



# Mambo

## cecotec

**MAMBO 11090 / 11090 HABANA**

Robot de cocina / Food processor



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	12
Sicherheitshinweise	16
Istruzioni di sicurezza	20
Instruções de segurança	24
Veiligheidsvoorschriften	28
Instrukcje bezpieczeństwa	32
Bezpečnostní pokyny	36

## ÍNDICE

1. Piezas y componentes	40
2. Antes de usar	40
3. Funcionamiento	41
4. Funciones y recomendaciones	44
5. Funcionamiento	46
6. Limpieza y mantenimiento	51
7. Resolución de problemas	52
8. Especificaciones técnicas	53
9. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	53
10. Garantía y SAT	54
11. Copyright	54
12. Declaración de conformidad	54

## INDEX

1. Parts and components	55
2. Before use	55
3. Operation	56
4. Functions and recommendations	59
5. Operation	61
6. Cleaning and maintenance	65
7. Troubleshooting	66
8. Technical specifications	67
9. Disposal of old electrical appliances	67
10. Technical support and warranty	68
11. Copyright	68
12. Declaration of conformity	68

## SOMMAIRE

1. Pièces et composants	69
2. Avant utilisation	69
3. Fonctionnement	70
4. Fonctions et recommandations	73
5. Fonctionnement	75
6. Nettoyage et entretien	80
7. Résolution de problèmes	81
8. Spécifications techniques	82
9. Recyclage des équipements électriques et électroniques	83
10. Garantie et SAV	83

11. Copyright	83
12. Déclaration de conformité	83

## INHALT

1. Teile und Komponenten	84
2. Vor dem Gebrauch	84
3. Bedienung	85
4. Funktionen und Empfehlungen	88
5. Bedienung	90
6. Reinigung und Wartung	96
7. Problembeseitigung	98
8. Technische Spezifikationen	100
9. Recycling von elektro- und elektronikgeräten	100
10. Garantie und Kundendienst	101
11. Copyright	101
12. Konformitätserklärung	101

## INDICE

1. Parti e componenti	102
2. Prima dell'uso	102
3. Funzionamento	103
4. Funzioni e consigli	106
5. Funzionamento	108
6. Pulizia e manutenzione	113
7. Risoluzione dei problemi	114
8. Specifiche tecniche	115
9. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	115
10. Garanzia e supporto tecnico	116
11. Copyright	116
12. Dichiarazione di conformità	116

## ÍNDICE

1. Peças e componentes	117
2. Antes de usar	117
3. Funcionamento	118
4. Funções e recomendações	121
5. Funcionamento	123
6. Limpeza e manutenção	128
7. Resolução de problemas	129
8. Especificações técnicas	130
9. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	130
11. Copyright	131
12. Declaração de conformidade	131

## INHOUD

1. Onderdelen en componenten	132
2. Voor u het toestel gebruikt	132
3. Werking	133

4. Functies en aanbevelingen	136
5. Werking	138
6. Schoonmaak en onderhoud	143
7. Probleemoplossing	144
8. Technische specificaties	146
9. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	146
10. Garantie en technische ondersteuning	148
11. Copyright	148
12. Verklaring van overeenstemming	148

## SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	149
2. Przed użyciem	149
3. Funkcjonowanie	150
4. Funkcje i zalecenia	153
5. Funkcjonowanie	155
6. Czyszczenie i konserwacja	160
7. Rozwiązywanie problemów	161
8. Dane techniczne	162
9. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	162
10. Gwarancja i Serwis techniczny	163
11. Copyright	163
12. Deklaracja zgodności	163

## OBSAH


1. Části a složení	164
2. Před použitím	164
3. Fungování	165
4. Funkce a doporučení	168
5. Fungování	170
6. Čištění a údržba	174
7. Řešení problémů	175
8. Technické specifikace	176
9. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	176
10. Záruka a technický servis	177
11. Copyright	177
12. Prohlášení o shodě	177

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. No toque la superficie del aparato mientras esté en funcionamiento, ya que podría estar caliente. Utilice algún tipo de protección para tocarlo o moverlo.
- No exceda las marcas de "máx." (1,8L para cocinado con velocidad o 2,3L para cocinado con velocidad 0) de la jarra para mezclar.
- Si el producto dejara de funcionar de forma inesperada, apáguelo y desconéctelo de la toma de corriente inmediatamente y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.
- Asegúrese de que la tapa está correctamente colocada en su posición antes de ponerlo en funcionamiento y no la abra hasta que el producto haya parado de funcionar. Solo podrá cocinar sin tapa si lo hace a velocidad 0. Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
- Después de cocinar con temperatura, espere mínimo 3 minutos a que el aparato se enfríe antes de quitar la tapa.
- Al cocinar con temperatura, no bloquee el vaso medidor, déjelo en la posición de desbloqueo o no lo coloque para facilitar la salida de vapor.
- Al utilizar la vaporera, siga las siguientes indicaciones:
  - Asegúrese de que la vaporera, y la jarra estén correctamente encajadas.
  - Cuando la utilice con velocidad, coloque la tapa y asegúrese de que está bien cerrada.
  - No exponga ninguna de las partes del cuerpo al vapor emitido durante el funcionamiento.
  - Asegúrese de que las rejillas de ventilación de la parte trasera del producto no están cubiertas o bloqueadas para evitar que el producto se dañe.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del aparato, la


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

- No intente reparar el aparato por su propia cuenta.
- El orificio en la tapa del producto solo se puede cubrir con el vaso medidor. No utilice paños ni cualquier otro objeto.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- El aparato no debe ser usado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este producto puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado cerca de niños.

## SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read the following instructions carefully. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- When using electrical appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and injury.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or it is well ventilated.
- Use this appliance only for intended purposes as described in this manual. Incorrect or improper use can be dangerous for both the device and the user.
- Do not use this appliance outdoors.
- 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.
- Switch off the appliance and disconnect it from the mains when not in use or when cleaning, before changing accessories, disassembling or assembling the product. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.
- Do not twist, bend, pull or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow it to touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not remove the lid of the appliance when boiling water or during operation.

- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cord could cause damage or injuries to the user.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels or near flammable materials, keep a minimum safety distance from the edge of the worktop to prevent it from falling.
- Be careful when handling the product blades when changing accessories, cleaning and emptying the jar.
- Do not immerse the cord, plug or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid, nor expose electrical connections to water.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Check the condition of the main body, jar, steamer and other components and accessories for damage. If you detect any damage, do not use the appliance and contact the official Technical Support Service of Cecotec.
- Make sure that the blades are correctly placed, with the sealing ring in place, before using the appliance.
- Do not leave the appliance plugged into the socket unattended.
-  This symbol means: caution, hot surface. Do not touch the surface of the device while it is operating, as it will become hot when in use. Use some type of protection to touch or move it.
- Do not exceed the "max." marks. (1.8L for speed cooking or 2.3L for speed 0 cooking) of the jar.

- If the product stops working unexpectedly, switch it off and disconnect it from the mains immediately and contact the official Technical Support Service of Cecotec.
- Make sure the lid is properly placed in its position before operating and do not open it until the product stops operating. You can only cook without a lid if you cook on speed 0. Do not touch the interior of the appliance while it is operating.
- After cooking with temperature, wait at least 3 minutes for the appliance to cool down before removing the lid.
- When cooking with temperature, do not block the measuring cup, leave it in the unlocked position or do not place it to facilitate steam release.
- When using the steamer, follow the below indications:
- Make sure that the steamer and jar are correctly fitted.
- When using it with speed, put the lid on and make sure it is securely closed.
- Do not expose any body part to the steam produced during operation.
- Make sure the vents on the product's back are not covered or blocked to avoid the appliance from damaging.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the device operates properly.
- Do not try to repair the device by yourself.
- The gap on the product's lid can only be covered with the measuring cup. Do not use clothing or other objects.
- This product is exclusively designed for household use.
- The appliance is not intended to be used by children. Keep this appliance and its power cord out of reach of children.
- This product can be used by children and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance

- in a safe way and understand the hazards involved.
- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié dans les spécifications techniques de l'appareil.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans une pièce aérée où il y ait un extracteur.
- Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel. Une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé ou lorsqu'il est nettoyé, avant de changer les accessoires, de démonter ou d'assembler le produit. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- Ne retirez pas le couvercle de l'appareil lorsque l'eau est en train de bouillir ou pendant le fonctionnement de l'appareil.

- N'utilisez pas de rallonges, à moins qu'un électricien qualifié le recommande. Si vous utilisez une mauvaise rallonge, cela pourrait abîmer l'appareil ou blesser les utilisateurs.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Placez l'appareil sur une surface plate et résistante à la chaleur. Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur, d'endroits où le taux d'humidité est élevé ou de matériaux inflammables, gardez une distance de sécurité minimale par rapport au bord du plan de travail pour éviter qu'il ne tombe.
- Faites bien attention lorsque vous manipulez les lames de l'appareil lors du changement d'accessoires, du nettoyage et de la vidange du bol.
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie du produit dans de l'eau ni dans aucun autre liquide, ni n'exposez les connexions électriques à l'eau.
- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Vérifiez que l'unité principale, le bol, le cuit-vapeur et les autres composants et accessoires ne possèdent pas de dommages visibles. Si vous détectez un dommage, n'utilisez pas l'appareil. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les lames soient montées correctement avec l'anneau de scellage à sa place.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
-  Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. Ne touchez pas la surface de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement, car elle pourrait être chaude. Utilisez de la protection pour toucher ou déplacer l'appareil.

- Ne dépassez pas la marque « MAX » (1,8 L si vous cuisinez avec une vitesse différente de 0 ou 2,3 L si vous cuisinez à la vitesse 0) du bol.
- Si le produit arrête de fonctionner de manière inattendue, éteignez-le et débranchez-le de la prise de courant immédiatement. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Vérifiez que le couvercle est correctement placé avant de mettre l'appareil en fonctionnement et ne l'ouvrez pas jusqu'à ce que l'appareil ait cessé de fonctionner. Vous ne pourrez cuisiner sans couvercle que si vous cuisinez à la vitesse 0. Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
- Après avoir cuisiné avec température, attendez au moins 3 minutes à ce que l'appareil refroidisse avant de retirer le couvercle.
- Lorsque vous cuisinez avec la température, ne bloquez pas le verre mesureur, laissez-le en position de déblocage ou enlevez-le pour faciliter la sortie de la vapeur.
- Suivez les instructions suivantes lorsque vous utilisez le cuit-vapeur :
  - Assurez-vous que le cuit-vapeur et le bol soient correctement emboîtés.
  - Lorsque vous utilisez l'appareil à une vitesse, placez le couvercle et vérifiez s'il est bien fermé.
  - N'exposez aucune des parties de l'unité à la vapeur émise pendant le fonctionnement.
  - Assurez-vous que les grilles de ventilation de la partie arrière du produit ne soient pas recouvertes ou bloquées pour éviter que le produit ne s'abîme.
  - Afin d'assurer son bon fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions.

- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- L'orifice du couvercle du produit peut uniquement être recouvert avec le gobelet doseur. N'utilisez pas de torchons ni d'autres objets.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique.
- Les enfants ne peuvent pas utiliser cet appareil. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à sa correcte utilisation et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit. Une surveillance stricte est nécessaire si le produit est utilisé à côté d'enfants.

## SICHERHEITSHINWEISE

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

- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit den in den technischen Daten des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt.
- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist oder belüftet ist.
- Verwenden Sie dieses Gerät für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke. Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, wenn Sie es nicht benutzen oder wenn Sie es reinigen, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder das Gerät demontieren oder zusammenbauen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen

- Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.
- Entfernen Sie niemals den Deckel des Geräts beim Kochen des Wassers oder während des Betriebs.
  - Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, dies wird von einem qualifizierten Elektriker empfohlen. Die Verwendung des falschen Typs von Verlängerungskabeln kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen des Benutzers führen.
  - Verwenden Sie das Gerät nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
  - Stellen Sie das Gerät auf einer flachen und hitzebeständigen Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, halten Sie einen Mindestsicherheitsabstand zur Kante der Arbeitsplatte ein, um ein Herunterfallen zu verhindern.
  - Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den Mixmessern, während Sie ein Zubehörteil wechseln, das Gerät reinigen und den Krug ausleeren.
  - Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbaren Teile des Gerätes nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht mit Wasser in Berührung kommen.
  - Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
  - Überprüfen Sie das Hauptgehäuse, der Krug, der Dampfgarer und die anderen Zubehörteile, um auf sichtbaren Schäden zu überprüfen. Wenn Sie einen Schaden feststellen, benutzen Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an den offiziellen Kundendienst von Cecotec.

- Vergewissern Sie sich, dass die Mixmesser richtig montiert sind und der Dichtungsring richtig sitzt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an der Steckdose angeschlossen.




- Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Berühren Sie nicht die die Oberfläche des Geräts, während sie läuft, da sie sehr heiß sein kann. Verwenden Sie irgendeine Art von Schutz, um es zu berühren oder bewegen.
- Überschreiten Sie die „Max“-Markierungen nicht. (1,8 L für Kochen mit Geschwindigkeit oder 2,3 L für Kochen mit Geschwindigkeit 0) des Mischkruges.
- Sollte das Gerät wider Erwarten nicht mehr funktionieren, schalten Sie es sofort aus, trennen Sie es vom Stromnetz und wenden Sie sich an das offizielle Technische Kundendienst von Cecotec.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel richtig eingesetzt ist, vor der Inbetriebnahme und machen Sie den nicht auf, bis das Gerät beendet hat. Sie können nur ohne Deckel kochen, wenn Sie auf Stufe 0 kochen. Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.
- Warten Sie mindestens 3 Minuten nach jedem Gebrauch für Abkühlung, bevor Sie den Deckel abnehmen.
- Beim Garen auf Temperatur darf der Messbecher nicht blockiert, nicht entriegelt oder so platziert werden, dass der Dampf entweichen kann.
- Um den Dampfgarer zu reinigen, folgen sie die Anweisungen:
- Überprüfen Sie, dass das Dampfgarer und der Koch exakt passen.
- Bei Verwendung mit Geschwindigkeit, setzen Sie den Deckel auf und vergewissern Sie sich, dass er fest ist.

- Setzen Sie keinem Teil des Körpers auf Wasserdampfemissionen während des Betriebs.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsgitter an der Rückseite nicht abgedeckt oder gesperrt sind, um Schaden zu vermeiden.
- Die Reinigung und die Wartung des Geräts sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Der Loch-Deckel kann nur mit der Messlöffel abdecken werden. Verwenden Sie kein Tuch oder andere Gegenstände.
- Dieses Gerät ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Produkt kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besondere genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato il prodotto disponga di una cappa filtrante o sia ben ventilata.
- Utilizzare questo apparecchio per gli scopi descritti in questo manuale. Un uso scorretto o improprio può costituire un pericolo sia per l'apparecchio che per l'utente.
- Non usare questo apparecchio all'aperto.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato dal servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di rischio.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla rete quando non è in uso o durante la pulizia, prima di cambiare gli accessori, smontare o montare il prodotto. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Evitare il contatto del cavo con superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie di lavoro o piano da cucina.
- Non rimuovere il coperchio dell'apparecchio quando sta bollendo l'acqua o durante il funzionamento del dispositivo.

- Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni al dispositivo o lesioni all'utente.
- Non usare il prodotto in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi, con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piatta e resistente al calore. Non posizionare l'apparecchio vicino a fonti di calore, luoghi con alti livelli di umidità o vicino a materiali infiammabili, mantenere una distanza minima di sicurezza dal bordo del piano di lavoro per evitare che cada.
- Maneggiare con cura le lame del prodotto quando si cambia l'accessorio, durante la pulizia e mentre si svuota la caraffa.
- Non sommergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte del prodotto in acqua o all'interno di qualsiasi altro liquido, né esporre i componenti elettrici all'acqua.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere il prodotto.
- Verificare lo stato del corpo principale, la caraffa, la vaporiera e i restanti componenti e accessori per verificare che non vi siano danni. Se si rilevano danni, non utilizzare l'apparecchio e contattare il centro di assistenza ufficiale Cecotec.
- Verificare che tutte le lame siano montate correttamente e in buone condizioni prima di utilizzare l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza supervisione mentre è collegato alla presa della corrente.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. Non toccare la superficie della friggitrice mentre è in funzione, poiché potrebbe essere calda. Utilizzare una protezione per toccarlo o muoverlo.
- Non superare l'indicatore "max" (1,8L per la cottura rapida o 2,3L per la cottura a velocità 0) della caraffa.


- Se il prodotto dovesse smettere di funzionare inaspettatamente, spegnerlo e scollegarlo dalla rete elettrica immediatamente e contattare il centro di assistenza ufficiale Cecotec.
- Verificare che il coperchio sia collocato correttamente al suo posto prima di metterlo in funzione e non aprirlo fino a che il prodotto non abbia terminato. Si potrà cucinare senza coperchio solo se si cucina a velocità 0. Non toccare l'interno del dispositivo mentre è in funzione.
- Dopo aver cucinato con temperatura, attendere almeno 3 minuti per lasciare raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere il coperchio.
- Quando si cucina con temperatura, non bloccare il misurino, non lasciarlo in posizione aperta o non posizionarlo per facilitare la fuoriuscita del vapore.
- Quando si usa la vaporiera seguire le seguenti indicazioni:
  - Verificare che la vaporiera e la caraffa siano correttamente installate.
  - Quando si usa con velocità, mettere il coperchio e assicurarsi che sia ben chiuso.
- Non esporre le parti del corpo al vapore emesso durante il funzionamento.
- Verificare che le griglie di ventilazione della parte posteriore del prodotto non siano coperte o bloccate per evitare di danneggiare il prodotto.
- Per garantire il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione del prodotto devono essere effettuate in linea con questo manuale di istruzioni.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- L'orifizio sul coperchio del prodotto può essere coperto solamente con il misurino. Non utilizzare panni né qualsiasi altro oggetto.

- Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico.
- L'apparato non deve essere usato da bambini. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Questo prodotto può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto sorveglianza o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparato in modo sicuro e comprendono i rischi che lo stesso implica.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto. È necessario supervisionare rigidamente nel caso in cui il prodotto venga utilizzato da o vicino a bambini.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndio, descarga elétrica e lesões.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponde aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Recomendamos que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual. O uso incorrecto ou inadequado pode pôr em perigo tanto o dispositivo como o utilizador.
- Não utilize este aparelho ao ar livre.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Desligue o aparelho e desconecte-o da corrente quando não estiver a ser utilizado ou durante a limpeza, antes de mudar os acessórios, desmontar ou montar o produto. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou retirar qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixe que o cabo se aproxime da superfície de cozedura.
- Não retire a tampa do aparelho quando este estiver a ferver água ou durante o funcionamento.

- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um eletricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no dispositivo ou lesões no utilizador.
- Não utilizar o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, com produtos químicos ou húmidos.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Não coloque o aparelho perto de fontes de calor, locais com altos níveis de humidade ou perto de materiais inflamáveis, mantenha uma distância mínima de segurança da borda da bancada para evitar a sua queda.
- Tenha cuidado ao manejar as lâminas do produto quando mudar de acessório, durante a limpeza e ao esvaziar a jarra.
- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do produto na água ou qualquer outro líquido nem exponha as conexões elétricas à água.
- Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Verifique o estado do corpo principal, da jarra, da vaporeira e dos outros componentes e acessórios para garantir que não tenham nenhum dano. Se detetar qualquer dano, não utilize o aparelho e contacte o Serviço Oficial de Assistência Técnica da Cecotec.
- Certifique-se de que as lâminas estejam montadas corretamente com o anel vedante na sua posição correta antes de usar o aparelho.
- Não deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver conectado à corrente elétrica.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. Não tocar na superfície do aparelho enquanto estiver em funcionamento, já que pode estar quente. Utilize algum tipo de proteção para o tocar ou mover.

- Não exceda a marca de "max" (1,8 L para cozedura rápida ou 2,3 L para cozedura com velocidade 0) da jarra.
- Se o produto deixar de funcionar de forma inesperada, desligue e desconecte da corrente elétrica imediatamente e contacte o Centro de Serviço Oficial da Cecotec.
- Certifique-se de que a tampa esteja corretamente colocada na sua posição antes de pô-lo em funcionamento e não a abra até que o produto tenha deixado de funcionar. Só pode cozinhar sem tampa se cozinhar na velocidade 0. Nunca toque no interior do dispositivo enquanto estiver em funcionamento.
- Depois de cozinhar com temperatura espere mínimo 3 minutos para que o dispositivo arrefeça antes de abrir a tampa.
- Quando cozinhar com temperatura, não bloqueie o copo doseador, deixe-o na posição desbloqueado ou não o coloque para facilitar a libertação de vapor.
- Ao usar a vaporeira, siga as seguintes instruções:
- Certifique-se de que a vaporeira e a jarra estejam corretamente encaixadas.
- Quando a usar com velocidade, coloque a tampa e certifique-se de que está bem fechada.
- Não exponha nenhuma das partes do corpo ao vapor emitido durante o funcionamento.
- Certifique-se de que as grades de ventilação da parte traseira do produto não estejam cobertas ou bloqueadas para evitar que o produto se danifique.
- Para assegurar o funcionamento correcto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efectuada em conformidade com este manual de instruções.
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria.
- O orifício na tampa do produto só poderá ser coberto com o copo doseador. Não utilize panos nem qualquer outro objeto.

- Este produto foi concebido exclusivamente para uso doméstico.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças.
- Este produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estão supervisionados ou tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entendem os riscos que este implica.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto. É necessário dar supervisão estrita se o produto estiver a ser usado perto de crianças.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

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

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

- Overschrijd de "max."-markeringen niet. (1,8L voor snelkoken of 2,3L voor koken op snelheid 0) van de kan.
- Mocht het plotseling stoppen met werken, schakel het dan onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Zorg ervoor dat de deksel correct op de kan is geplaatst voordat u het toestel inschakelt. Open de deksel niet voordat het toestel gestopt is met werken. U kunt alleen zonder deksel koken als u op snelheid 0 kookt. Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Wacht na het koken op temperatuur minstens 3 minuten tot het toestel is afgekoeld alvorens de deksel te verwijderen.
- Wanneer u op temperatuur kookt, mag u de kan niet blokkeren, niet in de ontgrendelde stand laten staan en niet zo plaatsen dat de stoom gemakkelijker kan ontsnappen.
- Volg de onderstaande aanwijzingen als u de stomer gebruikt:
- Zorg ervoor dat de stomer en de kan correct zijn gemonteerd.
- Als u het op snelheid gebruikt, bevestig dan de deksel en zorg ervoor dat het goed gesloten is.
- Stel de onderdelen van de behuizing niet bloot aan de stoom die geproduceerd wordt tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat het ventilatierooster aan de achterkant van het product niet bedekt of geblokkeerd is om te voorkomen dat het product beschadigd raakt.
- Omeencorrectewerkingvanhettoesteltegaranderen,moeten reiniging en onderhoud van het toestel worden uitgevoerd in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- De opening in de deksel van het product kan alleen afgedekt worden met de maatbeker. Gebruik geen doeken of andere objecten.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen.
- Dit toestel kan gebruikt worden door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het toestel en ze de risico's begrijpen die ermee verbonden zijn.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen. Strikt toezicht is noodzakelijk als het product gebruikt wordt in de buurt van kinderen.

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne przeczytanie poniższych instrukcji przed użyciem urządzenia. Zachowaj tę instrukcję na przyszłość lub dla nowych użytkowników.

- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze podejmować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będziesz używać urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było wentylowane.
- Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji. Niewłaściwe bądź nieprawidłowe użycie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i dla użytkownika.
- Nie używaj tego urządzenia na zewnątrz.
- Regularnie należy sprawdzać kabel zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.
- Wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka elektrycznego, gdy nie jest używane lub czyszczone, przed wymianą akcesoriów, demontażem lub montażem produktu. Przed zamontowaniem lub usunięciem jakiegokolwiek części i / lub czyszczeniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Nie nakręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj kabla zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących

- powierzchni. Nie pozwól aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie zdejmuj pokrywy urządzenia podczas gotowania wody lub podczas pracy.
  - Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
  - Nie używaj urządzenia w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
  - Umieść urządzenie na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, zachowaj minimalną bezpieczną odległość od krawędzi blatu, aby zapobiec jego upadkowi.
  - Zachowaj ostrożność podczas obsługi ostrzy produktu podczas wymiany akcesoriów, czyszczenia i opróżniania dzbanka.
  - Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej części produktu w wodzie lub innej cieczy ani nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody.
  - Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że ręce są całkowicie suche.
  - Sprawdź stan korpusu głównego, dzbanka, naczynia do gotowania na parze oraz innych elementów i akcesoriów pod kątem uszkodzeń. W przypadku wykrycia jakichkolwiek uszkodzeń nie używaj urządzenia i skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
  - Przed użyciem urządzenia upewnij się, że ostrza są prawidłowo zamontowane, a pierścień uszczelniający znajduje się na swoim miejscu.

- Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do gniazdka elektrycznego bez nadzoru.



- Ten symbol oznacza: ostrożność, gorąca powierzchnia. Nie dotykaj powierzchni urządzenia podczas pracy, ponieważ może być gorąca. Używaj jakiejś osłony, aby go dotknąć lub przesunąć.
- Nie przekraczaj znaków „max”. (1,8 l dla szybkiego gotowania lub 2,3 l dla 0 szybkiego gotowania) z naczynia miksującego.
- Jeśli produkt niespodziewanie przestanie działać, należy go natychmiast wyłączyć i odłączyć od gniazdka elektrycznego oraz skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Przed uruchomieniem upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo założona i nie otwieraj jej, dopóki produkt nie przestanie działać. Możesz gotować bez pokrywy tylko wtedy, gdy robisz to z prędkością 0. Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Po gotowaniu w temperaturze odczekaj co najmniej 3 minuty, aż urządzenie ostygnie przed zdjęciem pokrywy.
- Podczas gotowania z temperaturą nie należy blokować miarki, pozostawiać jej w pozycji odblokowanej ani nie kłaść jej w celu ułatwienia uwalniania pary.
- Podczas korzystania z steamera postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:
- Upewnij się, że parownik i dzbanek są prawidłowo podłączone.
- Używając go szybko, załóż pokrywę i upewnij się, że jest dobrze zamknięta.
- Nie wystawiać żadnej części ciała na działanie pary wydzielającej się podczas pracy.
- Upewnij się, że otwory wentylacyjne z tyłu produktu nie są zakryte ani zablokowane, aby zapobiec uszkodzeniu produktu.

- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, czyszczenie i konserwację urządzenia należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Otwór w pokrywie produktu można przykryć tylko miarką. Nie używaj szmatek ani innych przedmiotów.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Ten produkt może być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem. Ścisły nadzór jest konieczny, jeśli produkt jest używany w pobliżu dzieci.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávačem kouře nebo větraná.
- Používejte tento pořístroj pouze k činnostem popsáným v tomto manuálu. Nesprávné nebo nesprávné použití může ohrozit zařízení i uživatele.
- Nepoužívejte tento spotřebič venku.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.
- Před výměnou příslušenství, demontáží nebo montáží výrobku vypněte spotřebič a odpojte jej ze zásuvky, pokud jej nepoužíváte nebo jej čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a / nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Neodstraňujte víko spotřebiče, když se vaří voda nebo během provozu.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje

kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.

- Nepoužívejte spotřebič na potenciálně nebezpečných místech, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.
- Spotřebič postavte na rovný, žáruvzdorný povrch. Neumísťujte spotřebič do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo blízko hořlavých materiálů, dodržujte minimální bezpečnou vzdálenost od okraje pracovní desky, abyste zabránili jeho pádu.
- Při manipulaci s čepelemi výrobku při výměně příslušenství, čištění a vyprazdňování nádoby buďte opatrní.
- Nedávejte kabel, zásuvku nebo jinou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Zkontrolujte stav hlavního těla, nádoby, napařovače a dalších součástí a příslušenství, zda nejsou poškozeny. Pokud zjistíte jakékoli poškození, zařízení nepoužívejte a kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.
- Před použitím spotřebiče se ujistěte, že jsou nože správně namontovány s nasazeným těsnicím kroužkem.
- Nenechávejte spotřebič připojený k elektrické zásuvce bez dozoru.



- Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Nedotýkejte se povrchu spotřebiče za provozu, protože může být horký. Použijte nějaký typ ochrany, než budete přístrojem pohybovat.

- Nepřekračujte značky „max.“ (1,8 l pro rychlé vaření nebo 2,3 l pro vaření s 0 rychlostí) z mixovací nádoby.
- Pokud produkt neočekávaně přestane fungovat, okamžitě jej

vypněte a odpojte ze zásuvky a kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.

- Ujistěte se, že víko nádoby je správně umístěno, než přístroj zapnete a nebo před tím, než přístroj vypnete. Bez pokličky můžete vařit pouze při rychlosti 0. Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
- Po vaření při teplotě počkejte před sejmutím víka alespoň 3 minuty, než spotřebič vychladne.
- Při vaření s teplotou nezamykejte odměrku, nenechávejte ji v odjištěné poloze ani ji nepokládejte, aby se usnadnilo uvolňování páry.
- Při použití napařovače následujte tyto kroky:
- Ujistěte se, že parní hrnec a karafa jsou správně zapojeny.
- Při rychlém používání nasadte víko a ujistěte se, že je dobře zavřené.
- Nevystavujte žádnou část těla páře, která vychází z přístroje.
- Ujistěte se, že mřížky ventilace v zadní části přístroje nejsou přikryté nebo zablokované, abyste zabránili poškození.
- Pro zajištění správné funkce spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k obsluze.
- Nepokoušejte se přístroj opravovat sami.
- Otvor na víku je možné uzavřít pouze odměrkou. Nepoužívejte utěrku ani jiný předmět.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.
- Přístroj by neměl být používán dětmi. Udržujte přístroj a jeho kabel z dosahu dětí.
- Tento produkt může být používán osobami s mentálním, fyzickým nebo sensorickým omezením, nebo osobami, kterým chybí zkušenost nebo znalost, pokud jsou pod dohledem nebo jim bylo vysvětleno bezpečné fungování přístroje a rozumí nebezpečím, které z tohoto používání plynou.

- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají. Je naprosto nezbytné na přístroj dohlížet, pokud je používán v blízkosti dětí.

## 1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

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

## 2. ANTES DE USAR

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

### Contenido de la caja:

Robot de cocina Mambo 11090

Jarra inox

Jarra Habana (únicamente en el modelo Mambo 11090 Habana)

Cuchillas

Cuchara MamboMix

Cestillo de hervir

Mariposa

Vaporera de dos niveles

Espátula

Manual de instrucciones

Manual APP

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

### **Advertencia**

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

## **3. FUNCIONAMIENTO**

### **Montaje de la jarra mezcladora**

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

### **Montaje de la tapa abatible**

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

### **Montaje del soporte de accesorios y del soporte de fijación**

- Asegúrese que el soporte de accesorios tiene la junta de sellado bien instalada. Al instalarlo en la jarra debe tener en cuenta que el soporte tiene una posición determinada, asegúrese de que encaja correctamente. Fig. 5
- Sujete e instale el soporte de accesorios asegurándose que está correctamente encajado y gírelo en sentido de las agujas del reloj. Fig. 6
- Instale el soporte de fijación a la parte inferior de la jarra y gírelo en sentido de las agujas del reloj para fijar el soporte de accesorios a la jarra. Fig. 7

### Montaje de las cuchillas

- Una vez instalado y fijado el soporte de accesorios, coloque las cuchillas en él y presionando hacia abajo, gire en el sentido contrario a las agujas del reloj. Fig. 8
- Para extraerlas debe presionar y girar en sentido de las agujas del reloj. Las cuchillas están muy afiladas, extreme las precauciones al manipularlas.

### Advertencias

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

### Consejo

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

### Montaje de la cuchara MamboMix

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

### Advertencias

Es posible que algunos alimentos se queden entre la pared de la jarra y la cuchara MamboMix, en caso de que esto ocurra, el motor del producto dejaría de funcionar como método de protección. Utilice la espátula para mezclar y remover los alimentos atascados para que el robot de cocina pueda reanudar el proceso de cocción.

### Montaje vaso medidor

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

### Aviso

- Utilice el vaso medidor y no cualquier otro accesorio u objeto para evitar salpicaduras y reducir la pérdida de calor de la jarra.
- Si desea cocinar con temperatura, coloque el vaso en el orificio de la tapa sin fijarlo mediante el giro. De esta forma, podrá salir el vapor de forma segura.

### **Espátula**

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

### **Advertencia**

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

### **Cestillo**

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

### **Montaje mariposa**

- Este accesorio se instala en la parte superior del conjunto de cuchillas, su función principal es montar y batir nata, claras de huevo o similar. Además, este accesorio ayuda a mezclar los alimentos sin ser cortados por las cuchillas y deshacer los grumos.
- Instale la mariposa sobre el conjunto de cuchillas, asegurando que el centro del eje encaje con el hueco del accesorio de mariposa, y presione hacia abajo.
- Para asegurar la correcta colocación de la mariposa, al colocarla está debe hacer un pequeño 'click', una vez colocada, estire muy suavemente y verifique que no puede quitarla con facilidad. Fig. 11

### **Advertencia**

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

### **Montaje de la vaporera**

- La vaporera consta de 3 piezas: cuerpo de la vaporera, la bandeja de la vaporera y la tapa de la vaporera.
- Coloque los ingredientes que desea cocinar en la vaporera, coloque la tapa y encaje correctamente la vaporera en la jarra.
- Si coloca la vaporera sobre la jarra con la tapa debe asegurarse de quitar el vaso medidor, en caso de tenerlo, y encajarla correctamente.
- También puede usar la vaporera sin la tapa de la jarra, siempre que cocine en velocidad 0, para optimizar mejor el vapor y mejorar resultados de su cocción. Fig. 12

### Advertencia

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

## 4. FUNCIONES Y RECOMENDACIONES

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

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

## ESPAÑOL

28. Cestillo: sirve para cocinar al vapor en el interior de la jarra, y permite preparar hasta 4 elaboraciones a la vez. Además, se puede utilizar como alternativa al vaso medidor para conseguir una evaporación más rápida.
29. Cocción lenta: el buen guiso tradicional de los de chup chup toda la mañana se puede hacer con Mambo. Cocina lentamente y durante largas horas para obtener el mejor sabor.
30. Velocidad cero: cocinar sin movimiento permite mantener la jarra destapada y remover cuando elijas, y probar cómo va quedando, como si de una cazuela o sartén se tratase.
31. Función Guiso (A): consigue unos resultados tradicionales gracias al modo guiso el cual alternará distintas velocidades para conseguir los mejores resultados.
32. Función Bakery (B): consigue una masa con un acabado profesional, solo se tienen que introducir los ingredientes en la jarra y Mambo hace el resto.
33. Función Smoothie-Maker (C): consigue smoothies caseros fácilmente, solo se tienen que introducir los ingredientes en la jarra y Mambo hace el resto.
34. Función Chopper (D): pica cómodamente verduras, carne, especias o hielo en cuestión de segundos con los mejores resultados.
35. Función de Auto-Cleaning (E): con la función de autolimpieza limpiar la Mambo será más fácil que nunca.
36. Función ScreenBlock: si desea bloquear las funciones de la pantalla, mantenga pulsado el botón de la velocidad durante 5 segundos. Los botones de todas las funciones y el selector de inicio y pausa quedarán bloqueados. Para volver a utilizarlos, mantenga de nuevo pulsado el botón de velocidad durante 5 segundos. Esta acción se podrá hacer con el robot de cocina en reposo o en funcionamiento.
37. Función Cronómetro: si desea finalizar el cocinado en un momento determinado, puede utilizar esta función para que su comida esté lista cuando acabe el temporizador.

## 5. FUNCIONAMIENTO

**Panel de control.** Fig. 13

1. Indicador de tiempo
2. Indicador del nivel de velocidad
3. Indicador de la temperatura
4. Indicador de la potencia calorífica
5. Wi-Fi
6. Turbo
7. Báscula
8. Temporizador
9. Velocidad
10. Temperatura
11. Potencia calorífica
12. Inicio/pausa/selector

### Inicio/ Pausa/ Selector

- Conecte el enchufe a una toma de corriente y accione el interruptor de encendido para conectar la Mambo.
- Una vez conectada y tras introducir los parámetros de trabajo deseados, pulse este botón para poner a trabajar su robot de cocina Mambo.
- Pulsando este botón durante el proceso de cocción, el robot de cocina hace una pausa y se pone en espera, (podrá abrir la tapa, sacar la jarra, etc., pero debe colocarla bien antes de volver a iniciar el cocinado). Si se vuelve a pulsar, se pone en marcha de nuevo.
- Su robot de cocina Mambo cambiará al modo de espera tras 10 minutos sin funcionar bajo el estado de PAUSA.
- También el selector sirve para ajustar el temporizador, cronómetro, la velocidad, la temperatura, la potencia calorífica, para ello tiene que seleccionar previamente el ajuste que desea modificar y girar el selector en el sentido de las agujas del reloj para aumentarlo y en sentido contrario para disminuirlo.
- Las funciones preconfiguradas se seleccionan desde el menú de velocidad girando el selector en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Función Guiso (A): en este modo el robot de cocina alternará distintas velocidades para obtener los mejores resultados, puede configurar a su gusto la temperatura, la potencia calorífica y el tiempo.
- Función Bakery (B): en este modo el robot de cocina configurará la velocidad óptima para obtener los mejores resultados, puede configurar a su gusto la temperatura, la potencia calorífica y el tiempo.
- Función Smoothie-Maker (C): en este modo el robot de cocina configurará la velocidad y temperatura óptimas para obtener los mejores resultados. Por defecto viene establecido 2 minutos de programa, pero puede modificarlo a su gusto si lo desea.
- Función Chopper (D): en este modo el robot de cocina configurará la velocidad y temperatura óptimas para obtener los mejores resultados.
- Función de Auto-Cleaning (E): en este modo el robot de cocina calentará el agua hasta 70 grados para después hacer dos ciclos de limpieza.

### Aviso

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

### Temporizador

- La pantalla LCD muestra el indicador de tiempo (horas: minutos: segundos).
- Pulse el botón del temporizador y la señal de los minutos en la pantalla LCD parpadeará; gire el selector para ajustar los minutos. Púlselo de nuevo, la señal de los segundos en la pantalla LCD parpadeará, gire el selector para ajustar los segundos. Púlselo de nuevo, la señal de la hora en la pantalla LCD parpadea, gire el selector para ajustar las horas de 1 a 12h.
- Si pulsa el temporizador durante el proceso de cocción, el robot de cocina iniciará directamente la cuenta atrás.
- Para iniciar la función de cronómetro debe mantener pulsado durante 5 segundos este icono, por defecto el tiempo establecido son 30 minutos, puede modificarlo volviendo a presionar el icono de temporizador y utilizando el selector para ajustar el tiempo deseado. Una vez seleccionado el tiempo presione el selector para iniciar la cuenta atrás.
- Al finalizar la cuenta atrás el robot de cocina emitirá unos pitidos.

### Velocidad

- Pulse este botón en el modo de espera o durante el proceso de cocción, el aparato entrará en el modo de ajuste de la velocidad. La señal en la pantalla LCD parpadeará, entonces la velocidad será ajustable. Gire el selector en sentido de las agujas del reloj para seleccionar la velocidad deseada o en sentido contrario para seleccionar alguna de las cinco funciones preconfiguradas.
- El rango de velocidad va del nivel 1 al 10.
- Las funciones preconfiguradas van de la letra A a la E
- Hay una transferencia de velocidad en la estructura, por lo que es normal escuchar un pequeño ruido antes de que el motor comience a funcionar y en el cambio entre las velocidades 5 y 6.
- Para activar el ScreenBlock (bloqueo para niños) mantenga pulsado el icono de velocidad durante 5 segundos, mientras está activado el bloqueo infantil el resto de funciones permanecerán inhabilitadas. Para deshabilitar el bloqueo vuelva a pulsar durante 5 segundos el icono de velocidad.

### Temperatura

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

### Potencia calorífica

- Pulse este botón en el modo de espera o durante el proceso de calentamiento, el aparato entrará en el modo de ajuste de la temperatura. La señal en la pantalla LCD parpadeará, entonces la potencia calorífica será ajustable. Gire el selector para seleccionar la potencia calorífica deseada.
- El rango de potencia calorífica va del nivel 1 al 10.
- No funcionará si se selecciona la potencia calorífica pero no se selecciona la temperatura. Se recomienda seguir la configuración por defecto al elegir diferentes niveles de temperatura.

### Báscula

- La balanza electrónica puede ayudarle a controlar la cantidad de ingredientes con mayor comodidad.
- Se mostrará 0000 en la pantalla LCD. Puede añadir ingredientes según sus necesidades.
- El peso máximo es de 5000g.
- Siga estos pasos para calibrar la báscula de nuevo:
  - Desbloquee la tapa.
  - Pulse el botón de báscula.
  - Mantenga pulsado el botón de temperatura durante 2 segundos.
  - Cuando el icono de báscula empiece a parpadear ponga 1 kg en la jarra.
  - Cuando el icono de báscula se quede fijo retire el peso y añada 3 kg.
  - Cuando el icono de báscula vuelva a parpadear retire el peso y añada 5 kg.
- Si la calibración ha terminado correctamente la báscula se activará automáticamente y esta se habrá calibrado de nuevo. De lo contrario, aparecerá el error A13.

### Wi-Fi

Los robots de cocina Mambo 11090 y Mambo 11090 Habana cuentan con una aplicación para dispositivos móviles que se conecta a través de la red Wi-Fi y permite un control total de los procesos de cocinado.




### Advertencias


- No intente abrir la tapa mientras las cuchillas estén en funcionamiento, el contenido de la jarra podría salir despedido.
- El robot de cocina tiene un mecanismo de seguridad que impide abrir la tapa o retirar la jarra si el motor está en funcionamiento. Una vez haya terminado de triturar, espere al menos 10 segundos antes de abrir la tapa.
- Cuando utilice el robot de cocina a una velocidad superior a 6 y una temperatura superior a 60 °C, asegúrese de que el vaso medidor está colocado correctamente, de lo contrario, el contenido podría salir despedido.
- No active la función triturar con líquidos o ingredientes calientes con un volumen superior a 1,8 litros.

## ESPAÑOL

- Al utilizar funciones con temperatura, no bloquee el vaso medidor para facilitar la salida de vapor.

### Velocidad y capacidad sugeridas para cada accesorio

Accesorio	Imagen	Función	Velocidad	Capacidad	Tiempo de funcionamiento
Cuchillas multifunción de acero inoxidable		Cortar (+)	5	1,8 L como máximo, el tamaño del alimento debe ser de 1-2 cm antes de la operación	1 minuto.
		Cortar (++)	10	1,8 L como máximo,	1 minuto.
Cuchara MamboMix		Amasar masa para pan, pizza, etc.	2-3	800 g de masa como máximo	5-20 minutos
		Amasar la masa para espaguetis	3	600 g de masa como máximo	3 minutos
Mariposa		Mezclar	1-3	2 L máx.	30 minutos
		Batir las claras de huevo o la nata	4	2 L máx.	10 minutos

Vaporera		Verduras al vapor	N/A	3,5 L máx.	15 minutos
		Carne al vapor	N/A	3,5 L máx.	20-30 minutos

**Advertencia**

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

**6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

- La jarra de acero inoxidable es apta para lavar en el lavavajillas. Para poder lavarla en el lavavajillas, retire las cuchillas o la cuchara MamboMix, así como el soporte de las mismas.
- Apague el robot de cocina, desconéctelo de la toma de corriente y permita que se enfríe antes de limpiarlo o repararlo.
- Limpie el robot de cocina después de cada uso.
- Limpie la mariposa, las cuchillas, la MamboMix, el soporte de estas y los demás accesorios con agua tibia y jabón después de su uso. Enjuáguelos y séquelos bien.
- Limpie el cuerpo principal con un paño limpio y húmedo. Si quedan restos de comida, humedezca un trapo en agua tibia y jabón y límpielo. Nunca sumerja el cuerpo principal en agua o cualquier otro líquido.
- Para asegurar y mantener el buen funcionamiento del robot de cocina, compruebe y limpie la parte inferior desmontable de la jarra después de cada uso. Límpielo con un paño suave y húmedo, y luego séquelo a fondo antes de utilizarlo de nuevo.
- Si el robot de cocina no se va a utilizar en un periodo prolongado de tiempo, desconéctelo de la toma de corriente y guárdelo en un lugar fresco y seguro.

## 7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de aviso	Descripción	Posible causa	Posible solución
Aviso A1	Sistema de bloqueo.	La jarra o la tapa de la jarra no están colocadas correctamente.	Vuelva a montar la jarra con la tapa, asegúrese de que todas las partes están montadas correctamente y bien fijadas y vuelva a ponerlo en funcionamiento.
Aviso A2	Jarra mal colocada.	La jarra no está colocada en su posición correcta o la conexión del sensor de temperatura de la base de la jarra está dañada.	Vuelva a montar la jarra y asegúrese de que está correctamente colocada.
Aviso A3	Contenido superado.	Hay demasiada cantidad de comida dentro de la jarra.	Saque parte de los alimentos del interior de la jarra o córtelos en trozos más pequeños y reinicie el robot de cocina.
Aviso A4	La temperatura es demasiado elevada.	No hay o hay muy pocos alimentos dentro de la jarra y la temperatura está demasiado elevada durante mucho tiempo.	Añada alimentos a la jarra.
Aviso A5	La temperatura del motor es demasiado elevada.	El robot de cocina ha estado funcionando con demasiada cantidad de comida durante mucho tiempo.	Deje de utilizar el robot de cocina y permita que se enfríe antes de ponerlo en funcionamiento de nuevo.
Aviso A7	El cambio de velocidad no se ha realizado con éxito.	La función de cambio de velocidad baja (1-5) a velocidad alta (6-10) se ha bloqueado.	Retire la jarra, gire el soporte de fijación de forma manual y coloque la jarra de nuevo. Reinicie el robot de cocina.

Aviso A8	Lectura errónea del sensor NTC.	El sensor de temperatura no funciona correctamente.	Póngase en contacto con el Servicio técnico de Cecotec.
Aviso A12	Superado el peso máximo.	Se ha superado el valor máximo de medición.	Retire peso de la báscula hasta alcanzar un valor por debajo de 4.999 g.
Aviso A13	Fallo en la calibración.	Ha fallado la calibración de la báscula.	Repita el proceso. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio técnico de Cecotec.
	Jarra bloqueada.	El sistema de la liberación de la jarra no funciona.	Reinicie el robot de cocina y espere unos segundos, si el problema persiste en la parte inferior del cuerpo principal dispone de una palanca de liberación manual. Tire de esta palanca para liberar el bloqueo de la jarra.

## 8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia: 04341/04342

Modelo: Mambo 11090 Cecotec/Mambo 11090 Cecotec Habana

1600W (Motor 600W Potencia calorífica 1000 W) 200-240 V- 50/60 Hz

Banda de Frecuencia: 2.400 - 2.4835 GHz

Fabricado en China | Diseñado en España

## 9. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

RECICLAJE DE RESIDUOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

## ESPAÑOL

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

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

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

## 10. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

## 11. COPYRIGHT

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

## 12. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Por la presente, Cecotec Innovaciones declara que estos dos robots de cocina, modelo 04341 Mambo 11090 y modelo 04342 Mambo 11090 Habana son conformes con las Directiva 2014/53/EU de equipos radioeléctricos.



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

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

## 1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Main body
2. Jar
3. Jar lid
4. Measuring cup
5. Steamer body
6. Steamer tray
7. Steamer cover
8. Basket
9. Butterfly whisk
10. Spatula
11. MamboMix Spoon
12. Blades
13. Accessory holder
14. Sealing ring
15. Power switch
16. Fixing bracket

## 2. BEFORE USE

- This food processor includes a package designed to protect it during transport. Unpack the appliance and keep the original packaging box and other packaging materials in a safe place. It will help prevent any damage if the food processor needs to be transported in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or not in good condition, immediately contact the Technical Support Service of Cecotec.

### **Box contents:**

Mambo 11090 food processor  
 Inox jar  
 Habana jar (only on the Mambo 11090 Habana model)  
 Blades  
 MamboMix Spoon  
 Boiling basket  
 Butterfly whisk  
 2-level steamer

Spatula

Instruction manual

App manual

- Clean the jar and other accessories thoroughly with hot water, detergent and a non-abrasive sponge.
- Place the food processor on a flat, stable surface. Keep a distance of at least 110 mm between the power socket and the wall, furniture, etc. and your food processor.
- Use a damp cloth to clean the main body and wipe it dry.

### **Warning**

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

## **3. OPERATION**

### **Assembly of the jar**

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

### **Assembly of the hinged lid**

- Place the lid on the jar, matching the markings on the jar and the lid, press the lid around the rim of the jar and turn the lid clockwise to secure the lid on the jar. If the cover is not correctly fitted when the speed is other than 0, the A1 warning will appear on the display. Fig. 3
- When you open the lid, you have the possibility to leave it in the folding position, just turn the lid counterclockwise until it is fixed in the holder, this way you can open the lid without removing it completely. Fig. 4

### **Assembly of accessory holder and fixing bracket**

- Make sure that the accessory holder has the sealing gasket properly installed. When installing it on the jar you must take into account that the bracket has a certain position, make sure that it fits correctly. Fig. 5
- Hold and install the accessory holder making sure that it is correctly fitted and turn it clockwise. Fig. 6
- Install the fixing bracket to the bottom of the jar and turn it clockwise to attach the accessory holder to the jar. Fig. 7

**Blade assembly**

- Once the accessory holder is installed and secured, place the blades in it and, pressing down, rotate counterclockwise. Fig. 8
- To remove them, press and turn clockwise. The blades are very sharp, use extreme caution when handling them.

**Warnings**

- Use a cloth to cover the blades unit before handling them to avoid injuries.
- Assemble the fixing bracket and the sealing ring properly to avoid food or liquids being cooked from splattering.

**Tip**

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

**Assembly of the MamboMix spoon**

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

**Warnings**

It is possible that some food may get between the wall of the jar and the MamboMix spoon, if this happens, the motor of the product will stop working as a method of protection. Use the spatula to mix and remove stuck food so that the food processor can continue the cooking process.

**Assembly of the measuring cup**

- The measuring cup is used as a cover accessory to avoid splashing and reduce heat loss during cooking. In addition, it is marked with a scale of measurements in ml.
- To place it in the lid, make sure that the anchoring tabs fit correctly into the lid and turn clockwise. Fig. 10

**Warning**

- Use the measuring cup and not any accessory or object to avoid splashing and reduce heat loss of the jar.
- When cooking with temperature setting, place the measuring cup in the cover's gap without locking it in place. This way, steam will be safely released.

**Spatula**

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

## ESPAÑOL

- Do not use it to mix in the jar when the blades, butterfly whisk attachment or MamboMix are working.

### **Warning**

Mix food from the jar only when the food processor motor is at a standstill.

### **Basket**

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

### **Assembly of the butterfly whisk**

- This accessory is installed on the upper part of the blades unit, its main function is to whip cream, egg whites or similar. In addition, this accessory helps to mix the food without being cut by the blades and to break up lumps.
- Install the butterfly whisk over the blades unit, ensuring that the centre of the shaft engages with the recess in the butterfly whisk fitting, and press down.
- To ensure correct fitting of the butterfly whisk, when fitting the butterfly whisk it should make a small 'click', once fitted, pull it out very gently and check that it cannot be removed easily. Fig. 11

### **Warning**

- Do not operate the food processor unless the accessory is fixed in its place.
- Do not operate it with speeds over 4.
- Do not use the butterfly whisk at the same time as the spatula.
- Do not pour food into the interior of the jar while it is operating with this accessory to avoid damage or blockage.

### **Assembly of the steamer**

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

### **Warning**

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

## 4. FUNCTIONS AND RECOMMENDATIONS

1. **Chop:** Chops all kinds of ingredients, from meat or fish to fruit or vegetables. Perfect cuts assured.
2. **Mince:** Mince vegetables, meat, spices and crush ice easily in just a few seconds. Perfect for processing raw ingredients.
3. **Mash:** Prepare sauces and creams with perfect texture. Mashes cold or hot ingredients just by adjusting speed and time to each foodtype.
4. **Grind:** Perfect ground level for all your recipes. Grinds coffee, seeds, rice and dry nuts. It also allows preparing homemade flour.
5. **Pulverise:** Pulverise any type of ingredient until it reaches the finest texture. Prepare icing sugar or vanilla sugar for confectionery recipes.
6. **Grate:** Introduce ingredients in the jar, do not exceed halfway the jar, and set speed 10 for some seconds. Perfect results.
7. **Blend:** Blend perfect mixtures in the simplest way. Prepare delicious milkshakes, sponge cake dough, pancakes, crepes, beat eggs and more.
8. **Whip:** Whip cream or egg whites until stiff thanks to its butterfly whisk. This is the ideas function to turn into a professional cook.
9. **Emulsify:** This function allows preparing dips, dressings and different types of mayonnaise easily. Just introduce ingredients in the jar, Mambo will do the rest. Emulsifies evenly for you to finish off your dishes as desired.
10. **Mix:** Performs homogeneous mixtures with its 10 Mambo speeds. Perfect doughs obtained in the simplest way.
11. **Cook:** Cook all types of dishes, such as stews, chicken with almonds or ratatouille, all of them perfectly textured.
12. **Stir:** Stirs food as it cooks it to ensure even heating and to achieve professional textures. Cook delicious risottos, pasta salads, custard or prepare hot chocolate.
13. **Steam:** This function is ideal for steaming the healthiest recipes. It allows saving time thanks to its 2-level steamer, as you can cook more than 1 dish at once.
14. **Poach:** Progressive and little-by-little cooking, with absolute control over temperature and time. Perfectly poached without paying attention to the clock. Perfect for obtaining soft, juicy results.
15. **Comfit:** Process ingredients at low temperatures and obtain irresistible results. This technique is ideal for cooking all types of foodstuffs, especially meat, hard fish and all kinds of poultry.
16. **Knead:** Kneads perfect doughs in one whole piece. Kneading has never been as easy as with the exclusive MamboMix spoon. It does not cut dough, instead it stretches it out for perfect results. Enjoy homemade bread and pizzas at any time.
17. **Boil:** Pour enough water into the jar as to cover all the ingredients, set 120 °C and heating power 10, and then choose the desired cooking time depending on the ingredients.
18. **Keep warm:** Keep your dishes hot until they are served. After cooking, set the food processor to 45°C for solid food and 60°C for liquid food for the appropriate time.

## ESPAÑOL

19. Precision cooking: This function is the widest and most general function out of all. It allows cooking any type of dish with absolute control over power.
20. Ferment: Use this function to prepare excellent doughs. It finishes off bread or confectionery recipes in little time, making dough rise quickly just by keeping it in the cup at 50 °C and speed 0.
21. Bain Marie: Prepare perfect flans and tender vegetables. To cook in a bain-marie, fill the jar with 2 litres of water, set the food processor without speed, at a temperature of 120°C and heat power 10. When it starts boiling, turn the heat to power 9 and insert the mould until its base is in contact with the water.
22. Turbo: Process hard ingredients in the most effective way. Do not fill the jar over halfway to achieve maximum performance.
23. SlowMambo: The best risottos and traditional stews with its exclusive MamboMix spoon and SlowMambo motion. This unique Mambo motion allows stirring and mixing recipes as if it was done with a real spoon.
24. Juice: Prepare lemonade, juices and multi-fruit shakes in just a few seconds.
25. Stir-frying: Stir-frying ingredients before cooking them, enhances flavours and improves final results. Stir-fry from garlics to meats. Brown the food to taste, adjusting power and time.
26. Reheat: Mambo allows reheating cooked food. If it is cold, from the previous day or frozen, heat it at 87 °C and heat power 7, and it will be ready in a few minutes.
27. Yoghurt: Prepare homemade yoghurts easily. Just out all the ingredients in the jar and Mambo will do the rest for you. It keeps the mixture at ferment temperature so that the next morning yoghurt is ready to cool and eat.
28. Basket: It can be used to steam food inside the jar and allows preparing up to 4 dishes at once. It also can be used to allow better evaporation of food or liquids, instead of the measuring cup.
29. Simmer: The traditional stews that require long-lasting cooking processes can be now done with Mambo. Slow cooking, long hours, the best flavours.
30. Zero speed: Cooking without speed setting allows you to cook without the cover and to stir it when desired. You can taste food as you cook it, as if it was cooked in a conventional pot or pan.
31. Stew function (A): Achieve traditional results thanks to the stew mode which will alternate between different speeds to achieve the best results.
32. Bakery function (B): Get a dough with a professional finish, just put the ingredients in the jar and Mambo does the rest.
33. Smoothie-Maker function (C): Make homemade smoothies easily, just put the ingredients in the jar and Mambo does the rest.
34. Chopper function (D): Easily chop vegetables, meat, spices or ice in a matter of seconds with the best results.
35. Auto-Cleaning function (E): With the self-cleaning function cleaning the Mambo will be easier than ever.

36. ScreenBlock function: If you want to lock the screen functions, press and hold the speed button for 5 seconds. All the function buttons and the start/stop knob will be blocked. To use them again, press and hold the speed button again for 5 seconds. This can be done with the food processor at rest or in operation.
37. Timer function: if you want to finish cooking at a certain time, you can use this function to ensure that your food is ready when the timer runs out.

## 5. OPERATION

### Control panel. Fig. 13

1. Time indicator
2. Speed level indicator
3. Temperature indicator
4. Heat power indicator
5. Wi-Fi
6. Turbo
7. Scale
8. Timer
9. Speed
10. Temperature
11. Heat power
12. Start/pause/selector

### Start/pause/selector

- Connect the plug to a power socket and operate the power switch to switch on the Mambo.
- Once connected and after entering the desired working parameters, press this button to start your Mambo food processor.
- By pressing this button during the cooking process, the machine pauses and goes into standby (you can open the lid, remove the jar, etc., but you must put it back in place before you can start cooking again). If it is pressed again, it starts again.
- Your Mambo food processor will switch to standby mode after 10 minutes of non-operation under the PAUSE status.
- It is also a selector to adjust the timer, stopwatch, speed, temperature, heat power. To do so, you have to select the setting you want to change and turn the selector clockwise to increase it and counterclockwise to decrease it.
- The preset functions are selected from the speed menu by turning the selector counterclockwise.
- Stew function (A): In this mode the food processor will alternate between different speeds to obtain the best results, you can set the temperature, heat power and time to your liking.

## ESPAÑOL

- Bakery function (B): In this mode the food processor will set the optimum speed for the best results, you can set the temperature, heat power and time to your liking.
- Smoothie-Maker function (C): In this mode the food processor will set the optimal speed and temperature for the best results. The default setting is 2 minutes of program time, but you can modify it to your liking if you wish.
- Chopper function (D): In this mode the food processor will set the optimal speed and temperature for the best results.
- Auto-Cleaning function (E): In this mode the food processor will heat the water up to 70 degrees and then perform two cleaning cycles.

### Warning

- After a few minutes the food processor will go into standby mode. To start it again, press the start button.
- Once the setting has been confirmed, the Mambo food processor will take a few seconds to start working. The same will happen when you pause or end a function: it will take a few seconds before you can unlock the system and open the lid and/or remove the jar from the robot.

### Timer

- The LCD display shows the time indicator (hours: minutes: seconds).
- Press the timer button and the minute sign on the LCD will flash; turn the selector to set the minutes. Press it again, the seconds signal on the LCD will flash, turn the selector to set the seconds. Press it again, the time signal on the LCD flashes, turn the selector to set the hours from 1 to 12h.
- If you press the timer during the cooking process, the food processor will start the countdown directly.
- To start the timer function you must press and hold this icon for 5 seconds, by default the time set is 30 minutes, you can modify it by pressing the timer icon again and using the selector to set the desired time. Once the time has been selected, press the selector to start the countdown.
- At the end of the countdown the food processor will beep.

### Speed

- Press this button in standby mode or during the cooking process, the appliance will enter the speed setting mode. The signal on the LCD display will flash, then the speed will be adjustable. Turn the selector clockwise to select the desired speed or counterclockwise to select one of the five preset functions.
- The speed range is from level 1 to 10.
- The preset functions range from letter A to E.
- There is a speed transfer in the structure, so it is normal to hear a small noise before the engine starts running and in the shift between speeds 5 and 6.

- To activate the ScreenBlock (child lock) press and hold the speed icon for 5 seconds, while the child lock is activated all other functions will remain disabled. To disable the lock, press the speed icon again for 5 seconds.

### Temperature

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

### Heat power

- Press this button in standby mode or during the heating process, the appliance will enter the temperature setting mode. The signal on the LCD display will flash, then the heat power will be adjustable. Turn the selector to set the desired heat power.
- The heat power range is from level 1 to 10.
- It will not work if the heat power is selected but the temperature is not selected. It is recommended to follow the default settings when choosing different temperature levels.

### Scale

- Electronic scales can help you control the amount of ingredients more conveniently.
- 0000 will be displayed on the LCD. You can add ingredients.
- The maximum weight is 5000 g.
- Follow these steps to recalibrate the scale:
- Unlock the cover.
- Press the scale button.
- Press and hold the temperature button for 2 seconds.
- When the scale icon starts flashing put 1 kg in the jar.
- When the scale icon is fixed, remove the weight and add 3 kg.
- When the scale icon flashes again, remove the weight and add 5 kg.
- If the calibration has been successfully completed the scale will be automatically activated and the scale will have been recalibrated. Otherwise, error A13 will be displayed.

### Wi-Fi

The Mambo 11090 and Mambo 11090 Habana food processors are equipped with an application for mobile devices that connects via Wi-Fi network and allows full control of the cooking process.



### Warnings



- Do not attempt to open the lid while the blades are in operation, as the contents of the jar may be spilled.

## ESPAÑOL

- The food processor has a safety mechanism that prevents the lid from being opened or the jar from being removed when the motor is running. Once you have finished mashing, wait at least 10 seconds before opening the cover.
- When using the food processor at a speed higher than 6 and a temperature higher than 60°C, make sure that the measuring cup is positioned correctly, otherwise the contents may be spilled.
- Do not activate the shredding function with liquids or hot ingredients with a volume of more than 1.8 litres.
- When operating functions with temperature, do not lock the measuring cup to allow steam to be released.

### Suggested speed and capacity for each accessory

Accessory	Figure	Function	Speed	Capacity	Operating time
Stainless steel multifunctional blades		Cut (+)	5	1.8 L maximum, the size of the food must be 1-2 cm before operation	1 minute.
		Cut (++)	10	1.8 L maximum	1 minute.
MamboMix Spoon		Knead dough for bread, pizza, etc.	2-3	Maximum 800 g of dough	5-20 minutes
		Knead spaghetti dough	3	Maximum 600 g of dough	3 minutes

Butterfly whisk		Mix	1-3	Maximum 2 L	30 minutes
		Whip egg whites or cream	4	Maximum 2 L	10 minutes
Steamer		Steam vegetables	N/A	Maximum 3.5 L	15 minutes
		Steam meat	N/A	Maximum 3.5 L	20-30 minutes

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

## 6. CLEANING AND MAINTENANCE

- The stainless-steel jar is dishwasher safe. To wash it in the dishwasher, remove the blades or the MamboMix spoon as well as the accessory holder.
- Switch off the food processor, disconnect it from the mains and allow it to cool down before cleaning or repairing it.
- Clean the food processor after each use.
- Clean the butterfly whisk, blades, MamboMix, accessory holder and other accessories with warm soapy water after use. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the main body with a clean damp cloth. If food residue remains, dampen the cloth in warm soapy water before wiping it. Never immerse the main body in water or other liquid.
- In order to maintain the good performance of your food processor, check and clean the removable bottom part of the jar after each use. Wipe it with a soft damp cloth and dry it thoroughly before using it again.
- If the food processor is not going to be used for a long time, unplug it from the power supply and store it in a cool and safe place.

## 7. TROUBLESHOOTING

Warning code	Description	Possible cause	Possible solution
A1 warning	Locking system.	The jar or the lid are not fixed properly.	Re-assemble the jar and lid, make sure all the parts are assembled properly and tightly and try operating it again.
A2 warning	The jar is incorrectly positioned	The jar is not in its correct position or connection of the temperature sensor at the jar base is damaged.	Re-assemble the jar and make sure it is fixed properly.
A3 warning	Content exceeded.	There is too much food inside the jar.	Remove some food from inside the jar or cut the food to smaller pieces and restart the food processor.
A4 warning	The temperature is too high.	There is no or very little food in the jar and the set temperature is too high for too much time.	Add food in the jar.
A5 warning	Motor temperature is too high.	The food processor has been running too long with too much food.	Stop using the food processor and allow it to cool down before operating it again.
A7 warning	The change in speed could not be done successfully.	Speed change between low level (1-5) and high level (6-10) was blocked.	Remove the jar, turn the fixing bracket manually and place the jar again in place. Restart de food processor.
A8 warning	Wrong NTC sensor reading.	The temperature sensor is not working properly.	Contact the official Technical Support Service of Cecotec.

A12 warning	Maximum weight exceeded.	The maximum measurement value has been exceeded.	Remove weight from the scale until it reaches a value below 4.999 g.
A13 warning	Calibration error.	The calibration of the scale has failed.	Repeat the process. If the problem persists, contact the official Technical Support Service of Cecotec.
	Jar is blocked.	The jar release system does not work.	Restart the food processor and wait a few seconds, if the problem persists there is a manual release lever on the bottom of the main body. Pull this lever to release the jar lock.

## 8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04341/04342

Model: Mambo 11090 Cecotec/Mambo 11090 Cecotec Habana

1600 W (Motor 600 W Heating power 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Frequency band: 2400 - .4835 GHz

Made in China | Designed in Spain

## 9. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

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

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

## 10. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions and deadlines established by the applicable regulations.

It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.

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

## 11. COPYRIGHT

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

## 12. DECLARATION OF CONFORMITY

Cecotec Innovaciones hereby declares that these two food processors, model 04341 Mambo 11090 and model 04342 Mambo 11090 Habana are in conformity with the Radio Equipment Directive 2014/53/EU.



The complete text of the EU declaration of conformity is available in the following

Internet address:

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

## 1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

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

## 2. AVANT UTILISATION

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

### **Contenu de la boîte :**

Robot de cuisine Mambo 11090

Bol inoxydable

Bol Habana (seulement avec le modèle Mambo 11090 Habana)

Lames

Cuillère MamboMix

Panier pour faire bouillir

Accessoire papillon

Cuit-vapeur sur 2 niveaux

## FRANÇAIS

Spatule

Manuel d'instructions

Manuel App

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

### **Avertissement**

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

## **3. FONCTIONNEMENT**

### **Montage du bol**

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

### **Montage du couvercle rabattable**

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

### **Montage du support des accessoires et du support de fixation**

- Assurez-vous que le joint de scellage du support des accessoires est correctement placé. Lorsque vous placez le support dans le bol, vous devez tenir compte de sa position. Assurez-vous qu'il s'emboîte correctement. Img. 5
- Tenez et installez le support des accessoires en vous assurant qu'il est correctement fixé et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. Img. 6
- Installez le support de fixation à la partie inférieure du bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer l'accessoire au bol. Img. 7

### Montage des lames

- Une fois le support des accessoires installé et fixé, placez les lames dans celui-ci et, en appuyant, faites-les tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. *Img. 8*
- Pour les retirer, appuyez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. Les lames sont très affûtées et il faut faire très attention lorsque vous les manipulez.

### Avertissements

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

### Conseils

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

### Montage de la cuillère MamboMix

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

### Avertissements

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

### Montage du gobelet doseur

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

### Avertissement

- Utilisez le gobelet doseur et non un autre accessoire ou objet pour éviter les éclaboussures et réduire la perte de chaleur du bol.
- Si vous souhaitez cuisiner avec de la température, placez le verre dans l'orifice du couvercle sans le fixer. Ainsi, la vapeur pourra sortir de manière sécurisée.

### **Spatule**

- La spatule est le seul accessoire qui doit être utilisé pour remuer les aliments dans le bol.
- Ne l'utilisez pas pour mélanger dans le bol lorsque les lames ou l'accessoire papillon ou la cuillère MamboMix sont en fonctionnement.

### **Avertissement**

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

### **Panier**

Le panier vous permet de cuire des aliments mous, tels que des pâtes ou des nouilles, et de cuire des plats d'accompagnement, tels que du riz ou des pommes de terre

### **Montage de l'accessoire papillon**

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

### **Avertissement**

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

### **Montage du cuit-vapeur**

- Le cuit-vapeur se compose de 3 pièces : l'unité du cuit-vapeur, le plateau et le couvercle.
- Placez les ingrédients à cuire dans le cuit-vapeur, mettez le couvercle et insérez le cuit-vapeur correctement dans le bol.
- Si vous placez le cuit-vapeur sur le bol avec le couvercle, veillez à retirer le gobelet doseur.
- Vous pouvez également utiliser le cuit-vapeur sans le couvercle du bol, si vous cuisinez à la vitesse 0, pour mieux optimiser la vapeur et améliorer les résultats de cuisson. Img. 12

### **Avertissement**

- Ne touchez ni ne vous approchez trop près du cuit-vapeur pour éviter des brûlures.
- Ne recouvrez pas les orifices du cuit-vapeur avec un chiffon ni avec aucun autre objet. Il

est possible que la vapeur sorte par les bords ou autres parties, causant des risques de brûlures.

- Laissez la vapeur s'échapper par l'orifice et par les côtés du couvercle, de cette façon, la circulation de la vapeur sera favorisée et aidera à une cuisson plus homogène des aliments.

#### 4. FONCTIONS ET RECOMMANDATIONS

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

## FRANÇAIS

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

28. Panier : le panier permet de cuisiner à la vapeur à l'intérieur du bol mais aussi de préparer jusqu'à 4 élaborations à la fois. De plus, il peut être utilisé comme alternative au gobelet doseur pour permettre une évaporation plus rapide.
29. Cuisson lente : cette fonction vous permet de réaliser des ragoûts traditionnels, comme ceux de nos grands-mères. Permet de cuisiner lentement et pendant de longues heures pour obtenir la meilleure saveur.
30. Vitesse 0 : cuisiner sans mouvement permet de maintenir le bol sans son couvercle et de mélanger quand vous voulez. Goûtez la préparation comme si vous cuisiniez dans une casserole.
31. Fonction Ragoût (A) : obtenez des résultats traditionnels grâce à ce mode qui alterne entre différentes vitesses pour obtenir les meilleurs résultats.
32. Fonction Bakery (B) : avec cette fonction vous pourrez obtenir une pâte avec une finition professionnelle, il suffit d'introduire les ingrédients dans le bol et Mambo fera le reste.
33. Fonction Smoothie-Maker (C) : obtenez des smoothies maison facilement. Introduisez les ingrédients dans le bol et Mambo fera le reste.
34. Fonction Chopper (D) : hachez facilement des légumes, de la viande, des épices et pilez même de la glace en quelques secondes.
35. Fonction Auto-Cleaning (E) : avec la fonction d'auto-nettoyage, nettoyer le Mambo sera plus facile que jamais.
36. Fonction ScreenBlock : si vous souhaitez bloquer les fonctions affichées sur l'écran, maintenez appuyé le bouton de la vitesse pendant 5 secondes. Les boutons de toutes les fonctions, ainsi que le sélecteur de démarrage et de pause, resteront bloqués. Pour les utiliser à nouveau, maintenez appuyé à nouveau le bouton de la vitesse pendant 5 secondes. Cette opération peut être effectuée avec le robot de cuisine en mode veille ou en fonctionnement.
37. Fonction Chronomètre : si vous souhaitez terminer la cuisson à une heure précise, vous pouvez utiliser cette fonction pour vous assurer que vos aliments sont prêts lorsque la minuterie est terminée.

## 5. FONCTIONNEMENT

### **Panneau de contrôle.** Img. 13

1. Indicateur de temps
2. Indicateur du niveau de vitesse
3. Indicateur de la température
4. Indicateur de la puissance calorifique
5. Wi-Fi
6. Turbo
7. Balance
8. Minuterie

## FRANÇAIS

9. Vitesse
10. Température
11. Puissance calorifique
12. Démarrage/Pause/Sélecteur

### Démarrage/Pause/Sélecteur

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

### Avertissement

- Après quelques minutes, le robot de cuisine se mettra en mode veille. Pour le redémarrer, appuyez sur le bouton de démarrage.
- Une fois le réglage confirmé, il faudra quelques secondes pour que le robot de cuisine

Mambo commence à fonctionner. La même chose se produit lorsque vous mettez en pause ou terminez une fonction : il vous faudra quelques secondes avant de pouvoir déverrouiller le système et ouvrir le couvercle et/ou retirer le bol du robot.

### **Minuterie**

- L'écran LCD affiche l'indicateur de temps (heures : minutes : secondes).
- Appuyez sur le bouton de la minuterie et les minutes clignoteront sur l'écran LCD ; tournez le sélecteur pour régler les minutes. Appuyez à nouveau sur le bouton et les secondes clignoteront sur l'écran LCD. Tournez le sélecteur pour régler les secondes. Appuyez à nouveau sur le bouton et les heures clignoteront sur l'écran LCD. Tournez le sélecteur pour régler les heures d'1 à 12 h.
- Si vous appuyez sur la minuterie pendant le processus de cuisson, le robot de cuisine démarrera le compte à rebours.
- Pour lancer la fonction chronomètre, vous devez maintenir appuyé cette icône pendant 5 secondes. Par défaut, le temps programmé est de 30 minutes, vous pouvez le modifier en appuyant de nouveau sur l'icône de la minuterie et en utilisant le sélecteur pour régler le temps souhaité. Une fois le temps sélectionné, appuyez sur le sélecteur pour lancer le compte à rebours.
- À la fin du compte à rebours, le robot de cuisine bipera.

### **Vitesse**

- Appuyez sur ce bouton en mode veille ou pendant le processus de cuisson, le robot de cuisine entrera dans le mode pour régler la vitesse. L'indicateur sur l'écran LCD clignotera, puis vous pourrez régler la vitesse. Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la vitesse souhaitée ou dans le sens inverse pour sélectionner l'une des cinq fonctions préconfigurées.
- La plage de vitesse est comprise entre le niveau 1 et 10.
- Les fonctions préconfigurées vont de la lettre A à la lettre E.
- Il y a un transfert de vitesse dans la structure, il est donc normal d'entendre un petit bruit avant que le moteur ne commence à fonctionner et lors du changement entre les vitesses 5 et 6.
- Pour activer la fonction ScreenBlock (sécurité enfants), maintenez appuyé le bouton de la vitesse pendant 5 secondes. Pendant que la sécurité enfants est activée, toutes les autres fonctions resteront désactivées. Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau sur l'icône de vitesse pendant 5 secondes.

### **Température**

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

## FRANÇAIS

- Intervalle de température : 37-120°C.

### **Puissance calorifique**

- Appuyez sur ce bouton en mode veille ou pendant le processus de chauffage, le robot de cuisine entrera dans le mode pour régler la température. L'indicateur sur l'écran LCD clignotera, puis vous pourrez régler la puissance calorifique. Tournez le sélecteur pour sélectionner la puissance calorifique souhaitée.
- La plage de puissance calorifique est comprise entre les niveaux 1 et 10.
- Le robot de cuisine ne fonctionnera pas si la puissance calorifique est sélectionnée mais que la température ne l'est pas. Il est recommandé de suivre les paramètres par défaut pour choisir les différents niveaux de température.

### **Balance**

- La balance peut vous aider à contrôler la quantité d'ingrédients de manière plus pratique.
- L'écran LCD affichera : « 0000 ». Vous pouvez ajouter des ingrédients en fonction de vos besoins.
- Le poids maximal est de 5000 g.
- Suivez ces étapes pour calibrer de nouveau la balance :
- Déverrouillez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton de la balance.
- Maintenez appuyé le bouton de température pendant 2 secondes.
- Lorsque l'icône de la balance commence à clignoter, mettez 1 kg dans le bol.
- Lorsque l'icône de la balance reste fixe, retirez le poids et ajoutez 3 kg.
- Lorsque l'icône de la balance clignote de nouveau, retirez le poids et ajoutez 5 kg.
- Si le calibrage a été effectué avec succès, la balance sera automatiquement activé et sera de nouveau calibrée. Dans le cas contraire, l'erreur A13 s'affichera.

### **Wi-Fi**



Les robots de cuisine Mambo 11090 et Mambo 11090 Habana possèdent aussi une application pour téléphones portables avec connexion via Wi-Fi qui permet d'avoir un contrôle total lors du processus de cuisson.



### **Avertissements**

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

- N'activez pas la fonction Broyer si la quantité de liquides est supérieure à 1,8 L ni si des ingrédients chauds se trouvent à l'intérieur du bol.
- Lorsque vous utilisez des fonctions avec température, ne bloquez pas le gobelet doseur pour faciliter la sortie de la vapeur.

### Vitesse et capacité recommandées pour chaque accessoire

Accessoire	Image	Fonction	Vitesse	Capacité nominale	Temps de fonctionnement
Lames multifonction en acier inoxydable		Couper (+)	5	1,8 L maximum, la taille des aliments doit être d'1 à 2 cm avant d'utiliser cette fonction.	1 minute.
		Couper (++)	10	1,8 L maximum.	1 minute.
Cuillère MamboMix		Pétrir des pâtes à pain, des pâtes à pizza, etc.	2-3	800 g de pâte maximum	5-20 minutes
		Pétrir la pâte pour spaghettis	3	600 g de pâte maximum	3 minutes

Accessoire papillon		Mélanger	1-3	2 L max.	30 minutes
		Monter les blancs d'œuf ou la crème	4	2 L max.	10 minutes
Cuit-vapeur		Légumes à la vapeur	N/A	3,5 L max.	15 min
		Viande à la vapeur	N/A	3,5 L max.	20 - 30 minutes

Avertissement : ne montez pas ou n'utilisez pas la cuillère MamboMix et le cuit-vapeur en même temps.

## 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le bol en acier inoxydable convient pour un nettoyage au lave-vaisselle. Pour le laver au lave-vaisselle, retirez les lames ou la cuillère MamboMix ainsi que leur support.
- Éteignez le robot de cuisine, débranchez-le de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le réparer.
- Nettoyez le robot de cuisine après chaque utilisation.
- Nettoyez les lames, la cuillère MamboMix, l'accessoire papillon et les autres accessoires avec de l'eau tiède et du savon. Savonnez-les, rincez-les et laissez-les sécher complètement.
- Nettoyez l'unité principale avec un chiffon doux et humide. S'il y a encore des restes de nourriture, humidifiez un chiffon avec de l'eau tiède et du savon et nettoyez l'appareil. Ne submergez jamais l'unité principale dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Pour assurer et maintenir le bon fonctionnement du robot de cuisine, vérifiez et nettoyez après chaque utilisation la partie inférieure démontable du bol. Nettoyez-le avec un chiffon doux et humide puis séchez-le complètement avant de l'utiliser à nouveau.
- Si le robot de cuisine ne va pas être utilisé pendant une longue période, débranchez-le de la prise de courant et rangez-le dans un lieu frais et sécurisé.

## 7. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Code d'avertissement	Description	Cause possible	Possible solution
Avertissement A1	Système de blocage.	Le bol ou le couvercle du bol ne sont pas placés correctement.	Remontez le bol avec le couvercle, assurez-vous que toutes les parties soient correctement montées et bien fixées et remettez-le en fonctionnement.
Avertissement A2	Bol mal placé.	Le bol n'est pas placé correctement ou la connexion du capteur de température de la base du bol est abîmée.	Remontez le bol et assurez-vous qu'il soit correctement placé.
Avertissement A3	Contenu dépassé.	Il y a trop de quantité de nourriture dans le bol.	Sortez certains aliments de l'intérieur du bol ou coupez-les en plus petits morceaux puis remettez le robot de cuisine en fonctionnement.
Avertissement A4	La température est trop élevée.	Il n'y a pas ou trop peu d'aliments dans le bol et la température est trop élevée pendant longtemps.	Ajoutez des aliments dans le bol.
Avertissement A5	La température du moteur est trop élevée.	Le robot de cuisine a fonctionné avec trop de quantité de nourriture pendant trop longtemps.	Arrêtez d'utiliser le robot de cuisine et laissez-le refroidir avant de le remettre en fonctionnement.

## FRANÇAIS

Avertissement A7	Le changement de vitesse a échoué.	La fonction de changement de la vitesse basse (1-5) à la vitesse élevée (6-10) s'est bloquée.	Retirez le bol, tournez le support de fixation manuellement et remplacez le bol. Redémarrez le robot de cuisine.
Avertissement A8	Lecture erronée du capteur NTC.	Le capteur de température ne fonctionne pas correctement.	Veillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
Avertissement A12	Dépassement du poids maximal.	La valeur de mesure maximale a été dépassée.	Retirez le poids de la balance jusqu'à une valeur inférieure à 4.999 g.
Avertissement A13	Erreur lors du calibrage.	Le calibrage de la balance a échoué.	Répétez le processus. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
	Bol bloqué.	Le système d'extraction du bol ne fonctionne pas.	Redémarrez le robot de cuisine et attendez quelques secondes. Si le problème persiste, un levier pour l'extraire manuellement se trouve en bas de l'unité principale. Tirez ce levier pour libérer mécanisme de blocage du bol.

## 8. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04341/04342

Modèle : Mambo 11090 Cecotec/Mambo 11090 Cecotec Habana

1600 W (Moteur 600 W Puissance calorifique 1000 W) 200-240 V- 50/60 Hz

Bandes de fréquence : 2.400 - 2.4835 GHz

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

## 9. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

## 10. GARANTIE ET SAV

Cecotec est responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.

Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.

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

## 11. COPYRIGHT

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

## 12. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que ces deux robots de cuisine, modèle 04341 Mambo 11090 et modèle 04342 Mambo 11090 Habana sont conformes à la directive 2014/53/UE sur les équipements radioélectriques.



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

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

## 1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Hauptgehäuse
2. Krug
3. Deckel des Kruges
4. Messbecher
5. Hauptgehäuse des Dampfgerärs
6. Schale des Dampfgerärs
7. Deckel des Dampfgerärs
8. Gareinsatz
9. Rühraufsatz
10. Teigschaber
11. MamboMix Löffel
12. Mixmesser
13. Zubehörrhalter
14. Dichtungsring
15. Ein-/Ausschalter
16. Haltevorrichtung

## 2. VOR DEM GEBRAUCH

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

Vollständiger Inhalt:

Mambo 11090 Küchenroboter

Edelstahl-Krug

Habana Krug (nur in Modell Mambo 11090 Habana)

Mixmesser

MamboMix Löffel

Gareinsatz

Rühraufsatz

Dampfgerät mit zwei Ebenen

Teigschaber  
Bedienungsanleitung  
App Anweisungen

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

Achtung:

Stellen Sie den Küchenroboter nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

### 3. BEDIENUNG

#### Montage des Kruges

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

#### Montage des Klappbarem Deckels

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

#### Montage des Zubehörhalters und Haltevorrichtung

- Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung der Zubehörhalterung ordnungsgemäß installiert ist. Bei der Montage an dem Krug müssen Sie berücksichtigen, dass die Halterung eine bestimmte Position hat, achten Sie darauf, dass es richtig sitzt. Abb. 5

## DEUTSCH

- Halten Sie die Zubehöralterung fest und montieren Sie sie, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen und darauf achten, dass sie richtig sitzt. Abb. 6
- Installieren Sie die Haltevorrichtung am Unterteil des Kruges und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um den Zubehöralter am Krug zu befestigen. Abb. 7

### Montage der Mixmessers

- Wenn der Zubehöralter installiert und gesichert ist, setzen Sie den Mixmesser ein und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, indem Sie sie nach unten drücken. Abb. 8
- Um sie zu entfernen, drücken und im Uhrzeigersinn drehen. Der Mixmesser ist sehr scharf und sollte mit äußerster Vorsicht gehandhabt werden.

### Warnungen

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

### Tipp

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

### Montage des MamboMix-Löffels

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

### Warnungen

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

### Montage Messbecher

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

**Hinweis**

- Verwenden Sie den Messbecher und kein anderes Zubehör oder Teil, um Spritzer zu vermeiden und den Wärmeverlust den Krug zu verringern.
- Wenn Sie mit Temperatur kochen möchten, setzen Sie den Becher in das Loch des Deckels, ohne es festzudrehen. So kann der Dampf sicher rauskommen.

**Teigschaber**

- Der Teigschaber ist das einzige Teil, der zum Umrühren der Lebensmittel in dem Krug verwendet werden muss.
- Verwenden Sie ihn nicht zum Mischen im Krug, wenn der Messer- oder Rühraufsatz oder MamboMix in Betrieb ist.

**Hinweis**

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

**Gareinsatz**

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

**Montage Rühraufsatz**

- Dieses Zubehörteil wird am oberen Teil der Messerbaugruppe angebracht. Seine Hauptfunktion ist das Schlagen und Aufschlagen von Sahne, Eiweiß oder ähnlichem. Außerdem hilft dieses Zubehörteil, die Lebensmittel zu mischen, ohne dass sie von den Mixmessern zerschnitten werden, und Klumpen zu zerkleinern.
- Installieren Sie den Rühraufsatz an dem Mixmesser-einsatz, stellen Sie sicher, dass die Mitte der Achse in das Loch des Rühraufsatz passt. Drücken Sie sie nach unten.
- Um den korrekten Einbau des Rühraufsatzes zu gewährleisten, sollte diese beim Einbau ein kleines „Klick“ machen. Ziehen Sie den Rühraufsatz nach dem Einbau vorsichtig heraus und prüfen Sie, ob sie sich nicht leicht entfernen lässt. Abb. 11

**Hinweis**

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

**Montage des Dampfgarers**

- Der Dampfgarer besteht aus 3 Teilen: Dampfgarergehäuse, Dampfgarerschale und Dampfgarerdeckel.

## DEUTSCH

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

### Hinweis

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

## 4. FUNKTIONEN UND EMPFEHLUNGEN

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

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

## DEUTSCH

26. Aufwärmen: Mambo ermöglicht das Aufwärmen von Gerichten, die schon gekocht sind. Wenn er kalt, vom Vortag oder gefroren ist, erhitzen Sie ihn auf 87 °C und Heizstufe 7, und er ist in wenigen Minuten fertig.
27. Joghurtbereiter: Erreicht handgemachte Joghurts ganz einfach, man muss die Zutaten einfach in den Krug geben und Mambo macht den Rest. Hält die Zubereitung bei Gärungstemperatur, damit der Joghurt am nächsten Morgen bereit zum Kühlen und zum Essen ist.
28. Gareinsatz: Man nutzt ihn, um in den Krug dampfgaren zu können und ermöglicht die Zubereitung von bis zu 4 Gerichte. Man kann ihn außerdem als Alternative zum Dampfwaren anstatt des Messbechers verwenden, für eine schnellere Verdunstung.
29. Schongaren: Ein gutes Eintopfgericht mit Mambo niedergaren. Kocht langsam während Stunden, um den besten Geschmack zu erreichen.
30. Geschwindigkeit Null: Beim Kochen ohne Geschwindigkeit kann man den Krug geöffnet lassen, um die Zubereitung jederzeit zu umrühren und schmecken zu können.
31. Schmorfunktion (A): Erzielen Sie traditionelle Ergebnisse dank der Schmorfunktion, die zwischen verschiedenen Geschwindigkeiten wechselt, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
32. Bakery Funktion (B): Für einen Teig mit professionellem Ergebnis, geben Sie einfach die Zutaten in den Krug und Mambo erledigt den Rest.
33. Smoothie-Maker Funktion (C): Erreicht handgemachte Joghurts ganz einfach, man muss die Zutaten einfach in den Krug geben und Mambo macht den Rest.
34. Chopper Funktion (D): Bequemes Zerkleinern von Gemüse, Fleisch, Gewürzen oder Eis in Sekundenschnelle mit besten Ergebnissen.
35. Auto-Cleaning Funktion (E): Mit der Selbstreinigungsfunktion wird die Reinigung des Mambos so einfach wie nie zuvor.
36. ScreenBlock Funktion: Wenn Sie die Displayfunktionen sperren möchten, halten Sie die Geschwindigkeitstaste 5 Sekunden lang gedrückt. Die Tasten für alle Funktionen und der Start/Pause-Wähler werden gesperrt. Um sie wieder verwenden zu können, halten Sie die Geschwindigkeit-Taste erneut 5 Sekunden lang gedrückt. Dies kann im Ruhezustand oder während des Betriebs des Küchenroboters geschehen.
37. Stoppuhr-Funktion: Wenn Sie den Garvorgang zu einer bestimmten Zeit beenden möchten, können Sie diese Funktion nutzen, damit Ihre Speisen fertig sind, wenn die Stoppuhr abläuft.

## 5. BEDIENUNG

Bedienfeld. Abb. 13

1. Anzeige Zeit
2. Anzeige Geschwindigkeit
3. Anzeige Temperatur

4. Anzeige Heizstufe
5. Wi-Fi
6. Turbo
7. Eingebaute Waage
8. Timer
9. Geschwindigkeit
10. Temperatur
11. Heizstufe
12. Start/ Pause/ Steuerung

### **Start/ Pause/ Steuerung**

- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie den Mambo mit dem Netzschalter ein.
- Nach dem Anschluss und der Eingabe der gewünschten Arbeitsparameter drücken Sie diese Taste, um Ihrem Mambo Küchenroboter zu starten.
- Wenn Sie diese Taste während des Garvorgangs drücken, wird das Gerät angehalten und in den Standby-Modus geschaltet (Sie können den Deckel öffnen, den Krug herausnehmen usw., müssen ihn aber wieder aufsetzen, bevor Sie den Garvorgang erneut starten). Wird sie erneut gedrückt, startet sie erneut.
- Ihr Mambo Küchenroboter schaltet nach 10 Minuten Nichtbetrieb im PAUSE-Status in den Standby-Modus.
- Es handelt sich auch um einen Steuerschalter für **Timer**, Stoppuhr, Geschwindigkeit, Temperatur und Heizstufe einzustellen. Dazu müssen Sie zunächst die gewünschte Einstellung auswählen und den Steuerschalters im Uhrzeigersinn drehen, um sie zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern.
- Die Vorkonfigurierte Funktionen werden aus dem Geschwindigkeitsmenü durch Drehen des Steuerschalters gegen den Uhrzeigersinn ausgewählt.
- Schmorfunktion (A): In diesem Modus wechselt der Küchenroboter zwischen verschiedenen Geschwindigkeiten, um die besten Ergebnisse zu erzielen, Sie können die Temperatur, die Heizstufe und die Zeit nach Ihren Wünschen einstellen.
- Bakery Funktion (B): In diesem Modus stellt den Küchenroboter die optimale Geschwindigkeit für die besten Ergebnisse ein, Sie können die Temperatur, die Heizstufe und die Zeit nach Ihren Wünschen einstellen.
- Smoothie-Maker Funktion (C): In diesem Modus stellt der Küchenroboter die optimale Geschwindigkeit und Temperatur für die besten Ergebnisse ein. Die Standardeinstellung ist 2 Minuten Programmzeit, aber Sie können sie nach Wunsch ändern.
- Chopper Funktion (D): In diesem Modus stellt der Küchenroboter die optimale Geschwindigkeit und Temperatur für die besten Ergebnisse ein.
- Auto-Cleaning-Funktion (E): In diesem Modus erhitzt der Küchenroboter das Wasser auf 70 Grad und führt dann zwei Reinigungszyklen durch.

## DEUTSCH

### Hinweis

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

### Timer

- Das LCD-Display zeigt die Uhrzeit an (Stunden: Minuten: Sekunden).
- Drücken Sie die **Timer**-Taste und das Minutenzeichen auf dem LCD-Display blinkt; drehen Sie den Steuerschalter, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie die Taste erneut, die Sekundenanzeige auf dem LCD-Display blinkt, drehen Sie den Steuerschalter, um die Sekunden einzustellen. Drücken Sie die Taste erneut, die Zeitanzeige auf dem LCD-Display blinkt, drehen Sie den Steuerschalter, um die Stunden von 1 bis 12 Uhr einzustellen.
- Wenn Sie den **Timer** während des Kochvorgangs drücken, startet der Küchenroboter direkt den Countdown.
- Um die Timerfunktion zu starten, müssen Sie dieses Symbol 5 Sekunden lang gedrückt halten. Standardmäßig ist eine Zeit von 30 Minuten eingestellt, die Sie ändern können, indem Sie das Timersymbol erneut drücken und mit dem Steuerschalter die gewünschte Zeit einstellen. Nach der Auswahl der Zeit drücken Sie den Steuerschalter, um den Countdown zu starten.
- Am Ende des Countdowns piept der Küchenroboter.

### Geschwindigkeit

- Wenn Sie diese Taste im Standby-Modus oder während des Betriebs drücken, wechselt das Gerät in den Geschwindigkeitseinstellungsmodus. Das Signal auf dem LCD-Display blinkt, dann ist die Geschwindigkeit einstellbar. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Geschwindigkeit zu wählen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um eine der fünf Vorkonfigurierte Funktionen zu wählen.
- Der Geschwindigkeitsbereich reicht von Stufe 1 bis 10.
- Vorkonfigurierte Funktionen von A bis E
- Es gibt eine Geschwindigkeitsübertragung in der Struktur, daher ist es normal, ein kleines Geräusch zu hören, bevor der Motor anspringt und beim Schalten zwischen den Stufen 5 und 6.
- Um die ScreenBlock-Funktion (Kindersicherung) zu aktivieren, halten Sie das Geschwindigkeitssymbol 5 Sekunden lang gedrückt; während die Kindersicherung aktiviert ist, bleiben alle anderen Funktionen deaktiviert. Um die Sperre zu deaktivieren, halten Sie das Geschwindigkeitssymbol erneut 5 Sekunden lang gedrückt.

**Temperatur**

- Wenn Sie diese Taste im Standby-Modus oder während des Heizvorgangs drücken, wechselt das Gerät in den Temperatureinstellungsmodus. Das Signal auf dem LCD-Display blinkt, dann ist die Temperatur einstellbar. Drehen Sie den Steuerschalter, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
- Temperaturbereich: 37-120°C.

**Heizstufe**

- Wenn Sie diese Taste im Standby-Modus oder während des Heizvorgangs drücken, wechselt das Gerät in den Temperatureinstellungsmodus. Die Anzeige auf dem LCD-Display blinkt, dann ist die Heizstufe einstellbar. Drehen Sie den Steuerschalter, um die gewünschte Heizstufe zu wählen.
- Heizstufenbereich von Stufe 1 bis 10.
- Sie funktioniert nicht, wenn die Heizstufe, aber nicht die Temperatur ausgewählt ist. Es wird empfohlen, bei der Auswahl der verschiedenen Temperaturstufen die Standardeinstellungen zu verwenden.

**Waage**

- Mit der elektronischen Waage können Sie die Menge der Zutaten besser kontrollieren.
- Das LCD-Display zeigt 0000 an. Sie können die Zutaten je nach Bedarf hinzufügen.
- Das Höchstgewicht beträgt 5000 g.
- Gehen Sie wie folgt vor, um die Waage neu zu kalibrieren:
- Entriegeln Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Waagetaste.
- Halten Sie die Temperaturtaste 2 Sekunden lang gedrückt.
- Wenn das Waagesymbol zu blinken beginnt, geben Sie 1 kg in den Krug.
- Wenn das Waagesymbol fixiert ist, nehmen Sie das Gewicht ab und fügen Sie 3 kg hinzu.
- Wenn das Waagesymbol wieder blinkt, nehmen Sie das Gewicht ab und fügen Sie 5 kg hinzu.
- Wenn die Kalibrierung erfolgreich abgeschlossen wurde, wird der Waage-Modus automatisch aktiviert und die Waage wird erneut kalibriert. Andernfalls wird der Fehler A13 angezeigt.

**Wi-Fi**

Die Küchenroboter Mambo 11090 und Mambo 11090 Habana sind mit einer Anwendung für Mobilgeräte ausgestattet, die sich über ein Wi-Fi-Netzwerk verbindet und die volle Kontrolle über den Kochvorgang ermöglicht.



**Warnungen**

- Versuchen Sie niemals den Deckel zu öffnen, während die Mixmesser in Betrieb sind, der Inhalt des Kruges könnte herausgeschleudert werden.



## DEUTSCH

- Der Küchenroboter ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet, der verhindert, dass der Deckel geöffnet oder der Krug abgenommen werden kann, während der Motor läuft. Wenn Sie mit dem Zerkleinern fertig sind, warten Sie mindestens 10 Sekunden, bevor Sie den Deckel öffnen.
- Wenn Sie den Küchenroboter mit einer Geschwindigkeit von mehr als Stufe 6 und eine höhere Temperatur als 60 °C verwenden, vergewissern Sie sich, dass der Messbecher richtig drauf ist, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann.
- Aktivieren Sie die Mahl-Funktion nicht mit Flüssigkeiten oder heißen Zutaten die mehr als 1,8 Litern übertrieben.
- Bei Verwendung von Temperaturfunktionen darf der Messbecher nicht blockiert werden, um den Dampfauslass zu erleichtern.

### Empfohlene Geschwindigkeit und Inhaltmenge für jedes Zubehör

Ersatzteil	Bild	Funktion
Multifunktionale Mixmesser aus Edelstahl		Schneiden (+)
		Schneiden (++)
MamboMix Löffel		Pizzateig, Brotteig, usw. Kneten
		Teig kneten für Spaghetti

	Geschwindigkeit	Inhalt	Betriebszeit
	5	1,8 L maximal, Die Größe der Lebensmittel muss vor dem Betrieb 1-2 cm betragen	1 Minute
	10	1,8 L Maximal	1 Minute
	2-3	Maximal 800 g Teig	5-20 Minuten
	3	Maximal 600 g Teig	3 Minuten

Rühraufsatz		Rühren
		Sahne oder Eier Schlagen bzw. Steif Schlagen
Dampfgarer		Gedünstetes Gemüse
		Gedämpftes Fleisch

Warnung: Knetmesser und Gareinsatz nicht gleichzeitig montieren oder verwenden.

## 6. REINIGUNG UND WARTUNG

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

	1-3	2 L Max	30 Minuten
n	4	2 L Max	10 Minuten kochen lassen
	(nicht verfügbar)	3,5 L Max	15 Minuten
	(nicht verfügbar)	3,5 L Max	20-30 Minuten

7. PROBLEMBEHEBUNG

Warnmeldung	Beschreibung	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Code A1	Schließsystem.	Der Krug oder der Deckel des Kruges sind nicht richtig eingesetzt.	Sie müssen sie wieder einsetzen. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile richtig eingesetzt sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
Code A2	Falsch aufgestellter Krug.	Der Krug ist nicht richtig eingesetzt oder die Verbindung des Temperatursensors an der Basis des Behälters ist beschädigt.	Stellen Sie den Krug wieder zusammen und vergewissern Sie sich, dass er richtig positioniert ist.
Code A3	Überschrittener Inhalt.	Zu viel Essen im Krug.	Entfernen Sie einen Teil der Lebensmittel aus dem Krug oder schneiden Sie sie in kleinere Stücke und starten Sie den Küchenroboter erneut.
Code A4	Die Temperatureinstellung ist zu hoch.	Der Krug ist leer oder es gibt zu wenig Zutaten im Krug und die Temperatur ist seit langem zu hoch.	Geben Sie mehr Zutaten ein.

Code A5	Die Temperatur des Motors ist zu hoch.	Der Küchenroboter läuft lange Zeit mit zu vieler Menge von Lebensmittel.	Hören Sie mit den Küchenroboter auf und Lassen Sie ihn abkühlen.
Code A7	Der Geschwindigkeitswechsel ist nicht erfolgreich durchgeführt worden.	Die Umschaltfunktion der Geschwindigkeit von niedrige (1-5) bis hohe (6-10) wurde blockiert.	Sie müssen den Krug entnehmen und die Haltevorrichtung manuell drehen. Stellen Sie den Krug neu drauf. Starten Sie den Küchenroboter erneut.
Code A8	Falsche Ablesung des NTC-Sensors.	Der Temperatursensor ist defekt.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
Code A12	Überschreitung des Höchstgewichts.	Der Maximalwert der Waage wurde überschritten.	Entfernen Sie das Gewicht von der Waage, bis es einen Wert unter 4.999 g erreicht.
Code A13	Kalibrierungsfehler.	Die Kalibrierung der Waage ist fehlgeschlagen.	Wiederholen Sie den Vorgang. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst von Cecotec.

	Krug blockiert.	Das System für die Krug-Entriegelung funktioniert nicht.	Starten Sie den Küchenroboter neu und warten Sie ein paar Sekunden. Wenn das Problem weiterhin besteht, gibt es einen manuellen Entriegelungshebel an der Unterseite des Hauptgehäuses. Ziehen Sie diesen Hebel, um die Krug-Verriegelung zu lösen.
--	-----------------	--	---

## 8. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz: 04341/04342

Modell: Mambo 11090 Cecotec/Mambo 11090 Cecotec Habana  
1600W (Motor 600W Heizstufe 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Frequenzbänder: 2.400 - 2.4835 GHz

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

## 9. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

## 10. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.


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

## 11. COPYRIGHT

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

## 12. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Cecotec Innovations erklärt hiermit, dass diese beiden Küchenroboter, Modell 04341 Mambo 11090 und Modell 04342 Mambo 11090 Habana, mit der Funkgeräterichtlinie 2014/53/EU konform sind.

 Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf der folgenden Website zu finden:  
[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

## 1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Corpo principale
2. Caraffa
3. Coperchio della caraffa
4. Misurino
5. Corpo della vaporiera
6. Vassoio della vaporiera
7. Coperchio della vaporiera
8. Cestello
9. Farfalla
10. Spatola
11. Cuchara MamboMix
12. Lame
13. Supporto per accessori
14. Guarnizione
15. Interruttore di accensione
16. Supporto di fissaggio

## 2. PRIMA DELL'USO

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

### **Contenuto della scatola:**

Robot da cucina Mambo 11090

Caraffa inox

Caraffa Habana (solo modello Mambo 11090 Habana)

Lame

Cuchara MamboMix

Cestello per bollire

Farfalla

Vaporiera a due livelli

Spatola  
 Manuale di istruzioni  
 Manuale della App

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

### **Avvertenza**

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

## **3. FUNZIONAMENTO**

### **Montaggio della caraffa**

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

### **Montaggio del coperchio sollevabile**

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

### **Montaggio del supporto per accessori e del supporto di fissaggio**

- Assicurarsi che il supporto per accessori abbia la guarnizione di tenuta correttamente installata. Quando si installa sulla caraffa bisogna tener conto che il supporto ha una posizione specifica, assicurarsi che si adatti correttamente. Fig. 5
- Tenere e installare il supporto per accessori assicurandosi che sia montato correttamente e girarlo in senso orario. Fig. 6
- Installare il supporto di fissaggio nella parte inferiore della caraffa e girarlo in senso orario per fissare il supporto per accessori alla caraffa. Fig. 7

### Montaggio delle lame

- Una volta che il supporto per accessori è installato e fissato, mettere le lame su di esso e premendo verso il basso, ruotare in senso antiorario. Fig. 8
- Per rimuovere le lame, premere verso il basso e girare in senso orario. Le lame sono molto affilate e bisogna fare molta attenzione quando le si maneggia.

### Avvertenze

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

### Consiglio

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

### Montaggio del cucchiaino MamboMix

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

### Avvertenze

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

### Montaggio del misurino

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

### Avviso

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

### Spatola

- La spatola è l'unico componente che deve essere usato per mescolare gli alimenti nella caraffa.

- Non usarla per mescolare nella caraffa quando le lame o l'accessorio a farfalla o il MamboMix stanno funzionando.

### **Avvertenza**

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

### **Cestello**

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

### **Montaggio farfalla**

- Questo accessorio è installato sulla parte superiore del gruppo lame, la sua funzione principale è quella di montare e sbattere panna, albumi o simili. Inoltre, questo accessorio aiuta a mescolare gli alimenti senza tagliarli con le lame e a sciogliere i grumi.
- Installare la farfalla sul gruppo lame, verificare che il centro dell'asse sia collocato nel foro dell'accessorio della farfalla e premere verso il basso.
- Per assicurare il corretto montaggio della farfalla, quando si monta dovrebbe fare un piccolo 'click', una volta montata, tirarla molto delicatamente e controllare che non possa essere rimossa con facilità. Fig. 11

### **Avvertenza**

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

### **Montaggio della vaporiera**

- La vaporiera è composta da 3 parti: Corpo della vaporiera, il vassoio della vaporiera e il coperchio della vaporiera.
- Mettere gli ingredienti da cuocere nella vaporiera, mettere il coperchio e inserire correttamente la vaporiera nella caraffa.
- Se si posiziona la vaporiera sulla caraffa con il coperchio, bisogna assicurarsi di rimuovere il misurino, se presente, e montarlo correttamente.
- Si può anche usare la vaporiera senza il coperchio della caraffa, purché si cucini a velocità 0, per ottimizzare meglio il vapore e migliorare i risultati della cottura. Fig. 12

### **Avvertenza**

- Evitare di toccare o avvicinarsi eccessivamente alla vaporiera al fine di evitare scottature.
- Non coprire i fori della vaporiera con un panno o qualsiasi altro oggetto. È possibile che il

vapore esca dal bordo o da altre parti, provocando rischi di scottature.

- Lasciare uscire il vapore sia dal foro che dai lati del coperchio; questo aiuta il vapore a circolare e aiuterà a cuocere il cibo in modo più uniforme.

#### 4. FUNZIONI E CONSIGLI

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

- pesce consistente e tutti i tipi di pollame.
16. Impastare: realizza impasti perfetti in una sola volta. Impastare non è mai stato così facile grazie all'esclusivo cucchiaino MamboMix che non taglia l'impasto e lo stende in ogni movimento per ottenere il risultato perfetto. Impasti per pane e pizza impeccabili in qualsiasi momento.
  17. Bollire: è necessario aggiungere sufficiente acqua per coprire tutti gli ingredienti e programmare a 120 °C di temperatura, a potenza di calore 10 e secondo la quantità o tipo di ingrediente selezionare più o meno tempo.
  18. Mantenere caldo: preserva la temperatura delle elaborazioni fino al momento di servirle. Dopo aver cucinato, bisogna semplicemente programmare il robot a 45°C per i piatti solidi e a 60°C per piatti con liquido per il tempo opportuno.
  19. Cucina di precisione: questa è la funzione più ampia di tutte. Consente di cucinare qualsiasi piatto con un controllo assoluto della potenza.
  20. Fermentare: prepara eccellenti impasti con la funzione fermentare. In poco tempo permette di ottenere pane e dolci, li fa lievitare velocemente tenendo l'impasto nella caraffa a 50°C con velocità 0.
  21. Bagnomaria: raggiunge il punto desiderato in budini o verdure tenere. Per cuocere a bagnomaria, è necessario riempire la caraffa d'acqua fino a 2 litri, programmare il robot senza velocità, a temperatura di 120°C e a potenza di calore 10. Quando inizia a bollire si deve abbassare a potenza di calore 9 e introdurre il budino fino a fare entrare la base a contatto con l'acqua.
  22. Turbo: processa gli alimenti più duri con la massima efficacia. In questa funzione non si riempie la caraffa per più della metà per ottenere il massimo rendimento.
  23. SlowMambo: i migliori risotti e stufati tradizionali con l'esclusivo cucchiaino MamboMix e il movimento SlowMambo. Questo movimento unico del Mambo consente girare con lo stesso movimento di un cucchiaino.
  24. Centrifugati: ottiene limonate, centrifugati e succhi multifrutta in pochi secondi.
  25. Soffriggere: soffrigge alcuni ingredienti, prima di cucinarli, arricchisce i piatti e migliora il suo sapore finale. Può soffriggere dall'aglio alla carne. Dora gli alimenti secondo le proprie preferenze, regolando la potenza e il tempo.
  26. Riscaldare: Mambo consente riscaldare cibo già cotto. Se si è raffreddato, è del giorno prima o è congelato, riscaldare a 87°C di temperatura e potenza di calore 7, in pochi minuti sarà pronto.
  27. Yogurtiera: ottieni facilmente yogurt fatti in casa, bisogna solamente introdurre gli ingredienti nella caraffa e Mambo si occupa del resto. Mantiene il preparato a temperatura di fermentazione di modo che il giorno successivo lo yogurt sia pronto da raffreddare e consumare.
  28. Cestello: serve a cucinare al vapore all'interno della caraffa, e consente di preparare fino a 4 elaborazioni contemporaneamente. Inoltre, si può utilizzare come alternativa al misurino per consentire un'evaporazione più rapida.
  29. Cottura lenta: con il Mambo è possibile preparare uno stufato dalla ricetta tradizionale. Cucina lentamente e per molte ore ottenendo il miglior sapore.

## ITALIANO

30. Velocità zero: cucinare senza movimento consente di mantenere la caraffa senza coperchio, girare quando lo si desidera e provarlo come se si trattasse di una casseruola o padella.
31. Funzione stufato (A): piatti tradizionali grazie alla modalità stufato che alternerà diverse velocità per ottenere i migliori risultati.
32. Funzione Bakery (B): ottiene un impasto con una finitura professionale, basta mettere gli ingredienti nella caraffa e Mambo fa il resto.
33. Funzione Smoothie-Maker (C): ottiene frullati fatti in casa facilmente, basta mettere gli ingredienti nella caraffa e Mambo fa il resto.
34. Funzione Chopper (D): sminuzza comodamente verdura, carne, spezie o ghiaccio in pochi secondi con i migliori risultati.
35. Funzione Auto-Cleaning (E): con la funzione autopulente pulire il Mambo sarà più facile che mai.
36. Funzione ScreenBlock: se si desidera bloccare le funzioni del display, mantenere premuto il tasto della velocità per 5 secondi. I tasti di tutte le funzioni e il selettore di inizio e pausa rimarranno bloccati. Per poterli utilizzare di nuovo, tenere premuto il tasto della velocità per 5 secondi. Questa operazione può essere fatta quando il robot da cucina è inattivo o in funzione.
37. Funzione timer: se si desidera terminare la cottura ad una certa ora, si può usare questa funzione per assicurarsi che il proprio cibo sia pronto quando il timer scade.

## 5. FUNZIONAMENTO

### **Pannello di controllo.** Fig. 13

1. Indicatore del tempo
2. Indicatore del livello di velocità
3. Indicatore della temperatura
4. Indicatore della potenza di calore
5. Wi-Fi
6. Turbo
7. Bilancia
8. Timer
9. Velocità
10. Temperatura
11. Potenza di calore
12. Avvio/pausa/manopola

### **Avvio/pausa/manopola**

- Collegare la spina a una presa di corrente e premere l'interruttore di alimentazione per accendere il Mambo.

- Una volta collegato e dopo aver inserito i parametri di lavoro desiderati, premere questo pulsante per avviare il robot da cucina Mambo.
- Premendo questo pulsante durante il processo di cottura, la macchina si ferma e va in modalità standby (si potrà aprire il coperchio, togliere la caraffa, ecc, ma è necessario rimetterla a posto prima di poter ricominciare a cucinare). Se viene premuto di nuovo, si riavvia.
- Il robot da cucina Mambo passa alla modalità standby dopo 10 minuti di non funzionamento in stato di PAUSA.
- C'è anche una manopola per regolare il timer, la velocità, la temperatura, la potenza di calore, per questo bisogna selezionare in anticipo l'impostazione che si vuole cambiare e girare la manopola in senso orario per aumentarla e in senso antiorario per diminuirla.
- Le funzioni preimpostate vengono selezionate dal menu della velocità ruotando la manopola in senso antiorario.
- Funzione Stufato (A): in questa modalità il robot da cucina alternerà diverse velocità per ottenere i migliori risultati, è possibile impostare la temperatura, la potenza di calore e il tempo a proprio piacimento.
- Funzione Bakery (B): in questa modalità il robot da cucina alternerà diverse velocità per ottenere i migliori risultati, è possibile impostare la temperatura, la potenza di calore e il tempo a proprio piacimento.
- Funzione Smoothie-Maker (C): in questa modalità il robot da cucina imposterà la velocità e la temperatura ottimali per ottenere i migliori risultati. L'impostazione predefinita è di 2 minuti, ma è possibile cambiarla a proprio piacimento se lo si desidera.
- Funzione Chopper (D): in questa modalità il robot da cucina imposterà la velocità e la temperatura ottimali per ottenere i migliori risultati.
- Funzione di Auto-Cleaning (E): in questa modalità il robot da cucina scalda l'acqua fino a 70 gradi e poi esegue due cicli di pulizia.

### Avviso

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

### Timer

- Il display LCD mostra l'indicatore del tempo (ore: minuti: secondi).
- Premere il pulsante del timer e i minuti sul display LCD lampeggeranno; girare la manopola per impostare i minuti. Premerlo di nuovo, i secondi sul display LCD lampeggeranno, girare la manopola per impostare i secondi. Premerlo di nuovo, le ore sul display LCD lampeggeranno, girare la manopola per impostare le ore da 1 a 12 h.

## ITALIANO

- Se si preme il timer durante il processo di cottura, il robot da cucina inizierà direttamente il conto alla rovescia.
- Per avviare la funzione timer bisogna tenere premuta questa icona per 5 secondi, di default il tempo impostato è di 30 minuti, si può modificarlo premendo nuovamente l'icona del timer e usando la manopola per impostare il tempo desiderato. Una volta selezionato il tempo, premere la manopola per iniziare il conto alla rovescia.
- Alla fine del conto alla rovescia, il robot da cucina emetterà alcuni segnali acustici.

### Velocità

- Premere questo pulsante in modalità standby o durante il processo, l'apparecchio entrerà nella modalità di impostazione della velocità. Il segnale sul display LCD lampeggerà, la velocità sarà regolabile. Ruotare la manopola in senso orario per selezionare la velocità desiderata o in senso antiorario per selezionare una delle cinque funzioni preimpostate.
- La gamma di velocità va dal livello 1 al 10.
- Le funzioni preimpostate vanno dalla lettera A alla E.
- C'è un trasferimento di velocità, quindi è normale sentire un piccolo rumore prima che il motore inizi a girare nel cambio tra le velocità 5 e 6.
- Per attivare lo ScreenBlock (blocco per bambini) tenere premuta l'icona della velocità per 5 secondi, mentre il blocco per bambini è attivato tutte le altre funzioni rimarranno disabilitate. Per disattivare il blocco, premere nuovamente l'icona della velocità per 5 secondi.

### Temperatura

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

### Potenza di calore

- Premere questo pulsante in modalità standby o durante il processo di riscaldamento, l'apparecchio entrerà nella modalità di impostazione della temperatura. Il segnale sul display LCD lampeggerà, la potenza di calore sarà regolabile. Girare la manopola per selezionare la potenza di calore desiderata.
- L'intervallo della potenza di calore va da 1 a 10.
- Non funziona se la potenza di calore è selezionata ma la temperatura non è selezionata. Si raccomanda di seguire l'impostazione predefinita quando si scelgono diversi livelli di temperatura.

### Bilancia

- La bilancia elettronica può aiutare a controllare la quantità di ingredienti in modo più comodo.

- Il display LCD mostrerà 0000. È possibile aggiungere ingredienti secondo le proprie esigenze.
- Il peso massimo è di 5000 g.
- Seguire questi passi per calibrare nuovamente la bilancia:
  - Sbloccare il coperchio.
  - Premere il pulsante della bilancia.
  - Tenere premuto il tasto di temperatura per 2 secondi.
  - Quando l'icona della bilancia inizia a lampeggiare, mettere 1 kg nella caraffa.
  - Quando l'icona della bilancia diventa fissa, rimuovere il peso e aggiungere 3 kg.
  - Quando l'icona della bilancia lampeggia di nuovo, rimuovere il peso e aggiungere 5 kg.
- Se la calibrazione è stata completata con successo, la bilancia verrà attivata automaticamente e verrà calibrata di nuovo. Altrimenti verrà visualizzato l'errore A13.




### **Wi-Fi**


I robot da cucina Mambo 11090 e Mambo 11090 Habana sono dotati di una applicazione per dispositivi mobili che si collega mediante Wi-Fi e consente un controllo totale dei processi di cottura.

### **Avvertenze**

- Non provare ad aprire il coperchio mentre le lame sono in funzione, il contenuto della caraffa potrebbe schizzare.
- Il robot da cucina ha un meccanismo di sicurezza che impedisce l'apertura del coperchio o la rimozione della caraffa se il motore è in funzione. Una volta terminato di tritare, attendere almeno 10 secondi prima di aprire il coperchio.
- Quando si usa il dispositivo a una velocità superiore a 6 e una temperatura superiore a 60 °C, verificare che il misurino sia collocato correttamente, altrimenti il contenuto potrebbe schizzare.
- Non attivare la funzione tritare con liquidi o ingredienti caldi con un volume superiori a 1,8 litri.
- Quando si utilizzano funzioni con temperatura, non bloccare il misurino per favorire la fuoriuscira di vapore.

## Velocità e capacità consigliate per ogni accessorio

Accessorio	Immagine	Funzione	Velocità	Capacità	Tempi di funzionamento
Lame multifunzione in acciaio inossidabile		Tagliare (+)	5	1,8 L massimo, la dimensione dell'alimento deve essere di 1-2 cm prima dell'uso	1 minuto.
		Tagliare (++)	10	1,8 L massimo,	1 minuto.
Cuchara MamboMix		Impastare pane, pizza, ecc...	2-3	800 g di impasto al massimo	5-20 minuti
		Impastare impasto per spaghetti	3	600 g di impasto al massimo	3 minuti
Farfalla		Mescolare	1-3	2 L max.	30 minuti
		Montare albumi o panna	4	2 L max.	10 minuti

Vaporiera		Verdure al vapore	N/A	3,5 L max.	15 minuti
		Carne a vapore	N/A	3,5 L max.	20-30 minuti

**Attenzione**

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

**6. PULIZIA E MANUTENZIONE**

- La caraffa in acciaio inossidabile è lavabile in lavastoviglie. Per lavare in lavastoviglie, rimuovere le lame o il cucchiaino MamboMix e il supporto per accessori.
- Spegnerne il robot da cucina e scollegarlo dalla presa della corrente prima di pulirlo o ripararlo.
- Pulire il robot da cucina dopo ogni uso.
- Pulire la farfalla, le lame, il MamboMix, il supporto per accessori e gli altri accessori con acqua calda e sapone dopo l'uso. Risciacquare e asciugare accuratamente.
- Pulire il corpo principale con un panno morbido e umido. In caso di residui, inumidire un panno con acqua tiepida e sapone e pulirlo. Non sommergere il corpo principale del prodotto in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Per garantire e mantenere il buon funzionamento del robot da cucina, verificare e pulire la parte inferiore rimovibile della caraffa dopo ogni uso. Lavare con un panno morbido e inumidito, dopodiché asciugare con cura prima di utilizzarla di nuovo.
- Se non si utilizza il prodotto durante un periodo prolungato di tempo, scollegarlo dalla presa di corrente e conservarlo in un luogo fresco e sicuro.

## 7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di avviso	Descrizione	Possibile causa	Possibile soluzione
Avviso A1	Sistema di blocco.	La caraffa o il coperchio della caraffa non sono collocate correttamente.	Montare di nuovo la caraffa con il coperchio, verificare che tutte le parti siano compate correttamente e ben fissate e rimettere in funzione.
Avviso A2	Caraffa posizionata in modo errato.	La caraffa non è stata collocata in posizione corretta o la connessione del sensore della temperatura della base della caraffa è danneggiata.	Montare di nuovo la caraffa e verificare che sia correttamente collocata.
Avviso A3	Superata la quantità massima.	La quantità di alimenti dentro il prodotto è troppa.	Rimuovere parte degli alimenti dalla caraffa oppure tagliarli a pezzi più piccoli e riavviare il robot.
Avviso A4	La temperatura è troppo alta.	Presenza di pochi o troppi alimenti all'interno della caraffa e temperatura troppo elevata per molto tempo.	Aggiungere alimenti nella caraffa.
Avviso A5	La temperatura del motore è troppo alta.	Il robot da cucina è stato in funzione con troppa quantità di cibo per troppo tempo.	Smettere di usare il robot da cucina e lasciarlo raffreddare prima di azionarlo di nuovo.
Avviso A7	Il cambio di velocità non è stato realizzato con successo.	La funzione di cambio di velocità bassa (1-5) a velocità alta (6-10) si è bloccata.	Rimuovere la caraffa, girare il supporto di fissaggio manualmente e collocare di nuovo la caraffa. Riavviare il robot da cucina.

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

## 8. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 04341/04342

Modello: Mambo 11090 Cecotec/Mambo 11090 Cecotec Habana

1600W (Motore 600W Potenza di calore 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Banda di frequenza: 2.400 - 2.4835 GHz

Prodotto in Cina | Progettato in Spagna

## 9. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o la batteria devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario

RECICLAGGIO

## ITALIANO

rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

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

Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

## 10. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente.

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con il prodotto o in caso di dubbi, si prega di contattare il supporto tecnico ufficiale Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

## 11. COPYRIGHT

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

## 12. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Con la presente, Cecotec Innovaciones dichiara che questo robot da cucina, modello 04341 Mambo 11090 e modello 04342 Mambo 11090 Habana è conforme alla Direttiva 2014/53/UE sulle apparecchiature radio.



Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile nel seguente sito web:  
[www.cecotec.com](http://www.cecotec.com)

## 1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Corpo principal
2. Jarra
3. Tapa do jarro
4. Copo doseador
5. Corpo da vaporeira
6. Bandeja da vaporeira
7. Tapa da vaporeira
8. Cesto
9. Borboleta
10. Espátula
11. Colher MamboMix
12. Lâminas
13. Suporte de acessórios
14. Anel de gancho
15. Interruptor de ligar
16. Suporte de fixação

## 2. ANTES DE USAR

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

### **Conteúdo da caixa:**

Robot de cozinha Mambo 11090

Jarra inox

Jarra Habana (apenas no modelo Mambo 11090 Habana)

Lâminas

Colher MamboMix

Cesto de ferver

Borboleta

Vaporeira de 2 níveis

## PORTUGUÊS

Espátula

Manual de instruções

Manual APP

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

### **Advertência**

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

## 3. FUNCIONAMENTO

### **Montagem da jarra**

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

### **Montagem da tampa rebatível**

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

### **Montagem do suporte de acessórios e do suporte de fixação**

- Certifique-se de que o suporte de acessórios tem a junta de vedação devidamente instalada. Ao instalá-lo na jarra deve ter em conta que o suporte tem uma certa posição, certifique-se de que encaixa correctamente. Fig. 5
- Segure e instale o suporte de acessórios, certificando-se de que está correctamente montado e rode-o em sentido horário. Fig. 6

- Instale o suporte de fixação na parte inferior da jarra e gire em sentido horário para fixar o suporte de acessórios à jarra. Fig. 7

### **Montagem das pás**

- Uma vez instalado e fixado o suporte de acessórios, coloque as lâminas no mesmo e, pressionando para baixo, rode em sentido horário. Fig. 8
- Para remover as lâminas, pressione para baixo e rode em sentido horário. As lâminas são muito afiadas, tenha extremo cuidado ao manuseá-las.

### **Advertências**

- Utilize um pano para cobrir o conjunto das lâminas antes de as manejar para evitar lesões.
- Coloque o suporte de fixação e o anel vedante corretamente para evitar que salpiquem os alimentos ou a água quando estiver a cozinhar.

### **Conselho**

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

### **Montagem da colher MamboMix**

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

### **Advertências**

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

### **Montagem copo doseador**

- O copo doseador é utilizado como acessório da tampa para evitar salpicos e reduzir a perda de calor durante a cozedura. Além disso, é marcado com uma escala de medidas em ml.
- Para o fixar à tampa, certifique-se de que as linguetas de ancoragem encaixam correctamente na tampa e rode em sentido horário. Fig. 10

### **Aviso**

- Utilize o copo doseador e não qualquer outro acessório ou objecto para evitar salpicos e reduzir a perda de calor da jarra.
- Se deseja cozinhar com temperatura, coloque o copo no orifício da tampa sem fixar mediante giro. Desta forma o vapor poderá sair de forma segura.

## PORTUGUÊS

### **Espátula**

- A espátula é o único componente que deve ser utilizado para mexer os alimentos no jarro.
- Não a utilize para misturar no jarro quando as lâminas, o acessório borboleta ou o MamboMix estiverem em funcionamento.

### **Advertência**

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

### **Cesto**

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

### **Montagem borboleta**

- Este acessório é instalado na parte superior do conjunto de lâminas, a sua função principal é bater natas, claras de ovo ou similares. Além disso, este acessório ajuda a misturar a comida sem ser cortada pelas lâminas e a quebrar os grumos.
- Instale a borboleta sobre o conjunto das lâminas, certificando-se que o eixo encaixe com o espaço do acessório de borboleta e pressione para baixo.
- Para assegurar a montagem correcta da borboleta, ao montar a borboleta deve fazer um pequeno 'clique', uma vez montada, puxe-a muito suavemente para fora e certifique-se de que não pode ser removida com facilidade. Fig. 11

### **Advertência**

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

### **Montagem da vaporeira**

- A vaporeira é composta por 3 partes: corpo da vaporeira, bandeja da vaporeira e tampa da vaporeira.
- Coloque os ingredientes que deseja cozinhar na vaporeira, coloque a tampa e encaixe correctamente a vaporeira na jarra.
- Se colocar a vaporeira na jarra com a tampa, deve certificar-se de retirar o copo doseador, se o tiver, e colocá-lo correctamente.
- Também pode utilizar a vaporeira sem a tampa da jarra, desde que cozinhe na velocidade 0, para otimizar melhor o vapor e melhorar os seus resultados de cozedura. Fig. 12

**Advertência**

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

**4. FUNÇÕES E RECOMENDAÇÕES**

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

## PORTUGUÊS

14. Escalfar: cozinha progressivamente e pouco a pouco, com um controlo absoluto da temperatura e do tempo. Escalfados perfeitos sem ter de estar pendente do tempo. A função ideal para obter os resultados mais suculentos.
15. Confitar: processa os alimentos a baixa temperatura e consegue resultados irresistíveis. A técnica de confitar é perfeita para cozinhar todos os tipos de alimentos especialmente carnes, peixes e todo o tipo de aves.
16. Amassar: consegue fazer massas perfeitas de uma só peça. Amassar nunca tinha sido tão fácil graças à exclusiva colher MamboMix que não corta, estica em cada momento para conseguir o resultado perfeito. Desfrute dos seus pães e pizzas favoritas em qualquer momento.
17. Ferver: deve-se adicionar água suficiente para cobrir todos os ingredientes e programar a temperatura a 120 °C, a potência calorífica 10 e segundo a quantidade ou o tipo de ingredientes, seleccionar mais ou menos tempo.
18. Manter quente: preserva a temperatura das suas elaborações até ao momento de as servir. Depois de cozinhar, programe o robot a 45 °C para pratos sólidos, e a 60°C para pratos com líquidos durante o tempo que considere oportuno.
19. Cozinha de precisão: esta é a função mais ampla de todas. Permite cozinhar qualquer prato com um controlo absoluto da potência.
20. Fermentar: prepara excelentes massas com a função fermentar. Em pouco tempo consegue finalizar pães ou bolos, dar subida de volume rapidamente ou manter a massa na jarra a 50°C com velocidade 0.
21. Banho-maria: Consegue o ponto desejado nos pudins ou legumes delicados. Para cozinhar em banho-maria, enche a jarra com água até 2 litros, programe o robot sem velocidade, a uma temperatura de 120 °C e potência calorífica de 10. Quando ferver, baixe à potência 9 e introduza a forma até a sua base estar em contacto com a água.
22. Turbo: processa os alimentos mais duros com a máxima efetividade. Nesta função não se enche a jarra mais da metade para conseguir o máximo rendimento.
23. SlowMambo: os melhores risottos e guisados com a exclusiva colher MamboMix e o movimento SlowMambo. Este movimento único de Mambo permite revolver as preparações como se fosse uma colher tradicional.
24. Liquidificar: obtenha limonadas e todo o tipo de sumos multi frutas em questão de segundos.
25. Refogar: refogar alguns ingredientes antes de os cozinhar, enriquece os pratos e melhora o seu sabor final. Pode refogar desde um alho até carnes. Doura os alimentos mais ou menos, regulando a potência e o tempo.
26. Reaquecer: Mambo permite reaquecer o já cozinhado. Se ficar frio, é do dia anterior ou está congelado, aqueça com 87 °C de temperatura e potência calorífica 7, estará pronto em poucos minutos.
27. Iogurtes: consegue iogurtes caseiros, só terá de introduzir os ingredientes na jarra e a Mambo faz o resto. Mantém o preparado à temperatura de fermentação para que na seguinte manhã o iogurte esteja pronto para arrefecer e consumir.

28. Cesto: serve para cozinhar a vapor no interior da jarra e permite preparar até 4 preparações ao mesmo tempo. Além do mais, é possível utilizá-lo como alternativa ao copo doseador para permitir uma evaporação mais rápida.
29. Cozedura lenta: os bons guisados tradicionais da ChupChup podem ser feitos com a Mambo. Cozinha lentamente e durante longas horas para obter o melhor sabor.
30. Velocidade zero: cozinhar sem movimento permite manter a jarra destapada e revolver quando quiser. Pode provar a comida enquanto cozinha, como se a estivesse a preparar numa panela ou frigideira.
31. Função Guisado (A): obtenha resultados tradicionais graças ao modo guisado que alternará entre diferentes velocidades para alcançar os melhores resultados.
32. Função Bakery (B): obtenha uma massa com um acabamento profissional, basta colocar os ingredientes na jarra e o Mambo faz o resto.
33. Função Smoothie-Maker (C): obtenha smoothies caseiros facilmente, basta colocar os ingredientes na jarra e o Mambo faz o resto.
34. Função Chopper (D): corte convenientemente vegetais, carne, especiarias ou gelo numa questão de segundos com os melhores resultados.
35. Função de Auto-Cleaning (E): com a função de auto-limpeza, a limpeza do Mambo será mais fácil do que nunca.
36. Função ScreenBlock: se quiser bloquear as funções do ecrã, mantenha premido o botão de velocidade durante 5 segundos. Os botões para todas as funções e o seletor de início/pausa serão bloqueados. Para voltar a utilizá-los, mantenha premido novamente o botão de velocidade durante 5 segundos. Isto pode ser feito quando o robot de cozinha está inativo ou em funcionamento.
37. Função temporizador: se quiser acabar de cozinhar num determinado momento, pode utilizar esta função para que a sua comida esteja pronta quando o temporizador expirar.

## 5. FUNCIONAMENTO

### **Painel de controlo.** Fig. 13

1. Indicador de tempo
2. Indicador de nível de velocidade
3. Indicador de temperatura
4. Indicador da potência de calor
5. Wi-Fi
6. Turbo
7. Balança
8. Temporizador
9. Velocidade
10. Temperatura
11. Potência de calor
12. Início/pausa/seletor

### Início/pausa/seletor

- Conecte o dispositivo à corrente elétrica e pressione o interruptor de ligar para ligar o Mambo.
- Uma vez ligado e após introduzir os parâmetros desejados, prima este botão para iniciar o seu robot de cozinha Mambo.
- Ao premir este botão durante o processo de cozedura, o robot de cozinha para e entra em standby (pode abrir a tampa, retirar a jarra, etc., mas deve colocá-lo corretamente antes de começar a cozinhar novamente). Se o premir de novo, o Mambo volta a funcionar.
- O seu robot de cozinha Mambo mudará para o modo de espera após 10 minutos de não funcionamento sob o estado PAUSE.
- É também um seletor para ajustar o temporizador, a velocidade, a temperatura, a potência de calor, para isso tem de selecionar previamente a configuração que pretende modificar e rodar o seletor em sentido horário para o aumentar e em sentido anti horário para o diminuir.
- As funções predefinidas são selecionadas no menu de velocidade rodando o seletor em sentido anti-horário.
- Função Guisado (A): neste modo o robot de cozinha alternará entre diferentes velocidades para obter os melhores resultados, pode definir a temperatura, a saída de calor e o tempo ao seu gosto.
- Função Bakery (A): neste modo o robot de cozinha definirá a velocidade ótima para os melhores resultados, pode definir a temperatura, a potência de aquecimento e o tempo como desejar.
- Função Smoothie-Maker (C): neste modo, o processador de alimentos definirá a velocidade e temperatura ótimas para os melhores resultados. A configuração por defeito é de 2 minutos, mas pode modificá-la ao seu gosto se assim o desejar.
- Função Chopper (C): neste modo, o robot de cozinha definirá a velocidade e temperatura ótimas para os melhores resultados.
- Função de Auto-Cleaning (E): neste modo, o robot de cozinha aquece a água até 70 graus e depois efetua dois ciclos de limpeza.

### Aviso

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

### Temporizador

- O ecrã LCD mostra o indicador de tempo (horas: minutos: segundos).

- Prima o botão temporizador e o sinal dos minutos no ecrã LCD piscará; rode o botão para definir os minutos. Se pressionar novamente, o sinal dos segundos no ecrã LCD piscará, rode o botão para definir os segundos. Se pressionar novamente, o sinal da hora no ecrã LCD piscará, rode o botão para definir a hora de 1 a 12 h.
- Se pressionar o temporizador durante o processo de cozedura, o robot de cozinha iniciará directamente a contagem decrescente.
- Para iniciar a função do temporizador deve manter este ícone premido durante 5 segundos, por defeito o tempo definido é de 30 minutos, pode modificá-lo premindo novamente o ícone do temporizador e utilizando o seletor para definir o tempo desejado. Uma vez seleccionado o tempo, pressione o seletor para iniciar a contagem decrescente.
- No final da contagem decrescente, o robot de cozinha apitará algumas vezes.

### **Velocidade**

- Prima este botão em modo de espera ou durante o processo de cozedura, o aparelho entrará no modo de ajuste de velocidade. O sinal no ecrã LCD irá piscar, depois a velocidade será ajustável. Rode o seletor em sentido horário para seleccionar a velocidade desejada ou em sentido anti-horário para seleccionar uma das cinco funções pré-definidas.
- A gama de velocidade é de nível 1 a 10.
- As funções predefinidas variam de A a E.
- Há uma transferência de velocidade na estrutura, por isso é normal ouvir um pequeno ruído antes do motor começar a funcionar e na mudança entre as velocidades 5 e 6.
- Para activar o ScreenBlock (bloqueio para crianças) pressione e mantenha o ícone de velocidade durante 5 segundos, enquanto o bloqueio para crianças é ativado, todas as outras funções permanecerão desativadas. Para desativar o bloqueio, prima novamente o ícone de velocidade durante 5 segundos.

### **Temperatura**

- Prima este botão em modo de espera ou durante o processo de aquecimento, o aparelho entrará no modo de ajuste de temperatura. O sinal no ecrã LCD irá piscar, depois a temperatura será ajustável. Gire o seletor de temperatura para seleccionar a temperatura desejada.
- Alcance de temperatura: 37-120°C.

### **Potência de calor**

- Prima este botão em modo de espera ou durante o processo de aquecimento, o aparelho entrará no modo de ajuste de temperatura. O sinal no ecrã LCD irá piscar, depois a potência de calor será ajustável. Gire o seletor para seleccionar a potência de calor desejada.
- A gama de potência de calor é de nível 1 a 10.
- Não funcionará se a saída de calor for seleccionada mas a temperatura não for seleccionada. Recomenda-se que se siga a configuração padrão ao escolher diferentes níveis de temperatura.

## PORTUGUÊS

### Balança

- A balança eletrônica pode ajudá-lo a controlar a quantidade de ingredientes de forma mais conveniente.
- Exibirá 0000 no ecrã LCD. Pode adicionar ingredientes de acordo com as suas necessidades.
- O peso máximo é de 5000 g.
- Siga estes passos para calibrar novamente a balança:
- Desbloqueie a tampa.
- Prima o botão da balança.
- Mantenha pressionado o botão de temperatura durante 2 segundos.
- Quando o ícone da balança começa a piscar, coloque 1 kg na jarra.
- Quando o ícone da balança se torna fixo, remova o peso e adicione 3 kg.
- Quando o ícone da balança pisca novamente, remova o peso e adicione 5 kg.
- Se a calibração tiver sido concluída com sucesso, a balança será automaticamente ativada e a balança terá sido recalibrada. Caso contrário, o erro A13 será exibido.




### Wi-Fi


Os robots de cozinha Mambo 11090 e Mambo 11090 Habana conta com uma aplicação para dispositivos móveis que se conecta através de Wi-Fi e permite um controlo total dos processos de cozedura.

### Advertências

- Nunca tente abrir a tampa enquanto as lâminas estiverem em funcionamento, o conteúdo da jarra pode salpicar.
- O robot de cozinha tem um mecanismo de segurança que impede de abrir a tampa ou remover a jarra quando o motor está em funcionamento. Uma vez tenha terminado de triturar, espere pelo menos 10 segundos antes de abrir a tampa.
- Quando utilizar o robot de cozinha a uma velocidade superior a 6 e uma temperatura superior a 60 °C, certifique-se de que o copo doseador esteja posicionado corretamente, caso contrário, o conteúdo pode salpicar.
- Não ative a função triturar com líquidos ou ingredientes quentes com um volume superior a 1,8 litros.
- Ao utilizar as funções de temperatura, não bloqueie o copo doseador para facilitar a saída de vapor.

**Velocidade e capacidade recomendadas para cada acessório**

Acessório	Imagem	Função	Velocidade	Capacidade	Tempo de funcionamento
Lâminas multifuncionais de aço inoxidável		Cortar (+)	5	1,8 L máximo, o tamanho do alimento deve ser de 1-2 cm antes de começar a o usar	1 minuto.
		Cortar (++)	10	1,8 L máximo	1 minuto.
Colher MamboMix		Amassar massa de pão, pizza, etc.	2-3	800 g de massa máximo	5-20 minutos
		Amassar a massa para esparguete	3	600 g de massa máximo	3 minutos
Borboleta		Misturar	1-3	2 L máx.	30 minutos
		Bater claras de ovo ou natas	4	2 L máx.	10 minutos

Vaporeira		Legumes ao vapor	N/A	3,5 L máx.	15 minutos
		Carne ao vapor	N/A	3,5 L máx.	20-30 minutos

Advertência: não monte ou utilize a colher MamboMix e o cesto ao mesmo tempo.

## 6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- A jarra de aço inoxidável é apta para lavar na máquina da louça. Para lavar na máquina da louça, retire as lâminas ou a colher MamboMix e o suporte das lâminas.
- Desligue e desconecte o robot de cozinha da corrente elétrica e permita que arrefeça por completo antes de limpá-lo ou repará-lo.
- Limpe o robot de cozinha depois de cada uso.
- Limpe a borboleta, as lâminas, a colher MamboMix, o suporte para acessórios e os outros acessórios com água morna e sabão. Enxague e seque-os bem.
- Limpe o corpo principal com um pano limpo e húmido. Se ficarem restos de alimentos, humedeça um pano em água morna e limpe-o. Não submerja o corpo principal do produto em água nem em qualquer outro líquido.
- Para assegurar e manter o funcionamento adequado do robot de cozinha, verifique e limpe o fundo amovível do jarro após cada utilização. Limpe-o com um pano suave e húmido, e depois seque-o cuidadosamente antes de o utilizar novamente.
- Se o robot de cozinha não for utilizado durante um período prolongado de tempo, desconecte-o da corrente elétrica e guarde-o num lugar seco e seguro.

## 7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Código de aviso	Descrição	Possível causa	Possível solução
Aviso A1	Sistema de bloqueio	A jarra ou a tampa da jarra não estão colocados corretamente.	Volte a montar a jarra com a tampa, assegure-se de que todas as partes estejam montadas corretamente e bem fixadas e volte a pôr o produto em funcionamento.
Aviso A2	Jarra mal colocada.	A jarra não está colocada na sua posição correta e a conexão do sensor de temperatura da base da jarra está danificada.	Volte a montar a jarra e certifique-se de que esteja corretamente colocada.
Aviso A3	Excedeu a quantidade máxima.	Há uma quantidade excessiva de comida dentro da jarra.	Retire parte dos alimentos do interior da jarra ou corte-os em pedaços mais pequenos e reinicie o robot.
Aviso A4	A temperatura está demasiado elevada.	Não há ou há poucos alimentos dentro da jarra e a temperatura esteve muito elevada durante muito tempo.	Adicione alimentos à jarra.
Aviso A5	A temperatura do motor é demasiado elevada.	O robot tem funcionado com uma quantidade excessiva de comida durante muito tempo.	Deixe de utilizar o robot e permite que arrefeça antes de voltar a pôr outra vez em funcionamento.
Aviso A7	O cambio de velocidade não foi realizado com sucesso.	A função de mudar de baixa velocidade (1-5) para alta velocidade (6-10) está bloqueada.	Retire a jarra, gire o suporte de fixação de forma manual e volte a colocar a jarra. Reinicie o robot de cozinha.
Aviso A8	Leitura errada do sensor NTC.	O sensor de temperatura não funciona corretamente.	Entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

## PORTUGUÊS

Aviso A12	Excedeu o peso máximo.	Superou o valor máximo de medição.	Retire peso da balança até atingir um valor inferior a 4.999 g.
Aviso A13	Falha de calibração.	A calibração da balança falhou.	Repita o processo. Se este problema persistir, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
	Jarra bloqueada.	O sistema de libertação da jarra não funciona.	Reinicie o robot de cozinha e espere alguns segundos, se o problema persistir há uma alavanca de libertação manual na parte inferior do corpo principal. Puxe esta alavanca para soltar o fecho do jarro.

## 8. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 04341/04342

Modelo: Mambo 11090 Cecotec/Mambo 11090 Cecotec Habana

1600 W (Motor 600 W Potência calorífica 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Bandas de frequência: 2.400 - 2.4835 GHz

Fabricado em China | Desenhado em Espanha

## 9. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

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

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

## 10. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal qualificado.

Se detetar um incidente com o produto ou tiver alguma dúvida, contacte o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec através do número +34 96 321 07 28.

## 11. COPYRIGHT

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

## 12. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

A Cecotec Innovaciones declara que estes dois robots de cozinha, modelo 04341 Mambo 11090 e modelo 04342 Mambo 11090 Habana estão em conformidade com a Directiva de Equipamentos de Rádio 2014/53/UE.



O texto completo da Declaração de Conformidade da UE pode ser encontrado no seguinte website:  
[www.cecotec.com](http://www.cecotec.com)

## 1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

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

## 2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

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

### **Inhoud van de doos:**

Keukenmachine Mambo 11090  
Roestvrijstalen kan  
Habana kan (alleen Mambo 11090 Habana model)  
Messen  
MamboMix-lepel  
Kookmandje  
Garde  
Stomer met twee niveaus

Spatel  
 Gebruiksaanwijzing  
 Handleiding App

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

### **Waarschuwing**

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

## **3. WERKING**

### **Montage van de kan**

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

### **Montage van de deksel**

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

### **Montage van accessoirehouder en bevestigingsbeugel**

- Zorg ervoor dat de afdichtingspakking goed is geïnstalleerd op de accessoirehouder. Bij de montage op de kan moet u er rekening mee houden dat de houder een bepaalde positie heeft, zorg ervoor dat hij goed past. Fig. 5
- Houd de accessoirehouder vast en installeer hem, zorg ervoor dat hij goed vastzit en draai hem rechtsom. Fig. 6

## NEDERLANDS

- Installeer de bevestigingsbeugel op de bodem van de kan en draai hem rechtsom om de accessoirehouder aan de kan te bevestigen. Fig. 7

### **Plaatsing van de messen**

- Zodra de accessoirehouder is geïnstalleerd en vastgezet, plaatst u de messen erin en draait u ze, terwijl u ze omlaag drukt, tegen de wijzers van de klok in. Fig. 8
- Om ze te verwijderen, drukt u op en draait u met de klok mee. De messen zijn zeer scherp en er moet uiterst voorzichtig mee worden omgegaan.

### **Waarschuwingen**

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

### **Advies**

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

### **Montage van de MamboMix lepel**

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

### **Waarschuwingen**

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

### **Montage van de maatbeker**

- De maatbeker wordt gebruikt als accessoire bij de deksel om spatten te voorkomen en warmteverlies tijdens het koken te beperken. Bovendien is het voorzien van een meetschaal in ml.
- Om het in de deksel te plaatsen, moet u ervoor zorgen dat de verankeringslipjes goed in de deksel passen en met de klok mee draaien. Fig. 10

### **Opmerking**

- Gebruik de maatbeker en niet een ander accessoire of voorwerp om spatten te voorkomen en warmteverlies van de kan te beperken.

- Als u kookt met verwarming, plaats de maatbeker maar sluit hem niet. Op deze manier zal de stoom op een veilige manier kunnen ontsnappen.

### **Spatel**

- De spatel is het enige onderdeel dat moet worden gebruikt om het voedsel in de kan te roeren.
- Gebruik het niet om in de kan te mengen wanneer de messen, de garde of MamboMix aan het werk is.

### **Waarschuwing**

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

### **Frituurmand**

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

### **Montage van de garde**

- Dit accessoire is geïnstalleerd op het bovenste deel van de messen; de belangrijkste functie is het opkloppen van room, eiwitten en dergelijke. Bovendien helpt dit accessoire om het voedsel te mengen zonder dat het door de messen wordt gesneden en om klonten op te breken.
- Installeer de garde op de messen, zorg ervoor dat het midden van de as in de uitsparing van de garde past, en druk hem aan.
- Om er zeker van te zijn dat de garde correct is gemonteerd, moet deze bij het monteren een kleine "klik" maken; trek de garde er na montage heel voorzichtig uit en controleer of hij niet gemakkelijk kan worden verwijderd. Fig. 11

### **Waarschuwing**

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

### **Montage van de stomer**

- De stomer bestaat uit 3 onderdelen: Hoofdbehuizing, plateau en deksel.
- Leg de te koken ingrediënten in de stomer doe de deksel erop en plaats de stoompan op de juiste manier in de kan.
- Als u de stomer op de kan met de deksel plaatst, moet u de maatbeker, indien aanwezig, verwijderen en correct plaatsen.
- U kunt de stomer ook zonder de deksel van de kan gebruiken, zolang u op snelheid 0 kookt, om de stoom beter te optimaliseren en uw kookresultaten te verbeteren. Fig. 12

### Waarschuwing

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

## 4. FUNCTIES EN AANBEVELINGEN

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

- temperatuur en de tijd. Pocheer perfect zonder dat u op de tijd moet letten. Deze functie is ideaal voor sappige bereidingen.
15. Konfijten: verwerk de ingrediënten op een lage temperatuur en zorg voor onweerstaanbare resultaten. Deze techniek is perfect geschikt om allerlei soorten etenswaren mee te bereiden, in het bijzonder vlees, vis en gevogelte.
  16. Kneden: verkrijg een perfect deeg zonder het te scheuren. Kneden is nog nooit zo makkelijk geweest dankzij de exclusieve MamboMix lepel. Deze lepel scheurt het deeg niet tijdens het kneden, zodat u perfecte resultaten kunt bereiken. Geniet van uw favoriete pizza's en broden wanneer u wil.
  17. Koken: voeg voldoende water toe zodat alle ingrediënten onder water staan. Stel de temperatuur in op 120 °C en kies stand 10 voor het verwarmingsvermogen. Stel de tijd in afhankelijk van het soort bereiding en de hoeveelheid.
  18. Warm houden: houd uw gerechten warm tot het tijd is om te serveren. Stel de keukenmachine na het koken gedurende de juiste tijd in op 45 °C voor stevige gerechten en op 60 °C voor vloeibare gerechten.
  19. Precisie koken: dit is de meest uitgebreide van alle functies. Hiermee kunt u elk gerecht bereiden met een absolute controle over het vermogen.
  20. Gisten: maak uitstekende degen met deze functie. U kan op korte tijd brood of patisserie afwerken door het deeg laten rijzen in de kan met een temperatuur van 50 °C en snelheid 0, zodat u minder lang moet wachten tot u uw brood kunt bakken.
  21. Bain-marie: kies het gewenste gaarpunt voor vla of zachte groenten. Vul de kan met 2 liter water, programmeer de robot zonder snelheid, stel de temperatuur in op 120 °C en het verwarmingsvermogen op 10 om au bain marie te koken. Verlaag het verwarmingsvermogen tot 9 wanneer het water begint te koken zet de flan er zodanig in dat de bodem contact heeft met het water.
  22. Turbo: verwerk de hardste groenten met de grootste effectiviteit. Vul de kan voor niet meer dan de helft als u deze functie gebruikt zodat u het maximale rendement kan behalen.
  23. SlowMambo: maak de beste risotto's en stoofpotten met de exclusieve MamboMix lepel en de SlowMambo beweging. Met deze unieke beweging roert de keukenmachine in de kan zoals een persoon dat zou doen met een traditionele lepel.
  24. Juice: maak limonades en sappen in slechts enkele seconden.
  25. Roerbakken: sommige ingrediënten geven meer smaak als u ze voor het koken even roerbakt. U kunt alles roerbakken, van knoflook tot vlees. Bak het voedsel meer of minder bruin, pas het vermogen en de tijd aan.
  26. Opwarmen: Met de Mambo kan u ook reeds gemaakte gerechten opwarmen. Stel een temperatuur van 87 °C en een warmtevermogen van 7 in en uw koud of bevroren gerecht is klaar in enkele minuten.
  27. Yoghurt: maak eenvoudig zelfgemaakte yoghurt. Doe de ingrediënten in de kan en de Mambo doet de rest. Houdt de yoghurt op gistingstemperatuur zodat hij de volgende ochtend klaar is om te koelen en te consumeren.
  28. Mandje: met het mandje kan u eten stomen en tot 4 gerechten tegelijk bereiden. Bovendien

## NEDERLANDS

kan u het mandje gebruiken als alternatief voor de maatbeker om een snellere verdamping te bereiken.

29. Slow Cooking: een goede traditionele stoofpot maakt u op een ochtend met de Mambo. Deze functie kookt het gerecht langzaam en gedurende een lange tijd voor de beste smaak.
30. Snelheid 0: door te koken op snelheid 0 kan u de robot gebruiken zonder deksel. U kan roeren en proeven zoals u dat in een gewone pot of pan zou doen.
31. Stew (stoofpot) functie (A): traditionele resultaten bereiken dankzij de stooffunctie die wisselt tussen verschillende snelheden om de beste resultaten te bereiken.
32. Bakery functie (B): krijg een deeg met een professionele afwerking, doe de ingrediënten in de kan en Mambo doet de rest.
33. Smoothie-Maker functie (C): maak gemakkelijk zelfgemaakte smoothies, doe de ingrediënten in de kan en Mambo doet de rest.
34. Chopper functie (D): hak groenten, vlees, kruiden of ijs in een handomdraai fijn met de beste resultaten.
35. Auto-Cleaning functie (E): met de zelfreinigingsfunctie wordt het schoonmaken van de Mambo eenvoudiger dan ooit.
36. ScreenBlock functie: als u de schermfuncties wilt vergrendelen, houdt u de snelheidsknop gedurende 5 seconden ingedrukt. De knoppen voor alle functies en de start/pauze keuzeschakelaar worden vergrendeld. Om ze opnieuw te gebruiken, houdt u de snelheidsknop opnieuw gedurende 5 seconden ingedrukt. Dit kan worden gedaan met de keukenmachine in ruststand of in werking.
37. Timerfunctie: als u op een bepaalde tijd klaar wilt zijn met koken, kunt u deze functie gebruiken om ervoor te zorgen dat uw eten klaar is wanneer de timer afloopt.

## 5. WERKING

**Bedieningspaneel.** Fig. 13

1. Tijd indicator
2. Snelheidsniveau indicator
3. Temperatuur indicator
4. Warmtevermogen indicator
5. Wi-Fi
6. Turbo
7. Weegschaal
8. Timer
9. Snelheid
10. Temperatuur
11. Warmtevermogen
12. Start/stop/draaiknop

### Start/stop/draaiknop

- Sluit de stekker aan op een stopcontact schakel de Mambo in.
- Eenmaal aangesloten en na het invoeren van de gewenste werkparameters, drukt u op deze knop om uw Mambo keukenmachine te starten.
- Als u tijdens het koken op deze knop drukt, wordt het apparaat gepauzeerd en gaat het in de stand-by modus (u kunt de deksel openen, de kan verwijderen, enz., maar u moet de kan weer terugzetten voordat u opnieuw kunt beginnen met koken). Als hij opnieuw wordt ingedrukt, start hij weer op.
- Uw Mambo keukenmachine schakelt over op de stand-by modus nadat deze 10 minuten niet in werking is geweest onder de status PAUZE.
- Het is ook een knop voor het instellen van de timer, stopwatch, snelheid, temperatuur en warmteafgifte. Om dit te doen, moet u eerst de instelling selecteren die u wilt veranderen en de knop met de klok mee draaien om deze te verhogen en tegen de klok in draaien om deze te verlagen.
- De voorgeprogrammeerde functies worden geselecteerd in het snelheidsmenu door de knop tegen de wijzers van de klok in te draaien.
- Stew (stoofpot) functie (A): in deze stand zal de keukenmachine afwisselend verschillende snelheden gebruiken om de beste resultaten te verkrijgen, u kunt de temperatuur, het vermogen en de tijd naar wens instellen.
- Bakery functie (B): in deze modus stelt de keukenmachine de optimale snelheid in voor de beste resultaten, u kunt de temperatuur, het verwarmingsvermogen en de tijd naar wens instellen.
- Smoothie-Maker functie (C): in deze modus stelt de keukenmachine de optimale snelheid en temperatuur in voor de beste resultaten. De standaardinstelling is 2 minuten programmaduur, maar u kunt deze naar wens aanpassen.
- Chopper functie (D): in deze modus stelt de keukenmachine de optimale snelheid en temperatuur in voor de beste resultaten.
- Auto-Cleaning functie (E): in deze modus verwarmt de keukenmachine het water tot 70 graden en voert vervolgens twee reinigingscycli uit.

### Opmerking

- Na een paar minuten schakelt de keukenmachine over op de stand-by modus. Om het opnieuw op te starten, drukt u op de startknop.
- Zodra de instellingen zijn bevestigd, heeft de Mambo keukenmachine een paar seconden nodig om te beginnen te werken. Hetzelfde gebeurt wanneer u een functie onderbreekt of beëindigt: het duurt enkele seconden voordat u het systeem kunt ontgrendelen en de deksel kunt openen en/of de kan uit de robot kunt halen.

### Timer

- Op het LCD-scherm verschijnt de tijdsaanduiding (uren: minuten: seconden).
- Druk op de timerknop en het minutenteken op het LCD-scherm zal knipperen; draai aan de knop om de minuten in te stellen. Druk er nogmaals op, het seconden signaal op de LCD zal knipperen, draai aan de knop om de seconden aan te passen. Druk nogmaals op de knop, het tijdsignaal op het LCD knippert, draai aan de knop om de uren in te stellen van 1 tot 12 uur.
- Als u tijdens het werkproces op de timer drukt, begint de keukenmachine direct met aftellen.
- Om de timerfunctie te starten moet u dit icoon gedurende 5 seconden ingedrukt houden, standaard is de ingestelde tijd 30 minuten, u kunt dit wijzigen door nogmaals op het timericoon te drukken en met de draaiknop de gewenste tijd in te stellen. Zodra de tijd is gekozen, drukt u op de draaiknop om het aftellen te starten.
- Aan het einde van het aftellen geeft de keukenmachine een pieptoon.

### Snelheid

- Druk op deze knop in de stand-by modus of tijdens het werkproces, het toestel komt in de snelheidsinstelmodus. Het signaal op het LCD-display gaat knipperen, daarna wordt de snelheid ingesteld. Draai de knop met de wijzers van de klok mee om de gewenste snelheid te selecteren of tegen de wijzers van de klok in om een van de vijf voorgeprogrammeerde functies te kiezen.
- Het snelheidsbereik is van niveau 1 tot 10.
- De voorgeconfigureerde functies van A tot E.
- Er is een snelheidsoverdracht in de structuur, dus het is normaal om een klein geluid te horen voordat de motor begint te draaien en bij het schakelen tussen versnelling 5 en 6.
- Om het ScreenBlock (kinderslot) te activeren houdt u het snelheidspictogram gedurende 5 seconden ingedrukt, terwijl het kinderslot is geactiveerd blijven alle andere functies uitgeschakeld. Om de vergrendeling uit te schakelen, drukt u nogmaals gedurende 5 seconden op het snelheidspictogram.

### Temperatuur

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

### Warmtevermogen

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

- Verwarmingsvermogen bereik van niveau 1 tot 10.
- Het zal niet werken als het verwarmingsvermogen is geselecteerd maar de temperatuur niet. Het wordt aanbevolen de standaardinstellingen te volgen bij het kiezen van verschillende temperatuurniveaus.

### **Weegschaal**

- Een elektronische weegschaal kan u helpen de hoeveelheid ingrediënten beter te controleren.
- Het LCD-scherm toont 0000. U kunt ingrediënten naar wens toevoegen.
- Het maximum gewicht is 5000g.
- Volg deze stappen om de weegschaal opnieuw te kalibreren:
- Maak de deksel open.
- Druk op de weegschaalknop.
- Houd de temperatuurknop gedurende 2 seconden ingedrukt.
- Wanneer het icoon van de weegschaal begint te knipperen, plaats 1kg in de kan.
- Wanneer het icoon van de weegschaal vast staat, verwijder het gewicht en voeg 3 kg toe.
- Wanneer het icoon van de weegschaal opnieuw knippert, verwijdert u het gewicht en voegt u 5 kg toe.
- Als de kalibratie met succes is voltooid, wordt de weegmodus automatisch geactiveerd en wordt de weegschaal opnieuw gekalibreerd. Anders wordt fout A13 weergegeven.




### **Wi-Fi**


De Mambo 11090 en Mambo 11090 Habana keukenmachines zijn uitgerust met een applicatie voor mobiele apparaten die verbinding maakt via het Wi-Fi-netwerk en volledige controle over het kookproces mogelijk maakt.

### **Waarschuwingen**

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

**Voorgestelde snelheid en capaciteit voor elk accessoire**

Accessoire	Afbeelding	Functie	Snelheid	Inhoud	Werkingstijd
Multifunctionele messen van roestvrij staal		Snijden (+)	5	1,8 L maximum, grootte van het ingrediënt moet 1-2 cm zijn voor gebruik	1 minuut.
		Snijden (++)	10	Maximaal 1,8 L	1 minuut.
MamboMix lepel		Kneden van brooddeeg, pizzadeeg, etc.	2-3	Maximaal 800 g deeg	5-20 minuten
		Het deeg kneden voor spaghetti	3	Maximaal 600 g deeg	3 minuten
Garde		Mengen	1-3	Maximaal 2 L	30 minuten
		Eiwit of room opkloppen	4	Maximaal 2 L	10 minuten

Stomer		Gestoomde groenten	N/A	Maximaal 3,5 L	15 minuten
		Gestoomd vlees	N/A	Maximaal 3,5 L	20-30 minuten

Waarschuwing: gebruik de MamboMix lepel en het kookmandje niet tegelijk.

## 6. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- De kan van roestvrij staal is geschikt voor de vaatwasser. Om het in de vaatwasser te wassen, verwijdert u de messen of de MamboMix lepel en de houder.
- Schakel de keukenmachine uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat hem afkoelen alvorens hem schoon te maken of te repareren.
- Maak het toestel schoon na elk gebruik.
- Reinig de garde, messen, MamboMix, accessoirehouder en andere accessoires na gebruik met warm zeepwater. Spoel en droog ze grondig.
- Reinig de hoofdbehuizing met een schone en vochtige doek. Als er etensresten achterblijven, maak dan een doek vochtig met water en zeep en maak het schoon. Dompel nooit de hoofdbehuizing onder in water of andere vloeistoffen.
- Om de goede werking van de keukenmachine te garanderen en te behouden, dient u de verwijderbare bodem van de kan na elk gebruik te controleren en schoon te maken. Maak dit deel schoon met een zachte en vochtige doek en droog het daarna grondig alvorens het opnieuw te gebruiken.
- Als de keukenmachine gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, haal dan de stekker uit het stopcontact en bewaar de keukenmachine op een koele, veilige plaats.

## 7. PROBLEEMOPLOSSING

Waarschuwingcode	Beschrijving
Waarschuwing A1	Vergrendelingssysteem
Waarschuwing A2	De kan is verkeerd geplaatst.
Waarschuwing A3	Er zit te veel in de kan.
Waarschuwing A4	De temperatuur is te hoog.
Waarschuwing A5	De temperatuur van de motor is te hoog.
Waarschuwing A7	De verandering van snelheid was niet succesvol.

	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
	De kan of de deksel zijn niet correct geplaatst.	Plaats opnieuw de kan met de deksel, verzeker dat alle onderdelen correct geïnstalleerd en bevestigd zijn en zet het apparaat opnieuw aan.
	De kan is niet correct geplaatst of de verbinding van de temperatuursensor in de bodem van de kan is beschadigd.	Plaats de kan opnieuw en zorg ervoor dat de kan correct geïnstalleerd is.
	Er zit een te grote hoeveelheid eten in de kan.	Verwijder een deel van het voedsel uit de kan of snijd het in kleinere stukken en start de keukenmachine opnieuw.
	Er zit geen of te weinig eten in de kan en de temperatuur is gedurende een lange tijd te hoog geweest.	Voeg etenswaar toe aan de kan.
	De keukenmachine heeft te lang te veel voedsel laten draaien.	Stop met het gebruik van de keukenmachine en laat hem afkoelen voordat u hem weer gebruikt.
	De functie voor de verandering van een lage snelheid (1-5) naar een hoge snelheid (6-10) is geblokkeerd.	Verwijder de kan, draai handmatig de bevestigingsondersteuning en plaat de kan opnieuw. Reset de keukenmachine.

## NEDERLANDS

Waarschuwing A8	Verkeerde uitlezing van NTC-sensor.
Waarschuwing A12	Het maximum gewicht is overschreden.
Waarschuwing A13	Kalibratiefout.
	Kan geblokkeerd.

## 8. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie: 04341/04342

Model: Mambo 11090 Cecotec/Mambo 11090 Cecotec Habana

1600W (Motor 600W Verwarmingsvermogen 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Frequentieband: 2.400 - 2.4835 GHz

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

## 9. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

De temperatuursensor werkt niet correct.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
Het maximum weegbereik is overschreden.	Haal gewicht van de weegschaal tot u een gewicht onder 4.999 gram bereikt.
De kalibratie van de weegschaal is mislukt.	Herhaal het proces. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
Het systeem dat de kan ontgrendeld werkt niet.	Start de keukenmachine opnieuw op en wacht een paar seconden; als het probleem blijft bestaan, is er een hendel voor handmatige ontgrendeling aan de onderkant van het hoofdgedeelte. Trek aan deze hendel om de vergrendeling van de kan los te maken.

## NEDERLANDS

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren.  
Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

## 10. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel. Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

## 11. COPYRIGHT

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

## 12. VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

Cecotec Innovaciones verklaart hierbij dat deze twee keukenmachines, model 04341 Mambo 11090 en model 04342 Mambo 11090 Habana, in overeenstemming zijn met de Richtlijn radioapparatuur 2014/53/EU.



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

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

## 1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Główna część urządzenia
2. Dzbanek
3. Pokrywa dzbanka
4. Kubek pomiarowy
5. Część do gotowania na parze
6. Taca do gotowania na parze
7. Pokrywka do gotowania na parze
8. Kosz
9. Motylek
10. Łopatka
11. Łyżka MamboMix
12. Ostrza
13. Uchwyt akcesoriów
14. Pierścień łązący
15. Przetąacznik zasilania
16. Uchwyty mocujące

## 2. PRZED UŻYCIEM

- Ten robot kuchenny posiada opakowanie zaprojektowane tak, aby chronić go podczas transportu. Wyjmij go z pudełka, zalecamy zachowanie oryginalnego pudełka i innych elementów opakowania w bezpiecznym miejscu. Pomogą one zapobiec uszkodzeniu robota kuchennego, jeśli będziesz musiał go transportować w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich przedmiotów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona w złym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.

### Zawartość pudełka:

Robot kuchenny Mambo 11090  
 Dzbanek ze stali nierdzewnej  
 Dzbanek Habana (tylko w modelu Mambo 11090 Habana)  
 Ostrza  
 łyżka MamboMix  
 Kosz do gotowania  
 Motylek

## POLSKI

Parowiec dwupoziomowy

Łopatka

Instrukcja obsługi

Instrukcja APP

- Dokładnie wyczyść dzbanek i pozostałe akcesoria gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką.
- Umieść robot kuchenny na stabilnej i płaskiej powierzchni. Zachowaj minimalną odległość 110 mm między gniazdkiem elektrycznym a ścianą, otaczającymi meblami i robotem kuchennym.
- Za pomocą wilgotnej szmatki wyczyść urządzenie i wysusz je.

### Ostrzeżenie

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

## 3. FUNKCJONOWANIE

### Montaż dzbanka Mambo

- Postaw dzbanek w urządzeniu, dopasowując oznaczenie na dzbanku do przodu z nim. Jeżeli nie jest ustawiony prawidłowo i spróbujesz rozpocząć gotowanie, na ekranie pojawi się komunikat A2. Rys. 2
- Z boku dzbanka znajdują się oznaczenia pojemności. Maksymalna pojemność użytkowa dzbanka wynosi 2,3L przy użyciu robota kuchennego z prędkością od 0 do 1,8 L w przypadku korzystania z robota kuchennego z prędkością od 1 do 10 lub z dowolną zaprogramowaną funkcją.

### Montaż składanej pokrywki

- Umieść pokrywkę dzbanka, dopasowując oznaczenia na dzbanku i pokrywce, dociśnij pokrywkę wokół krawędzi dzbanka i obróć pokrywkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zabezpieczyć pokrywkę na dzbanku. Jeśli pokrywa nie jest prawidłowo założona, gdy prędkość jest różna od 0, na ekranie pojawi się ostrzeżenie A1. Rys. 3
- Po otwarciu pokrywki masz możliwość pozostawienia jej w pozycji złożonej, w tym celu wystarczy obrócić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zostanie zamocowana na wsporniku, w ten sposób możesz otworzyć pokrywę bez konieczności jej całkowitego zdejmowania. Rys. 4

### Montaż uchwytu akcesoriów i uchwytu montażowego

- Upewnij się, że uchwyt akcesoriów ma prawidłowo założoną uszczelkę. Montując go na dzbanku musisz wziąć pod uwagę, że podpórka ma określoną pozycję, upewnij się, że jest dobrze dopasowana. Rys. 5

- Przytrzymaj i zainstaluj wspornik akcesoriów, upewniając się, że jest prawidłowo osadzony i obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Rys. 6
- Zamontuj uchwyt mocujący na dnie dzbanka i obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby przymocować uchwyt akcesoriów do dzbanka. Rys. 7

### **Montaż ostrzy**

- Po zamontowaniu i zamocowaniu uchwytu na akcesoria umieść na nim ostrza i dociskając, obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Rys. 8
- Aby je usunąć, należy nacisnąć i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Ostrza są bardzo ostre, należy zachować szczególną ostrożność podczas ich obsługi.

### **Ostrzeżenie**

- Użyj szmatki, aby przykryć zespół ostrzy przed obsługą, aby uniknąć obrażeń.
- Prawidłowo zamocuj uchwyt mocujący i pierścień uszczelniający, aby uniknąć rozpryskiwania żywności lub gotującej się wody.

### **Wskazówka**

Ustawienie prędkości 1 może pomóc podczas wyjmowania ostrzy, dopóki nie zapoznasz się z systemem usuwania.

### **Zespół tyżki MamboMix**

Zdejmij ostrza, załóż Mambomix w ten sam sposób, w jaki mocujesz ostrza. Może być używany do ugniatania lub mieszania i mieszania bez krojenia żywności. Nie używaj go z prędkością wyższą niż 3, w przeciwnym razie spowoduje to duże wibracje robota kuchennego i spowoduje niebezpieczeństwo. Rys. 9

### **Ostrzeżenie**

Może się zdarzyć, że między ścianką dzbanka a tyżką MamboMix pozostanie trochę jedzenia, w takim przypadku silnik produktu przestanie działać jako zabezpieczenie. Użyj łopatkę do wymieszania i usunięcia zablokowanego jedzenia, aby robot kuchenny mógł wznowić proces gotowania.

### **Montaż kubka pomiarowego**

- Miarka służy jako akcesorium do pokrywy, aby zapobiec rozpryskom i zmniejszyć utratę ciepła podczas gotowania. Dodatkowo jest oznaczony skalą miary w ml.
- Aby przymocować go do pokrywy, upewnij się, że zaczepy mocujące są prawidłowo dopasowane do pokrywy i przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Rys. 10

### **Ostrzeżenie**

- Używaj miarki, a nie innych akcesoriów lub przedmiotów, aby zapobiec rozpryskiwaniu i zmniejszyć utratę ciepła z dzbanka.

## POLSKI

- Jeśli chcesz gotować w temperaturze, umieść szklanę w otworze w pokrywie bez mocowania jej przez przekręcanie. W ten sposób para może bezpiecznie ulotnić się.

### **Łopatką**

- Łopatką jest jedynym składnikiem, którego należy używać do mieszania żywności w stoiku.
- Nie używaj do mieszania w dzbanku, gdy działają ostrza, motylek lub MamboMix.

### **Ostrzeżenie**

Mieszaj żywność w dzbanku tylko wtedy, gdy silnik robota kuchennego jest zatrzymany.

### **Kosz**

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

### **Montaż motylka**

- To akcesorium jest instalowane na górze zespołu ostrzy, jego głównym zadaniem jest ubijanie i ubijanie śmietany, białek jaj lub podobnych. Ponadto to akcesorium pomaga mieszać żywność bez cięcia ostrzami i rozbijania grudek.
- Zamontuj motylek na zespole ostrzy, upewniając się, że środek wałka pasuje do otworu w nasadce motylkowej, i dociśnij.
- Aby zapewnić prawidłowe ułożenie motylka, podczas umieszczania należy wykonać małe kliknięcie, po umieszczeniu, bardzo delikatnie rozciągnąć i sprawdzić, czy nie da się go łatwo wyjąć. Rys. 11

### **Ostrzeżenie**

- Nie używaj robota kuchennego, jeśli akcesorium nie jest bezpiecznie zablokowane
- Nie używaj go przy prędkościach wyższych niż 4.
- Nie używaj nasadki motylkowej w tym samym czasie co szpatułki.
- Nie wlewaj jedzenia do stoika podczas pracy z tym akcesorium, aby uniknąć uszkodzenia lub zablokowania.

### **Montaż parownicy**

- Parownica składa się z 3 części: Korpus do gotowania na parze, taca do gotowania na parze i pokrywa do gotowania na parze.
- Umieść składniki, które chcesz ugotować w parowarze, załóż pokrywkę i prawidłowo włóż parownicę do dzbanka.
- Jeśli umieścisz parowar na górze dzbanka z pokrywką, upewnij się, że wyjmujesz miarkę, jeśli ją posiadasz, i załóż ją prawidłowo.
- Możesz również używać parowaru bez pokrywy dzbanka, o ile gotujesz na prędkości 0, aby lepiej zoptymalizować parę i poprawić wyniki gotowania. Rys. 12

**Ostrzeżenia**

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

**4. FUNKCJE I ZALECENIA**

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

Idealnie gotowane bez konieczności oglądania pogody. Funkcja jest idealna do uzyskiwania najbardziej soczystych rezultatów.

15. Konfitowanie: przetwarzaj żywność w niskiej temperaturze i osiągnij nieodparte rezultaty. Technika confit jest idealna do gotowania wszelkiego rodzaju potraw, zwłaszcza mięsa, ryb i drobiu.
16. Ugniatanie: uzyskać doskonałe jednoczęściowe ciasta. Wyrabianie ciasta jeszcze nigdy nie było tak łatwe dzięki ekskluzywnej łyżce MamboMix, która nie kroi ciasta i rozciąga je przy każdym ruchu, aby uzyskać doskonały rezultat. Ciesz się ulubionym pieczywem i pizzą w dowolnym momencie.
17. Gotownie: dodaj tyle wody, aby pokryła wszystkie składniki i ustaw temperaturę na 120 ° C, przy kaloryczności 10 i w zależności od ilości lub rodzaju składnika, wybierz mniej lub więcej czasu.
18. Utrzymywanie w ciepłe: utrzymywać temperaturę preparatów do momentu podania. Po ugotowaniu robot kuchenny musi być zaprogramowany na 45°C dla dań stałych i 60°C dla dań płynnych na odpowiedni czas.
19. Gotowanie precyzyjne: to najbardziej wszechstronna funkcja ze wszystkich. Pozwala ugotować dowolną potrawę z absolutną kontrolą mocy.
20. Fermentowanie: przygotuj doskonałe ciasta z funkcją fermentacji. W krótkim czasie można wykończyć pieczywo lub wypieki, aby szybko wyrosły, wystarczy trzymać ciasto w szklance w temperaturze 50 °C z prędkością 0.
21. Bemarowanie: zdobądź pożądany efekt w kremach lub delikatnych warzywach. Aby gotować w bemarkach należy napętnić stoik wodą do 2 litrów, zaprogramować robota bez prędkości, w temperaturze 120° C i mocy grzewczej 10. Gdy woda się zagotuje, zmniejsz moc grzewczą do 9 i wtóż tacę do ciasta, aż jej podstawa zetknie się z wodą.
22. Turbo: przetwarzaj najtrudniejsze potrawy z maksymalną skutecznością. W tej funkcji dzbanek nie jest napętniony więcej niż do potowy, aby osiągnąć maksymalną wydajność.
23. SlowMambo: najlepsze risotta i tradycyjne gulasze z ekskluzywną łyżką MamboMix i ruchem SlowMambo. Ten wyjątkowy ruch Mambo pozwala mieszać i rozpieszczać preparaty jak łyżeczką.
24. Uptynnianie: uzyskaj lemoniady, koktajle i soki wieloowocowe w kilka sekund.
25. Podsmażanie: Podsmażanie niektórych składników przed gotowaniem wzbogaca potrawy i poprawia ich ostateczny smak. Możesz usmażyć wszystko, od czosnku po mięso. Mniej więcej przyrumień dostosowując moc i czas.
26. Podgrzewanie: Mambo umożliwia odgrzanie tego, co już zostało upieczone. Jeśli jest zimno, to z poprzedniego dnia lub jest zamrożone, grzał z temp. 87°C i mocą grzewczą 7, za kilka minut będzie gotowe.
27. Jogurtownica: łatwo otrzymaj domowe jogurty, wystarczy dodać składniki do dzbanka, a Mambo zajmie się resztą. Utrzymuje preparat w temperaturze fermentacji, dzięki czemu jogurt jest gotowy do ostygnięcia i spożycia następnego dnia rano.
28. Kosz: służy do gotowania na parze w dzbanku i umożliwia przygotowanie do 4 potraw jednocześnie. Ponadto może być używany jako alternatywa dla miarki, aby uzyskać szybsze odparowanie.

29. Wolnowar: dobry, tradycyjny gulasz chup chup przez cały poranek można przyrządzić z Mambo. Gotuj powoli i przez długie godziny, aby uzyskać najlepszy smak.
30. Prędkość zero: gotowanie bez ruchu pozwala trzymać dzbanek odkryty i mieszać w dowolnym momencie, a także sprawdzić, jak się okazuje, jakby to była zapiekanka lub patelnia.
31. Funkcja Stew (A): uzyskaj tradycyjne rezultaty dzięki trybowi duszenia, który zmienia różne prędkości, aby osiągnąć najlepsze rezultaty.
32. Funkcja Bakery (B): uzyskaj profesjonalną masę, wystarczy dodać składniki do dzbanka, a Mambo zajmie się resztą.
33. Funkcja Smoothie-Maker (C): łatwo zdobądź domowe jogurty, wystarczy dodać składniki do dzbanka, a Mambo zajmie się resztą.
34. Funkcja Chopper (D): wygodnie sieka warzywa, mięso, przyprawy lub lód w kilka sekund, uzyskując najlepsze rezultaty.
35. Funkcja Auto-Cleaning (E): Dzięki funkcji samoczyszczania utrzymywanie Mambo w czystości będzie łatwiejsze niż kiedykolwiek.
36. Funkcja ScreenBlock: Jeśli chcesz zablokować funkcje ekranu, naciśnij i przytrzymaj przycisk prędkości przez 5 sekund. Przyciski wszystkich funkcji i przelącznik start / pauza zostaną zablokowane. Aby użyć ich ponownie, ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk prędkości przez 5 sekund. Czynność tę można wykonać, gdy robot kuchenny znajduje się w stanie spoczynku lub pracuje.
37. Funkcja Timer: jeśli chcesz zakończyć gotowanie o określonej godzinie, możesz użyć tej funkcji, aby jedzenie było gotowe po zakończeniu timera.

## 5. FUNKCJONOWANIE

### Panel sterowania. Rys. 13

1. Wskaźnik czasu
2. Wskaźnik poziomu prędkości
3. Wskaźnik temperatury
4. Wskaźnik mocy cieplnej
5. Wi-Fi
6. Turbo
7. Waga
8. Czasomierz
9. Prędkość
10. Temperatura
11. Moc cieplna
12. Start/pauza/pokrętko

### Start/pauza/pokrętko

- Podłącz wtyczkę do gniazdka i włącz przełącznik zasilania, aby włączyć Mambo.
- Po podłączeniu i wprowadzeniu żądanych parametrów pracy, naciśnij ten przycisk, aby uruchomić robot kuchenny Mambo.
- Po naciśnięciu tego przycisku podczas procesu gotowania, robot kuchenny zatrzymuje się i przechodzi w stan gotowości (można otworzyć pokrywę, wyjąć dzbanek itp., ale przed ponownym rozpoczęciem gotowania należy go prawidłowo umieścić). Jeśli naciśniesz na nowo, uruchomi się ponownie.
- Robot kuchenny Mambo przełączy się w tryb gotowości po 10 minutach bezczynności w stanie PAUSE.
- Jest to również pokrętko do regulacji czasomierza, stopera, prędkości, temperatury, mocy ciepłej, w tym celu należy wcześniej wybrać ustawienie, które chcesz zmienić i obrócić pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby je zwiększyć i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby je zmniejszyć.
- Zaprogramowane funkcje wybiera się z menu prędkości, obracając pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Funkcja Stew (A): w tym trybie robot będzie zmieniał różne prędkości, aby uzyskać najlepsze rezultaty, możesz ustawić temperaturę, moc grzania i czas według własnych upodobań.
- Funkcja Bakery (B): w tym trybie robot kuchenny ustawi optymalną prędkość, aby uzyskać najlepsze rezultaty, możesz ustawić temperaturę, moc grzania i czas według własnych upodobań.
- Funkcja Smoothie-Maker (C): w tym trybie robot kuchenny ustawi optymalną prędkość i temperaturę, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Domyślnie program jest ustawiony na 2 minuty, ale jeśli chcesz, możesz go zmodyfikować według własnych upodobań.
- Funkcja Chopper (D): w tym trybie robot kuchenny ustawi optymalną prędkość i temperaturę, aby uzyskać najlepsze wyniki.
- Funkcja Auto-Cleaning (E): w tym trybie robot kuchenny podgrzeje wodę do 70 stopni, a następnie wykona dwa cykle czyszczenia.

### Ostrzeżenie

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

### Czasomierz

- Wyświetlacz LCD pokazuje wskaźnik czasu (godziny: minuty: sekundy).
- Naciśnij przycisk czasomierza, a znak minut na ekranie LCD zacznie migać; obrócić

pokrętko, aby ustawić minuty. Naciśnij go ponownie, oznaczenie sekund na wyświetlaczu LCD zacznie migać, obróć pokrętko, aby ustawić sekundy. Naciśnij go ponownie, na ekranie LCD zacznie migać sygnał godziny, obróć pokrętko, aby ustawić godziny od 1 do 12h.

- Jeśli naciśniesz minutnik podczas procesu gotowania, robot kuchenny bezpośrednio rozpocznie odliczanie.
- Aby uruchomić funkcję timera, należy przytrzymać tę ikonę przez 5 sekund, domyślnie ustawiony czas to 30 minut, można go zmienić, naciskając ponownie ikonę timera i używając wybieraka, aby ustawić żądany czas. Po wybraniu czasu naciśnij pokrętko, aby rozpocząć odliczanie.
- Pod koniec odliczania robot kuchenny wyda kilka sygnałów dźwiękowych.

### **Prędkość**

- Naciśnij ten przycisk w trybie gotowości lub podczas procesu gotowania, urządzenie wejdzie w tryb ustawiania prędkości. Sygnał na ekranie LCD zacznie migać, a następnie prędkość będzie regulowana. Obróć pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wybrać żądaną prędkość lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby wybrać jedną z pięciu zaprogramowanych funkcji.
- Zakres prędkości wynosi od poziomu 1 do 10.
- Wstępnie skonfigurowane funkcje są od litery A do E
- W ramie występuje przenoszenie prędkości, więc to normalne, że słychać cichy dźwięk przed uruchomieniem silnika i podczas zmiany biegów 5 i 6.
- Aby aktywować funkcję ScreenBlock (blokada rodzicielska), naciśnij i przytrzymaj ikonę prędkości przez 5 sekund, podczas gdy blokada rodzicielska jest aktywna, pozostałe funkcje pozostaną wyłączone. Aby wyłączyć blokadę, ponownie naciśnij ikonę prędkości przez 5 sekund.

### **Temperatura**

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

### **Moc grzewcza**

- Naciśnij ten przycisk w trybie czuwania lub podczas procesu grzania, urządzenie przejdzie w tryb ustawiania temperatury. Sygnał na ekranie LCD zacznie migać, a następnie moc grzania będzie regulowana. Obrócić przełącznik, aby wybrać żądaną moc grzewczą.
- Zakres mocy cieplnej wynosi od 1 do 10.
- Nie będzie działać, jeśli wybrano moc grzania, ale nie wybrano temperatury. Przy wyborze różnych poziomów temperatury zaleca się przestrzeganie ustawień domyślnych.

### **Waga**

- Elektroniczna waga może pomóc w wygodniejszej kontroli ilości składników.
- Na wyświetlaczu LCD pojawi się 0000. Możesz dodawać składniki według własnych potrzeb.
- Maksymalna waga to 5000g.
- Wykonaj poniższe czynności, aby ponownie skalibrować wagę:
- Odblokuj pokrywę.
- Naciśnij przycisk skali.
- Przytrzymaj przycisk temperatury przez 2 sekundy.
- Gdy ikona wagi zacznie migać, włóż 1kg do dzbanka.
- Gdy ikona wagi pozostanie włączona, zdejmij ciężarek i dodaj 3 kg.
- Gdy ikona wagi ponownie zacznie migać, zdejmij ciężarek i dodaj 5 kg.
- Jeśli kalibracja została pomyślnie zakończona, waga automatycznie się aktywuje i waga zostanie ponownie skalibrowana. W przeciwnym razie pojawi się błąd A13.




### **Wi-Fi**


Roboty kuchenne Mambo 11090 i Mambo 11090 Habana posiadają aplikację na urządzenia mobilne, która łączy się przez sieć Wi-Fi i umożliwia pełną kontrolę nad procesami gotowania.

### **Ostrzeżenie**

- Nie próbuj otwierać pokrywki podczas pracy ostrzy, ponieważ zawartość dzbanka może zostać wyrzucona.
- Robot kuchenny posiada mechanizm zabezpieczający, który uniemożliwia otwarcie pokrywy lub wyjęcie dzbanka, jeśli silnik pracuje. Po zakończeniu mielenia odczekaj co najmniej 10 sekund przed otwarciem pokrywy.
- Używając robota kuchennego z prędkością wyższą niż 6 i temperaturze wyższej niż 60°C, upewnij się, że miarka jest ustawiona prawidłowo, w przeciwnym razie zawartość może zostać wyrzucona.
- Nie włączaj funkcji mieszania w przypadku gorących płynów lub składników o objętości większej niż 1,8 litra.
- Podczas korzystania z funkcji temperatury nie blokuj miarki, aby ułatwić ucieczkę pary.

## Sugerowana prędkość i pojemność dla każdego akcesorium

Akcesoria	Rysunek	Funkcja	Prędkość	Pojemność	Czas operacyjny
Wielofunkcyjne ostrza ze stali nierdzewnej		Cięcie (+)	5	Maksymalnie 1,8 l, wielkość karmy powinna wynosić 1-2 cm przed operacją	1 minuta.
		Cięcie (++)	10	1,8 L najwyżej,	1 minuta.
łyżka MamboMix		Zagnieść ciasto na chleb, pizzę itp.	2-3	Maksymalnie 800 g ciasta	5-20 minut
		Zagnieść ciasto na spaghetti	3	Maksymalnie 600 g ciasta	3 minut
Motylek		Mieszanie	1-3	2 L max.	30 minut
		Ubij białka lub śmietanę	4	2 L max.	10 min

Parownica		Warzywa gotowane na parze	N/A	3,5 L max.	15 minut
		Mięso na parze	N/A	3,5 L max.	20-30 min

Ostrzeżenie: Nie montuj ani nie używaj łyżki MamboMix i kosza w tym samym czasie.

## 6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Dzbanek ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce. Aby móc go umyć w zmywarce, wyjmij ostrza lub łyżkę MamboMix, a także uchwyt ostrza.
- Wyłącz robot kuchenny, odłącz go od gniazdka elektrycznego i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem lub naprawą.
- Wyczyść robot kuchenny po każdym użyciu.
- Po użyciu wyczyść motylek, ostrza, MamboMix, uchwyt ostrza i inne akcesoria ciepłą wodą z mydłem. Wypłucz i dobrze wysusz.
- Wyczyść korpus czystą wilgotną szmatką. Jeśli jedzenie pozostanie, zwilż szmatkę ciepłą wodą z mydłem i wytrzyj ją do czysta. Nigdy nie zanurzaj głównego korpusu w wodzie ani innym płynie.
- Aby zapewnić i utrzymać płynną pracę robota kuchennego, po każdym użyciu należy sprawdzić i wyczyścić zdejmowane dno dzbanka. Wytrzyj miękką, wilgotną szmatką, a następnie dokładnie wysusz przed ponownym użyciem.
- Jeśli robot kuchenny nie będzie używany przez dłuższy czas, odłącz go od gniazdka elektrycznego i przechowuj w chłodnym i bezpiecznym miejscu.

## 7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod ostrzegawczy	Opis	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Ostrzeżenie A1	System blokady.	Dzbanek lub pokrywka dzbanka nie są prawidłowo zainstalowane.	Ponownie zamontuj dzbanek z pokrywką, upewnij się, że wszystkie części są prawidłowo zmontowane i zabezpieczone, i wtóż go ponownie do użytku.
Ostrzeżenie A2	Dzbanek źle umieszczony.	Dzbanek nie jest ustawiony we właściwej pozycji lub połączenie czujnika temperatury u podstawy dzbanka jest uszkodzone.	Złóż ponownie dzbanek i upewnij się, że jest prawidłowo osadzony.
Ostrzeżenie A3	Dzbanek pełen.	W dzbanku jest za dużo jedzenia	Wymij część jedzenia z dzbanka lub pokrój na mniejsze kawałki i uruchom ponownie.
Ostrzeżenie A4	Temperatura jest za wysoka.	W dzbanku jest mało jedzenia lub nie ma go wcale, a temperatura jest zbyt wysoka przez długi czas.	Dodaj jedzenie do dzbanka.
Ostrzeżenie A5	Temperatura silnika jest za wysoka.	Robot kuchenny od dłuższego czasu pracuje ze zbyt dużą ilością jedzenia.	Przestań używać robota kuchennego i pozwól mu ostygnąć przed ponownym uruchomieniem.
Ostrzeżenie A7	Zmiana prędkości nie powiodła się.	Funkcja zmiany prędkości z niskiej (1-5) na dużą (6-10) została zablokowana.	Zdejmij dzbanek, ręcznie obróć uchwyt mocujący i odłóż dzbanek. Uruchom ponownie robot kuchenny.

Ostrzeżenie A8	Błędny odczyt czujnika NTC.	Czujnik temperatury nie działa prawidłowo.	Skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec.
Ostrzeżenie A12	Przekroczono maksymalną wagę.	Przekroczono maksymalną wartość pomiaru.	Zdejmij odważnik z wagi, aż osiągnie wartość poniżej 4999 g.
Ostrzeżenie A13	Kalibracja nie powiodła się.	Kalibracja wagi nie powiodła się.	Powtórz proces. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z Serwisem Technicznym Cecotec.
	Dzbanek zablokowany.	System uwalniania dzbanka nie działa.	Uruchom ponownie robot kuchenny i odczekaj kilka sekund, jeśli problem nadal występuje w dolnej części urządzenia znajduje się ręczna dźwignia zwalniająca. Pociągnij tę dźwignię, aby zwolnić blokadę dzbanka.

## 8. DANE TECHNICZNE

Referencja: 04341/04342

Model: Mambo 11090 Cecotec/Mambo 11090 Cecotec Habana

1600 W (silnik 600 W Moc grzewcza 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Częstotliwość: 2.400 - 2.4835 GHz

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

## 9. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/

akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez władze lokalne.

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

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

## 10. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Cecotec odpowie użytkownikowi lub konsumentowi końcowemu za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

## 11. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tego podręcznika należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowanie, nagrywanie lub podobne) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

## 12. DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że te dwa roboty kuchenne, model 04341 Mambo 11090 i model 04342 Mambo 11090 Habana, są zgodne z dyrektywą 2014/53/UE w sprawie sprzętu radiowego.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym:



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

## 1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

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

## 2. PŘED POUŽITÍM

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

### **Obsah krabice:**

Kuchyňský robot Mambo 11090

Nádoba Inox

Habana džbán (pouze u modelu Mambo 11090 Habana)

Nože

Lžice MamboMix

Košík na vaření

Motýlek

Dvoupatrová napařovačka

Špachtle

Návod k použití  
Manuál k aplikaci

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

### **Upozornění**

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

## **3. FUNGOVÁNÍ**

### **Sestavení mixovací nádoby**

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

### **Montáž vyklápěcího krytu**

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

### **Montáž držáku příslušenství a montážního držáku**

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

### Montáž nožů

- Po instalaci a upevnění držáku příslušenství na něj umístěte nože a zatlačením dolů otočte proti směru hodinových ručiček. Obr. 8
- Chcete-li je odstranit, musíte stisknout a otočit ve směru hodinových ručiček. Čepele jsou velmi ostré, při manipulaci s nimi buďte velmi opatrní.

### Upozornění

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

### Rady

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

### Sestava lopatky MamboMix

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

### Upozornění

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

### Montáž kubka pomiarowego

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

### Upozornění

- Používejte odměrku a ne žádné jiné příslušenství nebo předmět, abyste zabránili potřísnění a snížili tepelné ztráty z konvice.
- Pokud chcete vařit při udržené teplotě, postavte odměrku na otvor ve víku bez toho, abyste ji upevnili otočením. Takto bude moci pára unikat bezpečně.

### Špachtle

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

**Upozornění**

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

**Košík**

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

**Montáž motýlková**

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

**Upozornění**

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

**Sestava parníku**

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

**Upozornění**

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

## 4. FUNKCE A DOPORUČENÍ

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

19. Přesné vaření: toto je nejširší funkce ze všech. Dovolí připravit jakýkoli pokrm s absolutní kontrolou výkonu.
20. Fermentování: připravte dokonalá těsta s funkcí fermentování. V mžiku dokončíte těsta na chléb nebo pečivo, rychlé nakynutí je tak jednoduché jako nastavit v nádobě 50° C a rychlost 0.
21. Teplá lázeň: dosáhnete přesně momentu, který si přejete při přípravě pudinků a jemné zeleniny. Chcete-li vařit ve vodní lázni, musíte naplnit nádobu vodou až na 2 litry, naprogramovat robota bez rychlosti, při teplotě 120 °C a tepelném výkonu 10. Když se voda vaří, snižte tepelný výkon na 9 a zasuňte táč s přírubou, dokud se jeho základna nedotkne vody.
22. Turbo: zpracuje nejtvrďší potraviny s maximální efektivitou. Při této funkci se nesmí potraviny plnit více jak do poloviny, aby se tak dosáhlo co nejlepšího výkonu.
23. SlowMambo: nejlepší rizota a tradiční omáčky s exkluzivní lžící MamboMix a pohybem SlowMambo. Tento jedinečný pohyb Mambo umožňuje míchání pokrmů a rozmazlovat je tak, jako by to dělala lžice.
24. Zkapalnění: připravte limonády a ovocné džusy během několika vteřin.
25. Osmažení: osmažte některé suroviny před jejich vařením, ozvláštňte vaše jídla a vylepšete jejich konečnou chuť. Můžete osmažit od česneku až po maso. Víceméně hnědé jídlo, nastavení výkonu a času.
26. Ohřátí: Mambo dokáže ohřát už připravené. Pokud je zima, je z předchozího dne nebo je zmrzlá, zahřejte na teplotu 87°C a tepelný výkon 7, za pár minut bude hotová.
27. Jogurtovač: jednoduše připravte domácí jogurty. Stačí vložit ingredience a Mambo obstará zbytek. Udrží přípravu při teplotě fermentace, abyste náledující ráno měli připravený jogurt na vychlazení v lednici.
28. Košík: slouží pro vaření v páře vevnitř nádoby a dovolí přípravu až 4 pokrmů naráz. Navíc ho můžete použít jako alternativu k odměrce, abyste zajistili rychlejší odpařování.
29. Pomalé vaření: dobré tradiční dušené maso je možné připravit v Mambo. Vařte pomalu a velmi dlouho, abyste dosáhli té nejlepší chuti.
30. Rychlost 0: vaření bez pohybu umožňuje nechat nádobu odkrytou bez víka a míchat, kdy budete chtít. Můžete kontrolovat průběh vaření jako by to byl obyčejný hrnec nebo pánev.
31. Funkce Stew (A): získejte tradiční výsledky díky režimu dušení, který bude střídát různé rychlosti pro dosažení nejlepších výsledků.
32. Funkce Bakery (B): získejte těsto s profesionální povrchovou úpravou, stačí vložit ingredience do nádoby a Mambo se postará o zbytek.
33. Funkce Smoothie-Maker (C): snadno si připravte domácí smoothie, stačí vložit ingredience do dózy a Mambo se postará o zbytek.
34. Funkce Chopper (D): pohodlně naseká zeleninu, maso, koření nebo led během několika sekund s nejlepšími výsledky.
35. Funkce Auto-Cleaning (E): con la función de autolimpieza limpiar la Mambo será más fácil que nunca.
36. Funkce ScreenBlock: Pokud chcete zamknout funkce obrazovky, stiskněte a podržte tlačítko rychlosti po dobu 5 sekund. Tlačítka všech funkcí a volič start a pauza budou

uzamčeny. Chcete-li je znovu použít, stiskněte a podržte tlačítko rychlosti znovu po dobu 5 sekund. Tuto akci lze provést s kuchyňským robotem v klidu nebo v provozu.

37. Funkce Timer: Pokud chcete ukončit vaření v určitou dobu, můžete tuto funkci použít, aby bylo vaše jídlo hotové, když časovač skončí.

## 5. FUNGOVÁNÍ

**Kontrolní panel.** Obr. 13

1. Indikátor času
2. Indikátor úrovně rychlosti
3. Indikátor teploty
4. Indikátor tepelného výkonu
5. Wi-Fi
6. Turbo
7. Váha
8. Časovač
9. Rychlost
10. Teplota
11. Tepelný výkon
12. Start/pauza/volič

### Start/pauza/volič

- Zapojte zástrčku do zásuvky a zapněte vypínač, aby se Mambo zapnulo.
- Po připojení a po zadání požadovaných pracovních parametrů stiskněte toto tlačítko, aby váš kuchyňský robot Mambo fungoval.
- Stisknutím tohoto tlačítka během procesu vaření se kuchyňský robot pozastaví a přejde do pohotovostního režimu (můžete otevřít víko, vyjmout konvici atd., ale musíte ji správně umístit, než začnete znovu vařit). Pokud jej znovu stisknete, znovu se spustí.
- Váš kuchyňský robot Mambo se přepne do pohotovostního režimu po 10 minutách nečinnosti ve stavu PAUSE.
- Je to také volič pro nastavení časovače, stopek, rychlosti, teploty, tepelného výkonu, k tomu musíte předem vybrat nastavení, které chcete upravit, a otočením voliče ve směru hodinových ručiček zvýšit a proti směru hodinových ručiček snížit.
- Přednastavené funkce se volí z nabídky rychlosti otáčením voliče proti směru hodinových ručiček.
- Funkce Stew (A): v tomto režimu bude kuchyňský robot střídat různé rychlosti pro dosažení nejlepších výsledků, teplotu, výkon ohřevu a čas si můžete nastavit podle svých představ.
- Funkce Bakery (B): v tomto režimu kuchyňský robot nastaví optimální rychlost pro dosažení nejlepších výsledků, můžete si nastavit teplotu, výkon ohřevu a čas podle svých představ.

- Funkce Smoothie-Maker (C): v tomto režimu kuchyňský robot nastaví optimální rychlost a teplotu pro dosažení nejlepších výsledků. Ve výchozím nastavení je program nastaven na 2 minuty, ale pokud chcete, můžete si jej upravit podle svého.
- Funkce Chopper (D): v tomto režimu kuchyňský robot nastaví optimální rychlost a teplotu pro dosažení nejlepších výsledků.
- Funkce Auto-Cleaning (E): v tomto režimu kuchyňský robot ohřeje vodu až na 70 stupňů a poté provede dva čisticí cykly.

### Upozornění

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

### Časovač

- Na LCD displeji se zobrazí ukazatel času (hodiny: minuty: sekundy).
- Stiskněte tlačítko časovače a na LCD obrazovce bude blikat znak minuty; otočením ovladače nastavte minuty. Stiskněte jej znovu, značka sekund na LCD bude blikat, otáčením ovladače nastavte sekundy. Stiskněte jej znovu, na LCD displeji bliká hodinový signál, otáčením ovladače nastavte hodiny od 1 do 12h.
- Pokud během procesu vaření stisknete časovač, kuchyňský robot přímo spustí odpočítávání.
- Pro spuštění funkce stopek musíte tuto ikonu podržet stisknutou po dobu 5 sekund, standardně je nastavený čas 30 minut, můžete jej upravit opětovným stisknutím ikony časovače a pomocí voliče nastavit požadovaný čas. Jakmile je čas vybrán, stiskněte volič pro zahájení odpočítávání.
- Na konci odpočítávání kuchyňský robot vydá několik pípnutí.

### Rychlost

- Stiskněte toto tlačítko v pohotovostním režimu nebo během procesu vaření, spotřebič přejde do režimu nastavení rychlosti. Signál na LCD obrazovce bude blikat a rychlost bude nastavitelná. Otáčením voliče ve směru hodinových ručiček vyberte požadovanou rychlost nebo proti směru hodinových ručiček pro výběr jedné z pěti přednastavených funkcí.
- Rozsah rychlosti je od úrovně 1 do 10.
- Přednastavené funkce jsou od písmene A do E
- V rámu je přenos otáček, takže je normální, že před nastartováním motoru a při řazení mezi 5 a 6 uslyšíte malý zvuk.
- Chcete-li aktivovat ScreenBlock (dětský zámek), stiskněte a podržte ikonu rychlosti po dobu 5 sekund, zatímco je aktivován dětský zámek, ostatní funkce zůstanou deaktivovány. Chcete-li zámek deaktivovat, stiskněte znovu ikonu rychlosti na 5 sekund.

### Teplota

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

### Teplný výkon

- Stisknutím tohoto tlačítka v pohotovostním režimu nebo během procesu ohřevu se spotřebič přepne do režimu nastavení teploty. Signál na LCD obrazovce bude blikat, poté bude nastavitelný výkon topení. Otočením voliče vyberte požadovaný topný výkon.
- Rozsah tepelného výkonu je od úrovně 1 do 10.
- Nebude fungovat, pokud je zvolen topný výkon, ale není zvolena teplota. Při výběru různých teplotních úrovní se doporučuje dodržovat výchozí nastavení.

### Váha

- Elektronická váha vám může pomoci pohodlněji kontrolovat množství přísad.
- Na LCD se zobrazí 0000. Ingredience můžete přidat podle svých potřeb.
- Maximální hmotnost je 5000 g.
- Chcete-li váhu znovu zkalibrovat, postupujte takto:
- Odemkněte víko.
- Stiskněte tlačítko měřítka.
- Podržte tlačítko teploty po dobu 2 sekund.
- Když ikona váhy začne blikat, vložte do sklenice 1 kg.
- Když ikona váhy zůstane svítit, odeberte závaží a přidejte 3 kg.
- Když ikona váhy znovu bliká, odstraňte závaží a přidejte 5 kg.
- Pokud byla kalibrace úspěšně dokončena, váha se automaticky aktivuje a váha bude znovu zkalibrována. V opačném případě se objeví chyba A13.




### Wi-Fi


Kuchyňské roboty Mambo 11090 a Mambo 11090 Habana mají aplikaci pro mobilní zařízení, která se připojuje přes Wi-Fi síť a umožňuje úplnou kontrolu nad procesem vaření.

### Upozornění

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

**Doporučená rychlost a kapacita pro každé příslušenství**

Příslušenství	Obrázek	Funkce	Rychlost	Objem	Čas fungování
Cuchillas multifunción de acero inoxidable		Vymout (+)	5	Maximálně 1,8L, velikost krmiva by měla být před provozem 1-2cm	1 minutu.
		Vymout (++)	10	Maximálně 1,8 L	1 minutu.
Lžíce MamboMix		Uhněteme těsto na chleba, pizzu atd.	2-3	Maximálně 800 g těsta	5-20 minut
		Uhněteme těsto Na špagety	3	Maximálně 600 g těsta	3 minut
Motýlek		Smíchat	1-3	2 L max.	30 minut
		Vyšlehejte bílky nebo smetanu	4	2 L max.	10 minut

Parník		Zelenina v páře	N/A	3,5 L máx.	15 minut
		Dušené maso	N/A	3,5 L max.	20-30 minut

Upozornění: Neskládejte ani nepoužívejte lžici a košík MamboMix současně.

## 6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Nerezovou nádobu lze mýt v myčce nádobí. Abyste ji mohli umýt v myčce, vyjměte čepele nebo lžičku MamboMix a také držák čepele.
- Před čištěním nebo opravou kuchyňský robot vypněte, odpojte ze zásuvky a nechte vychladnout.
- Po každém použití přístroj vyčistěte.
- Po použití vyčistěte motýlek, čepele, MamboMix, držák čepele a další příslušenství teplou mýdlovou vodou. Vypláchněte ji a dobře usuště.
- Čistěte hlavní tělo vlhkým a čistým hadříkem. Pokud zůstanou zbytky jídla, navlhčete hadřík vlažnou vodou a detergentem a vyčistěte ho. Vyvarujte se ponoření hlavního těla přístroje do vody nebo jakékoli jiné tekutiny.
- Abyste zajistili a udrželi hladký chod kuchyňského robota, po každém použití zkontrolujte a vyčistěte odnímatelné dno dózy. Čistěte je jemným a vlhkým hadříkem a poté je dobře vysušte, než budete přístroj znovu používat.
- Pokud nebudete kuchyňský robot delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky a uložte na chladném a bezpečném místě.

## 7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Varovný kód	POPIS	Možné příčiny	Možná řešení
Upozornění A1	Systém blokování.	Nádoba nebo víko nejsou správně vloženy.	Znovu vložte nádobu s víkem, ujistěte se, že všechny její části jsou smontované správně a dobře upevněné a znovu robota zapněte.
Upozornění A2	Špatně umístěná sklenice.	Nádoba není ve správné pozici nebo spojení senzoru v základně je poškozené.	Znovu vložte nádobu a ujistěte se, že je správně vložena.
Upozornění A3	Překročený obsah.	V nádobě je příliš mnoho jídla.	Vyjměte část potravin z dózy nebo je nakrájejte na menší kousky a restartujte kuchyňský robot.
Upozornění A4	Teplota je příliš vysoká.	V nádobě není jídlo a nebo je ho příliš málo a teplota je příliš vysoká po dlouhou dobu.	Přidejte do nádoby jídlo.
Upozornění A5	Teplota motoru je příliš vysoká.	Kuchyňský robot již delší dobu běží s příliš velkým množstvím jídla.	Přestaňte používat a před opětovným spuštěním jej nechte vychladnout.
Upozornění A7	Změna rychlosti neproběhla správně.	Funkce změny rychlosti z nízké rychlosti (1-5) na vysokou rychlost (6-10) je zablokována.	Vyjměte nádobu, otočte upevňovací základnou ručně a znovu vložte nádobu. Restartujte kuchyňský robot.

Upozornění A8	Špatné čtení snímače NTC.	Senzor teploty nefunguje správně.	Kontaktujte technický servis Cecotec.
Upozornění A12	Překročila maximální hmotnost.	Překročili jste maximální hodnotu měření.	Ostraňte hmotnost z váhy tak, abyste dosáhli pod 4.999 g.
Upozornění A13	Kalibrace se nezdařila.	Kalibrace váhy se nezdařila.	Opakujte postup. Pokud problém přetrvává, kontaktujte technický servis Cecotec.
	Zamčená sklenice.	Systém uvolňování sklenic nefunguje.	Restartujte kuchyňský robot a počkejte několik sekund, pokud problém přetrvává ve spodní části hlavního těla, je zde páka ručního uvolnění. Zatažením za tuto páku uvolněte zámek sklenice.

## 8. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference: 04341/04342

Model: Mambo 11090 Cecotec/Mambo 11090 Cecotec Habana  
1600W (Motor 600W Topný výkon 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Kmitočtová pásma: 2.400 - 2.4835 GHz

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

## 9. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že podle platných předpisů musí být výrobek a/nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné

místo určené místními úřady.

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

## 10. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy.

Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou podporu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

## 11. COPYRIGHT

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

## 12. PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tyto dva kuchyňské roboty, model 04341 Mambo 11090 a model 04342 Mambo 11090 Habana, jsou v souladu se směrnicí 2014/53/EU o rádiových zařízeních.



Úplné znění EU prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese:  
[www.cecotec.com](http://www.cecotec.com)

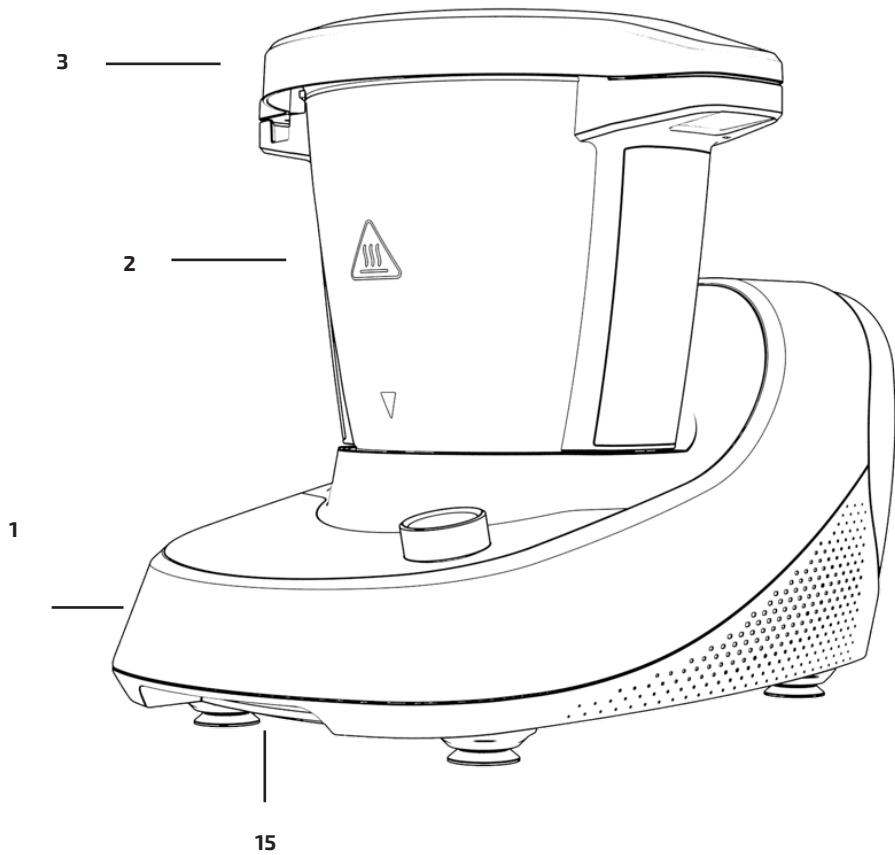


Fig. / Img. / Rys. / Obr.1

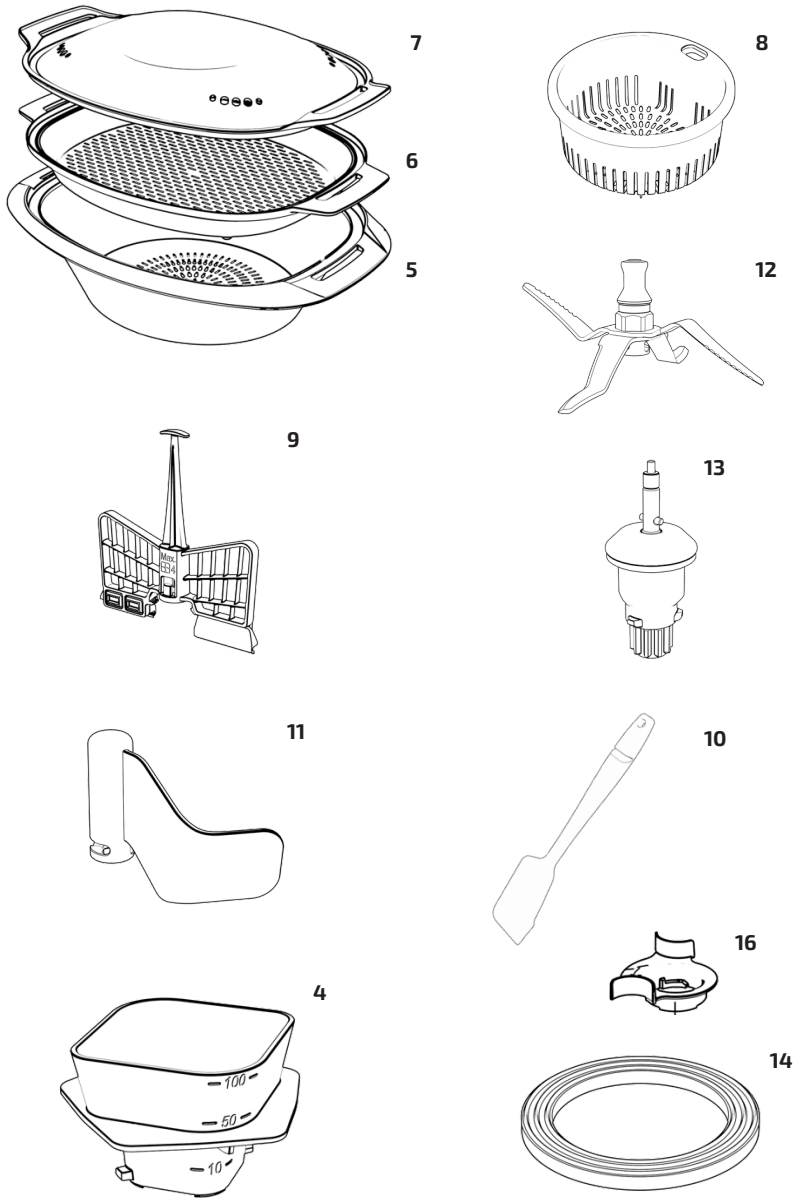


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 1



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

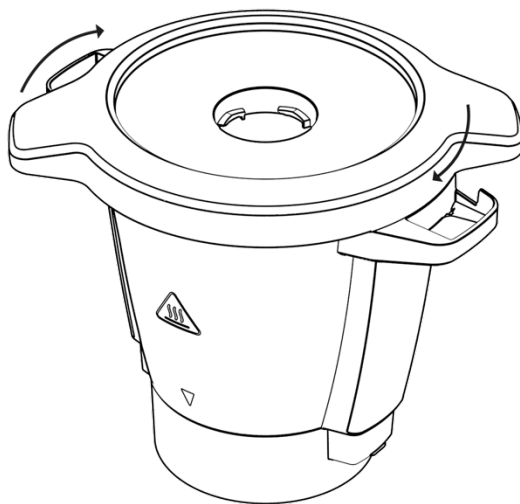


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 3

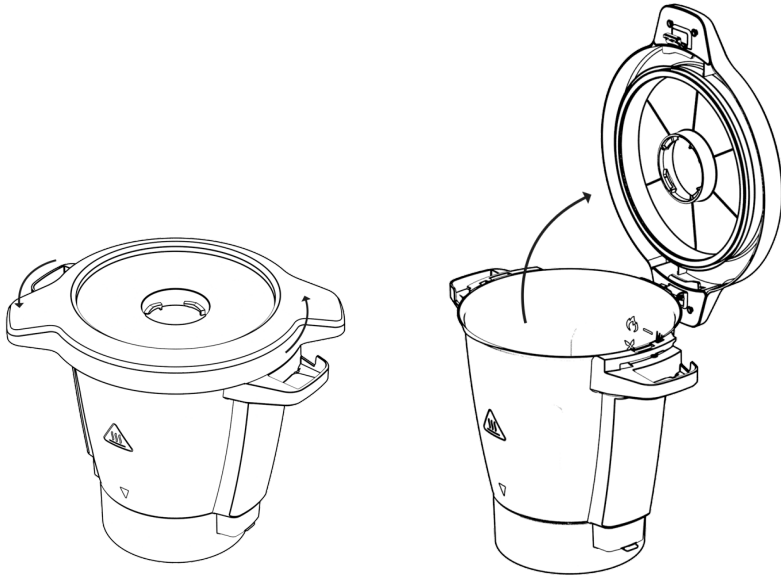


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 4

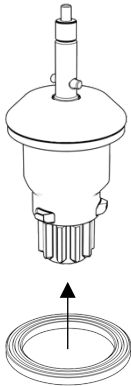


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 5

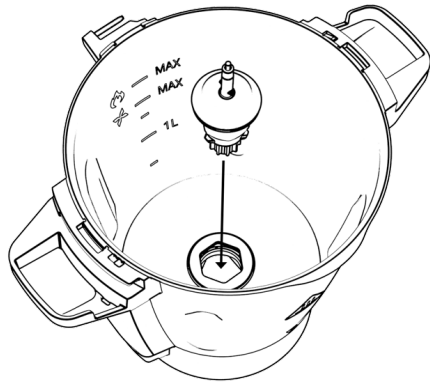


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 6

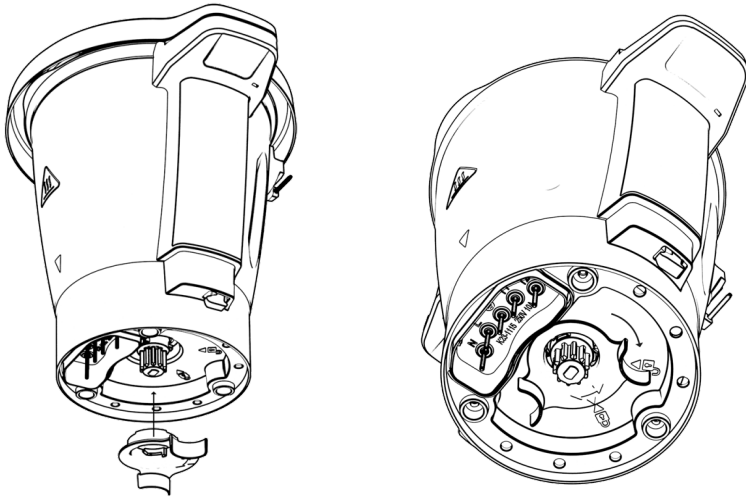


Fig. / lmg. / Rys. / Obr. 7

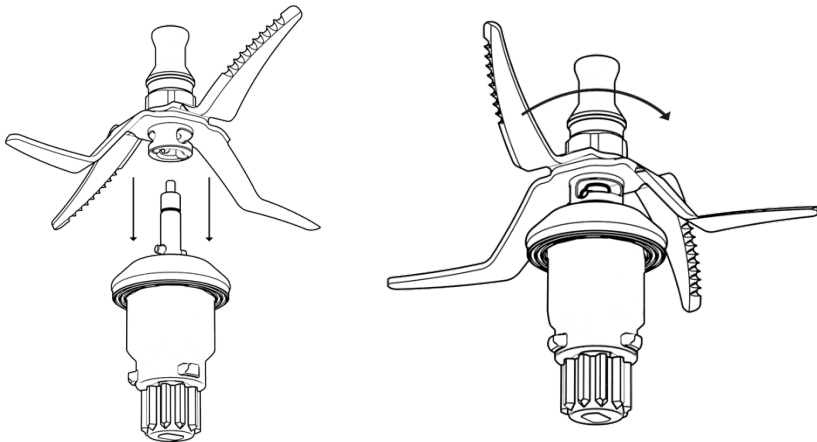


Fig. / lmg. / Rys. / Obr. 8

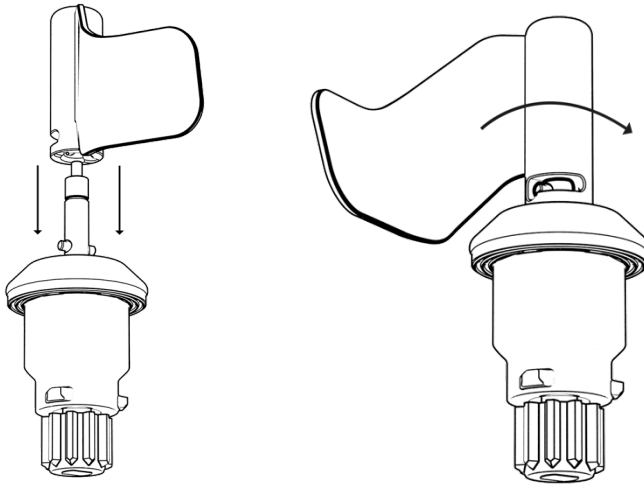


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 9

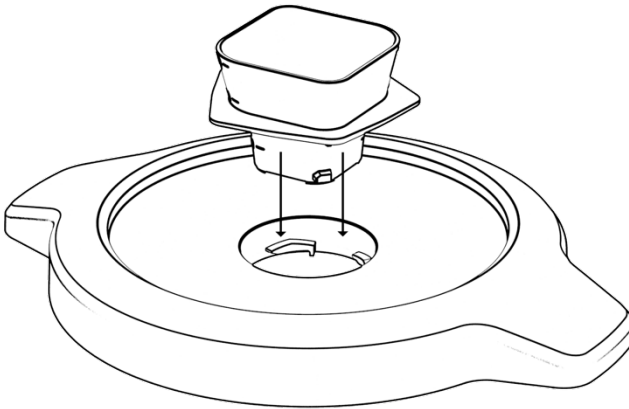


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 10

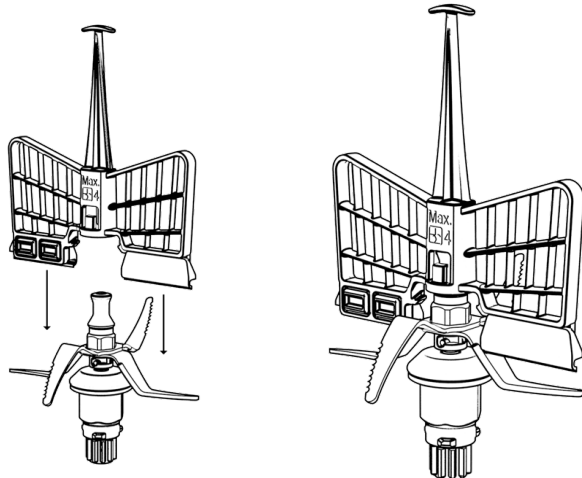


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 11

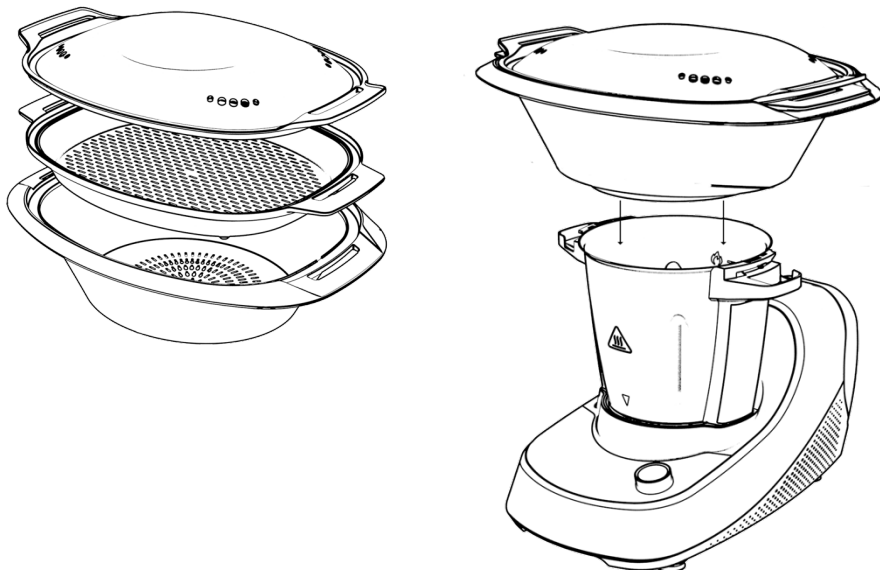


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 12

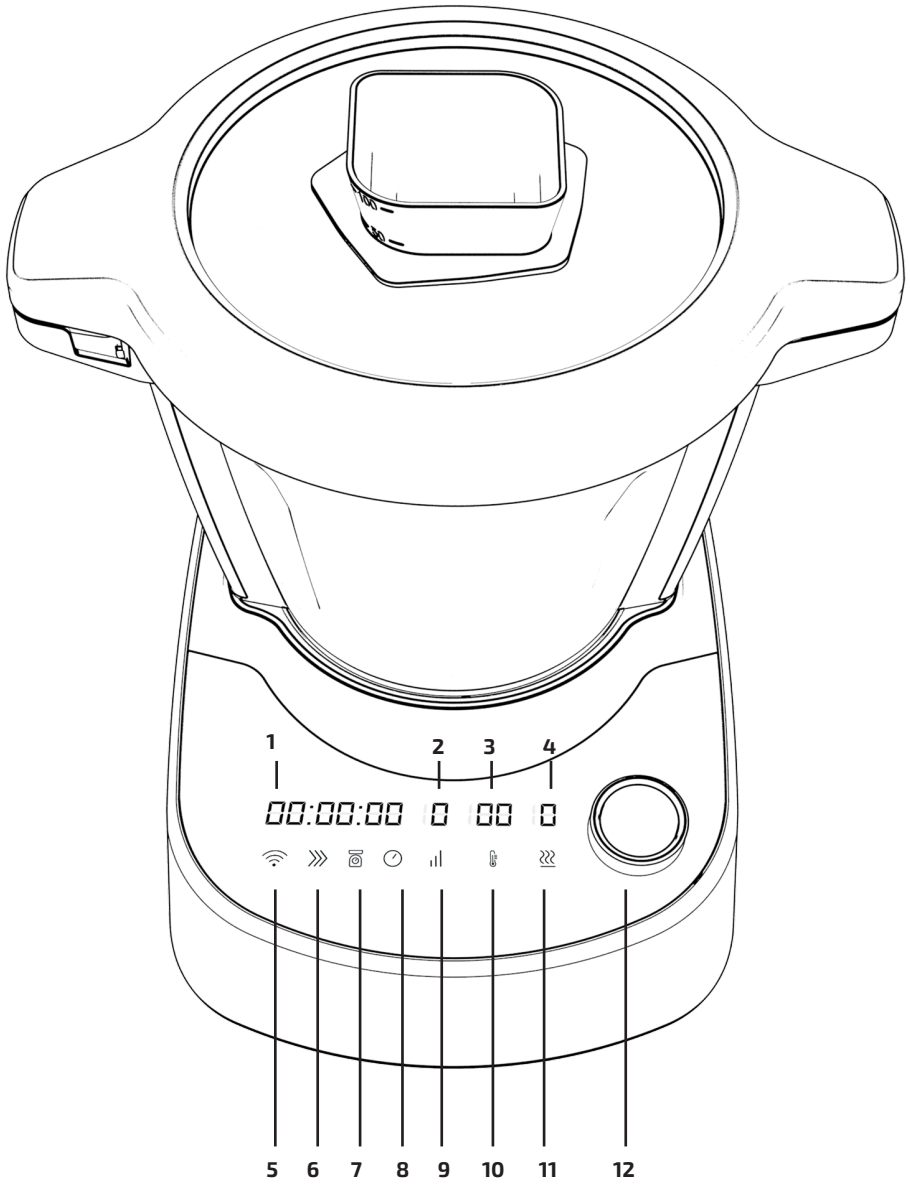


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 13





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

Cecotec Innovaciones S.L.  
C/ de la Pinadeta s/n, 46930  
Quart de Poblet, Valencia (Spain)  
YV01220506