

# Mambo cecotec

Кухонна машина-робот багатofункціональна CECOTEC Mambo Black  
Кухонная машина-робот многофункциональная

Manual de instrucciones  
Instruction manual  
Інструкція з експлуатації  
Руководство по эксплуатации



## 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

## ЗМІСТ

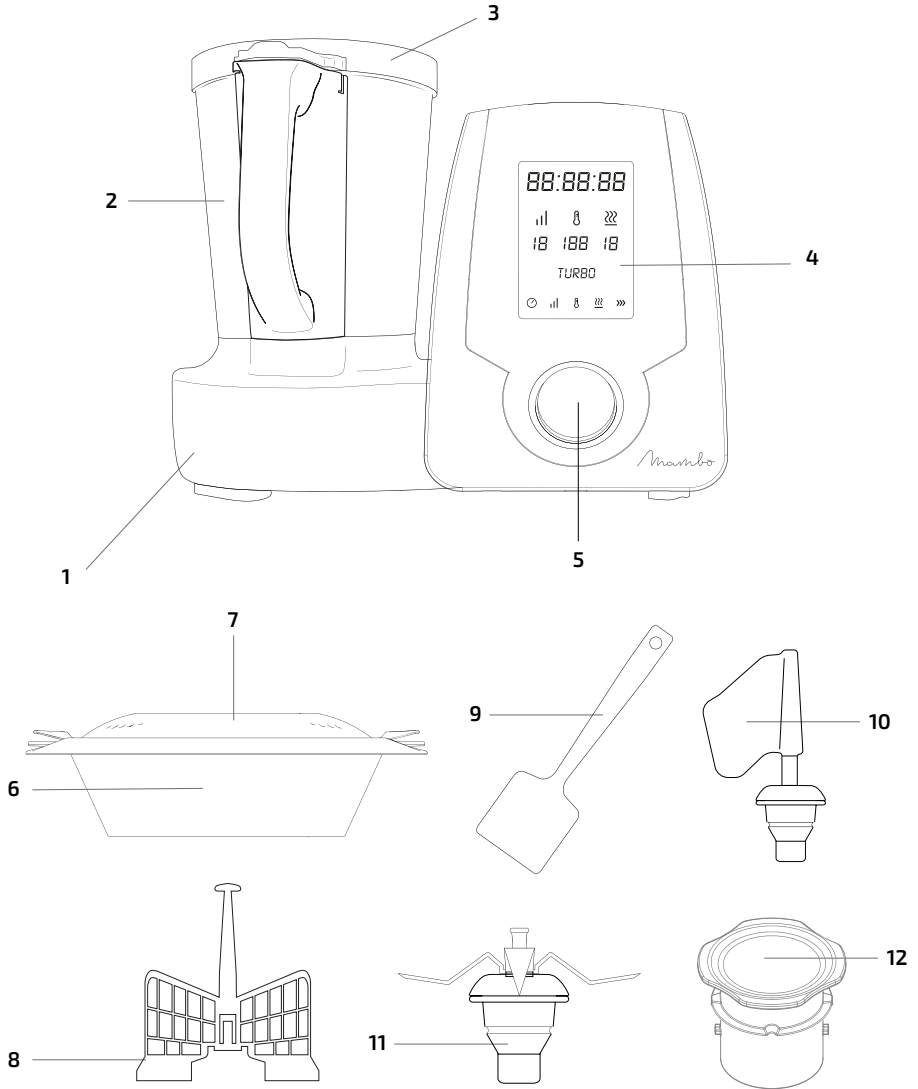
1. Компоненти пристрою	07
2. Інструкція з техніки безпеки	34
3. Аксесуари	36
4. Перед першим використанням	40
5. Експлуатація пристрою	40
6. Попереджувальні сигнали	45
7. Очищення та обслуговування пристроїв	46
8. Технічні характеристики	46
9. Утилізація старих електроприладів	46
10. Сервіс і гарантія	46

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Компоненты устройства	47
2. Инструкция по технике безопасности	48
3. Аксессуары	50
4. Перед первым использованием	54
5. Эксплуатация устройства	54
6. Предупредительные сигналы	59
7. Чистка и обслуживание устройства	60
8. Технические характеристики	60
9. Утилизация старых электроприборов	61
10. Сервисное обслуживание и гарантия	61

# 1. PIEZAS Y COMPONENTES

Parts and components/Компоненти пристрою



## 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

## UA

- Малюнок 1.
1. Основний корпус
  2. Чаша
  3. Кришка чаші
  4. РК-дисплей
  5. Кнопка запуску і паузи
  6. Корпус пароварки
  7. Кришка пароварки
  8. Віночок-метелик
  9. Лопатка
  10. Ложка MamboMix
  11. Ножі
  12. Мірний стакан

## 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

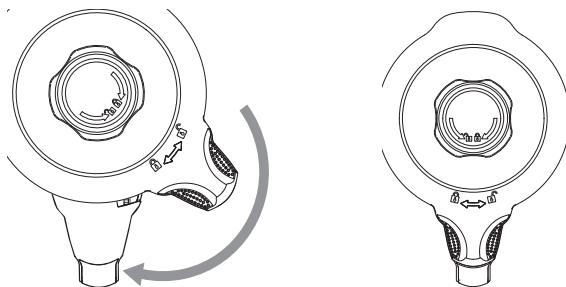
trasera del producto no están cubiertas o bloqueadas para evitar que el producto se dañe.

- 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

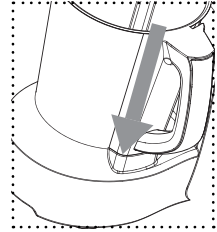
#### Ensamblaje de la jarra

- 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.



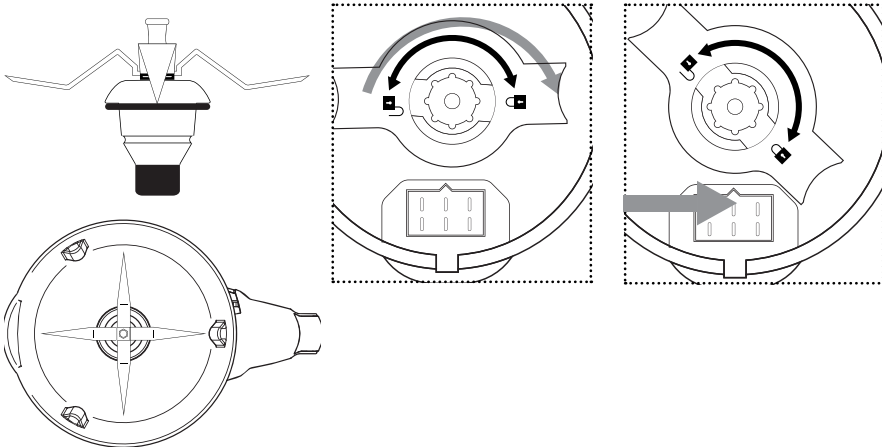
**Aviso:** la jarra tiene marcas en uno de sus lados. Su capacidad máxima útil es de 2 litros, no exceda esta cantidad para asegurar un buen funcionamiento.

- 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.





**Advertencias:**

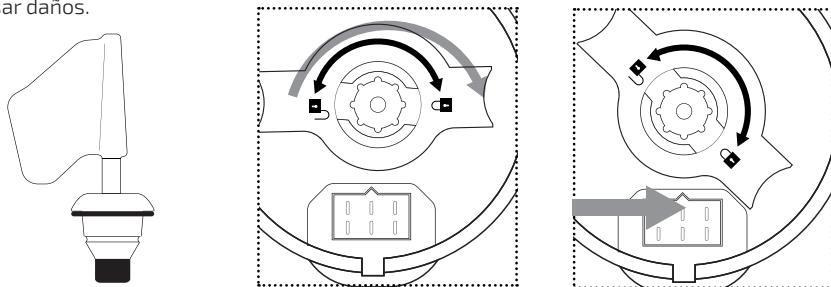
- Utilice un paño para cubrir el conjunto de cuchillas antes de manejarlas para evitar lesiones.
- Coloque el soporte de fijación y el anillo de sellado correctamente para evitar que salpiquen los alimentos o el agua que se esté cocinando.

**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.

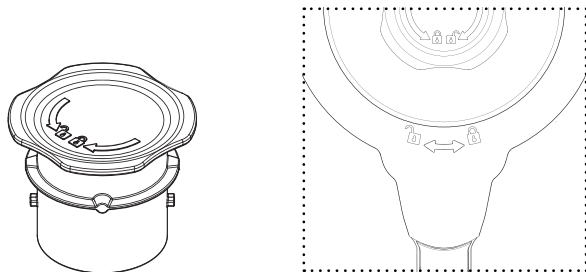


**Advertencias:** la distancia entre el cuchara MamboMix y la pared de la jarra es de 1 cm, por lo que es posible que los alimentos se queden atascados. En caso de que esto ocurra, el motor del producto dejaría de funcionar como método de protección. Utilice la espátula para mezclar y remover los alimentos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

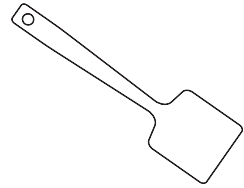
1. Coloque el vaso medidor en el hueco de la tapa.
2. Gírelo en sentido horario para cerrarlo y en sentido contrario para abrirlo y sacarlo.



**Advertencias:** utilice el vaso medidor y no cualquier otro accesorio u objeto para cerrar la tapa de la jarra.

### Espátula

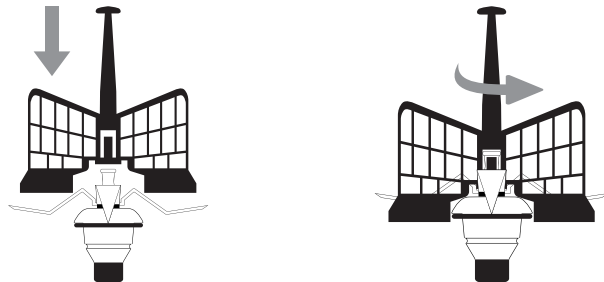
La espátula es la única herramienta apta para remover los alimentos de dentro de la jarra, ya que las demás herramientas pueden rayar y dañar la superficie. No se puede utilizar mientras el producto esté en funcionamiento con las cuchillas o el accesorio de mariposa.



### 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.

### 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

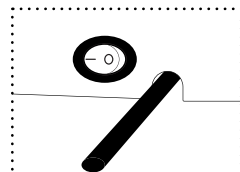
**Aviso:** el producto emitirá un suave olor al ser utilizado por primera vez, que desaparecerá a los pocos minutos. Esto es consecuencia de restos de fabricación y no afecta al funcionamiento del aparato.

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.

**Advertencia:** al cambiar la velocidad de 5 a 6 o al encender el dispositivo, este podrá emitir algo de 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.

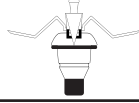



4. Moler: permite moler una infinidad de alimentos y preparar condimentos como perejil, albahaca y canela a base de ingredientes naturales. Además, muele los granos de café en tan solo unos segundos.
5. Pulverizar: introduzca azúcar en el robot MAMBO y cree su propio azúcar glas para decorar los postres 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.
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		Remover	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



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**.

## 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

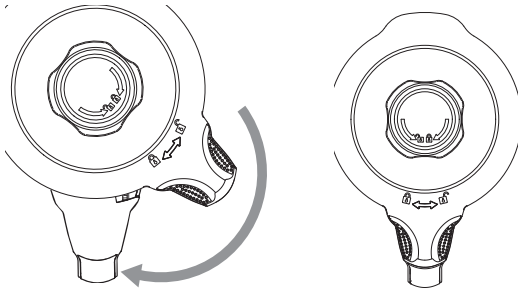
they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

- 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

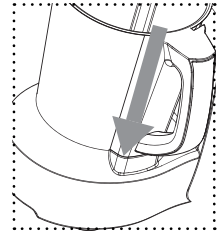
#### Jar assembly

- 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.



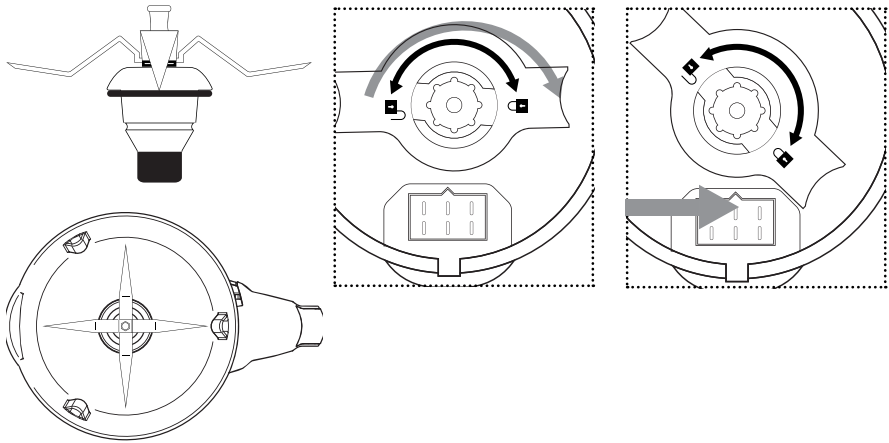
**Note:** The jar has marks on one of its sides and the effective maximum capacity is 2 L. Do not exceed this quantity to ensure good operation.

- 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:

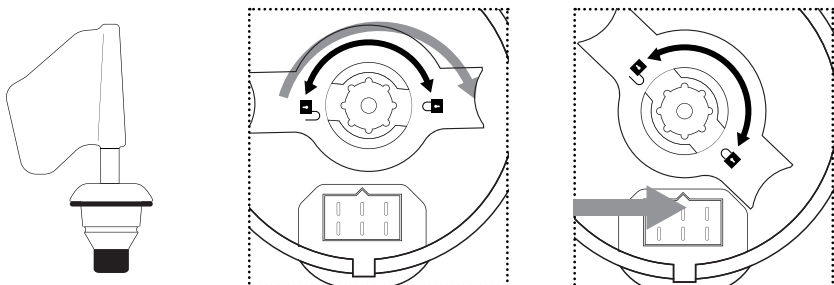
- Use a cloth to cover the blades unit before handling them to avoid injuries.
- If the fixing bracket or the sealing ring are not properly fixed, food or liquids being cooked may splatter.

### 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.



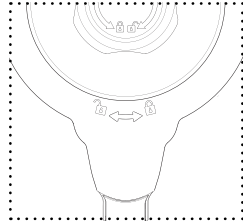
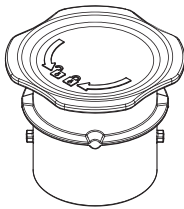
**Warning:** The distance between the MamboMix spoon and the jar's wall is 1 cm, therefore food might get stuck. If this happens, the product's motor will stop operating as a self-protection

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.

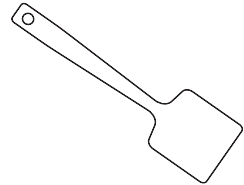
1. Place the measuring cup on the cover's gap.
2. Turn it clockwise to lock it and anticlockwise to open it and take it out.



**Warning:** Use this measuring and no other accessory or object to close the jar's cover.

### Spatula

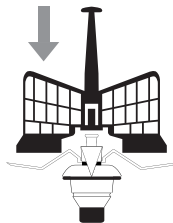
The spatula is the only tool suitable for stirring food inside the jar, other tools could scratch and damage the surface. It cannot be used while the product is operating with the blades or the butterfly whisk.



### 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.

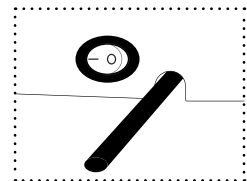
**4. BEFORE USE**

**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 **00:00:00**, 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

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

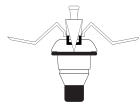
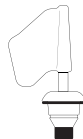


and its 10 heating power levels make it a great-precision cooking tool.

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**.

## 2.ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте цю інструкцію перед використанням пристрою. Збережіть цю інструкцію для використання в майбутньому або для нових користувачів.

- Переконайтеся, що напруга мережі відповідає значенню, надрукованому на табличці пристрою і що розетка заземлена.
- Цей пристрій призначений тільки для домашнього використання.
- Встановлюйте пристрій на суху, стійку, плоску, термостійку поверхню, подалі і від країв столів, для забезпечення стійкості пристрою.
- Не занурюйте шнур, вилку або будь-яку незнімну частину пристрою в воду або будь-яку іншу рідину, а також не піддавайте впливу води електричні з'єднання пристрою. Переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж брати в руки вилку або включати пристрій.
- Регулярно перевіряйте шнур живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо шнур пошкоджений, його необхідно замінити в уповноваженому центрі Secotec.
- Не залишайте пристрій без нагляду
- Використання аксесуарів, які не рекомендовані компанією Secotec, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травми людей.
- Вимикайте свій пристрій перед тим, як знімати або встановлювати будь-який аксесуар.
- Регулярно перевіряйте основний корпус, чашу, пароварку та інші компоненти на наявність пошкоджень. Якщо виявлено якесь ушкодження, не використовуйте пристрій.
- Перед експлуатацією пристрою переконайтеся, що ніж з кільцем ущільнювача правильно встановлений.

- При приготуванні їжі з температурними параметрами не закривайте його мірну склянку. Залиште його у відкритому положенні або зніміть для кращого випускання пари.
- Якщо пристрій зупиняється, працює в незвичайному режимі, вимкніть його і негайно вимкніть від джерела живлення.
- Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно.
- Отвір на кришці пристрою можна закривати тільки мірної чашкою. Не використовуйте для цього одяг або інші предмети.
- Не перевищуйте максимальну позначку на чаші пристрою.
- Перед включенням пристрою переконайтеся, що кришка встановлена в правильному положенні і поки пристрій не перестане працювати не знімайте її.
- Поверхня пристрою може нагріватися при роботі на температурних режимах вище 60 ° C, використовуйте захисні елементи будь-якого типу для контакту з пристроєм або його переміщення.
- Будьте обережні при поводженні з ножами пристрою під час очищення пристрою.
- При використанні пароварки:
  - Переконайтеся, що пароварка і чаша правильно встановлені
  - При використанні пристрою на високих швидкостях, накривайте його кришкою.
  - Не піддавайте будь-яку частину тіла впливу пари, що утворюється під час роботи пристрою.
  - Переконайтеся, що вентиляційні отвори на задній панелі виробу не закриті і не заблоковані, щоб не пошкодити пристрій.

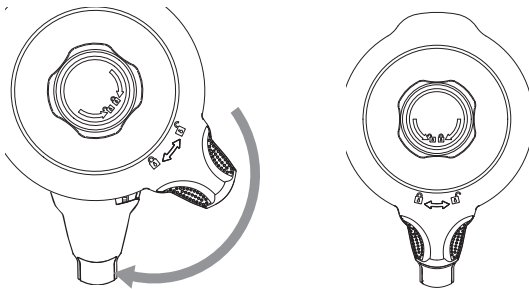


- Пристрій не призначений для використання дітьми віком до 8 років, діти старше 8 років, можуть використовувати пристрій якщо вони знаходяться під постійним наглядом дорослих.
- Пристрій може використовуватися дітьми старше 8 років та особами з обмеженими фізичними, чутливими або розумовими здібностями, а також без відповідного досвіду та знань, якщо за ними є постійне спостереження або надана інструкція щодо безпечного використання пристрою, і користувач розуміє всі ризики використання.

### 3. АКЕСУАРИ

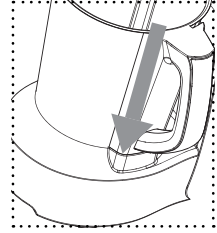
#### Збірка чаші

- Встановіть кришку на чашу і поверніть її за годинниковою стрілкою, поки вона не закриється належним чином. Якщо кришка не закрита, пристрій не працюватиме.



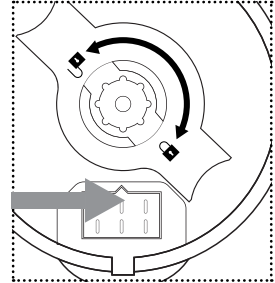
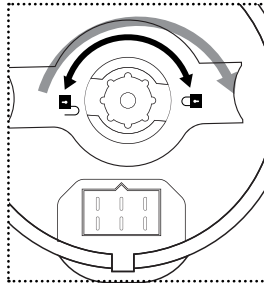
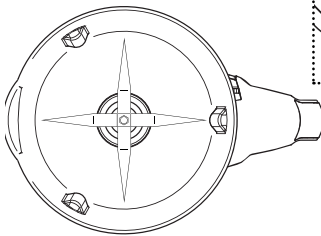
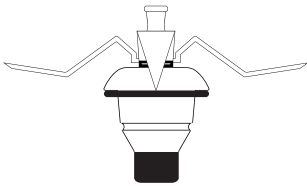
**Примітка:** на одній стороні чаші є позначки, а максимальна місткість становить 2 л. Не перевищуйте цю кількість, для забезпечення якісної роботи пристрою.

- Помістіть чашу на основний корпус, переконавшись, що вона правильно встановлена. Якщо чаша неправильно встановлена, пристрій не працюватиме.



### Збірка ножів

1. Закріпіть кільце ущільнювача на блоці ножів, вставте його в чашу і помістіть в зазор в підставі чаші.
2. Міцно утримуйте верхню частину блоку ножів, переверніть чашу догори дном. Переконайтеся, що ніж знаходиться в правильному положенні.
3. Встановіть кріпильний кронштейн на нижню частину чаші і поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб закріпити блок ножів в чаші.
4. Щоб витягти блок ножів з чаші, поверніть кріпильний кронштейн проти годинникової стрілки. Переконайтеся, що ви міцно тримайте блок ножів, щоб він не впав і не завдав травм.



### Увага :

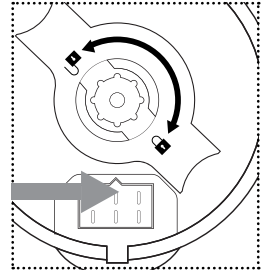
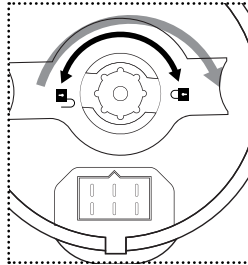
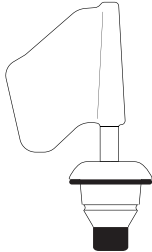
- Щоб уникнути травм використовуйте будь-яку тканину, якою можна накрити ножі перед тим, як контактувати з ними.
- Якщо кріпильний кронштейн і кільце ущільнювача нещільно зібрані, їжа і рідина можуть розбризкуватися під час роботи.

### Ложка MamboMix

Цей аксесуар призначений для замішування, перемішування і змішування продуктів без їх розрізання.

- Зніміть блок ножів, для цього переверніть чашу, поверніть кріпильний кронштейн і зніміть ножі.

**Увага:** Не використовуйте цей аксесуар на швидкості понад 3, так як чаша може вібрувати і привести до травм.

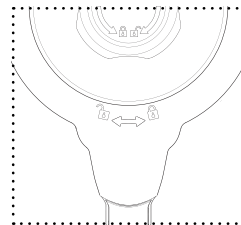
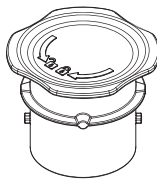


**Увага:** Відстань між ложкою MamboMix і стінкою банки становить 1 см, під час роботи їжа може застрягати. Якщо це станеться, двигун пристрою автоматично зупиниться. Щоб пристрій відновив процес приготування, використовуйте лопаточку, щоб перемішати і видалити застряглу їжу.

### Мірний стакан

Мірний стакан використовується в якості кришки пристрою для запобігання розбризкування і втрати тепла, а також для вимірювання кількості їжі. Його максимальна місткість становить 150 мл.

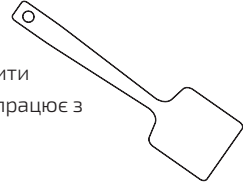
1. Помістіть мірну склянку на зазор кришки.
2. Поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати, і проти годинникової стрілки, щоб відкрити і вийняти.



**Попередження:** Використовуйте тільки цей стакан і ніяких інших аксесуарів або предметів, для закриття кришки чаші.

**Лопатка**

Лопатка є єдиним інструментом, придатним для перемішування їжі всередині чаші, інші інструменти можуть подряпати і пошкодити її поверхню. Лопатку не можна використовувати, коли пристрій працює з встановленими лезами або віночком-метеликом.

**Вінчик-метелик**

Цей аксесуар працює на верхній частині блоку ножів, таким чином він допомагає змішувати їжу і не ріжеться лезами. Він допомагає змішувати їжу і видаляє грудочки.

1. Встановити віночок на блок ножів, поєднавши центр валу з зазором в віночку і натисніть на нього.
2. Як тільки ви його встановите, поверніть віночок проти годинникової стрілки

**Увага:**

- Не використовуйте пристрій, якщо аксесуар не закріплений на своєму місці.
- Не використовуйте його зі швидкістю більше 4.
- Не використовуйте віночок одночасно з лопаткою.
- Не накладайте їжу, коли пристрій працює з встановленими аксесуаром, щоб уникнути пошкодження або блокування кошика.

**Пароварка**

Пароварка складається з 3 частин: маленька пароварка, велика пароварка і кришка.

1. Закрийте пароварку кришкою перед використанням.
2. Помістіть пароварку на чашу, переконавшись, що вона правильно встановилася.

**УВАГА:**

- Не торкайтеся до пароварки і не наближайте до неї під час роботи, щоб уникнути опіків.

- Не закривайте отвори пароварки тканиною або іншими предметами. Пар може виходити з країв або інших частин пристрою, що може привести до опіків і травм.

#### 4. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

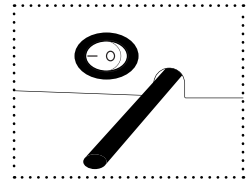
**Примітка:** При першому використанні, пристрій видає легкий запах, який зникне через кілька хвилин. Це пов'язано з виробничими залишками і не впливає на його роботу.

1. Достаньте пристрій з коробки і видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Переконайтеся, що пристрій знаходиться в хорошому стані. При виявленні будь-яких видимих пошкоджень негайно зв'яжіться з нашою офіційною сервісною службою.
3. Поместіть пристрій на чисту, стійку і плоску поверхню. Не встановлюйте його близько до краю столу, всередині вбудованих шаф або під підвісними шафами.
4. Очистіть пристрій перед його першим використанням.
5. Підключіть його до джерела живлення і натисніть кнопку живлення, щоб включити його.

#### 5. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

##### Увімкнення\Вимкнення

- Використовуйте цей перемикач для увімкнення \вимкнення пристрою.



##### START / PAUSE (Старт/Пауза)

- Натисніть на перемикач на передній частині пристрою, щоб активувати пристрій.
- На головному екрані виберіть потрібну функцію.
- Під час процесу налаштувань натисніть і утримуйте кнопку протягом 2 секунд, щоб скинути всі налаштування .
- Під час приготування натисніть кнопку, щоб зупинити роботу, і натисніть і утримуйте її протягом 2 секунд, щоб скинути всі налаштування.
- Після 10 хвилин бездіяльності пристрій перейде в режим очікування.
- Після вибору потрібного налаштування або програми натисніть кнопку, щоб активувати її і пристрій почне працювати.

- Під час роботи натисніть кнопку, щоб призупинити процес приготування, на дисплеї з'явиться "PAUSE". Ви можете відкрити кришку, розмішати їжу, вийняти чашу і т. Д., Потім встановити кожен елемент назад в правильне положення і знову натиснути ручку, щоб відновити роботу. Після 10 хвилин в режимі «ПАУЗА» пристрій автоматично вимкнеться.
- Використовуйте ручку для регулювання всіх налаштувань: часу, температури і т. д. Поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб збільшити значення, і проти годинникової стрілки, щоб зменшити його.

## ТАЙМЕР

- Дисплей показує 88:88:88, як: час: хвилини: секунди.
- Натисніть кнопку таймера один раз, цифри хвилин почнуть мигати. Поверніть ручку вліво або вправо, щоб встановити хвилини. Натисніть ще раз, щоб переключитися на секунди, цифри секунд будуть мигати. Натисніть ще раз, щоб переключитися на годинник. Поверніть ручку вліво або вправо, щоб налаштувати час.
- Під час роботи натисніть кнопку таймера, і пристрій почне зворотний відлік автоматично.
- Якщо таймер не встановлено, пристрій буде працювати до заданого часу:
  - Нагрівання (без змішування): макс. 12:00.
  - Змішування (швидкість 1-4): максимум 1 годину.
  - Змішування (швидкість 5-10): макс. 5 хвилин.

## ШВИДКІСТЬ

- Натисніть цю кнопку, щоб увійти в режим налаштування швидкості. Значок швидкості буде блимати на дисплеї.
- Поверніть ручку вліво, щоб зменшити швидкість, і вправо, щоб збільшити її, з рівня 1 до 10.
- Якщо обрана швидкість 5-10, таймер буде встановлений тільки на 5 хвилин. Для інших варіантів швидкості 1 годину.

**Увага:** ККоли швидкість змінюється від 5 до 6 або коли пристрій починає працювати, він може видавати деякий шум. Це абсолютно нормально і не впливає на роботу пристрою.

- Щоб нарізати або подрібнити тверді продукти або велику кількість продуктів, спочатку виберіть швидкість 5, а потім переведіть її на 10, щоб забезпечити ідеальну продуктивність.

## ТЕМПЕРАТУРА

- Натисніть цю кнопку, щоб увійти в режим налаштування температури. Значок температури буде мигати на дисплеї.
- Поверніть ручку вліво, щоб знизити температуру, і вправо, щоб збільшити її, з 37 ° C до 120 ° C.
- Індикатор температури загориться червоним, коли чаша досягне високих температур, як попередження, щоб уникнути опіків.
- Якщо індикатор температури світиться червоним а ви хочете використовувати машину на високій швидкості, зменшіть кількість їжі до рівня нижче 1,5 л.

## НАГРІВ

- Натисніть цю кнопку, щоб увійти в режим налаштування температури нагріву. На дисплеї буде блимати значок нагріву.
- Поверніть ручку вліво, щоб зменшити температуру нагрівання, і вправо, щоб збільшити її, з рівня 1 до 10.
- Низька температура нагріву рекомендується для приготування жирної їжі, щоб вона не згоріла, а також для невеликої кількості їжі, так як вона вимагає точної температури і постійного контролю приготування.
- Висока температура нагріву дозволить готувати їжу набагато швидше.
- Функція вибору температури нагрівання не буде активована, поки не буде обраний режим. Рекомендується використовувати налаштування за замовчуванням для кожного рівня температури.

## TURBO

- Коли пристрій перебуває в режимі паузи, натисніть цю кнопку, щоб пристрій почав працювати на максимальній швидкості.
- На дисплеї буде блимати іконка TURBO.
- Припиніть натискати кнопку, щоб зупинити роботу пристрою на цій функції. Машина автоматично зупиниться.
- Ця функція може працювати тільки протягом 1 хвилини максимум.

**Увага:** коли активована функція TURBO, пристрій може видавати шуми. Це абсолютно нормально і не впливає на роботу пристрою.

## ФУНКЦІЇ

1. Нарізка: подрібнює всі види інгредієнтів, від м'яса чи риби до фруктів або овочів. Гарантує ідеальні порізи.
2. Мясорубка (подрібнення): подрібнить овочі, м'ясо, спеції і навіть лід за кілька секунд. Ідеально підходить для обробки сирих інгредієнтів.
3. Подрібнення: ідеальний рівень подрібнення для всіх ваших рецептів. Подрібнює каву, насіння, рис і сухі горіхи. Також можна готувати домашнє борошно.
4. Розтирання: розтирає інгредієнти будь-якого типу, поки вони не досягнуть найкращої текстури. Приготує цукрову пудру або ванільний цукор для рецептів кондитерських виробів.
5. Решітка: додайте інгредієнти в чашу, не заповнюється більш ніж половину чаші і встановіть швидкість 10 на кілька секунд.
6. Збивання: готуйте ідеальні суміші найпростішим способом. Смачні молочні коктейлі, бісквітне тісто, млинці, збиті яйця і багато іншого.
7. Збивання: збийте вершки або яєчні білки завдяки віночку. Це ідеальна функція допоможе перетворитися вам у професійного кухаря.
8. Емульгування: ця функція дозволяє легко приготувати соуси, заправки і різні види майонезу. Просто додайте інгредієнти в чашу, Mambo зробить все за вас. Пристрій рівномірно емульгує.
9. Мікс: готує гомогенні суміші з 10 Mambo швидкостями. Ідеальне тісто виходить найпростішим способом.
10. Приготування: готуйте всі види страв, такі як тушковане м'ясо, курку з мигдалем або рататуй, всі вони будуть з ідеальною текстурою.
11. Перемішування: розмішувати харчові продукти в міру їх приготування, забезпечення рівномірного нагріву і отримання текстур як у професійних кухарів. Готуйте смачні ризотто, пасту, заварний крем або навіть гарячий шоколад.
12. Пар: ця функція ідеально підходить для приготування самих здорових страв. Вона дозволяє економити час завдяки 2-рівневої пароварці, так як ви можете готувати більше 1 страви одночасно.
13. Вмішування: прогресуюче приготування з поступовим додаванням інгредієнтів, без постійного контролю часу приготування.

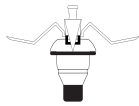
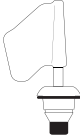




14. Цукерки: приготування цукерок з ароматизованими маслами без пригорання і консервування всіх смаків завдяки низькотемпературного приготування даного пристрою
15. Замішування: замішує ідеальне тісто в одну мить. Місити ніколи не було так просто, як з ексклюзивною ложкою MamboMix. Тісто під час приготування не ріжеться, а розтягується. Насолоджуйтеся домашнім хлібом і піцою в будь-який час.
16. Варити: залийте достатню кількість води в чашу, щоб вона покривала всі інгредієнти, встановіть температуру 120 оС і потужність нагріву 10, а потім виберіть бажаний час приготування в залежності від інгредієнтів.
17. Підтримка тепла: зберігає ваші страви в теплі, поки вони не подаються. Після приготування страв просто встановіть пристрій на 60 оС для рідких страв або 45 оС для твердих страв на бажану кількість часу.
18. Точне приготування: ця функція сама об'ємна з усіх. Вона дозволяє готувати страви будь-якого типу з абсолютним контролем потужності.
19. Ферментація: ферментує ваше тісто на будь-якій температурі для будь-якого виду тесту
20. Бейн Марі: приготуй ідеальні млинці і ніжні овочі. Щоб скористатися цією функцією, заповніть чашу 2 літрами води, не встановлюйте швидкість, встановіть температуру 120 оС і потужність нагріву 10. Коли вода почне кипіти, зменшіть потужність нагріву до 9 і встановіть насадку для заварного крему, поки її підстава не торкнеться води.
21. Розігрів: Mambo дозволяє розігрівати раніше приготовлену їжу. Якщо страва охолодило, її приготували напередодні або розморозили, розігрійте її при 87 оС і нагрівальній потужності 7. Всього кілька хвилин і страва готова!
22. Турбо: обробка твердих інгредієнтів найбільш ефективним способом. Заповніть чашу наполовину для досягнення максимальної продуктивності.

**Попередження:**

- Не відчиняйте кришку під час роботи ножів, так як вміст чаші може виплеснутися.
- Як тільки ви закінчите приготування пюре, почекайте 10 секунд, перш ніж відкривати кришку.
- Коли пристрій працює на швидкості вище 6 або температурі понад 60оС, переконайтеся, що мірний стаканчик правильно встановлений, для уникнення розбризкування їжі.
- Не активуйте функцію подрібнення з використанням більш 1,5 л рідини або гарячих інгредієнтів.

Рекомендації з налагодження швидкості і місткості аксесуарів

Аксесуар	Малюнок	Функція	Швидкість	Місткість	Час роботи
Ножі з нержавічої сталі		Нарізка (+)	5	Макс 2л, шматочки 1-2 см до використання пристрою	1 хв.
		Нарізка (++)	10	Макс 2л, шматочки 1-2 см до використання пристрою	1 хв.
Ложка МатбоМіх		Замішування тіста для хліба и піцци	2-3	800 г теста	5-20 хв.
		Замішування тіста для макарон	3	400 г теста	3 хв.
Вінчик-метелик		Розмішування	1-3	2 л макс	30 хв.
		Збивання яєц чи крему	4	2 л макс	10 хв.
Пароварка		Приготування овочей на пару	Не використо вується	3,5 л макс	15 хв.
		Приготування м'яса на пару	Не використо вується	3,5 л макс	20-30 хв.

**6. ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИСТРОЇВ**

- Заборонено мити будь-яку частину пристрою в посудомийці.
- Очищуйте кухонний комбайн після кожного використання.
- Вимкніть пристрій від джерела живлення і дайте йому охолонути перед чищенням.
- Вимийте знімну чашу теплою водою з миючим засобом. Ретельно обполосніть і висушіть.
- Протріть основний корпус чистою вологою тканиною. Якщо залишки їжі залишилися на пристрої, змочіть тканину в теплій мильній воді, перш ніж протирати пристрій. Ніколи не занурюйте основний корпус в воду або іншу рідину.
- Для підтримки гарної продуктивності вашого пристрою перевіряйте і очищуйте знімну нижню частину чаші після кожного використання. Протріть м'якою ганчіркою і ретельно висушіть перед повторним використанням.
- Якщо пристрій не використовувався протягом тривалого часу, вимкніть його від електромережі.

**Попередження :** будьте обережні при використанні чаші і ні в якому разі не допускайте попадання води в нижню область, де знаходиться резистор.

## 7. УСТРАНЕННЯ ПОШКОДЖЕНЬ

Код помилки	Опис помилки	Можливі причини	Рішення
E1	Не зафіксувався блок безпеки	Чаша чи її кришка неправильно встановлена	Перевпевніться, що чаша и кришка правильно встановлені, перевстановіть її і увімкніть пристрій знову.
E2	Помилка температурного сенсору	Чаша не коректно встановлена чи зламаний температурний сенсор	Встановіть заново чашу и запевніться, що вона правильно зафіксована
E3	Заблокувався мотор	Занадто багато продуктів в чаше	Видаліть з чаші зайву частину продуктів чи наріжте великі куски на більш менші.
E4	Занадто висока температура	У чаші занадто мало продуктів, а час приготування встановлено занадто великий	Додайте продуктів в чашу
E5	Занадто висока температура мотора	Пристрій працював з дуже великою кількістю їжі в чаші і занадто довгий час	Зупиніть пристрій і дайте йому трохи охолонути перед наступним увімкненням
E6	Не вдається переключити швидкість	Заблокований перемикач між рівнями швидкостей (1-5) і (6-10)	Зніміть чашу, руками поверніть фіксуюче кільце, а потім повторно чашу
E7 et E8			Будь ласка зв'яжіться з офіційним сервісним центром

## 8. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: Mambo Cecotec Silver / Black

Код продукту: 04103/04104

Електроживлення: 220-240 V ~, 50/60 Hz

Напруга і частота 1700 Вт (Мотор 700Вт, Потужність нагріву 1000Вт)

Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

## 9. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРИЧНИХ ВИРОБІВ



Європейська директива 2012/19 / EU про утилізацію електричного та електронного обладнання (WEEE) встановлює, що старі побутові електроприлади не можна викидати разом зі звичайними несорттованими муніципальними відходами.

Старі прилади мають бути зібрані окремо, щоб оптимізувати утилізацію і переробку матеріалів, що містяться в них, а також мінімізувати вплив на здоров'я людини і навколишнє середовище. Перекреслений символ «кошик для сміття» на виробі нагадує вам про ваш обов'язок правильно утилізувати прилад. Якщо пристрій має вбудовану батарею або використовує акумулятори, їх слід вилучити з приладу і утилізувати відповідним чином. Користувачі повинні зв'язатися зі своєю місцевою владою або роздрібним продавцем для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів і/або їх батарей.

## 10. СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ГАРАНТІЯ

На даний продукт надається гарантія протягом 2 років з дати покупки, за умови надання документа, що підтверджує покупку, знаходження продукту в відмінному фізичному стані і правильному користуванні, як описано в цьому посібнику з експлуатації.

Гарантія не поширюється на наступні ситуації:

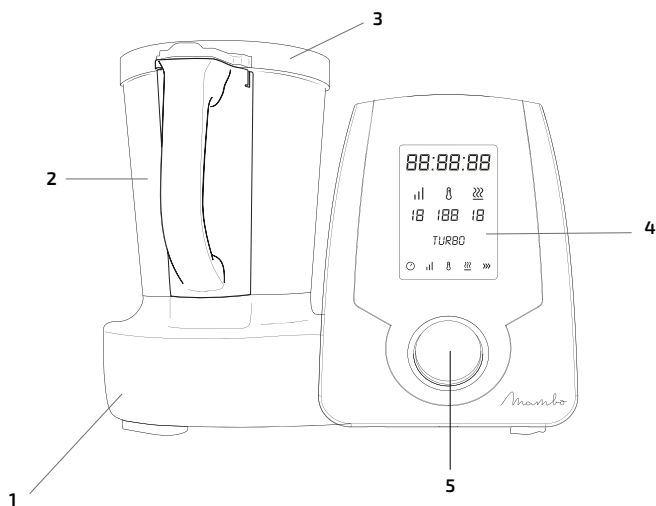
- Продукт використовувався в цілях, відмінних від призначених для нього, використовувався неправильно, піддавався падінню, впливу вологи, зануренню в рідкі або корозійні речовини, а також іншим несправностям, пов'язаних з впливом покупця.
- Продукт був розібраний, модифікований або відремонтований особами, не уповноваженими офіційною службою технічної підтримки Cecotec.
- Несправності, що виникають в результаті зносу його витратних або запасних частин через постійне використання.
- Гарантійне обслуговування покриває всі виробничі дефекти вашого пристрою протягом 2 років, відповідно до чинного законодавства, за винятком витратних деталей. У разі неправильного використання гарантія не поширюється. Якщо в будь-який момент ви виявите будь-які проблеми з вашим продуктом або у вас виникнуть будь-які сумніви, звертайтеся в Офіційний сервісний центр Cecotec.

Smart Group

Сайт: <https://service.smartgroup.ua/>

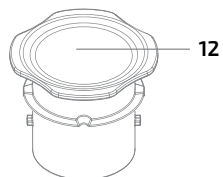
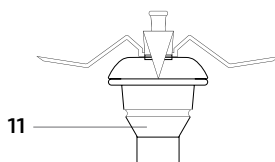
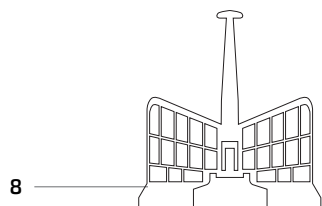
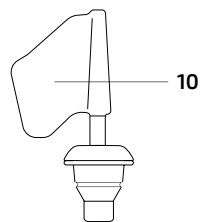
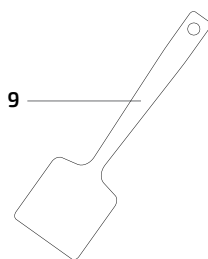
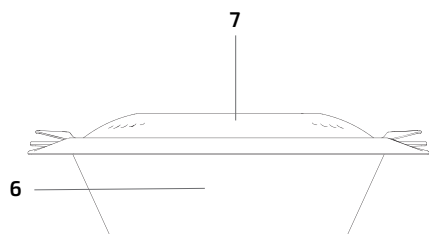
№ тел.: 0 800 300 245

## 1. ЗАПЧАСТИ И КОМПЛЕКТУЮЩЕЕ



RU

1. Основной корпус
2. Чаша
3. Крышка чаши
4. ЖК-дисплей
5. Кнопка запуска и паузы
6. Корпус пароварки
7. Крышка пароварки
8. Венчик-бабочка
9. Лопатка
10. Ложка MamboMix
11. Ножи
12. Мерный стакан



## 2. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте эти инструкции перед использованием устройства. Сохраните эту инструкцию для использования в будущем или для новых пользователей.

- Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке устройства и что розетка заземлена.
- Данное устройство предназначено только для домашнего использования.
- Устанавливайте устройство на сухую, устойчивую, плоскую, термостойкую поверхность и от углов для обеспечения устойчивости устройства.
- Не погружайте шнур, вилку или любую несъемную часть устройства в воду или любую другую жидкость, а также не подвергайте воздействию воды электрические соединения устройства. Убедитесь, что ваши руки сухие, прежде чем брать в руки электровилку или включать устройство.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие видимых повреждений. Если шнур поврежден, его необходимо заменить официальным сервисным центром Cecotec.
- Не оставляйте устройство без присмотра
- Использование аксессуаров, не рекомендованных компанией Cecotec, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме людей.
- Выключайте устройство перед тем, как снимать или устанавливать какой-либо аксессуар.
- Регулярно проверяйте основной корпус, чашу, пароварку и другие компоненты на наличие повреждений. Если обнаружено какое-либо

повреждение, не используйте устройство.

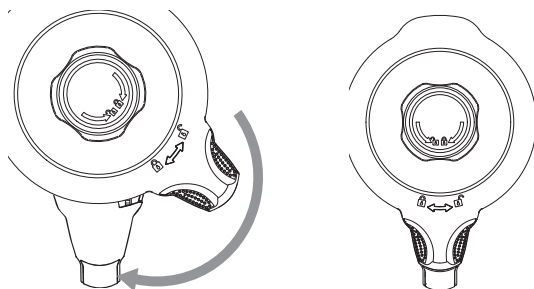
- Перед эксплуатацией устройства убедитесь, что нож с уплотнительным кольцом правильно установлен
- При приготовлении пищи с температурными настройками не закрывайте мерный стакан. Оставьте его в открытом положении или снимите для лучшего выпуска пара.
- Если продукт останавливается, работает в необычном режиме, выключите его и немедленно отключите от источника питания.
- Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно.
- Отверстие на крышке продукта можно закрывать только мерной чашкой. Не используйте одежду или другие предметы.
- Не превышайте максимальную отметку на чаше устройства.
- Перед включением устройства убедитесь, что крышка установлена в правильном и пока устройство не перестанет работать не снимайте ее.
- Поверхность устройства может нагреваться при работе на температурных режимах выше 60 °C, используйте защитные элементы какого-либо типа для касания устройства или перемещения его.
- Соблюдайте осторожность при обращении с ножами устройства во время очистки устройства.
- При использовании пароварки:
- Убедитесь, что пароварка и чаша правильно установлены
- При использовании устройства на высоких скоростях, накрывайте его крышкой.
- Не подвергайте какую-либо часть тела воздействию пара, образующегося во время работы.

- Убедитесь, что вентиляционные отверстия на задней панели изделия не закрыты и не заблокированы, чтобы не повредить устройство.
- Устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет, дети старше 8 лет, могут использовать устройство если они находятся под постоянным наблюдением взрослых.
- Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также с недостатком опыта или знаний, если им за ними есть постоянное наблюдение или предоставлена инструкция относительно безопасного использования устройства, и пользователь понимает все риски использования.

### 3. АКСЕССУАРЫ

#### Сборка чаши

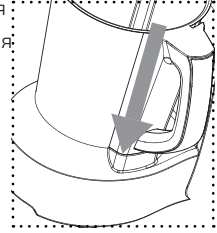
- Поставьте крышку на чашу и поверните ее по часовой стрелке, пока она не закроется должным образом. Если крышка не закрыта, устройство не будет работать.





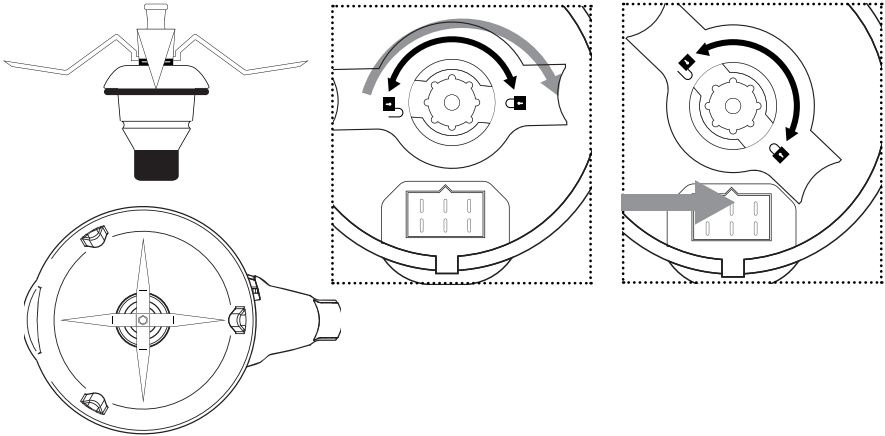
**Примечание:** на одной стороне чаши есть отметки, а максимальная вместительность составляет 2 л. Не превышайте это количество, для обеспечения качественной работы.

- Поместите чашу на основной корпус, убедившись, что она правильно установлена. Если чаша неправильно установлена, устройство не будет работать.



### Сборка ножей

1. Закрепите уплотнительное кольцо на блоке ножей, вставьте его в чашу и поместите в зазор в основании чаши.
2. Крепко удерживайте верхнюю часть блока ножей, переверните чашу вверх дном. Убедитесь, что нож находится в правильном положении.
3. Установите крепежный кронштейн на нижнюю часть банки и поверните его по часовой стрелке, чтобы закрепить блок ножей в чаше.
4. Чтобы извлечь блок ножей из чаши, поверните крепежный кронштейн против часовой стрелки. Убедитесь, что вы крепко держите блок ножей, чтобы он не упал и не нанес травм.



### Внимание :

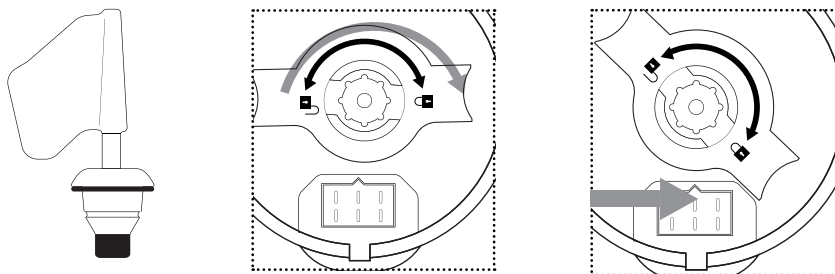
- Во избежание травм используйте любую ткань, которой можно накрыть ножи перед тем, как обращаться с ними.
- Если крепежный кронштейн и уплотнительное кольцо не плотно собраны, пища и жидкость могут разбрызгиваться во время работы.

### Ложка MamboMix

Этот аксессуар предназначен для замешивания, перемешивания и смешивания продуктов без их разрезания.

- Снимите блок ножей, для этого переверните чашу, поверните крепежный кронштейн и снимите ножи.

**Внимание:** Не используйте этот аксессуар на скорости более 3, так как чаша может вибрировать и привести к травмам.

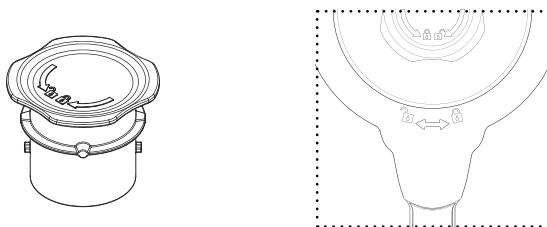


**Внимание:** Расстояние между ложкой MamboMix и стенкой банки составляет 1 см, во время работы еда может застревать. Если это произойдет, двигатель устройства автоматически остановится. Чтобы устройство возобновило процесс приготовления, используйте лопаточку, чтобы перемешать и удалить застрявшую пищу.

### Мерный стакан

Мерный стакан используется в качестве крышки устройства для предотвращения разбрызгивания и потери тепла, а также для измерения количества пищи. Его максимальная вместимость составляет 150 мл.

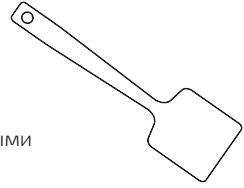
1. Поместите мерный стакан на зазор крышки.
2. Поверните его по часовой стрелке, чтобы заблокировать, и против часовой стрелки, чтобы открыть и вынуть.



**Предупреждения:** Используйте только этот стакан и никаких других аксессуаров или предметов, для закрытия крышки чаши.

### Лопатка

Лопатка является единственным инструментом, пригодным для перемешивания пищи внутри чаши, другие инструменты могут поцарапать и повредить ее поверхность. Лопатку нельзя использовать, когда устройство работает с установленными лезвиями или венчиком-бабочкой.



### Венчик-бабочка

Этот аксессуар работает на верхней части блока ножей, таким образом он помогает смешивать пищу и не режется лезвиями. Он помогает смешивать пищу и удаляет комочки.

1. Установите венчик на блок ножей, совместив центр вала с зазором в венчике и надавите на него.
2. Как только вы его установите, поверните венчик против часовой стрелки



### Внимание:

- Не используйте устройство, если аксессуар не закреплен на своем месте.
- Не используйте его со скоростью более 4.
- Не используйте венчик одновременно с лопаткой.
- Не накладывайте пищу, когда устройство работает с установленным данным аксессуаром, чтобы избежать повреждение или блокировку корзины.

### Пароварка

Пароварка состоит из 3 частей: маленькая пароварка, большая пароварка и крышка.

1. Закройте пароварку крышкой перед использованием.
2. Поместите пароварку на чашу, убедившись, что она правильно установилась.

### ВНИМАНИЕ:

- Не прикасайтесь к пароварке и не приближайтесь к ней во время работы, чтобы избежать ожогов.

- Не закрывайте отверстия пароварки тканью или другими предметами. Пар может выходить из краев или других частей устройства, что может привести к ожогам и травмам.

#### 4. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

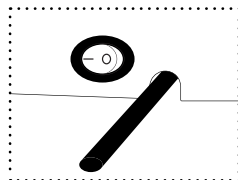
**Примечание:** При первом использовании, устройство издает легкий запах, который исчезнет через несколько минут. Это связано с производственными остатками и не влияет на его работу.

1. Достаньте устройство из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Убедитесь, что устройство находится в хорошем состоянии. При обнаружении каких-либо видимых повреждений немедленно свяжитесь с нашей официальной сервисной службой.
3. Поместите устройство на чистую, устойчивую и плоскую поверхность. Не устанавливайте его близко к краю стола, внутри встроенных шкафов или под подвесными шкафами.
4. Очистите устройство перед его первым использованием.
5. Подключите его к источнику питания и нажмите кнопку питания, чтобы включить его.

#### 5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

##### ВКЛ/ВЫКЛ

- Используйте этот переключатель для включения и выключения устройства.



##### START / PAUSE

- Нажмите на переключатель на передней части устройства, чтобы активировать устройство.
- На главном экране выберите нужную функцию.
- Во время процесса настройки нажмите и удерживайте кнопку в течение 2 секунд, чтобы сбросить все настройки.
- Во время приготовления нажмите кнопку, чтобы остановить работу, и нажмите и удерживайте ее в течение 2 секунд, чтобы сбросить все настройки.
- После 10 минут бездействия устройство перейдет в режим ожидания.
- После выбора нужной настройки или программы нажмите кнопку, чтобы активировать ее и устройство начнет работать.

- Во время работы нажмите кнопку, чтобы приостановить процесс приготовления, на дисплее отобразится "PAUSE". Вы можете открыть крышку, размешать пищу, вынуть чашу и т. д., затем установить каждый элемент обратно в правильное положение и снова нажать ручку, чтобы возобновить работу. После 10 минут в режиме «ПАУЗА» устройство автоматически выключится.
- Используйте ручку для регулировки всех настроек: времени, температуры и т. д. Поверните ее по часовой стрелке, чтобы увеличить значение, и против часовой стрелки, чтобы уменьшить его.

## ТАЙМЕР

- Дисплей показывает 88:88:88, как: час: минуты: секунды.
- Нажмите кнопку таймера один раз, цифры минут начнут мигать. Поверните ручку влево или вправо, чтобы установить минуты. Нажмите еще раз, чтобы переключиться на секунды, цифры секунд будут мигать. Нажмите еще раз, чтобы переключиться на часы. Поверните ручку влево или вправо, чтобы настроить время.
- Во время работы нажмите кнопку таймера, и устройство начнет обратный отсчет автоматически.
- Если таймер не был установлен, продукт будет работать с заданным временем
  - Нагрев (без смешивания): макс. 12 часов.
  - Смешивание (скорость 1-4): максимум 1 час.
  - Смешивание (скорость 5-10): макс. 5 минут.

## СКОРОСТЬ

- Нажмите эту кнопку, чтобы войти в режим настройки скорости. Значок скорости будет мигать на дисплее.
- Поверните ручку влево, чтобы уменьшить скорость, и вправо, чтобы увеличить ее, с уровня 1 до 10.
- Если выбранная скорость 5-10, таймер будет установлен только на 5 минут. Для остальных вариантов скорости 1 час.

**Внимание:** Когда скорость изменяется от 5 до 6 или когда устройство начинает работать, оно может издавать некоторый шум. Это совершенно нормально и не влияет на работу устройства.

- Чтобы нарезать или измельчить твердые продукты или большое количества продуктов, сначала выберите скорость 5, а затем переключите ее на 10, чтобы обеспечить идеальную производительность.

## ТЕМПЕРАТУРА

- Нажмите эту кнопку, чтобы войти в режим настройки температуры. Значок температуры будет мигать на дисплее.
- Поверните ручку влево, чтобы понизить температуру, и вправо, чтобы увеличить ее, с 37 °C до 120 °C.
- Индикатор температуры загорится красным, когда чаша достигнет высоких температур, в качестве предупреждения, чтобы избежать ожогов.
- Если индикатор температуры светится красным а вы хотите использовать машину на высокой скорости, уменьшите количество пищи до уровня ниже 1,5 л.

## НАГРЕВ

- Нажмите эту кнопку, чтобы войти в режим настройки температуры нагрева. На дисплее будет мигать значок нагрева.
- Поверните ручку влево, чтобы уменьшить температуру нагрева, и вправо, чтобы увеличить ее, с уровня 1 до 10.
- Низкая температура нагрева рекомендуется для приготовления жирной пищи, чтобы она не сгорела, а также для небольшого количества пищи, так как она требует точной температуры и постоянного контроля приготовления.
- Высокая температура нагрева позволит готовить еду намного быстрее.
- Функция выбора температуры нагрева не будет активирована, пока не будет выбран режим. Рекомендуется использовать настройку по умолчанию для каждого уровня температуры.

## TURBO

- Когда устройство находится в режиме паузы, нажмите эту кнопку, чтобы устройства начало работать на максимальной скорости.
- На дисплее будет мигать иконка **TURBO**.
- Прекратите нажимать кнопку, чтобы устройство прекратило работу на этой функции. Машина автоматически остановится.
- Эта функция может работать только в течение 1 минуты максимум.

**Внимание:** когда активирована функция TURBO, устройство может издавать шумы. Это совершенно нормально и не влияет на работу устройства.

**ФУНКЦИИ**

1. Нарезка: измельчает все виды ингредиентов, от мяса или рыбы до фруктов или овощей. Гарантирует идеальные порезы.
2. Мясорубка (измельчение): измельчите овощи, мясо, специи и даже лед за несколько секунд. Идеально подходит для обработки сырых ингредиентов.
3. Измельчение: идеальный уровень помола для всех ваших рецептов. Измельчает кофе, семена, рис и сухие орехи. Также можно готовить домашнюю муку.
4. Растирание: растирает ингредиенты любого типа, пока они не достигнут наилучшей текстуры. Приготовит сахарную пудру или ванильный сахар для рецептов кондитерских изделий.
5. Решетка: добавьте ингредиенты в чашу, не заполняйте более чем половину чаши и установите скорость 10 на несколько секунд.
6. Взбивание: готовьте идеальные смеси самым простым способом. Вкусные молочные коктейли, бисквитное тесто, блины, взбитые яйца и многое другое.
7. Взбивание: взбейте сливки или яичные белки благодаря венчику. Это идеальная функция поможет превратиться вам в профессионального повара.
8. Эмульгирование: эта функция позволяет легко приготовить соусы, заправки и различные виды майонеза. Просто добавьте ингредиенты в чашу, Mambo сделает все за вас. Устройство равномерно эмульгирует.
9. Микс: готовит однородные смеси с 10 Mambo скоростями. Идеальное тесто получается самым простым способом.
10. Приготовление: готовьте все виды блюд, такие как тушеное мясо, курица с миндалем или рататуй, все они будут с идеальной текстурой.
11. Перемешивание: размешивать пищевые продукты по мере их приготовления, обеспечение равномерного нагрева и получение текстур как у профессиональных поваров. Готовьте вкусные ризотто, пасту, заварной крем или даже горячий шоколад.
12. Пар: эта функция идеально подходит для приготовления самых здоровых блюд. Она позволяет экономить время благодаря 2-уровневой пароварке, так как вы можете готовить более 1 блюда одновременно.
13. Вмешивание: прогрессирующая готовка с постепенным добавлением ингредиентов, без постоянного контроля времени приготовления.

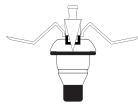



14. Конфеты: приготовление конфет с ароматизированными маслами без пригорания и консервирования всех вкусов благодаря низкотемпературному приготовлению данного устройства
15. Замешивание: замешивает идеальное тесто в одно мгновение. Месить никогда не было так просто, как с эксклюзивной ложкой MamboMix. Тесто во время приготовления не режется, а растягивается. Наслаждайтесь домашним хлебом и пиццей в любое время.
16. Варить: залейте достаточное количество воды в чашу, чтобы она покрывала все ингредиенты, установите температуру 120 оС и мощность нагрева 10, а затем выберите желаемое время приготовления в зависимости от ингредиентов.
17. Поддержание тепла: сохраняет ваши блюда в тепле, пока они не подаются. После приготовления блюд просто установите устройство на 60 оС для жидких блюд или 45 оС для твердых блюд на желаемое количество времени.
18. Точное приготовление: эта функция самая объемная из всех. Она позволяет готовить блюда любого типа с абсолютным контролем мощности.
19. Ферментация: ферментируйте ваше тесто на любой температуре для любого вида теста
20. Бэйн Мари: приготовь идеальные блинчики и нежные овощи. Чтобы использовать эту функцию, заполните чашу 2 литрами воды, не устанавливайте скорость, установите температуру 120 оС и мощность нагрева 10. Когда вода начнет кипеть, уменьшите мощность нагрева до 9 и установите насадку для заварного крема, пока ее основание не коснется воды.
21. Разогрев: Mambo позволяет разогревать ранее приготовленную пищу. Если блюдо остыло, его приготовили накануне или разморозили, разогрейте его при 87 оС и нагревательной мощности 7. Всего несколько минут и блюдо готово!
22. Турбо: обработка твердых ингредиентов наиболее эффективным способом. Заполняйте чашу наполовину для достижения максимальной производительности.

### Предупреждения:

- Не открывайте крышку во время работы ножей, так как содержимое чаши может выплеснуться.
- Как только вы закончите приготовление пюре, подождите не менее 10 секунд, прежде чем открывать крышку.
- Когда устройство работает на скорости выше 6 или температуре свыше 60оС, убедитесь, что мерный стаканчик правильно установлен, для избежания разбрызгивания пищи.
- Не активируйте функцию пюрирования с использованием более 1,5 л жидкости или горячих ингредиентов.



Рекомендации по настройкам скорости и вместительности аксессуаров

Аксессуар	Рисунок	Функция	Скорость	Вместительность	Время работы
Ножи из нержавеющей стали		Нарезка (+)	5	Макс 2л, кусочки 1-2 см до использования устройства	1 мин.
		Нарезка (++)	10	Макс 2л, кусочки 1-2 см до использования устройства	1 мин.
Ложка MamboMix		Замешивание теста для хлеба и пиццы	2-3	800 г теста максимум	5-20 мин.
		Замешивание теста для макарон	3	400 г теста максимум	3 мин.
Венчик-бабочка		Размешивание	1-3	2 л макс	30 мин.
		Взбивание яиц или крема	4	2 л макс	10 мин.
Пароварка		Приготовление овощей на пару	Не используется	3,5 л макс	15 мин.
		Приготовление мяса на пару	Не используется	3,5 л макс	20-30 мин.

**6. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА**

- Запрещено мыть любую часть устройства в посудомойке
- Очищайте кухонный комбайн после каждого использования.
- Отключите устройство от источника питания и дайте ему остыть перед чисткой.
- Вымойте съемную чашу теплой водой с моющим средством. Тщательно ополосните и высушите.
- Протрите основной корпус чистой влажной тканью. Если остатки пищи остались на устройстве, смочите ткань в теплой мыльной воде, прежде чем протирать устройство. Никогда не погружайте основной корпус в воду или другую жидкость.
- Для поддержания хорошей производительности вашего устройства проверяйте и очищайте съемную нижнюю часть чаши после каждого использования. Протрите его мягкой влажной тканью и тщательно высушите перед повторным использованием.
- Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, отключите его от электросети.
- Предупреждение: будьте осторожны при использовании чаши и ни в коем случае не допускайте попадания воды в нижнюю область, где находится резистор.

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

## 7. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание ошибки	Возможные причины	Решение
E1	Не зафиксировался блок безопасности	Чаша или ее крышка неправильно установлен	Убедитесь, что чаша и крышка правильно установлены, переустановите ее и включите устройство снова.
E2	Ошибка температурного сенсора	Чаша не корректно установлена или сломан температурный сенсор.	Установите заново чашу и убедитесь, что она правильно зафиксирована.
E3	Заблокировался мотор	Слишком много продуктов в чаше.	Удалите из чаши лишнюю часть продуктов или нарежьте большие куски на более мелкие.
E4	Слишком высокая температура	В чаше слишком мало продуктов, а время приготовления установлено слишком большое	Добавьте продуктов в чашу
E5	Слишком высокая температура	Устройство работало со слишком большим количеством пищи в чаше и слишком долгое время	Остановите устройства и дайте ему немного остыть перед следующим включением
E6	Не получается переключить скорость	Заблокирован переключатель между уровнями скоростей (1-5) и (6-10).	Снимите чашу, руками поверните фиксирующее кольцо и переустановите чашу.
E7 et E8			Пожалуйста свяжитесь с официальным сервисным центром.

## 8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: Mambo Cecotec Silver/Black

Код продукта: 04103/04104

Электропитание: 220-240 V~, 50/60 Hz

Напряжение и частота: 1700 Вт (Мотор 700Вт, Мощность нагрева 1000Вт)

Сделано в Китае | Разработано в Испании

## 9. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИЗДЕЛИЙ



Европейская директива 2012/19 / EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) устанавливает, что старые бытовые электроприборы нельзя утилизировать вместе с обычными несортированными муниципальными отходами. Старые приборы должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать утилизацию и переработку содержащихся в них материалов, а также снизить воздействие на здоровье человека и окружающую среду. Перечеркнутый символ «мусорная корзина» на изделии напоминает вам о вашей обязанности правильно утилизировать прибор. Если устройство имеет встроенную батарею или использует аккумуляторы, их следует извлечь из прибора и утилизировать соответствующим образом. Потребители должны связаться со своими местными властями или розничным продавцом для получения информации относительно правильной утилизации старых приборов и / или их батарей.

## 10. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ

На данный продукт предоставляется гарантия в течение 2 лет с даты покупки, при условии предоставления документа, подтверждающего покупку, нахождения продукта в отличном физическом состоянии и правильном пользовании, как описано в этом руководстве по эксплуатации.

Гарантия не распространяется на следующие ситуации:

- Продукт использовался в целях, отличных от предназначенных для него, использовался неправильно, подвергался падению, воздействию влаги, погружению в жидкие или коррозионные вещества, а также другим неисправностям, связанным с воздействием покупателя.
- Продукт был разобран, модифицирован или отремонтирован лицами, не уполномоченными официальной службой технической поддержки Cecotec.
- Неисправности, возникающие в результате износа его расходных или запасных частей из-за постоянного использования.
- Гарантийное обслуживание покрывает все производственные дефекты вашего устройства в течение 2 лет, в соответствии с действующим законодательством, за исключением расходных деталей. В случае неправильного использования гарантия не распространяется. Если в любой момент вы обнаружите какие-либо проблемы с вашим продуктом или у вас возникнут какие-либо сомнения, обращайтесь в Официальный сервисный центр Cecotec.

Smart Group

Сайт: <https://service.smartgroup.ua/>

№ тел.: 0 800 300 245

# cecotec

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

[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

