwärmen, kochen und anbraten nur in einem Behälter. Mit der Genauigkeit der Mambo erreichen Sie eine völlige Kontrolle der Kochtemperatur. Dank intelligentes Wärmekraft-System gewährleistet anhaltendes Kochen, ohne die ausgewählte Temperatur zu überschreiten, sodass das Gerät keine abgetrockneten oder verbrannten Essen kocht.
12. Vermischen: Ihr Mambo vermischt die Lebensmittel beim Kochen und gewährleistet ein gleichmäßiges Erwärmen. Diese Funktion ist perfekt für Risottos, Milchreis, Vanillesoße und Béchamelsoße. Es enthält eine professionelle Textur und Konsistenz dank der innovativen Super-Leistung des Motors.
13. Dünsten: der perfekte Modus, um ein völliges, gesundes und fettarmes Essen vorzubereiten, ohne die Eigenschaften des Lebensmittels zu verlieren. Der Dampfgarer von Mambo kann in 2 verschiedenen Stufe dünsten und gleichzeitig in dem Topf kochen. Zum Beispiel, Sie können eine Goldbrasse im Dampfgarer dünsten und gleichzeitig Fleischkloß kochen und eine Tomatensauce vorbereiten.
14. Pochieren: Dank der Genauigkeit der Mambo, werden Sie perfekte Pochierte erreichen.
15. Zuckern: Zuckern Sie mit Duft-Ölen, ohne das Dessert zu verbrennen und das Geschmack



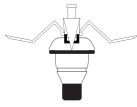
DEUTSCH

- zu bewahren durch eine genaue Temperaturkontrolle des Robotersauf.
16. Kneten: Es ist der einzige Roboter, dass viel Brotteig auf einmal kneten kann. Dank ihres exklusives Zubehör, ist es der einzige Roboter auf dem Markt, dass ein perfektes Brot machen kann.
 17. Abkochen: Füllen Sie den Topf mit Wasser ab und kochen Sie die Lebensmittel, die Sie möchten.
 18. Warmhalten: Falls Sie eine Zubereitung warmhalten möchten, ohne sie zu kochen, konfigurieren Sie das Gerät zu 78 Grad und servieren Sie Ihr Gericht, wenn Sie möchten.
 19. Hochgradige Präzisionskochen: die Kontrolle von jeder Grad, die 12 Stunde regelbarer Uhrzeit und die 10 Heizleistungsstufe, macht dieses Gerät eine Hochgradige Präzisionskochen.
 20. Fermentieren: Fermentieren Sie jeden Teig mit Mambo, um die gewünschte Temperatur zu enthalten und Ihr Teige zu verbessern.
 21. Wasserbad: Erreichen Sie die Textur von Wasserbad.
 22. Aufkochen: 87 Grad ist die angemessene Temperatur, um eine vorgekochte Vorbereitung aufzuwärmen.
 23. Dies ist die angemessene Funktion für die harten Lebensmittel Verarbeitung. Es kann benutzt werden, um feste Lebensmittel wie Knoblauch, Eis, Schokolade oder Schinken zu hacken.

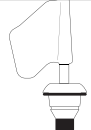


Hinweise:

- Öffnen Sie niemals den Topf während des Betriebs des Messers, da könnten die Flüssigkeiten herauslaufen.
- Warten Sie 10 Sekunden circa nach der Zerkleinerung, bevor Sie den Topf öffnen.
- Beim Verwenden des Gerätes mit einer Geschwindigkeit über 6 und einer Temperatur über 60° Grad, vergewissern Sie sich, dass der Messbecher richtig eingesetzt wurde, anderenfalls könnten die Flüssigkeiten herauslaufen.
- Aktivieren Sie die Zerkleinern Funktion mit Flüssigkeiten oder warmen Sie Zutaten mit einem Fassungsvermögen von 1,5 Liter.

GESCHWINDIGKEIT UND EMPFOHLENE KAPAZITÄT FÜR JEDES ZUBEHÖR

Zubehör	Bild	Funktion	Geschwindigkeit	Kapazität	Betriebszeit
Klingen aus Edelstahl		Zerkleinern(+)	5	Max. 2 litres	1 Min.
		Zerkleinern(+)	10	Max. 2 litres	1 Min.



Löffel MamboMix		Brot, Pizza, u.a. kneten	2-3	Max. 800 g Teig	5-20 Min.
		Teig zum Spaghetti kneten	3	Max. 400 g Teig	3 Min.
Rühraufsatz		Umrühren	1-3	Max. 2 Liter	30 min.
		Eiweiß oder Sahne schlagen	4	Max. 2 l	10 Min.
Dampfgarer		Gemüse dämpfen	N/A	Max. 3,5 l	15 Min.
		Fleisch dämpfen	N/A	Max. 3,5 l	20-30 Min.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie keine Teile des Gerätes mit der Spülmaschine.
- Reinigen Sie die Küchenmaschine nach jedem Gebrauch.
- Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Spülen und trocknen Sie sie gut.
- Reinigen Sie das Hauptgerät mit einem feuchteren und sauberem Tuch. Tauchen Sie niemals das Hauptgerät ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Beim einen richtigen Betrieb des Geräts, überprüfen Sie und reinigen Sie den Unterteil des Topfes nach jedem Gebrauch. Reinigen Sie ihn mit einem weichen, feuchten Tuch und danach trocknen Sie ihn, bevor Sie es wieder verwenden.
- Falls das Gerät nicht in einer Weile verwendet wird, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bewahren Sie es sicher und kühl auf.

7. PROBLEMLÖSUNG

Fehlercode	Beschreibung:	Mögliche Ursache	Lösung
E1	Schließsystemsfehler	Entweder der Topf oder der Deckel nicht richtig eingesetzt sind.	Setzen Sie den Topf wieder mit dem Deckel ein und überprüfen Sie, dass jeder Teil richtig eingesetzt und fest angestellt ist und setzen Sie ihn wieder in Betrieb.



DEUTSCH

E2	Temperatursystemsfehler	Der Topf ist nicht richtig eingesetzt oder die Verbindung der Temperatursensor von dem Unterteil der Topf geschadet ist.	Setzen Sie den Topf wieder ein und überprüfen, dass er richtig eingesetzt ist.
E3	Der Motor ist blockiert.	Es gibt zu viel Essen in dem Topf	Nehmen Sie ein Teil des Lebensmittels heraus oder schneiden Sie diese in kleinere Stücke, dann starten Sie den Roboter.
E4	Die Temperatur ist zu hoch	Es gibt entweder wenige Lebensmittel oder keine und die Temperatur ist lang zu hoch.	Geben Sie Lebensmittel in den Topf.
E5	Die Motortemperatur ist zu hoch	Der Roboter hat mit zu vielen Lebensmitteln lange funktioniert.	Lassen Sie den Küchenroboter abzukühlen vor dem nächsten Gebrauch.
E6	Der Geschwindigkeit Änderung ist nicht erfolgreich durchgeführt	Die niedrige Geschwindigkeitsfunktion (1-5) oder die Höhe Geschwindigkeitsfunktion (-10) ist blockiert.	Nehmen Sie den Topf heraus, drehen Sie das Befestigungselement manuell und starten Sie den Roboter erneut.
E7 und E8			Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec +34 96 321 07 28.

8. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: Mambo Cecotec Silver/Black

Produktreferenz: 04103/04104

1700 W (Motor 700 W Heater 1000 W)

200-240 V - 50/60 Hz

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

9. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren. Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an



Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen. Wenn das Produkt einen eingebauten Akku hat oder Batterien verwendet, sollte der Akku oder die Batterien aus dem Gerät entnommen und separat entsorgt werden.

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

10. GARANTIE ET SAV

Dieses Produkt hat 2 Jahre Garantie. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum bzw. Lieferdatum, soweit der hierfür vorhandene und sorgfältig aufbewahrte Kaufbeleg rechtzeitig eingereicht wird, und das Produkt unter angemessener und sachgemäßer Behandlung, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wurde, sich in einem hierfür entsprechenden, optimalen Zustand befindet.

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, nicht ordnungsgemäß behandelt wurde oder mit ätzenden bzw. Korrosiven Substanzen oder Flüssigkeiten in Kontakt geraten ist oder die jeweilige Störung, Fehler, Schaden bzw. Defekt dem Verbraucher zugerechnet werden kann.

Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.

Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nicht für Mängel, die sich aus Unfällen, Missbrauch, unsachgemäße Wartung oder normale Abnutzung ergeben.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, dann können Sie sich mit der Auskunftsstelle in Verbindung setzen über die Telefonnummer: **+34 96 321 07 28**.



ITALIANO

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare il prodotto. Conservare questo manuale per referenze future o per nuovi utenti.

- Assicurarsi che il voltaggio della rete coincida con il voltaggio specificato con l'etichetta di classificazione del prodotto e che la spina sia dotata di presa di terra.
- Collocare il dispositivo su una superficie piana, stabile e resistente al caldo, mantenerlo ad una distanza minima di sicurezza dal bordo del piano di lavoro per evitare che cada.
- Questo prodotto è stato disegnato esclusivamente per un uso domestico. Non è adatto ad usi commerciali o industriali.
- Non sommergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte del prodotto in acqua o in qualsiasi altro liquido, non esporre gli apparati elettrici all'acqua. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina.
- Non lasciare il dispositivo privo di supervisione.
- Spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla presa di corrente prima di cambiare gli accessori, montare e smontare il prodotto o avvicinarsi agli elementi che possano tagliare o muoversi.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione per verificare la presenza di danni visibili. Se il cavo è danneggiato, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al fine di evitare qualsiasi altro pericolo.
- Non togliere il coperchio del prodotto quando l'acqua sta bollendo o durante il funzionamento del dispositivo.
- Non usare nessun accessorio che non sia stato raccomandato da Cecotec visto che potrebbe causare danni.





- Controllare che il corpo principale, la caraffa, la vaporiera e tutte le altre componenti non siano danneggiate. Se vi è la presenza di qualsiasi tipo di danno, non utilizzare il dispositivo.
- Se il prodotto smettesse di funzionare inaspettatamente, spegnerlo e scollegarlo immediatamente dalla presa di corrente.
- Non provare a riparare il prodotto per conto proprio.
- L'apertura del coperchio del prodotto solo si può coprire con il bicchiere misurino. Non usare panni o qualsiasi altro oggetto.
- Non superare il segno "max" del corpo principale del prodotto.
- Assicurarsi che il coperchio del prodotto sia correttamente collocato al suo posto prima di metterlo in funzione e non aprirlo prima che il prodotto abbia terminato.
- La superficie del prodotto può raggiungere temperature elevate durante il funzionamento, al di sopra dei 60 °C. Usare una protezione per toccarlo o muoverlo.
- Fare attenzione alle lame del prodotto durante la pulizia del prodotto.
- Per usare la vaporiera:
 - Assicurarsi che la vaporiera e la caraffa siano correttamente assemblate.
 - Quando si utilizza a velocità alte, collocare il coperchio ed assicurarsi che sia ben chiuso.
 - Non esporre nessuna parte del corpo al vapore emesso durante il funzionamento.
- Assicurarsi che le griglie di ventilazione presenti nella parte posteriore del prodotto non siano coperte o bloccate per



ITALIANO

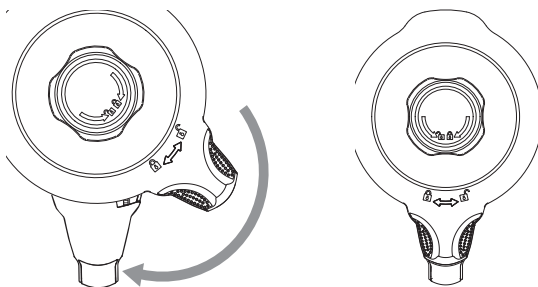
evitare che il prodotto si danneggi.

- L'apparato non deve essere usato da bambini con età compresa da 0 a 8 anni. Questo elettrodomestico può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni di età sotto supervisione continua.
- Questo prodotto può essere usato da bambini a partire da 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali mentali ridotte, o senza esperienza e conoscenza se supervisionati o che hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro di apparecchi e che comprendano i rischi che questi implicano. Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo.
- Supervisionare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto. È necessario supervisionare in modo continuo qualora il prodotto venga utilizzato o si trovi vicino a bambini.

3. ACCESSORI

Montaggio della caraffa

- Collocare il coperchio sulla caraffa e girarlo in senso orario fino a quando non sia ben chiuso. Se il coperchio non è ben chiuso, il prodotto non funzionerà.



Avviso: la caraffa ha segni in uno dei suoi lati. La capacità massima utile è di 2 litri, non eccedere tale quantità per garantire il corretto funzionamento.

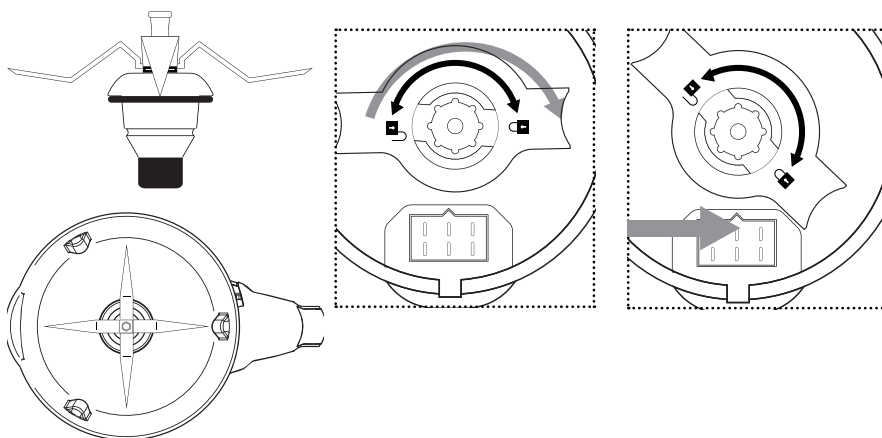
- Collocare la caraffa nel corpo principale assicurandosi che sia ben posizionata in posizione corretta. Se la caraffa non è in posizione corretta il prodotto non funzionerà.





Montaggio delle lame

1. Posizionare la guarnizione con il set delle lame, introdurlo nella caraffa e collocarlo nel foro della base.
2. Sostenere fermamente la parte superiore del set delle lame e girarla nella caraffa. Assicurarsi che sia posizionata correttamente.
3. Installare il supporto di fissaggio nella parte inferiore della caraffa e girare in senso orario per fissare il set delle lame alla caraffa.
4. Per togliere il set delle lame dalla caraffa, girare il supporto di fissaggio in senso antiorario. Assicurarsi di sostenere fermamente il set delle lame per evitare che cadano e provochino danni.



Avvertenza:

- Usare un panno per coprire il set delle lame prima di maneggiarle per evitare lesioni.
- Collocare correttamente il supporto di fissaggio e la guarnizione per evitare che gli alimenti o l'acqua schizzino mentre si sta cucinando.

Cucchiaino MamboMix

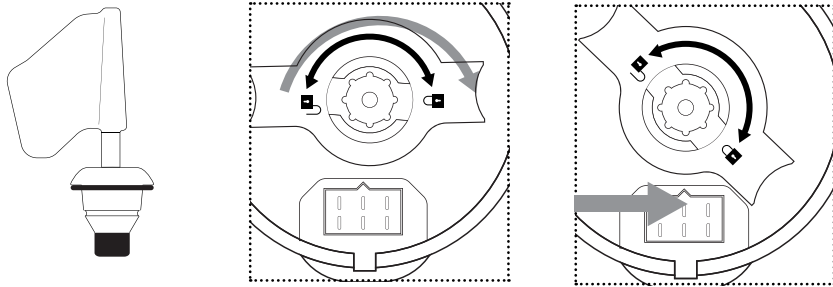
Questo accessorio è stato disegnato per impastare, muovere e mescolare gli alimenti senza tagliarli.

- Sostenere fermamente il set delle lame, girare la caraffa e girare il supporto di fissaggio in senso antiorario per rimuovere il set delle lame.

Avvertenza: Non usare questo accessorio con velocità superiori a 3; la caraffa potrebbe tremare e causare danni.



ITALIANO

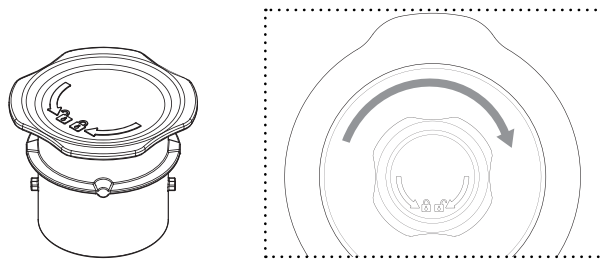


Avvertenza: la distanza tra il cucchiaino MamboMix e la parete della caraffa è di 1 cm, quindi è possibile che gli alimenti restino incastrati. Nel caso questo accada, il motore del prodotto smetterà di funzionare come sistema di sicurezza. Usare la spatola per mescolare o rimuovere gli alimenti incastrati per permettere al dispositivo di riprendere il processo di cottura.

Bicchiere misurino

Il bicchiere misurino si usa come coperchio del prodotto per evitare schizzi e perdite di calore e per misurare la quantità di alimento. La sua capacità massima è di 150 ml.

1. Collocare il bicchiere misurino nel foro del coperchio.
2. Girare in senso orario per chiuderlo ed in senso contrario per aprirlo e toglierlo.



Avvertenza:

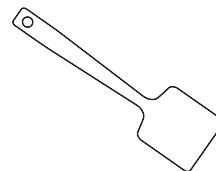
- Usare il bicchiere misurino e non qualsiasi altro accessorio o oggetto per chiudere il coperchio.
- In caso di volere cucinare a bassa temperatura (per tritare, rimuovere, tagliare,...) giri il misurino in senso orario fino a che sia fissato.
- Se desidera cucinare ad alte temperature, ponga il misurino nell'orifizio del coperchio senza fissarlo mediante rotazione. In questo modo, il vapore potrà uscire di forma sicura.





Spatola

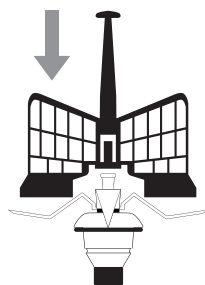
La spatola è l'unico strumento atto per muovere gli alimenti all'interno della caraffa dato che gli altri strumenti possono graffiare e danneggiare la superficie. Non si può usare mentre il prodotto è in funzione con le lame o l'accessorio farfalla.



Farfalla

Questo accessorio funziona montato nella parte superiore del set delle lame, in questo modo, aiuta a mescolare gli alimenti senza essere tagliati dalle lame. Aiuta a mescolare il cibo e a sciogliere i grumi.

1. Installare la farfalla sul set delle lame, assicurandosi che il centro dell'asse si incastri nel foro dell'accessorio a farfalla e premere verso il basso.
2. Una volta installata correttamente, girare in senso antiorario per fissarla.



Avvertenza:

- Non azionare il dispositivo fino a quando l'accessorio sia ben posizionato al suo posto.
- Non usare con velocità superiori a 4.
- Non usare la farfalla assieme alla spatola.
- Non introdurre alimenti mentre è in funzione con questo accessorio per evitare di danneggiarlo o bloccarlo.

Vaporiera

La vaporiera è dotata di tre pezzi. Una vaporiera piccola, una più grande ed il coperchio.

1. Chiudere la vaporiera con il coperchio prima di usarla.
2. Collocare la vaporiera nella caraffa ed assicurarsi che sia ben assemblata.

Avvertenza:

- Non toccare né avvicinarsi troppo alla vaporiera per evitare bruciature.
- Non coprire i fori della vaporiera con un panno né con qualsiasi altro oggetto. È possibile che il vapore salga dal bordo o da altre parti, causando il rischio di bruciature.



ITALIANO

4. PRIMA DELL'USO

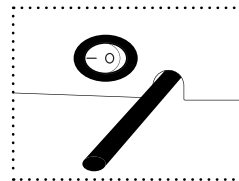
Avviso: il prodotto emetterà un leggero odore quando venga usato per la prima volta e sparirà dopo alcuni minuti. Questo è dovuto ai resti di fabbricazione e non influisce sul funzionamento del prodotto.

1. Togliere il prodotto e rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Assicurarsi che il prodotto sia in buone condizioni. Se si riscontrano danni visibili, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
3. Collocare il dispositivo su una superficie pulita, stabile e piana. Non collocare vicino al bordo del piano di lavoro, dentro armadi o supporti da parete.
4. Pulire il dispositivo prima di usarlo la prima volta.
5. Connettere il dispositivo ad una presa di corrente ed azionare l'interruttore di accensione per attivarlo. La macchina emetterà un bip e il display si accenderà.

5. FUNZIONAMENTO

ON/OFF

- Usare l'interruttore per accendere o spegnere il prodotto.



INIZIO/PAUSA

- Premere il selettore della parte frontale del prodotto per attivare il dispositivo ed entrare in modo stand by.
- Dallo schermo principale selezionare il programma desiderato.
- Durante il processo di configurazione, mantenere premuto il selettore durante 2 secondi per resettare tutte le configurazioni e tornare in modalità stand by.
- Mentre si sta cucinando, mantenere premuto il selettore per 2 secondi per fermarlo e mantenerlo premuto per 2 secondi per resettare le impostazioni e ritornare alla modalità stand by.
- Durante la modalità stand by, mantenere premuto il selettore per 2 secondi per spegnere il dispositivo. Si spegneranno anche tutte le luci.
- Dopo 10 minuti di inattività in modalità stand by il dispositivo si spegnerà automaticamente.
- Dopo aver selezionato la configurazione o la funzione desiderata, premere il selettore per attivarla ed il dispositivo inizierà a funzionare automaticamente.
- Durante il funzionamento, premere il selettore per mettere in pausa il processo di cottura. Nello schermo apparirà "PAUSE". È possibile aprire il coperchio, togliere o mescolare gli alimenti, togliere la caraffa ecc. Successivamente, collocare nuovamente ogni elemento al suo posto e premere di nuovo il selettore per riprendere il processo. Dopo 10 minuti di pausa, il dispositivo si spegnerà automaticamente.



- Usare il selettore per configurare tutte le impostazioni: tempo, temperatura, ecc. Girare il selettore in senso orario per aumentare i valori oppure in senso contrario per diminuirli.

TIMER

- Lo schermo mostrerà **00:00:00**, pari a ore:minuti:secondi.
- Premere 1 volta il tasto del timer, le cifre dei minuti inizieranno a lampeggiare. Girare il selettore verso sinistra o verso destra per configurare i minuti desiderati. Premere di nuovo per cambiare la configurazione dei secondi, le cifre dei secondi inizieranno a lampeggiare. Premere di nuovo per cambiare l'ora. Girare il selettore verso sinistra o verso destra per configurare l'ora desiderata.
- Durante il funzionamento, premere il tasto del timer ed il dispositivo inizierà automaticamente il conto alla rovescia.
- Se il timer non è stato impostato, il prodotto funzionerà con i tempi preimpostati.
 - Scaldare (senza frullare): massimo 12 ore.
 - Frullare (velocità 1-4) massimo 1 ora.
 - Frullare (velocità 5-10) massimo 5 minuti.

VELOCITÀ

- Durante la modalità stand by o durante il funzionamento, premere questo tasto per accedere alla configurazione della velocità. L'icona della velocità lampeggerà sul display.
- Girare il selettore verso sinistra per diminuire o verso destra per aumentare il livello di velocità.
- Premere il tasto della velocità per regolarla durante il processo di frullare o scaldare. Le opzioni di velocità varieranno dipendendo dalla temperatura di cottura.
 - Se la velocità configurata è tra 5 e 10, il timer si potrà impostare fino a 5 minuti. Per il resto delle opzioni di velocità, 1 ora.

Avvertenza: è possibile che cambiando la velocità da 5 a 6 o all'accensione del dispositivo, si possa produrre un rumore. Questo è completamente normale e non influisce sul funzionamento del dispositivo.

- Per tritare o tagliare alimenti duri o in grandi quantità, selezionare inizialmente la velocità 5 e cambiarla in seguito a 10 per assicurare un alto rendimento.

TEMPERATURA

- Durante la modalità stand by o durante il funzionamento, premere questo tasto per entrare nella configurazione della temperatura. L'icona della temperatura lampeggerà sullo schermo.
- Girare il selettore verso sinistra per diminuire o verso destra per aumentare la



ITALIANO

temperatura, da 37 a 120 °C.

- Se l'icona della temperatura si illumina di rosso e si desidera usare la macchina con una velocità alta, introdurre meno di 1,5 L di alimenti.

POTENZA TERMICA

- Durante la modalità stand by o durante il funzionamento, premere questo tasto per entrare nella configurazione della potenza termica. L'icona della potenza termica inizierà a lampeggiare sullo schermo.
- Girare il selettore verso sinistra per diminuire o verso destra per aumentarla da 1 a 10.
- Si consiglia di selezionare una potenza termica bassa per cucinare alimenti grassi o piccole quantità di cibo per evitare che si brucino dato che in entrambi i casi si richiede un controllo preciso della temperatura.
- Con la potenza termica alta si cucinano pietanze in una forma molto più rapida.
- La funzione della potenza termica non si attiverà a meno che la temperatura sia stata precedentemente impostata. Si raccomanda di usare le impostazioni preimpostate per ogni livello di temperatura.

TURBO

- Durante la modalità stand by, premere questo tasto affinché il dispositivo funzioni a massima velocità. Il dispositivo mostrerà **TURBO** lampeggiando.
- Smettere di premere il tasto affinché il dispositivo termini di funzionare con questa modalità. Il robot si fermerà automaticamente.
- Questa funzione solo si può usare per 1 minuto alla volta.

Avvertenza: attivando la modalità TURBO, è possibile che il dispositivo emetterà qualche rumore. Ciò è normale e non influisce sul funzionamento del dispositivo.

FUNZIONI

1. Tagliare: taglia verdura o carne alla dimensione desiderata.
2. Tritare: trita, verdura, erbe, carne, aglio e noci in pochi secondi. Trita perfino il ghiaccio per preparare cocktail e granite.
3. Tritura: raggiungi una consistenza leggera e delicata per i tuoi frullati, salse, sughi, creme e purè.
4. Macinare: permette di macinare un'infinità di alimenti e preparare condimenti come prezzemolo, aglio e cannella a base di ingredienti naturali. Inoltre, macina i grani di caffè in pochi secondi.
5. Polverizzare: introdurre lo zucchero nella Mambo per creare il proprio zucchero a velo per decorare i dolci più deliziosi.



6. Grattugiare: grattugia cioccolato, ceci, formaggio, pomodoro, burro, pane, cocco, noci, noccioline, mandorle e molto altro.
7. Frullare: con l'accessorio della farfalla, sarà possibile frullare uova per preparare una frittata perfetta.
8. Montare: permette di convertirsi in un professionale della pasticceria, uova per ottenere meringhe o panna e per preparare squisiti dolci in in modo facile e veloce.
9. Emulsionare: il robot Mambo mescola in maniera omogenea e permette di preparare condimenti perfetti per insalate come maionese o salse all'aglio ad esempio, o salse all'aglio ad esempio, per accompagnare i tuoi migliori piatti.
10. Mescolare: qualsiasi ingrediente in modo efficace.
11. Cucinare: permette di riscaldare, cucinare e soffriggere in un solo recipiente. Con la sua precisione assoluta è possibile ottenere un controllo totale della temperatura di cottura. Grazie al suo sistema intelligente di potenza termica assicura una cottura costante senza superare la temperatura selezionata, evitando che gli alimenti si attacchino tra loro o si brucino.
12. Muovere: il robot Mambo muove gli alimenti mentre li cucina assicurando una cottura uniforme. Questa funzione è perfetta per preparare risotti, riso al latte, creme e besciamella, mantenendo una testura ed una consistenza professionale grazie all'innovatrice super potenza del motore.
13. Cottura al vapore: il modo perfetto per ottenere una pietanza sana, completa e povera di calorie pur mantenendo tutte le sue proprietà. La vaporiera del robot Mambo permette di cucinare al vapore in due livelli distinti e cucinare allo stesso tempo nella caraffa. Ad esempio, permette di cuocere al vapore un' orata al sale e verdure nella vaporiera ed allo stesso tempo cucinare polpette ed una salsa di pomodoro nella base della caraffa. Tutto contemporaneamente, approfittando della massima energia usata senza influenzare sul sapore che contraddistingue ogni alimento.
14. Sobbollire: grazie alla grande precisione del robot Mambo, è possibile ottenere cibi perfetti senza preoccuparsi di mescolare o di controllare il tempo
15. Confit: cucina con oli aromatizzati e senza bruciarli preservando tutto il sapore attraverso un preciso controllo della temperatura.
16. Impastare: prepara impasti per il pane di grande quantità in una sola volta. Grazie al suo accessorio esclusivo di impasto, è in grado di ottenere un pane perfetto.
17. Bollire: riempi la caraffa d'acqua ed è capace di bollire qualsiasi alimento che desideri.
18. Mantenere in caldo: se si vuole conservare un preparato in caldo senza cucinarlo, impostare il dispositivo a 78 °C e servirlo quando si desidera.
19. Cucina di precisione grado per grado: grazie al suo controllo grado per grado, regolabile fino a 12 ore ed a 10 livelli di potenza termica, convertono in uno strumento di cucina di grande precisione.



ITALIANO

20. Lievitare: lievita qualsiasi impasto con il robot alla temperatura desiderata.
21. Bagno Maria: per ottenere le consistenze tipiche del bagno Maria con la vaporiera.
22. Riscaldare: 87 °C è la temperatura adeguata per riscaldare un piatto precotto.
23. Turbo: questa funzione è la più adeguata per processare alimenti più duri. Si può usare per tritare ingredienti solidi in modo immediata, come aglio, ghiaccio, cioccolato e prosciutto.

Avvertenza:

- Non aprire mai il coperchio mentre le lame sono in funzione, il contenuto della caraffa potrebbe fuoriuscire.
- Una volta terminato il processo di triturazione, aspettare almeno 10 secondi prima di aprire il coperchio.
- Quando si usa il dispositivo ad una velocità superiore a 6 e con una temperatura superiore a 60 °C, assicurarsi che il tappo dosatore sia correttamente collocato, al contrario il contenuto potrebbe fuoriuscire.
- Non attivare la funzione tritare con liquidi o ingredienti caldi con un volume superiore a 1,5 litri.

VELOCITÀ E CAPACITÀ CONSIGLIATE PER OGNI ACCESSORIO

Accessorio	Immagine	Funzione	Velocità	Capacità	Tempo di funzionamento
Lame in acciaio inossidabile		Tagliare (+)	5	Max. 2 litri	1 min.
		Tagliare (++)	10	Max. 2 litri	1 min.
Cucchiaio MamboMix		Impastare impasto da pane, pizza, ecc.	2-3	Max. 800 g di pasta	5-20 min.
		Impastare impasto per spaghetti	3	Max. 400 g di pasta	3 min.
Farfalla		Muovere	1-3	Max. 2 litri	30 min.
		Frullare tuorli d'uovo o panna	4	Max. 2 litri	10 min.
Vaporiera		Cuocere verdure al vapore	N/A	Max. 3,5 litri	15 min.
		Cuocere carne al vapore	N/A	Max. 3,5 litri	20-30 min.





6. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non lavare nessuna parte del dispositivo nella lavastoviglie.
- Pulire il robot da cucina ogni volta dopo l'uso.
- Spegnerlo, scollegare il dispositivo dalla presa della corrente e permettere che si raffreddi prima di pulirlo o di ripararlo.
- Pulire il recipiente per cucinare con acqua tiepida e sapone. Risciacquare ed asciugare bene.
- Pulire il corpo principale con un panno pulito ed umido. Se sono presenti resti di cibo, inumidire un panno con acqua tiepida e sapone e pulire. Non sommergere mai il corpo principale in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Per assicurare e mantenere un buon funzionamento del dispositivo, verificare e pulire la parte inferiore smontabile della caraffa dopo ogni uso. Pulire con un panno morbido ed umido ed asciugare a fondo prima di un nuovo utilizzo
- Se il dispositivo non verrà usato per un periodo lungo di tempo, scollegarlo dalla presa di corrente e conservarlo in un luogo fresco ed asciutto.

Avvertenza: prestare attenzione quando si pulisce la caraffa e non bagnare la parte inferiore dove si trova la resistenza.

7. RISOLUZIONI DEI PROBLEMI

Codice di errore	Descrizione	Possibile causa	Soluzione
E1	Errore nel sistema di bloccaggio.	La caraffa oppure il coperchio non sono collocati correttamente.	Rimontare la caraffa con il coperchio, assicurandosi che tutte le parti siano correttamente montate e ben fissate e rimettere in funzione.
E2	Errore nel sensore della temperatura.	La caraffa non è ben collocata nella sua posizione o la connessione del sensore della temperatura della base della caraffa è danneggiata.	Rimontare la caraffa ed assicurarsi che sia correttamente collocata.
E3	Il motore è bloccato.	È presente una quantità eccessiva di alimenti nella caraffa.	Togliere parte di alimenti dall'interno della caraffa o tagliarli in pezzetti più piccoli e re-iniziare il robot.
E4	La temperatura è troppo alta.	Non ci sono o ci sono troppo pochi alimenti dentro la caraffa e la temperatura è troppo alta durante troppo tempo.	Aggiungere alimenti alla caraffa.



ITALIANO

E5	La temperatura del motore è troppo alta.	Il robot ha funzionato con troppo cibo per molto tempo.	Smettere di usare il robot permettendogli di raffreddarsi prima di rimetterlo nuovamente in funzione.
E6	Il cambio di velocità non è stato realizzato con successo.	La funzione di cambio velocità bassa (1-5) a velocità alta (6-10) si è bloccata.	Rimuovere la caraffa, girare manualmente il supporto e ricollocare la caraffa. Re-iniziare il robot.
E7 ed E8			Contattare il Servizio Tecnico di Cecotec +34 96 321 07 28.

8. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello: Mambo Cecotec Silver/Black
Referenza del prodotto: 04103/04104
1700 W (Motore 700 W Potenza termica 1000 W)
200-240 V - 50/60 Hz
Made in China | Progettato in Spagna

9. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE circa i Residui degli Apparecchi Elettrici e Elettronici (RAEE), specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti. Questi devono essere gettati separatamente, per ottimizzare il recupero e il riciclo dei materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto che possano avere sulla salute umana e sull'ambiente.

Il simbolo del contenitore crocettato le ricorda i suoi obblighi nel gettare questi prodotti in modo corretto. Se il prodotto in questione è dotato di batteria o pila per l'autonomia elettrica, questa deve essere estratta, prima di gettarlo, ed essere eliminata separatamente, come un rifiuto di diversa categoria.

Per ottenere informazioni dettagliate circa il modo più adeguato di eliminare i suoi elettrodomestici e/o le batterie corrispondenti, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

10. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a decorrere dalla data d'acquisto, sempre se si conserva e s'invia la fattura d'acquisto, se il prodotto è in buono stato fisico e se ne è stato fatto un uso adeguato, così come indicato in questo manuale di istruzioni.



ITALIANO

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato usato fuori dalle sue capacità e utilità, maltrattato, colpito, esposto all'umidità, immerso in qualche liquido o sostanza corrosiva, così come per qualsiasi altro errore attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.
- Se il problema è causato dalla normale usura dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione per 2 anni in base alla legislazione vigente, eccetto per i pezzi sottoposti a usura. In caso di mal utilizzo da parte dell'utente il servizio di garanzia non sarà responsabile della riparazione.

Qualora si riscontrassero anomalie nel prodotto, oppure se si desidera avere informazioni, occorre contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec al seguente numero di telefono: **+34 96 321 07 28**.



PORTUGUÊS

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Certifique-se de que a voltagem de rede coincida com a voltagem especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha toma de terra.
- Coloque o dispositivo sobre uma superfície estável e resistente ao calor, mantendo uma distância mínima de segurança desde a borda da bancada para evitar que se caia.
- Este produto está desenhado exclusivamente para uso doméstico. Não está apropriado para uso comercial ou industrial.
- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte do produto em água ou qualquer outro líquido, nem exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada e ligar o produto.
- Não deixe o dispositivo sem supervisão.
- Desligue o dispositivo e desconecte da corrente elétrica antes de mudar os acessórios, desmontar ou montar o produto ou de que aproxime a elementos que possam cortar ou mover.
- Inspeção o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresenta danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não retire a tampa do produto quando estiver água a ferver



- ou durante o funcionamento.
- Não utilize nenhum acessório que não tenha sido recomendado por Cecotec já que poderia causar danos.
 - Verifique o corpo principal, a jarra, a vaporizador e os demais componentes para que não tenham danos. Se deteta qualquer dano, não utilize o dispositivo.
 - Se o produto deixar de funcionar de forma inesperada, desligue e desconecte da corrente elétrica imediatamente.
 - Não tente reparar o dispositivo por si mesmo.
 - O orifício na tampa do produto só poderá ser tapado com o copo medidor. Não utilize panos nem qualquer outro objeto.
 - Não exceda a marca de "max" no corpo principal do produto.
 - Certifique-se de que a tampa está colocada na posição correta antes de por em funcionamento e não abra até que o motor tenha parado de funcionar.
 - A superfície da jarra pode alcançar temperaturas muito altas durante o funcionamento. Utilize algum tipo de proteção para tocar ou mover.
 - Tenha cuidado ao manusear as lâminas durante a limpeza.
 - Ao utilizar o vaporizador:
 - Certifique-se de que o vaporizador e a jarra estão corretamente encaixados.
 - Quando utilizar a velocidade alta, coloque a tampa e certifique-se de que está bem colocada.
 - 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 estão cobertas ou bloqueadas para evitar que o produto se danifique.
 - O aparelho não deve ser usado por crianças desde 0 até 8



PORTUGUÊS

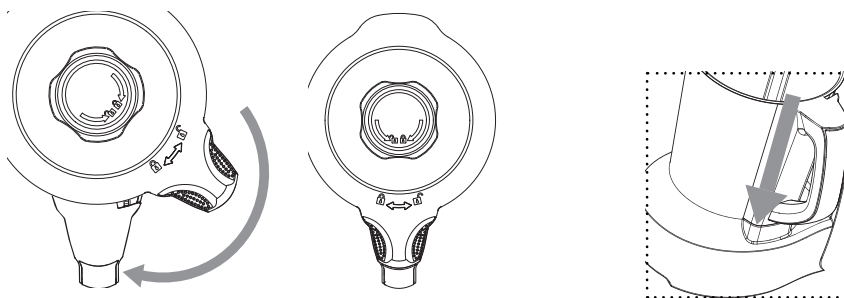
anos. Este produto pode ser usado por crianças a partir de 8 anos de idade se estão continuamente sob supervisão.

- Este produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência se estiverem sob supervisão ou tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de forma segura e entendem os riscos que este implica. Não permita que crianças brinquem com o produto.
- Supervisione as crianças para garantir que não brinquem com o produto. É necessário dar uma supervisão estrita se o produto estiver a ser usado por ou perto de crianças.

3. ACESSÓRIOS

Montagem da jarra

- Coloque a tampa na jarra e gire no sentido horário até que esteja bem fechada. Se a tampa não estiver bem fechada, o produto não funcionará.



Aviso: a jarra tem marcas num dos lados e a capacidade máxima útil é de 2 litros. Não exceda a quantidade para garantir o bom funcionamento.

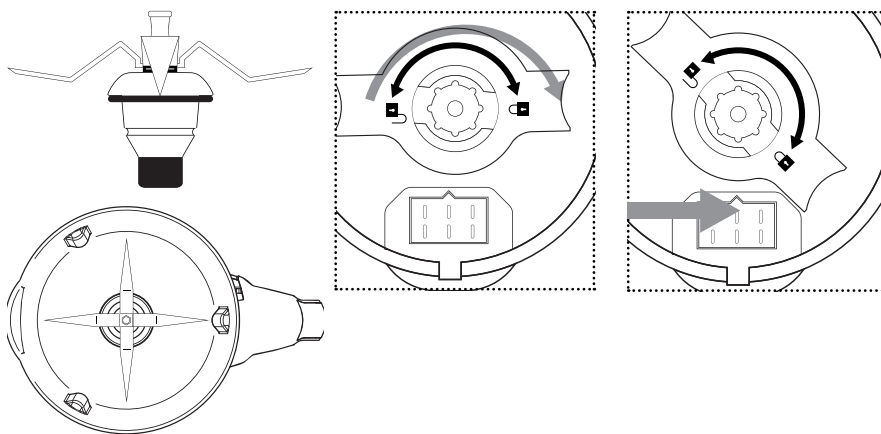
- Coloque a jarra no corpo principal garantindo de que está bem encaixada na posição correta. Se a jarra não estiver na posição correta, o produto não funcionará.





MONTAGEM DAS LÂMINAS

1. Ajuste o anel de selado ao conjunto das lâminas, introduza na jarra e coloque no buraco da base.
2. Segure na parte superior do conjunto das lâminas firmemente e dê a volta à jarra. Certifique-se de que encaixa na posição correta.
3. Instale o suporte de fixação à parte inferior da jarra e gire no sentido das agulhas do relógio para fixar o conjunto das lâminas à jarra.
4. Para tirar o conjunto das lâminas da jarra, gire o suporte de fixação no sentido das agulhas do relógio. Certifique-se de segurar o conjunto das lâminas firmemente para evitar que se caiam e causem algum dano.



Advertência:

- Utilize um pano para cobrir o conjunto das lâminas antes de manusear para evitar lesões.
- Coloque o suporte de fixação e o anel de selado corretamente para evitar que salpiquem alimentos ou a água que estiver cozinhado.

Colher MamboMix

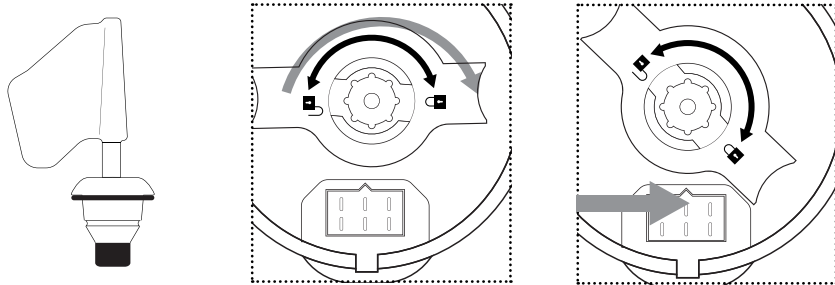
Este acessório está desenhado para amassar, remover e misturar alimentos sem que os corte.

- Segure firmemente o conjunto das lâminas, dê a volta à jarra e gire o suporte de fixação no sentido contrário ao horário para retirar o conjunto das lâminas.

Advertência: não utilize este acessório com velocidades superiores a 3, a jarra poderá tremer e causar danos.



PORTUGUÊS

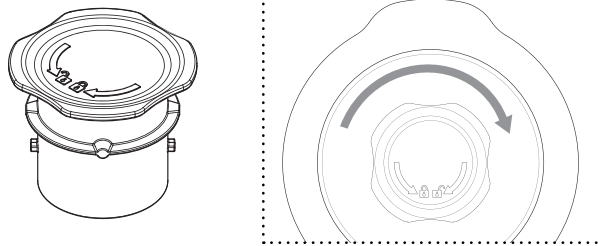


Advertência: a distância entre a colher MamboMix e a parede da jarra é de 1 cm, pelo que é possível que os alimentos fiquem presos. Em caso de que isto ocorra, o motor do produto deixaria de funcionar como método de proteção. Utilize a espátula para misturar e remover os alimentos para que o dispositivo possa voltar ao processo de cozedura.

Copo medidor

O copo medidor é utilizado como a tampa do produto para evitar que salpique e perca o calor, e para medir a quantidade de comida. Tem uma capacidade máxima de 150 ml.

1. Coloque o copo medidor no buraco da tampa.
2. Gire no sentido horário para fechar e no sentido contrário para abrir e secar.



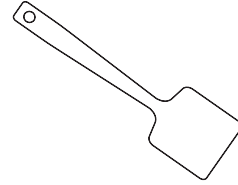
Advertência:

- Utilize o copo medidor e não qualquer outro acessório ou objeto para fechar a tampa da jarra.
- Para cozinhar sem temperatura (triturar, revolver, picar...), gire o copo doseador no sentido horário até que se fixe.
- Se desejar cozinhar com temperatura, coloque o copo doseador no orifício da tampa sem fixar mediante giro. Desta forma, poderá sair vapor de forma segura.



Espátula

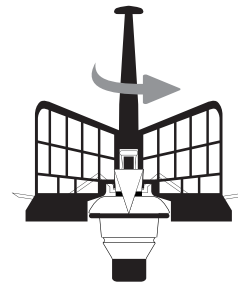
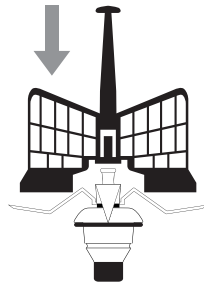
A espátula é a única ferramenta apta para revolver os alimentos dentro da jarra, já que as demais ferramentas podem riscar e danificar a superfície. Não se pode utilizar enquanto estiver em funcionamento com as lâminas ou o acessório de borboleta.



Borboleta

Este acessório funciona instalado na parte superior do conjunto de lâminas, desta maneira ajuda a misturar os alimentos sem serem cortados pelas lâminas. Ajuda a misturar a comida e desfazer os grumos.

1. Instale a borboleta sobre o conjunto das lâminas, certificando-se que o centro do eixo encaixa com o buraco do acessório borboleta, e pressione para baixo.
2. Uma vez que esteja corretamente colocado, gire no sentido contrário ao horário para fixar.



Advertência:

- não ponha o dispositivo em funcionamento a não ser que o acessório esteja bem fixo na sua posição.
- não utilize com velocidades superiores a 4.
- não utilize o acessório de borboleta ao mesmo tempo que a espátula.
- não verta a comida dentro enquanto estiver em funcionamento com este acessório para evitar que se danifique ou se bloqueie.

Vaporizador

No vaporizador existem 3 peças: um vaporizador pequeno, um maior e a tampa.

1. Feche o vaporizador com a tampa antes de usar.
2. Coloque o vaporizador na jarra e certifique-se de que estão corretamente encaixados.

Advertência:

- Não toque nem se aproxime demasiado do vaporizador para evitar queimaduras.



PORTUGUÊS

- Não cubra os buracos do vaporizador com um pano nem qualquer outro objeto. É possível que o vapor saia pela borda ou por outras partes, causando risco de queimaduras.

4. ANTES DE USAR

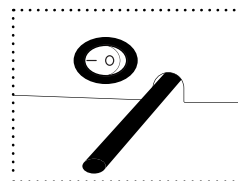
Aviso: o produto emitirá um suave cheiro ao ser usado pela primeira vez e desaparecerá aos poucos minutos. Isto é consequência dos resíduos dos produtos de fabricação e não afetará ao funcionamento do produto.

1. Tire o produto da caixa e retire todo o material da embalagem.
2. Certifique-se de que o produto está em boas condições. Se observa algum dano visível, contacte imediatamente com o Serviço de Assistência Técnica de Cecotec.
3. Coloque e apoie o dispositivo sobre uma superfície plana e estável. Não coloque perto da borda da superfície da bancada, dentro de armários de parede ou suportes pendurados.
4. Limpe o dispositivo antes de usar pela primeira vez.
5. Conecte o dispositivo à corrente elétrica e acione o interruptor de ligar. A máquina emitirá um sinal sonoro e o ecrã acenderá.

5. FUNCIONAMENTO

ON/OFF

- Utilize este interruptor para ligar e desligar o produto.



INÍCIO/PAUSA

- Pressione o seletor da parte frontal para ativar o dispositivo e entrar no modo standby.
- Desde o ecrã principal, selecione a função desejada.
- Durante o processo de configuração, mantenha pressionado o seletor durante 2 segundos para reprogramar os ajustes e voltar ao modo standby.
- Enquanto estiver a cozinhar, mantenha pressionado o seletor durante 2 segundos para parar. Todos os ajustes serão reestabelecidos e o dispositivo voltará ao modo standby.
- Durante o modo standby, mantenha pressionado o seletor durante 2 segundos para desligar o dispositivo. As luzes também desligarão.
- Depois de 10 minutos de inatividade no modo standby, o dispositivo desligará automaticamente.
- Quando tiver selecionado os ajustes da função selecionada, pressione o seletor para ativar e o dispositivo começará a funcionar de forma automática.
- Durante o funcionamento, pressione o seletor para pausar o processo de cozedura. O ecrã mostrará "PAUSE". Pode abrir a tampa, remova ou misture os alimentos, retire a jarra, etc. Depois, coloque cada elemento outra vez nas posições adequadas e pressione



outra vez o seletor para voltar ao processo. Depois de 10 minutos em pausa, o dispositivo desligará automaticamente.

- Utilize o seletor para configurar os ajustes: tempo, temperatura etc. Gire o seletor no sentido horário para aumentar os valores ou no sentido contrário para diminuir.

TEMPORIZADOR

- O ecrã mostra **BB:BB:BB**, como hora: minutos: segundos.
- Pressione o botão temporizador 1 vez, os dígitos dos minutos piscarão. Gire o seletor para a esquerda ou a direita para configurar os minutos desejados. Pressione outra vez para mudar configuração dos segundos, os dígitos dos segundos piscarão. Pressione outra vez para mudar a hora. Gire o seletor para a esquerda ou a direita para configurar a hora desejadas.
- Durante o funcionamento, pressione o botão no temporizador e o dispositivo começará a contagem decrescente automaticamente.
- Se o temporizador não ficou configurado, o produto funcionará com os tempos pré configurados.
 - Aquecer (sem bater): máximo 12 horas.
 - Bater (velocidade 1-4) máximo 1 hora.
 - Bater (velocidade 5-10) máximo 5 minutos.

VELOCIDADE

- Durante o modo de standby ou durante o funcionamento, pressione este botão para entrar na configuração da velocidade. O ícone de velocidade piscará no ecrã.
- Gire o seletor para a esquerda para diminuir e à direita para aumentar o nível de velocidade de 1 a 10.
- Pressione o botão de velocidade durante o processo de bater ou aquecer, para ajustar. As opções de velocidade variarão dependendo da temperatura de cozedura.
 - Se a temperatura ambiente ou a configurada é entre 5 e 10, o temporizador só poderá configurar até 5 minutos. Para isso, o resto das opções de velocidade, 1 hora.

Advertência: ao mudar a velocidades de 5 a 6 ou ao ligar o dispositivo, este poderá produzir algum ruído. Isto é completamente normal e não afeta ao funcionamento do dispositivo.

- Para picar ou triturar alimentos duros ou grandes quantidades de comida, seleccione velocidade 5 ao princípio e depois mude de velocidade 10 para garantir um alto rendimento.

TEMPERATURA

- Durante o modo de standby ou durante o funcionamento, pressione este botão para entrar na configuração da temperatura. O ícone de temperatura piscará no ecrã.
- Gire o seletor para a esquerda para diminuir e à direita para aumentar o nível de



PORTUGUÊS

temperatura de 37 a 120.

- Se ícone de temperatura estiver iluminado a vermelho e deseja utilizar a máquina a uma velocidade alta, introduza menos de 1,5 L de alimentos.

POTÊNCIA CALORÍFICA

- Durante o modo de standby ou durante o funcionamento, pressione este botão para entrar na configuração da potência calorífica. O ícone da potência calorífica piscará no ecrã.
- Gire o seletor para a esquerda para diminuir e à direita para aumentar, de 1 a 10.
- É recomendável selecionar uma potência calorífica baixa para cozinhar alimentos gordos ou pequenas quantidades de comida para evitar que se queimem já que ambas requerem um controlo da temperatura mais preciso.
- Com a potência calorífica alta se cozinham os alimentos de forma muito mais rápida.
- A função da potência calorífica não se ativará a não ser que a temperatura esteja previamente configurada. É recomendável utilizar os ajustes pré configurados para cada nível de temperatura.

TURBO

- Durante o modo standby, pressione este botão para que o dispositivo funcione à máxima velocidade. O dispositivo mostrará **TURBO** a piscar.
- Deixe de pressionar o botão para que o dispositivo deixe de funcionar neste modo. O robot parará automaticamente.
- Esta função só se pode utilizar no máximo 1 minuto cada vez.

Advertência: ao ativar o modo TURBO, é possível que o dispositivo emita alguns ruídos. Isto é completamente normal e não afeta ao funcionamento do dispositivo.

FUNÇÕES

1. Triturar: verduras e carne no tamanho medida desejada.
2. Picar: verduras, ervas, carne, alho e nozes entre outros alimentos em tão só uns segundos. Incluso é capaz de picar gelo para cocktails e sorvetes.
3. Triturar: consegue facilmente uma textura suave e sedosa para batidos, molhos, patês, cremes e purés.
4. Moer: permite moer uma infinidade de alimentos e preparar condimentos como coentros ou canela e uma infinidade de ingredientes naturais. Além do mais, poderá fazer o café em casa. O robot Mambo mói os grãos de café em somente uns segundos.
5. Pulverizar: introduza açúcar crie o seu próprio açúcar em pó para decorar sobremesas.
6. Ralar: chocolate, queijo, pão, coco, nozes e muito mais.



7. Bater: com o acessório da borboleta, pode bater facilmente ovos para preparar uma tortilha perfeita.
8. Montar: torne-se num profissional de pasteleria, monte claras em castelo ou natas e elabore doces de forma fácil e rápida.
9. Emulsionar: o robot Mambo mistura de maneira homogênea e consegue preparar tanto alinhos perfeitos para saladas como maionese e alioli (maionese de alho) para acompanhar os seus melhores pratos.
10. Misturar: com este dispositivo misture qualquer ingrediente que desejar da forma mais eficaz.
11. Cozinhar: pode aquecer, cozinhar e refogar num só recipiente. Com a sua precisão absoluta do robot Mambo consegue um controlo total da temperatura de cozedura. Graças o seu sistema inteligente de potência calorífica, garante uma cozedura constante sem ultrapassar a temperatura selecionada, evitando que se agarrem ou se queimem os alimentos.
12. Revolver: o seu robot Mambo revolve a comida enquanto a comida cozinha garantindo um aquecimento uniforme. Esta função é perfeita para preparar risottos, arroz doce, custarda, bechamel, mantendo uma textura e uma consistência profissional graças à sua inovadora super potência do motor.
13. Cozer a vapor: o modo perfeito para conseguir refeições saudáveis e baixas em calorias, mantendo todas as suas propriedades. O vaporizador do robot Mambo permite cozinhar a vapor em 2 níveis diferentes e cozinhar ao mesmo tempo na jarra. Por exemplo, poderá cozer a vapor uma dourada ao sal e legumes no vaporizador ao mesmo tempo que cozinha umas almôndegas e um molho de tomate na base da jarra. Todo ao mesmo tempo aproveitando ao máximo a energia utilizada e sem afetar ao sabor único de cada alimento.
14. Escalfar: graças à grande precisão do robot Mambo, consegue escalfados perfeitos sem ter que se preocupar com o tempo ou em revolver.
15. Confeitar: confeita com azeites aromatizados sem queimar e preservando todo o sabor, mediante um preciso controlo da temperatura do robot de cozinha.
16. Amassar: este é o único robot de cozinha que consegue fazer massas de pão de grande quantidade de uma só peça. Graças ao seu acessório exclusivo para amassar, é o único robot do mercado capaz de obter uma massa de pão perfeita.
17. Ferver: encha a jarra com água e ferva qualquer alimento que desejar.
18. Manter quente: se quiser que uma elaboração se mantenha quente sem cozinhar, configure o dispositivo a 78 °C e sirva quando desejar.
19. Cozinha de precisão grau a grau: as 12 horas de tempo regulável e os 10 níveis de potência calorífica, convertem o robot numa ferramenta de cozedura de grande precisão.
20. Fermentar: fermenta qualquer massa e com o robot Mambo à temperatura para melhorar as suas massas.
21. Banho Maria: consiga texturas próprias do banho maria o vaporizador.

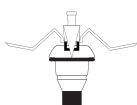
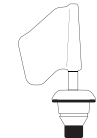


PORTUGUÊS

22. Aquecer: 87 °C é a temperatura adequada para aquecer uma elaboração pré cozinhada.
23. Turbo: esta função é a mais adequada para processar alimentos mais duros. Pode ser utilizada para criar ingredientes sólidos de forma intermitente, como alho gelo, chocolate ou presunto.

Advertência:

- Não abra nunca a tampa enquanto as lâminas estiverem em funcionamento, o conteúdo da jarra poderia sair disparado.
- Uma vez tenha terminado de triturar, espere pelo menos 10 segundos antes de abrir a tampa.
- Quando utilizar o dispositivo a uma velocidade superior a 6 e uma temperatura superior a 60 °C, certifique-se de que o copo medidor está colocado corretamente, caso contrário, o conteúdo poderia sair disparado.
- Não ative a função triturar com líquidos ou ingredientes quentes com um volume superior a 1,5 litros.

VELOCIDADE E CAPACIDADE RECOMENDADA PARA CADA ACESSÓRIO

Acessório	Imagem	Função	Velocidade	Capacidade	Tempo de funcionamento
Lâminas de aço inoxidável		Triturar (+)	5	Max. 2 litros	1 min.
		Triturar (++)	10	Max. 2 litros	1 min.
Colher MamboMix		Amassar massa de pão, pizza, etc.	2-3	Max 800 g de massa	5-20 min.
		Amassar massa para esparguete	3	Max 400 g de massa	3 min.
Borboleta		Revolver	1-3	Max. 2 litros	30 min.
		Bater claras ou natas	4	Max. 2 litros	10 min.
Vaporizador		Cozinhar legumes ao vapor	N/A	Max. 3,5 litros	15 min.
		Cozinhar carne ao vapor	N/A	Max. 3,5 litros	20-30 min.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Não lave nenhuma das partes elétricas do robot na máquina da louça.
- Limpe o robot depois de cada uso.
- Desligue e desconecte o dispositivo da corrente elétrica e permita que arrefeça antes de limpar ou reparar.
- Limpe o recipiente desmontável com água tibia e sabão neutro. Enxague e seque bem.
- Limpe o corpo principal com um pano limpo e húmido. Se ficarem restos de comida, humedeça um pano em água morna e sabão neutro e limpe. Nunca submerja o corpo principal em água ou qualquer outro líquido.
- Para garantir e manter o bom funcionamento do dispositivo, verifique e limpe a parte inferior desmontável da jarra depois de cada uso. Limpe com um pano suave e húmido, e depois seque a fundo antes de voltar a usar.
- Se o dispositivo não for usado por um longo período de tempo, desligue da corrente elétrica e guarde num lugar fresco e seguro.

Advertência: tenha cuidado ao limpar a jarra e não molhe a parte de baixo onde se encontra alojada a resistência.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Código de erro	Descrição	Possível causa	Solução
E1	Falha do sistema de bloqueio	A jarra ou a tampa da jarra não estão colocadas corretamente.	Volte a montar a jarra com a tampa, certifique-se de que todas as partes estão montadas corretamente e bem fixas.
E2	Falha do sensor de temperatura.	A jarra não está colocada na sua posição correta ou a conexão do sensor de temperatura da base da jarra está danificada.	Volte a montar a jarra e certifique-se de que está corretamente colocada.
E3	O motor está bloqueado	Há demasiada quantidade de comida dentro da jarra	Tire parte dos alimentos de dentro da jarra e corte em pedaços mais pequenos. Reinicie o robot.
E4	A temperatura é demasiado elevada	Não há muito poucos alimentos dentro da jarra e a temperatura está demasiado elevada durante muito tempo.	Adicione alimentos à jarra.
E5	A temperatura do motor é demasiado elevada	O robot esteve a funcionar com demasiada quantidade de comida durante muito tempo.	Deixe de utilizar o robot e deixe que se arrefeça antes de voltar a por em funcionamento.



PORTUGUÊS

E6	A mudança de velocidade não se realizou com sucesso.	A função de mudança de velocidade baixa (1-5) a velocidade alta (6-10) está bloqueada.	Retire a jarra, gire o suporte de fixação de forma manual e volte a colocar a jarra. Reinicie o robot.
E7 e E8			Entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica de Cecotec +34 96 321 07 28.

8. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Mambo Cecotec Silver/Black

Referência: 04103/04104

1700 W (Motor 700 W Heater 1000 W)

200-240 V ~ 50/60 Hz

Feito na China | Desenhado em Espanha

9. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrónicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos devem ser descartados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, de esta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e meio ambiente.

O símbolo de contentor riscado recorda a sua obrigação de descarta este produto de forma correta. Se o produto em questão conta com uma bateria ou pilha para a sua autonomia elétrica, esta deverá extrair-se antes de ser descartada e ser tratada como um resíduo de diferente categoria. Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de descartar os seus eletrodomésticos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

10. GARANTIA E SAT

Este produto tem uma garantia de 2 anos desde a data de compra, sempre e quando se conserve e envie a fatura de compra, o produto está em perfeito estado físico e se dê uso adequado tal e como se indica neste manual de instruções. A garantia não cobrirá:

- Se o produto foi usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto a humidade, submerso em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.
- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial de Cecotec.



- Se a origem da incidência foi pelo desgaste normal das peças devido ao uso. O serviço de garantia cobre todos os defeitos de fabricação durante 2 anos com base na legislação vigente, exceto peças consumíveis. Em caso de mau uso por parte do usuário o serviço de garantia não se fará responsável da reparação. Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec através do número de telefone : **+34 96 321 07 28**.





Mambo cecotec





Mambo cecotec



cecotec

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

www.cecotec.es

