

Mambo

MAMBO COOKING VICTORY

MAMBO COOKING UNIQUE

MAMBO COOKING TOTAL GOURMET

Robot de cocina multifunción/Multifunctional cooking robot



cecotec

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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	9
Instructions de sécurité	13
Sicherheitshinweise	18
Istruzioni di sicurezza	23
Instruções de segurança	28
Veiligheidsvoorschriften	33
Instrukcje bezpieczeństwa	38
Bezpečnostní pokyny	43

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	47
2. Antes de usar	47
3. Funcionamiento e instalación	50
4. Funciones y recomendaciones	56
5. Funcionamiento	59
6. Limpieza y mantenimiento	69
7. Resolución de problemas	70
8. Especificaciones técnicas	72
9. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	73
10. Garantía y SAT	73
11. Copyright	74
12. Declaración de conformidad	74

INDEX

1. Parts and components	75
2. Before use	75
3. Operation and installation	78
4. Functions and recommendations	83
5. Operation	86
6. Cleaning and maintenance	95
7. Troubleshooting	96
8. Technical specifications	98
9. Disposal of old electrical and electronic appliances	99
10. Technical support and warranty	99
11. Copyright	99
12. Declaration of conformity	100

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	101
2. Avant utilisation	101
3. Fonctionnement et installation	104
4. Fonctions et recommandations	110
5. Fonctionnement	113
6. Nettoyage et entretien	123
7. Résolution de problèmes	124
8. Spécifications techniques	126
9. Recyclage des équipements électriques et électroniques	127

10. Garantie et SAV	127
11. Copyright	128
12. Déclaration de conformité	128

INHALT

1. Teile und Komponenten	129
2. Vor dem Gebrauch	129
3. Betrieb und Installation	132
4. Funktionen und Empfehlungen	138
5. Bedienung	141
6. Reinigung und Wartung	151
7. Problembehebung	152
8. Technische Spezifikationen	154
9. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	155
10. Garantie und Kundendienst	155
11. Copyright	155
12. Konformitätserklärung	156

INDICE

1. Parti e componenti	157
2. Prima dell'uso	157
3. Funzionamento e installazione	160
4. Funzioni e consigli	165
5. Funzionamento	168
6. Pulizia e manutenzione	178
7. Risoluzione dei problemi	179
8. Specifiche tecniche	181
9. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	182
10. Garanzia e supporto tecnico	182
11. Copyright	182
12. Dichiarazione di conformità	183

ÍNDICE

1. Peças e componentes	184
2. Antes de usar	184
3. Funcionamento e instalação	187
4. Funções e recomendações	192
5. Funcionamento	195
6. Limpeza e manutenção	205
7. Resolução de problemas	206
8. Especificações técnicas	208
9. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	208
10. Garantia e SAT	209
11. Copyright	209
12. Declaração de conformidade	209

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	210
2. Vóór u het apparaat gebruikt	210
3. Bediening en installatie	213
4. Functies en aanbevelingen	219
5. Werking	221
6. Schoonmaak en onderhoud	231
7. Probleemoplossing	232
8. Technische specificaties	234
9. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	235
10. Garantie en technische ondersteuning	235
11. Copyright	235
12. Verklaring van overeenstemming	235

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	236
2. Przed użyciem	237
3. Funkcjonowanie i instalacja	239
4. Funkcje i zalecenia	245
5. Funkcjonowanie	248
6. Czyszczenie i konserwacja	257
7. Rozwiązywanie problemów	258
8. Specyfikacja techniczna	260
9. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	261
10. Gwarancja i Serwis techniczny	261
11. Copyright	261
12. Deklaracja zgodności	261

OBSAH

1. Části a složení	262
2. Před použitím	262
3. Provoz a instalace	265
4. Funkce a doporučení	270
6. Provoz	273
7. Čištění a údržba	282
8. Řešení problémů	283
9. Technické specifikace	285
10. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	286
10. Záruka a technický servis	286
11. Copyright	286
12. Prohlášení o shodě	286

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.
- Si el producto dejara de funcionar de forma inesperada, apáguelo y desconéctelo de la toma de corriente inmediatamente y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.
- Para evitar salpicaduras o salida repentina de vapor, asegúrese de que la tapa está correctamente colocada en su posición antes de ponerlo en funcionamiento y no la abra hasta que el producto haya parado de funcionar. Solo podrá cocinar sin tapa si lo hace a velocidad 0. Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
- Después de cocinar con temperatura, espere mínimo 3 minutos a que el aparato se enfríe antes de quitar la tapa.
- Al cocinar con temperatura, no bloquee el vaso medidor, déjelo en la posición de desbloqueo o no lo coloque para facilitar la salida de vapor.
- Al utilizar la vaporera siga las siguientes indicaciones:
- Asegúrese de que la vaporera y la jarra estén correctamente encajadas.
- Cuando la utilice con velocidad, coloque la tapa y asegúrese de que está bien cerrada.

- No exponga ninguna de las partes del cuerpo al vapor emitido durante el funcionamiento.
- Asegúrese de que las rejillas de ventilación de la parte trasera del producto no están cubiertas o bloqueadas para evitar que el producto se dañe.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del aparato, la limpieza y el mantenimiento del aparato ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta.
- El orificio en la tapa del producto solo se puede cubrir con el vaso medidor. No utilice paños ni cualquier otro objeto.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- El aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato no puede realizarse por niños, a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados.
- Este producto puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.

- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado cerca de niños.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- Make sure 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 is well ventilated.
- Use the device only for the purposes described in this manual. Incorrect or improper use can damage the appliance and be dangerous for the user.
- Do not use the appliance outdoors.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- Switch off the appliance and unplug 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 cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.

- Do not remove the cover of the appliance when boiling water or during operation.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cable could cause damage to the appliance or injuries to the user.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or near flammable materials. Keep a minimum safety distance from the edge of the worktop to prevent it from falling.
- Be careful when handling the product's blades upon changing accessories, cleaning, and emptying the jar.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the device in water or any other liquid or 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, refrain from using the appliance and contact Cecotec's official Technical Support Service.
- Make sure the blades are properly mounted, with the sealing ring in place, before using the appliance.
- Do not leave the appliance plugged into an unattended mains socket.
-  This symbol means "caution, hot surface". Do not touch the surface of the appliance when in

operation, as it will become hot when in use. Use some type of protection to touch or move it.

- If the product stops working unexpectedly, switch it off, unplug it from the mains immediately, and contact Cecotec's official Technical Support Service.
- To prevent steam from suddenly escaping or spillage, make sure the cover is properly placed in its position before operating the device and do not remove it until the device stops. You can only cook without a cover if you cook on speed 0. Do not touch the interior of the appliance while in operation.
- After cooking with temperature settings, wait at least 3 minutes until the appliance has completely cooled down before removing the cover.
- When cooking at a temperature, do not block the measuring cup; leave it unlocked or avoid placing it to facilitate steam release.
- When using the steamer, follow the below indications:
- Make sure the steamer and the jar are properly fixed.
- When using it at high speed, use it only with its cover in the correct place.
- Do not expose any body part to the steam produced during operation.
- Make sure the vents on the product's back are not covered or blocked to avoid the appliance from damaging.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.
- Do not try to repair the appliance by yourself.

- The hole on the product's cover can only be covered with the measuring cup. Do not use clothing or other objects.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- This appliance can be used by children aged 8 and above if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- Cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children, unless they are 8 years old or older and are supervised.
- This product can be used by children and 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 children to prevent them from playing with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.

- Ne retirez pas le couvercle de l'appareil lorsque l'eau est en train de bouillir ou pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonges, à moins qu'un électricien qualifié le recommande. Si vous utilisez une mauvaise rallonge, cela pourrait abîmer l'appareil ou blesser les utilisateurs.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Placez l'appareil sur une surface plate et résistante à la chaleur. Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur, d'endroits où le taux d'humidité est élevé ou de matériaux inflammables, gardez une distance de sécurité minimale par rapport au bord du plan de travail pour éviter qu'il ne tombe.
- Faites bien attention lorsque vous manipulez les lames de l'appareil lors du changement d'accessoires, du nettoyage et de la vidange du bol.
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie du produit dans de l'eau ni dans aucun autre liquide, ni n'exposez les connexions électriques à l'eau.
- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Vérifiez que l'unité principale, le bol, le cuit-vapeur et les autres composants et accessoires ne possèdent pas de dommages visibles. Si vous détectez un dommage, n'utilisez pas l'appareil. Veuillez contacter le

Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les lames soient montées correctement avec l'anneau de scellage à sa place.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
-  Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. Ne touchez pas la surface de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement, car elle pourrait être chaude. Utilisez de la protection pour toucher ou déplacer l'appareil.
- Si le produit arrête de fonctionner de manière inattendue, éteignez-le et débranchez-le de la prise de courant immédiatement. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Pour éviter les éclaboussures ou la libération soudaine de vapeur, vérifiez que le couvercle est correctement placé avant de mettre l'appareil en fonctionnement et ne l'ouvrez pas jusqu'à ce que l'appareil ait cessé de fonctionner. Vous ne pourrez cuisiner sans couvercle que si vous cuisinez à la vitesse 0. Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
- Après avoir cuisiné avec température, attendez au moins 3 minutes à ce que l'appareil refroidisse avant de retirer le couvercle.
- Lorsque vous cuisinez avec la température, ne bloquez pas le verre mesureur, laissez-le en position de déblocage ou enlevez-le pour faciliter la sortie de la vapeur.

- Suivez les instructions suivantes lorsque vous utilisez le cuit-vapeur :
- Assurez-vous que le cuit-vapeur et le bol soient correctement emboîtés.
- Lorsque vous utilisez l'appareil à une vitesse, placez le couvercle et vérifiez s'il est bien fermé.
- N'exposez aucune des parties de l'unité à la vapeur émise pendant le fonctionnement.
- Assurez-vous que les grilles de ventilation de la partie arrière du produit ne soient pas recouvertes ou bloquées pour éviter que le produit ne s'abîme.
- Afin d'assurer son bon fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- L'orifice du couvercle du produit peut uniquement être recouvert avec le gobelet doseur. N'utilisez pas de torchons ni d'autres objets.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien de ce produit ne doit pas être réalisé par des enfants, à moins qu'ils aient 8 ans ou plus et soient surveillés.

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.

- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.
- Entfernen Sie niemals den Deckel des Geräts beim Kochen des Wassers oder während des Betriebs.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, dies wird von einem qualifizierten Elektriker empfohlen. Die Verwendung des falschen Typs von Verlängerungskabeln kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen und hitzebeständigen Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, halten Sie einen Mindestsicherheitsabstand zur Kante der Arbeitsplatte ein, um ein Herunterfallen zu verhindern.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den Mixmessern während Sie ein Zubehörteil wächseln, das Gerät reinigen und den Krug ausleeren.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbaren Teile des Gerätes nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die

elektrischen Anschlüsse nicht mit Wasser in Berührung kommen.

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

- Warten Sie mindestens 3 Minuten nach jedem Gebrauch für Abkühlung, bevor Sie den Deckel abnehmen.
- Beim Garen auf Temperatur darf der Messbecher nicht blockiert, nicht entriegelt oder so platziert werden, dass der Dampf entweichen kann.
- Um den Dampfgarer zu reinigen, folgen sie die Anweisungen:
- Überprüfen Sie, dass das Dampfgarer und der Krug exakt passen.
- Bei Verwendung mit Geschwindigkeit, setzen Sie den Deckel auf und vergewissern Sie sich, dass er fest ist.
- Setzen Sie keinem Teil des Körpers auf Wasserdampfemissionen während des Betriebs.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsgitter an der Rückseite nicht abgedeckt oder gesperrt sind, um Schaden zu vermeiden.
- 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 für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Dieses Produkt kann von Personen mit eingeschränkten 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 dell'apparecchio.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato l'apparecchio disponga di una cappa filtrante o sia ben ventilata.
- Utilizzare questo apparecchio per agli scopi descritti in questo manuale. Un uso incorretto o improprio dell'apparecchio può danneggiarlo e costituire un pericolo 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, rivolgersi esclusivamente al Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Spegner e l'apparecchio e scollegarlo dalla rete quando non è in uso o durante la pulizia, prima di cambiare gli accessori, smontare o montare il prodotto. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti

di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.

- Non rimuovere il coperchio dell'apparecchio quando sta bollendo l'acqua o durante il funzionamento del dispositivo.
- Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni all'apparecchio o lesioni all'utente.
- Non usare l'apparecchio in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi o con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piatta e resistente al calore. Non posizionare l'apparecchio vicino a fonti di calore, luoghi con alti livelli di umidità o vicino a materiali infiammabili, mantenere una distanza minima di sicurezza dal bordo del piano di lavoro per evitare che cada.
- Maneggiare con cura le lame del prodotto quando si cambia l'accessorio, durante la pulizia e mentre si svuota la caraffa.
- Non immergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido, né esporre i collegamenti elettrici all'acqua.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Verificare lo stato del corpo principale, la caraffa, la vaporiera e i restanti componenti e accessori per verificare che non vi siano danni. Se si rilevano danni, non utilizzare l'apparecchio e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

- Verificare che tutte le lame siano montate correttamente e in buone condizioni prima di utilizzare l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza supervisione mentre è collegato alla presa della corrente.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. Non toccare la superficie dell'apparecchio mentre è in funzione, poiché potrebbe essere calda. Utilizzare una protezione per toccarlo o muoverlo.
- Se il prodotto dovesse smettere di funzionare inaspettatamente, spegnerlo e scollegarlo dalla rete elettrica immediatamente e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Per evitare schizzi o fuoriuscite improvvise di vapore, assicurarsi che il coperchio sia posizionato correttamente prima di mettere in funzione il prodotto e non aprirlo finché il prodotto non ha smesso di funzionare. Si potrà cucinare senza coperchio solo se si cucina a velocità 0. Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Dopo aver cucinato con temperatura, attendere almeno 3 minuti per lasciare raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere il coperchio.
- Quando si cucina con temperatura, non bloccare il misurino, non lasciarlo in posizione aperta o non posizionarlo per facilitare la fuoriuscita del vapore.
- Quando si usa la vaporiera seguire le seguenti indicazioni:
- Verificare che la vaporiera e la caraffa siano correttamente installate.
- Quando si usa con velocità, mettere il coperchio e assicurarsi che sia ben chiuso.

- Non esporre le parti del corpo al vapore emesso durante il funzionamento.
- Verificare che le griglie di ventilazione della parte posteriore del prodotto non siano coperte o bloccate per evitare di danneggiare il prodotto.
- Per garantirne il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate in linea con quanto spiegato in questo manuale di istruzioni.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- L'orifizio sul coperchio del prodotto può essere coperto solamente con il misurino. Non utilizzare panni né qualsiasi altro oggetto.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età, a condizione che siano stati sorvegliati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e sotto la loro supervisione.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto

supervisione o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi che lo stesso implica.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. Sorvegliare strettamente i bambini se si usa l'apparecchio in loro prossimità.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

superfície de cozedura.

- Não retire a tampa do aparelho quando este estiver a ferver água ou durante o funcionamento.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um eletricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no aparelho ou lesões no utilizador.
- Não utilize o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, com produtos químicos ou húmidos.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Não coloque o aparelho perto de fontes de calor, locais com altos níveis de humidade ou perto de materiais inflamáveis, mantenha uma distância mínima de segurança da borda da bancada para evitar a sua queda.
- Tenha cuidado ao manejar as lâminas do produto quando mudar de acessório, durante a limpeza e ao esvaziar o jarro.
- Não imerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do aparelho na água ou qualquer outro líquido nem exponha as conexões elétricas à água.
- Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Verifique o estado do corpo principal, do copo de mistura, do vaporizador e dos outros componentes e acessórios para garantir que não tenham nenhum dano. Se 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 toque na superfície do aparelho enquanto estiver em funcionamento, já que pode estar quente. Utilize algum tipo de proteção para o tocar ou mover.
- Se o produto deixar de funcionar de forma inesperada, desligue e desconecte da corrente elétrica imediatamente e contacte o Centro de Serviço Oficial da Cecotec.
- No intuito de evitar os salpicos da saída de vapor repentina, certifique-se de que a tampa esteja corretamente colocada na sua posição antes de pô-lo em funcionamento e não a abra até que o produto tenha deixado de funcionar. Só pode cozinhar sem tampa se cozinhar na velocidade 0. Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Depois de cozinhar com temperatura, espere mínimo 3 minutos para que o dispositivo arrefeça antes de abrir a tampa.
- Quando cozinhar com temperatura, não bloqueie o copo doseador, deixe-o na posição desbloqueado ou não o coloque para facilitar a libertação de vapor.
- Ao usar o vaporizador, siga as seguintes instruções:
- Certifique-se de que o vaporizador e o copo de mistura estejam corretamente encaixados.
- Quando o usar com velocidade, coloque a tampa e certifique-se de que está bem fechada.

- Não exponha nenhuma das partes do corpo ao vapor emitido durante o funcionamento.
- Certifique-se de que as grades de ventilação da parte traseira do produto não estejam cobertas ou bloqueadas para evitar que o produto se danifique.
- Para assegurar o funcionamento correto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efetuada em conformidade com este manual de instruções.
- Não tente reparar o aparelho por conta própria.
- O orifício na tampa do produto só poderá ser coberto com o copo doseador. Não utilize panos nem qualquer outro objeto.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não é para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade se tiverem recebido a supervisão ou as instruções relativas à utilização do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem 8 anos no mínimo e estiverem sob supervisão.
- Este produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estiverem supervisionados ou tiverem recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entenderem os riscos que este implica.

- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto. É necessário dar supervisão estrita se o aparelho estiver a ser usado perto de crianças.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanningseisen die in de technische specificaties van het apparaat staan vermeld.
- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd.
- Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden. Verkeerd of oneigenlijk gebruik kan zowel het apparaat als de gebruiker in gevaar brengen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt of het schoonmaakt, voordat u accessoires verwisselt of het product demonteert of monteert. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdt en/of verder gaat met de reiniging.

- Draai, buig, rek of beschadig het netsnoer niet. 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.
- Mocht het product onverhoopt niet meer werken, schakel het dan onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Om spatten of plotseling vrijkomen van stoom te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat het deksel goed geplaatst is voordat u het product in gebruik neemt en mag u het deksel pas openen als het product niet meer werkt. U kunt alleen zonder deksel koken als u op snelheid 0 kookt. Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Wacht na het koken op temperatuur minstens 3 minuten tot het toestel is afgekoeld alvorens de deksel te verwijderen.
- Wanneer u op temperatuur kookt, mag u de kan niet blokkeren, niet in de ontgrendelde stand laten staan en niet zo plaatsen dat de stoom gemakkelijker kan ontsnappen.

- Volg de onderstaande aanwijzingen als u de stomer gebruikt:
- Zorg ervoor dat de stomer en de kan correct zijn gemonteerd.
- Als u het op snelheid gebruikt, bevestig dan de deksel en zorg ervoor dat het goed gesloten is.
- Stel geen enkel van de onderdelen bloot aan de stoom die geproduceerd wordt tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat het ventilatierooster aan de achterkant van het product niet bedekt of geblokkeerd is om te voorkomen dat het product beschadigd raakt.
- Om een correcte werking van het toestel te garanderen, moeten reiniging en onderhoud van het toestel worden uitgevoerd in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- De opening in de deksel van het product kan alleen afgedekt worden met de maatbeker. Gebruik geen doeken of welk ander object dan ook.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Dit toestel kan gebruikt worden door personen met een

verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het toestel en ze de risico's begrijpen die ermee verbonden zijn.

- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen. Strikt toezicht is noodzakelijk als het product gebruikt wordt in de buurt van kinderen.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne przeczytanie poniższych instrukcji przed użyciem urządzenia. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości 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 lub niewłaściwe 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 niebezpieczeństw.
- 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 Twoje 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.
- Jeśli produkt niespodziewanie przestanie działać, należy go natychmiast wyłączyć i odłączyć od gniazdka elektrycznego oraz skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Aby zapobiec rozpryskiwaniu się lub nagłemu wydostawaniu się pary, przed użyciem upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo założona i nie otwieraj jej, dopóki produkt nie przestanie działać. Możesz gotować bez 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 urządzenia do gotowania na parze postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:
- Upewnij się, że parownik i dzbanek są prawidłowo podłączone.
- Używając go szybko, załóż pokrywkę 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 i jest wyłączone z użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, jeśli są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają co najmniej 8 lat i są pod nadzorem.

- Ten produkt może być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Nadzoruj dzieci, aby 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. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávacím kouře nebo větraná.
- Používejte toto zařízení pouze k činnostem popsaným v tomto manuálu. Nesprávné nebo nevhodné použití může ohrozit zařízení i uživatele.
- Nepoužívejte tento spotřebič venku.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven oficiálním servisním střediskem Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.
- Před výměnou příslušenství, demontáží nebo montáží výrobku vypněte spotřebič a odpojte jej ze zásuvky, pokud jej nepoužíváte nebo jej čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a/nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.

- Neodstraňujte víko spotřebiče, když se vaří voda nebo během provozu.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
- Nepoužívejte spotřebič na potenciálně nebezpečných místech, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.
- Spotřebič postavte na rovný a 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 noži výrobku, výměně příslušenství, čištění a vyprazdňování mísy buďte opatrní.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou část produktu do vody nebo jiné kapaliny a nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Zkontrolujte stav hlavního tělesa, mísy, parního hrnce 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. Při dotyku nebo jeho přenášení používejte určitou formu ochrany.
- Pokud produkt neočekávaně přestane fungovat, okamžitě jej vypněte a odpojte ze zásuvky a kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.
- Abyste zabránili postříkání nebo náhlému uvolnění páry, ujistěte se, že je víko před použitím výrobku správně umístěno, a neotvírejte je, dokud výrobek nepřestane pracovat. Bez víka 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 neblokujte odměrku, nechte ji v odemčené poloze nebo ji neumísťujte tak, aby usnadňovala uvolňování páry.
- Při použití parního hrnce následujte tyto kroky:
- Ujistěte se, že parní hrnec a mísa jsou správně zapojeny.
- Když ho používáte s rychlostí, nasadte víko a ujistěte se, že je bezpečně zavřené.
- Nevystavujte žádnou část těla páře, která vychází z přístroje během provozu.
- Ujistěte se, že mřížky ventilace v zadní části přístroje nejsou přikryté nebo zablokované, abyste zabránili poškození.
- Pro zajištění správného provozu spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k použití.
- Nepokoušejte se přístroj opravovat sami.

- Otvor ve víku výrobku lze zakrýt pouze odměrkou. Nepoužívejte utěrky ani žádný jiný předmět.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím rizikům.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Čištění a údržbu spotřebiče nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Tento produkt může být používán osobami s mentálním, fyzickým nebo senzorickým omezením, nebo osobami, kterým chybí zkušenost nebo znalost, pokud jsou pod dohledem nebo jim bylo vysvětleno bezpečné fungování přístroje a rozumí nebezpečím, které z tohoto používání plynou.
- Dohlízejte 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

En la siguiente figura se muestran todos los accesorios y componentes de la mambo, cada columna corresponde a una referencia, y en cada columna se identifican que accesorio va con cada referencia. Cada accesorio lleva marcado una "V" o una "U" según la jarra a la que pertenece. Asegúrese que coinciden la letra marcada en los accesorios con la inicial del nombre de cada jarra.

Fig. 1.

1. Mambo CookIng Victory
2. Mambo CookIng Unique
3. Dispensador automático de alimentos ChefCrown
4. Vaporera de dos niveles
5. Cestillo de hervir
6. Espátula
7. Soporte de accesorios
8. Sistema fijación soporte accesorios
9. Junta sellado soporte accesorios
10. Vaso medidor
11. Accesorio de limpieza
12. Cuchillas
13. Cuchillas S
14. Cuchara MamboMix Victory
15. Cuchara MamboMix Unique
16. Mariposa
17. Sauté Blade
18. Double Wisk
19. Procesador de comida (Tapa, tapón prensador, cuchilla doble cara, eje central)

NOTA:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del producto.

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.

ESPAÑOL

- 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.
- 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 después.
- El dispositivo cuenta con espacio para guardar el cable de alimentación y poder recogerlo en caso de que sobre.

Contenido de la caja:

Robot de cocina Mambo CookIng Victory:

- Robot de cocina
- Jarra de acero inoxidable Victory XL
- Dispensador automático de alimentos ChefCrown (Tapa, rejilla desmontable de la tapa, carrusel de los cubiletes, anillo de juntas, plato cerámico, base del dispensador, tapa inferior desmontable y motor desmontable)
- Soporte de accesorios
- Junta sellado soporte accesorios
- Sistema fijación soporte accesorios
- Cuchilla
- Cuchara MamboMix Victory
- Mariposa
- Accesorio de limpieza
- Cestillo de hervir
- Vaporera de dos niveles
- Espátula
- Vaso medidor
- Manual de instrucciones

Robot de cocina Mambo CookIng Unique:

- Robot de cocina
- Jarra de acero inoxidable Unique XL
- Dispensador automático de alimentos ChefCrown (Tapa, rejilla desmontable de la tapa, carrusel de los cubiletes, anillo de juntas, plato cerámico, base del dispensador, tapa inferior desmontable y motor desmontable)
- Soporte de accesorios
- Junta sellado soporte accesorios
- Sistema fijación soporte accesorios

- Cuchilla S
- Cuchara MamboMix Unique
- Sauté Blade
- Double Wisk
- Procesador de comida (Tapa, tapón prensador, cuchilla doble cara, eje central)
- Accesorio de limpieza
- Cestillo de hervir
- Vaporera de dos niveles
- Espátula
- Vaso medidor
- Manual de instrucciones

Robot de cocina Mambo CookIng Total Gourmet:

- Robot de cocina
- Jarra de acero inoxidable Victory XL
- Jarra de acero inoxidable Unique XL
- Dispensador automático de alimentos ChefCrown (Tapa, rejilla desmontable de la tapa, carrusel de los cubiletes, anillo de juntas, plato cerámico, base del dispensador, tapa inferior desmontable y motor desmontable)
- Soporte de accesorios
- Junta sellado soporte accesorios
- Sistema fijación soporte accesorios
- Cuchillas
- Cuchilla S
- Cuchara MamboMix Victory
- Cuchara MamboMix Unique
- Mariposa
- Sauté Blade
- Double Wisk
- Procesador de comida (Tapa, tapón prensador, cuchilla doble cara, eje central)
- Accesorio de limpieza
- Cestillo de hervir
- Vaporera de dos niveles
- Espátula
- Manual de instrucciones

Advertencia

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

3. FUNCIONAMIENTO E INSTALACIÓN

Montaje de la jarras de acero inoxidable Victory XL y Unique XL

Coloque una de las jarras en el cuerpo principal, haciendo coincidir el asa 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. El robot cuenta con detector de jarra para saber si está montando la jarra Victory XL o Unique XL.

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 use la agarradera lateral que cuenta con un gancho para encajar este en el borde de la jarra. La tapa del procesador de alimentos también puede ser abatible.
- La tapa cuenta con una junta de sellado extraíble para ser limpiada.

Advertencia

Tenga en cuenta que si somete la jarra o el robot a movimiento, la tapa puede caerse hacia uno de los lados. FIG. 4

Montaje del soporte de accesorios y del sistema de fijación para el soporte de accesorios

- 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 y FIG. 6
- Sujete e instale el soporte de accesorios asegurándose que está correctamente encajado, después instale el sistema de fijación en la parte inferior de la jarra y gírelo en sentido de las agujas del reloj hasta hacer coincidir las flechas del sistema con el candado de la base de la jarra para fijar el soporte de accesorios. FIG. 7

Montaje de los accesorios en el soporte

- Una vez instalado y fijado el soporte de accesorios, coloque el accesorio deseado en él y presionando hacia abajo, gire en el sentido contrario a las agujas del reloj. FIG. 8 y asegúrese de que vuelve a hacer un leve movimiento hacia arriba encajando así en su alojamiento de seguridad. Es muy importante que se asegúrese de que hacen dicho recorrido quedando correctamente alojadas y sujetas. Para comprobarlo, una vez colocadas, estire muy suavemente hacia arriba y verifique que no puede quitarlas con facilidad.
- Para extraer los accesorios debe presionar y girar en sentido de las agujas del reloj.

Ciertos accesorios como las cuchillas están muy afilados, extreme las precauciones al manipularlas.

Consejo

Para la colocación de los accesorios coloque la jarra en el robot para facilitar el ajuste de los mismos.

Advertencia

- Utilice un paño para cubrir el conjunto de cuchillas antes de manipularlas para evitar lesiones.
- Coloque el sistema de fijación del soporte de fijación y el junta de sellado correctamente para evitar que se filtren los alimentos o líquidos a la base del robot
- Es posible que algunos alimentos se queden entre la pared de la jarra y los bordes de algunos accesorios, 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.

Compatibilidad

- Cuchillas, Cuchara MamboMix Victory → 04700 - Robot de cocina Mambo CookKing Victory
- Cuchillas S, Cuchara MamboMix Unique, Saute Blade → 04701 - Robot de cocina Mambo CookKing Unique

Montaje del accesorio de limpieza (Fig. 9)

- El accesorio de limpieza va montado encima del soporte de accesorios encajando este en los dos pines que sobresalen del soporte de accesorios. El accesorio de limpieza tiene un sistema de fijación que se activa mediante el giro del anillo central del accesorio de limpieza en sentido contrario de las agujas del reloj.
- El accesorio de limpieza debe modificar la posición de sus esponjas según se monte para limpiar la jarra Victory XL o Unique XL. Para la jarra Victory XL se debe montar en el encaje más cercano al eje del accesorio, para la jarra Unique XL se debe montar en el encaje más alejado del eje del accesorio. En el accesorio está marcado con una "V" si es Victory o "U" si es Unique en el orificio de entrada del pasador.
- Para montar las esponjas limpiadoras se debe insertar el pasador a través del medio de la esponja e introducirlo por el orificio del accesorio de limpieza en forma de "+" y girarlo para asegurarlo.
- Las esponjas del accesorio se consideran consumibles.

Advertencia

Limpie el accesorio de limpieza después de cada uso para evitar la acumulación de suciedad y restos de comida en este que puedan impedir el correcto funcionamiento y montaje de este para usos futuros.

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 de hervir

Coloque el cestillo en el interior de la jarra. El cestillo permite guisar y hervir al vapor alimentos blandos, como pasta o fideos, y cocinar guarniciones como arroz o patatas

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.

Montaje del Dispensador automático de alimentos ChefCrown (Fig. 23)

Leyenda de la figura 23

1. Tapa dispensador
2. Rejilla desmontable de la tapa del dispensador
3. Carrusel de los cubiletes
4. Anillo de juntas
5. Plato cerámico
6. Base del dispensador
7. Motor desmontable
8. Tapa inferior desmontable

El dispensador se coloca encima de cualquiera de las dos jarras. Para ello debe realizar el montaje de todas las partes que componen el dispensador. Fig. 13

1. Monte la tapa inferior desmontable sobre la parte inferior de la base del dispensador, debe respetar el orificio de caída de los alimentos y asegurarse de que cierra correctamente la pestaña de seguridad en sentido horario de las agujas del reloj. Un vez fijado, gire el seguro de la pieza para fijarlo a la otra junta, fíjese que esta última tiene 3 orificios donde deben encajar la tapa inferior desmontable. Fig. 14
2. Después de montar la tapa inferior desmontable, es el turno de montar el motor. Para ello presione el conjunto motor en su orificio, teniendo en cuenta que el engranaje debe encargar en ambas partes, si no fuese posible encajar el conjunto motor gire levemente el engranaje hasta que este vuelva a encajar. Para extraer el conjunto motor ayúdese de las pestañas. Fig. 15

Advertencia

- Recuerde siempre montar la tapa inferior desmontable en la base del dispensador
 - Es importante realizar este paso sin haber montado nada más en la base del dispensador para no accionar los sensores antes de tiempo y provocar una incidencia en el uso normal del mismo.
1. Monte el anillo de juntas sobre la base del carrusel, para ello presione el anillo sobre los huecos del carrusel, este quedará ajustado mediante la presión y los nervios de la cara plana del anillo de juntas, encararán con los huecos del inferiores del carrusel. Fig. 16

Advertencia

Es muy importante montar este anillo de juntas correctamente ya que de no ser así los alimentos y líquidos de los cubiletes no quedarán sellados y estos filtrarán hacia dentro de la base del dispensador de ingredientes pudiendo generar incidencias en este.

2. A continuación del montaje del anillo de juntas sobre la base del carrusel, monte el plato cerámico sobre este anillo de juntas, para ello es muy importante introducir la pestaña que cuenta el carrusel en el hueco que tiene el plato cerámico. Una vez esté bien introducido, generado un poco de presión en el plato cerámico cerraremos el seguro del centro del carrusel girando en sentido horario de las agujas del reloj. Fig. 17

Nota

El orificio de salida de los alimentos debe quedar en el mismo sitio que el orificio de salida del carrusel

3. Una vez montada las 3 piezas, carrusel, anillo de juntas y plato cerámico, vamos a introducir este conjunto en la base del dispensador, para ello haremos coincidir la pestaña que hay en el plato cerámico, alineada con el orificio de salida de los alimentos, con la guía del interior de la base del dispensador. El dispensador siempre debe llevar la misma colocación para el orden de los cubiletes, el cubilete 0 debe alinearse con el orificio de entrada a la jarra y en sentido de las agujas del reloj le seguirán los cubiletes 6, el de líquidos, 5, 4, 3, 2 y 1. Fig. 18

Advertencia

Si el carrusel no encajase correctamente, mueva levemente hacia ambos lados hasta que este encaje correctamente.

4. Por último, después de colocar todos los ingredientes en todos los cubiletes, exceptuando el cubilete 0 que tiene contacto directo con la jarra, cerraremos la tapa. Para ello coloque la tapa siguiendo las marcas en la tapa y en el dispensador de alimentos. Una vez encajado gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj y note el pequeño "click" en la tapa. Fig. 19

Montaje rejilla desmontable de la tapa del dispensador

La tapa del dispensador se compone de dos piezas con forma de red de araña, una de estas piezas se encuentra fija en la tapa, la otra es removible para facilitar la limpieza del mismo. Debe presionar en la pestaña del borde inferior de la pieza para extraerla mediante el sistema de clipado.

Montaje de procesador de comida

- El procesador de comida se monta mediante un eje que va colocado encima del soporte de los accesorios, las dos pestañas que sobresalen del soporte se deben encajar en las ranuras del eje del procesador. Una vez colocado este eje procedemos a colocar el disco de rallado o laminado ayudándose de los orificios grandes que tiene para introducir los dedos para no cortarse, según qué lado coloquemos podremos hacer una de las funciones.
- Una vez colocado el eje y el disco, procedemos a colocar la tapa por la que se introducirá la comida, esta viene de un prensador para ayudar a introducir la comida en el interior a través de la tapa. Fig. 27

Advertencia

Tenga cuidado con el disco de corte ya que está muy afilado.

Compatibilidad

Robot de cocina Mambo CookIng Unique

Montaje de la 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 para la jarra Victory XL, 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 hacia arriba 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.

Compatibilidad

Robot de cocina Mambo CookIng Victory

Montaje del accesorio Double Wisk

El accesorio para montar claras Double Wisk se debe colocar encima del soporte de los accesorios, las dos pestañas que sobresalen del soporte se deben encajar en las ranuras del montador de claras.

Nota

El procesador de comida solo puede en la jarra Unique XL

Compatibilidad

Robot de cocina Mambo CookIng Unique

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. Dorar: Dorar algunos ingredientes, como ajo y carnes antes de cocinarlos, enriquece los platos y mejora su sabor final. Dore los alimentos más o menos, regulando la potencia y el tiempo.

27. 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.
28. 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.
29. 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.
30. 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.
31. 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.
32. Función Guiso (A): consigue unos resultados tradicionales gracias al modo guiso el cual alternará distintas velocidades para conseguir los mejores resultados.
33. Función Bakery Pizza (B): consigue una masa con un acabado profesional, solo se tienen que introducir los ingredientes en la jarra y Mambo hace el resto.
34. Función Smoothie-Maker (C): consigue smoothies caseros fácilmente, solo se tienen que introducir los ingredientes en la jarra y Mambo hace el resto.
35. Función Chopper (D): pica cómodamente verduras, carne, especias o hielo en cuestión de segundos con los mejores resultados.
36. Función de Auto-Cleaning (E): con la función de autolimpieza limpiar la Mambo será más fácil que nunca.
37. Función ScreenBlock: si desea bloquear las funciones de la pantalla, pulse el icono con forma de candado que aparece en la parte superior izquierda de la pantalla principal. Para desbloquear, al tocar la pantalla o presionar el botón selector se iluminará un icono y podrá deslizar sobre la pantalla para desbloquear
38. Función Cronómetro: Utilice esta función si desea programar una cuenta atrás sin configurar temperatura o velocidad en el robot. (para dejar fermentar, enfriar o reposar los alimentos según indique la receta).
39. Función Procesador de Comida: Consigue trocear, laminar, triturar y picar verduras y frutas en segundos con los mejores resultados.
40. Función Dispensador de Alimentos: Coloque los alimentos en el dispensador de comida y estos caerán solos a la jarra para ser cocinados.
41. Función cocina a distancia: Cocine los alimentos a distancia mediante el uso del dispensador de alimentos sin necesidad de estar presente.
42. Función mantener caliente: Seleccione la función mantener caliente para que sus alimentos se mantengan calientes hasta que vayan a ser consumidos.
43. Función temporizador: Cocina tus recetas cuando quieras indicando a que hora quieres que empiece el cocinado automático.

44. Compartir recetas: comparte tus recetas favoritas con tus amigos, familiares u otras personas de la comunidad Mambo.
45. Crear recetas: crea tus propias recetas y utilízalas cuando lo desees.

5. FUNCIONAMIENTO

El robot cuenta con un botón de encendido y apagado en la base del robot, debajo de la pantalla.

5.1. Panel principal (Fig. 20)

- El panel principal cuenta con los siguientes menús:
- Recetas Mambo
- Recetas con dispensador ChefCrown
- DIY
- Cronómetro
- Ajustes
- Control manual
- Báscula
- Recetas favoritas

Recetas Mambo

Este menú cuenta con todas las recetas para realizar tanto recetas de uso con jarra normal como con el dispensador de alimentos. Encontrará todas las categorías de recetas (Sopas y cremas, arroces y legumbres, pastas, etc); además, cuenta con una categoría de Dispensador/ChefCrown para acceder a él directamente.

Recetas con dispensador

Este menú cuenta con todas las recetas para realizar en el dispensador de alimentos.

DIY (Fig. 21)

Este menú cuenta con un primer paso donde se puede preseleccionar una de las funciones preestablecidas como son el Modo Guiso, Modo Amasado, Modo Smoothie, Modo Picado y Modo Limpieza. Si desea usar una función pulse en la que desee, si no, pulse en cualquier punto de la pantalla para entrar al modo manual donde puede seleccionar el modo, tiempo, báscula, velocidad, temperatura y potencia calorífica.

Cronómetro

Selecione el tiempo pulsando en él los dígitos de hora, minuto y segundos. Si desea realizar una cuenta regresiva pulse el selector y seleccione la opción que le muestra el robot.

Ajustes

Este menú contiene los ajustes de Wifi para realizar la conexión al Wi Fi, conexión con app móvil para descargar y vincular con la aplicación, Actualizaciones que puedan estar pendiente, Idioma seleccionables, Almacenamiento mostrando el número de recetas descargadas, ayuda y brillo de pantalla.

Control manual

Este menú le indicará que primero debe colocar una jarra para que el robot de cocina detecte qué jarra es y mostrarle los accesorios que desea poner. Después seleccione el accesorio que vaya a utilizar y por último configure los parámetros de cocinado como usted desee. El robot tardará unos segundos en permitirle abrir la tapa por su seguridad.

Báscula

Este menú mostrará la báscula, espere unos segundos a que esté disponible y pese los alimentos que desee. Para que el contador vuelva a 0, pulse el botón de Tara. El límite máximo de la báscula es de 5 kg.

Recetas favoritas

Este menú mostrará las recetas favoritas que usted haya guardado, para eso al iniciar o finalizar una receta pulse el icono del corazón para guardar esa receta en favoritos.

5.2. Recetas Mambo

- En el menú de recetas deberá seleccionar una receta que desea preparar, esta le indicará en la primera pantalla una pequeña descripción de dificultad, tiempo y alérgenos. Arriba a la derecha aparecen tres iconos, un icono para descargar las recetas, otro para añadir notas y el último para guardar en favoritos la receta.
- Si arrastra con el dedo hacia la izquierda una vez le mostrará los ingredientes, si arrastra una segunda vez le mostrará todo el desglose de pasos que se llevan a cabo durante la receta.

5.3. Recetas con dispensador

- En el menú de recetas con dispensador deberá seleccionar una receta que desea preparar, esta le indicará en la primera pantalla una pequeña descripción de dificultad, tiempo, alérgenos. Arriba a la derecha aparecen tres iconos, un icono para descargar las recetas, otro para añadir notas y el último para guardar en favoritos la receta.
- Si arrastra con el dedo hacia la izquierda una vez le mostrará los ingredientes, si arrastra una segunda vez le mostrará todo el desglose de pasos que se llevan a cabo durante la receta.
- En primer lugar, debemos colocar la jarra y accesorio correspondiente, en el siguiente paso nos mostrará la cantidad de ingredientes que debemos añadir a la jarra. Una vez introducidos estos ingredientes instalamos el dispensador y seleccionamos si queremos

que el robot mantenga su comida caliente al finalizar la receta. La siguiente pestaña le mostrará un esquema de los Cubiletes donde debe añadir los ingredientes. Vaya pulsando en los Cubiletes para ir viendo que tiene que añadir. Cuando haya añadido los ingredientes, puede pulsar el "Check" de la parte derecha de la pantalla. (FIG. 22)

Nota

- El cubilete 0 es el cubilete inicial y en él no colocamos ingredientes ya que tiene comunicación directa con el interior de la jarra.
- Los cubiletes 1, 2, 3, 4 y 5 son los cubiletes donde podemos colocar alimentos sólidos y líquidos, recuerde dejar caer los alimentos y no presionarlos.
- El cubilete central 6 es el cubilete de líquidos, por favor no coloque ingredientes sólidos o líquidos viscosos en él ya que estos no caerán al interior de la jarra.
- Durante algunas recetas con dispensador este tendrá que triturar a altas velocidades después de pasos donde a alcanzando altas temperaturas, para ello el robot entrará en modo pausa para enfriar los alimentos, una vez el dispositivo ha alcanzado una temperatura adecuada para triturar, el robot seguirá de forma automática con el cocinado. En este tipo de recetas los tiempos de las recetas pueden incrementarse.

Advertencia:

- No presione los alimentos en los cubiletes ya que estos no caerán después al interior de la jarra. Déjelos caer encima del cubilete.
- Los alimentos que introduzca en los cubiletes nunca deben sobrepasar la altura del carrusel.
- Algunas especies y/o sales es mejor colocarlos encima de alimentos sólidos ya que se incorporan mejor a la mezcla, si lo introduce en líquidos es posible que estas especias se queden adheridas a la pared del cubilete.

Función temporizar el comienzo del cocinado

- Una vez añadido todos los ingredientes, pulse en empezar y el robot le pedirá que seleccione entre cocinar ahora o si desea temporizar el comienzo del cocinado para retrasar su inicio. Si ha seleccionado la segunda opción, ponga al temporizador añadiendo cuando tiempo desea que pase hasta empezar el cocinado.
- Al empezar el cocinado, la pantalla le mostrará la cuenta atrás del tiempo, la velocidad, temperatura y potencia calorífica.

5.4. Panel de control manual. (Fig. 21)

Leyenda de la figura 21:

1. Temporizador
2. Velocidad
3. Temperatura
4. Potencia calorífica

5. Wi-Fi
6. Turbo y modos predeterminados.
7. Báscula
8. Home
9. Cocinado manual
10. Recetas guiadas

Botón Inicio/ Pausa/ Selector

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

Advertencia

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.

Tiempo

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

Velocidad

- Pulse este botón en el modo de espera o durante el proceso de cocción, el aparato entrará en el modo de ajuste de la velocidad. La señal en la pantalla parpadeará, entonces la velocidad será ajustable. Gire el selector en sentido de las agujas del reloj para seleccionar la velocidad deseada
- El rango de velocidad va del nivel 0 al 10 para jarra Unique XL y 0 a 15 para jarra Victory XL.
- Si el temporizador no se ha configurado, el robot de cocina funcionará con los tiempos preconfigurados:
- Calentar (sin batir): máximo 12 horas.
- Batir a velocidad 1-7: máximo 1 hora.
- Batir a velocidad 8-15: máximo 5 minutos
- Hay una transferencia de velocidad en la estructura, por lo que es normal escuchar un pequeño ruido antes de que el motor comience a funcionar y en el cambio entre las velocidades 7 y 8.

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 parpadeará, entonces la temperatura será ajustable. Gire el selector para seleccionar la temperatura deseada.
- Rango de temperatura: 37-180°C
- El dispositivo tiene un luz led que cambia de color para indicar si la jarra está a más de 60°C o no. Para ello el robot siempre mostrará una luz azul, en caso de superar la temperatura mostrará una luz roja.

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 potencia calorífica. La señal en la pantalla parpadeará, entonces la potencia calorífica será ajustable. Gire el selector para seleccionar la potencia calorífica deseada.

ESPAÑOL

- El rango de potencia calorífica va del nivel 1 al 15 para la jarra Unique XL y 0 a 10 para la jarra Victory XL.
- 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.

Advertencia

Tenga en cuenta que a mayor potencia calorífica mayor será la cantidad de calor generada para alcanzar la temperatura predefinida. Esto puede influir en el cocinado ya que alimentos que sean secos o con poca agua pueden tender a quemarse y quemar la base de la jarra.

ScreenBlock

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

Cronómetro

- Para iniciar este modo debemos entrar en la función cronómetro del panel principal, a continuación pulse el icono de tiempo para añadir el tiempo deseado. Al pulsar inicio, empezará la cuenta regresiva. Al finalizar el tiempo el dispositivo emitirá una señal acústica.
- Si pulsamos el botón de inicio sin indicar ningún tiempo el robot mostrará un aviso donde le dirá si desea comenzar una cuenta progresiva o añadir valores al tiempo.

Báscula

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

Modo preestablecidos

- Pulse este botón durante el modo de espera para activar las funciones preconfiguradas o para activar el modo turbo
- Los modos preconfigurados son Turbo, Modo Guiso, Modo Amasado, Modo Smoothie, Modo Picado y Modo Limpieza.

Advertencia

El tiempo máximo de la función turbo son 5 segundos.

No use esta función con ningún otro accesorio que no sean las cuchillas.

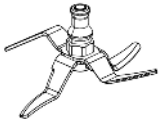
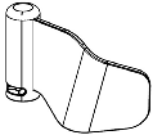
Wi-Fi

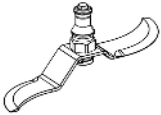
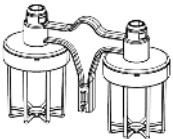
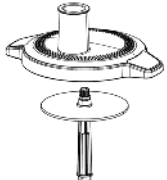
- Estos robots de cocina cuentan con una aplicación para dispositivos móviles que se conecta a través de la red Wi-Fi y permite un control total de los procesos de cocinado.
- Para configurar su robot siga las indicaciones del manual de APP.

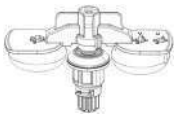
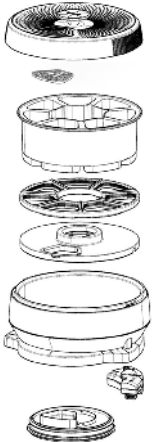
Advertencias

- Tanto en el cocinado guiado como en el cocinado manual, no es necesario que se mantenga en la pantalla indicada. Puede moverse entre las diferentes pantallas del robot y el cocinado se mostrará en una ventana minimizada para que sepa en todo momento cómo va su cocinado.
- Para descargar una receta debe pulsar el icono de la flecha hacia abajo, al hacerlo la receta se descargará automáticamente y quedará guardada

Velocidad y capacidad para cada accesorio

ROBOT	ACCESORIO	IMAGEN	FUNCIÓN	VELOCIDAD MAX.	CAPACIDAD MAX.
Robot de cocina Mambo CookIng Victory	Cuchilla		Cortar, triturar, etc.	15	3,2 L
	MamboMix V		Amasar masa para pan, pizza, etc.	3	2000 g de masa como máximo
	Mariposa		Mezclar, batir las claras de huevo o la nata	4	12 claras

Robot de cocina Mambo Cooking Unique	Cuchilla S		Cortar, triturar, etc.	10	3,2 L
	MamboMix U		Amasar masa para pan, pizza, etc.	3	2500 g de masa como máximo
	Sauté Blade		Mezclar, remover	3	3,2 L
	Double Wisk		Batir las claras de huevo y la nata	4	20 claras
	Procesador de alimentos		Laminar, cortar, triturar.	4	Diámetro entrada

Robot de cocina Mambo Cook'ing Total Gourmet (Victory+ Unique)	Accesorio limpieza		Limpiar	4	200-500 mL
	Vaporera		Cocinar al vapor	-	-
	Cestillo vapor		Cocinar al vapor	3	-
	Dispensador automático de alimentos ChefCrown		Dispensar ingredientes automáticamente	15 (Victory) 10 (Unique)	1 Cubilete de líquidos 1,2 L + 5 Cubiletes de sólido/ Líquidos 0,4 L

Advertencia

No monte ni utilice la cuchara MamboMix y el cestillo al mismo tiempo en ninguna de las dos jarras.

Manual de APP

El manual de la APP donde se explica el funcionamiento del mismo, se encuentra disponible de manera online mediante el escaneo de un código QR.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza del robot

- Las jarras de acero inoxidable son aptas para lavar en el lavavajillas. Para poder lavarla en el lavavajillas, retire el accesorio que haya utilizado, así como el soporte del mismo.
- 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 los accesorios y el soporte de estos 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.

Limpieza del Dispensador automático de alimentos ChefCrown

- Para llevar a cabo la limpieza del dispensador de alimentos es importante reconocer todos sus componentes. Entre estos se encuentran dos componentes que NO son aptos para lavavajillas, estos son la base del dispensador (FIG. 24) y el motor desmontable (FIG. 25). Los demás componentes del dispensador SÍ son aptos para lavavajillas. (FIG. 26) Para llevar a cabo la limpieza de la base del dispensador, esta se hará con un paño húmedo evitando las zonas donde se encuentran los engranajes y conectores. Para limpiar el motor desmontable, se pasará un paño seco por la superficie y se eliminarán manualmente los restos de suciedad.
- La tapa de la jarra, la tapa inferior desmontable y la base inferior cuentan con una junta de sellado extraíble para ser limpiadas. (Fig.27)

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de aviso	Descripción	Posible causa	Posible solución
Aviso A01	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 A02	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 A03	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 A04	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 A05	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 A07	El cambio de velocidad no se ha realizado con éxito.	La función de cambio de velocidad 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. Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
Aviso A08	Lectura errónea del sensor NTC.	El sensor de temperatura no funciona correctamente.	Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
Aviso A09	Aviso en el bloqueo de la jarra.	El motor para bloquear la jarra no se ha activado.	Vuelve a colocar la jarra y verifica si la tapa de la jarra está bien cerrada y luego vuelve a intentarlo. Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
Aviso A11	A altas temperaturas no se puede utilizar altas velocidades.	Por seguridad, cocinando a altas temperaturas no se pueden utilizar altas velocidades.	Espere que el alimento se enfríe para poder triturar.
Aviso A15 - A16 - A19	Fallo en el envío de información	El sistema no envía información a los componentes.	Reinicie el robot de cocina y espere unos segundos, si el problema persiste póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Aviso A25	El dispensador de alimentos no está colocado	El dispensador de alimentos no está colocado o el motor desmontable no está instalado.	Instale el dispensador y/o el motor desmontable
Aviso A26	El dispensador no funciona	El dispensador no gira correctamente	Reinicie el robot de cocina y espere unos segundos, si el problema persiste póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
Aviso A27	La jarra no coincide.	La jarra no coincide con la jarra que se va a utilizar para la receta.	Cambie por la otra jarra para empezar a cocinar

8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia: 04700 / 04701 / 04702

Modelo: Mambo CookIng Victory / Mambo CookIng Unique / Mambo CookIng Total Gourmet

Potencia:

Robot de Cocina Mambo CookIng Victory → 1700W (Motor 700W; Potencia calorífica 1000 W)

Robot de cocina Mambo CookIng Unique → 2200W (Motor 700W; Potencia calorífica 1500 W)

Robot de cocina Mambo CookIng Total Gourmet → Jarra Unique XL: 2200W (Motor 700W; Potencia calorífica 1500 W) / Jarra Victory XL: 1700W (Motor 700W; Potencia calorífica 1000 W)

Voltaje: 220-240 V~

Frecuencia: 50/60 Hz

Capacidad total: 4,5 L

Capacidad útil: 3,2

Banda de Frecuencia: 2.400 - 2.4835 GHz

Máxima transmisión de potencia: 20 dBm

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto

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, 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 robots de cocina, modelo 04700_Mambo CookIng Victory, 04701_Mambo CookIng Unique y 04702_Mambo CookIng Total Gourmet 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

1. PARTS AND COMPONENTS

The following figure shows all the accessories and components of the mambo, each column corresponds to a reference, and each column identifies which accessory goes with which reference. Each accessory is marked with a "V" or a "U" depending on the jar to which it belongs. Make sure to match the letter marked on the fittings with the initial of the name on each jar.

Fig. 1.

1. Mambo CookIng Victory
2. Mambo CookIng Unique
3. ChefCrown Automatic food dispenser
4. 2-level steamer
5. Boiling Basket
6. Spatula
7. Accessories bracket
8. Accessory bracket fixing system
9. Sealing gasket support bracket accessories
10. Measuring cup
11. Cleaning accessory
12. Blades
13. S blades
14. MamboMix Victory blade
15. MamboMix Unique blade
16. Butterfly whisk
17. Sauté Blade
18. Double Whisk
19. Food processor (cover, presser cap, double-sided blade, centre shaft)

NOTE:

the graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the device.

2. BEFORE USE

- This cooking robot comes in a package designed to protect it during transport. Unpack the appliance and keep the original packaging box and other packaging materials in a safe place. It will help prevent any damage if the product needs to be transported in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.

ENGLISH

- 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 official Cecotec Technical Support Service.
- Clean the jar and other accessories thoroughly with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge.
- Place the cooking robot on a flat, stable surface. Maintain a minimum distance of 110 mm between the socket outlet and the wall, surrounding furniture, and your cooking robot.
- Use a damp cloth to clean the main body and wipe it dry.
- The appliance has a space to store the power cable so that it can be tucked away in case of excess cable.

Box content:

Mambo CookIng Victory Cooking robot

- Cooking robot
- Victory XL stainless-steel jar
- ChefCrown automatic food dispenser (cover, removable cover grille, container set, sealing ring, ceramic plate, dispenser base, removable bottom cover, and removable motor)
- Accessories bracket
- Sealing gasket support bracket accessories
- Accessory bracket fixing system
- Blade
- MamboMix Victory blade
- Butterfly whisk
- Cleaning accessory
- Boiling Basket
- 2-level steamer
- Spatula
- Measuring cup
- Instruction manual

Mambo CookIng Unique Cooking robot

- Cooking robot
- Unique XL stainless-steel jar
- ChefCrown automatic food dispenser (cover, removable cover grille, container set, sealing ring, ceramic plate, dispenser base, removable bottom cover and removable motor)
- Accessories bracket
- Sealing gasket support bracket accessories
- Accessory bracket fixing system
- S blades

- MamboMix Unique blade
- Sauté Blade
- Double Whisk
- Food processor (cover, presser cap, double-sided blade, centre shaft)
- Cleaning accessory
- Boiling Basket
- 2-level steamer
- Spatula
- Measuring cup
- Instruction manual

Mambo Cooking Total Gourmet Cooking robot

- Cooking robot
- Victory XL stainless-steel jar
- Unique XL stainless-steel jar
- ChefCrown automatic food dispenser (cover, removable cover grille, container set, sealing ring, ceramic plate, dispenser base, removable bottom cover, and removable motor)
- Accessories bracket
- Sealing gasket support bracket accessories
- Accessory bracket fixing system
- Blades
- S blades
- MamboMix Victory blade
- MamboMix Unique blade
- Butterfly whisk
- Sauté Blade
- Double Whisk
- Food processor (cover, presser cap, double-sided blade, centre shaft)
- Cleaning accessory
- Boiling Basket
- 2-level steamer
- Spatula
- Instruction manual

Warning

Do not place the cooking robot on any surface that it is not heat resistant.

3. OPERATION AND INSTALLATION

Assembly of stainless-steel Victory XL and Unique XL stainless steel jars

Place one of the jars on the main body, making the handle of the jar coincide with the front of the main body, if it is not correctly positioned and you try to start cooking, the A2 warning will appear on the display. FIG. 2. The robot has a jar detector so you can tell whether you are fitting the Victory XL or Unique XL jar.

Assembling the hinged cover

- Place the cover on the jar matching the markings on the jar and the cover, press the cover around the jar's rim and turn the cover clockwise to secure it. Should the cover not be correctly fitted when the speed is not on 0, the A1 warning will appear on the display. FIG. 3
- When you open the cover, you have the possibility to leave it in the hinged position by using the side handle with a hook to snap it onto the rim of the jar. The cover of the cooking robot can also be hinged.
- The cover has a removable sealing gasket that can be cleaned.

Warning

Please note that if you subject the jar or the robot to movement, the cover may fall off to one side. FIG. 4

Assembling the accessory bracket and the fixing system for the accessory bracket

- Make sure the accessory bracket's sealing gasket is properly installed. When installing it on the jar you must take into account that the bracket must be placed a certain way. Make sure it fits correctly. FIG. 5 AND FIG. 6
- Hold and install the accessory bracket making sure it is correctly fitted. Then install the locking system on the bottom of the jar and turn it clockwise until the arrows on the system match the padlock on the base of the jar to secure the accessory bracket. FIG. 7

Assembling the accessories on the bracket

- Once the accessory bracket is installed and fixed, place the desired accessory on it and by pressing down, turn it counterclockwise. FIG. 8 and ensure that it moves slightly upwards again and snaps back into its safety housing. It is very important to ensure that they are properly housed and secured. To check this, once they are in place, gently pull them upwards and check that they cannot be removed easily.
- To remove the accessories, press and turn clockwise. Some accessories, such as the blades, are very sharp, use extreme caution when handling them.

Tip

To attach the accessories, place the jar on the robot to make it easier to fit the accessories.

Warning

- Use a cloth to cover the blades unit before handling them to avoid injuries.
- Position the fixing system of the fixing bracket and the sealing gasket correctly to prevent food or liquids from leaking into the robot base.
- It is possible that some food may remain between the wall of the jar and the rims of some accessories. If this happens, the motor of the product will stop working as a method of protection. Use the spatula to mix and remove the stuck food for the cooking robot to resume the cooking process.

Compatibilities

- Blades, MamboMix Victory Blade → 04700 - Mambo CookIng Victory cooking robot
- 5 Blades, MamboMix Unique blade, Saute Blade → 04701 - Mambo CookIng Unique cooking robot

Assembling the cleaning accessory (Fig. 9)

- The cleaning accessory is mounted on top of the accessory bracket by snapping the accessory bracket onto the two pins protruding from the accessory bracket. The cleaning accessory has a locking system that is activated by turning the central ring of the cleaning accessory counterclockwise.
- The cleaning accessory must change the position of its sponges depending on whether it is mounted to clean the Victory XL or Unique XL jar. For the Victory XL jar it should be mounted in the socket closest to the axis of the fitting, for the Unique XL jar it should be mounted in the socket furthest from the axis of the fitting. A "V" for Victory or "U" for Unique is marked on the fitting at the pin entry hole.
- To fit the cleaning sponges, insert the pin through the middle of the sponge and insert it through the hole in the "+" shaped cleaning accessory and turn it to secure it.
- The sponges in the accessory are considered consumables.

Warning

Clean the cleaning accessory after each use to prevent the accumulation of dirt and food debris on the cleaning accessory that may prevent it from functioning properly and being assembled for future use.

Assembling the measuring cup

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

ENGLISH

Note

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

Warning

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

Boiling basket

Place the basket inside the jar. The basket allows you to stew and steam soft foods, such as pasta or noodles, and to cook side dishes such as rice or potatoes.

Assembling the steamer

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

Warning

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

Assembling ChefCrown automatic food dispenser (Fig. 23)

Fig. 23 key

1. Dispenser cover
2. Detachable dispenser cover grille
3. Container set
4. Sealing ring

5. Ceramic plate
6. Dispenser base
7. Detachable motor
8. Removable bottom cover

The dispenser is placed on top of either of the two jars. To do this, all the parts that make up the dispenser must be assembled. Fig. 13

1. Mount the removable bottom cover on the bottom of the dispenser base, respecting the food drop hole and making sure that it closes the safety tab correctly in a clockwise direction. Once fixed, turn the locking piece to fix it to the other joint; note that the other joint has 3 holes where the removable bottom cover should fit. Fig. 14
2. After mounting the removable bottom cover, it is time to mount the motor. To do this, press the motor assembly into its hole, taking into account that the gear must engage on both sides. If it is not possible to engage the motor assembly, turn the gear slightly until it engages again. To remove the motor assembly, use the tabs to pull it out. Fig. 15

Warning

- Always remember to mount the removable bottom cap on the base of the dispenser.
 - It is important to perform this step without having mounted anything else on the base of the dispenser so as not to activate the sensors prematurely and cause an impact on the normal use of the dispenser.
1. Mount the sealing ring on the base of the container set by pressing the sealing ring into the holes of the container set. The sealing ring is pressed into place facing the holes in the bottom of the container set. Fig. 16

Warning

It is very important to assemble this sealing ring correctly, otherwise the food and liquids in the bowls will not be sealed and will leak into the base of the ingredient dispenser, which could cause problems.

2. After mounting the sealing ring on the container set base, mount the ceramic plate on the sealing ring. It is very important to insert the flange of the container set into the recess of the ceramic plate. Once it is well inserted, generate a little pressure on the ceramic plate and close the lock in the centre of the ceramic plate by turning clockwise. Fig. 17

Please note

The food outlet must be in the same place as the container set outlet.

3. Once the 3 pieces, container set, sealing ring and ceramic plate have been assembled, this assembly has to be inserted into the base of the dispenser. To do this, match the tab on the ceramic plate, which is aligned with the food outlet hole, with the guide on the

ENGLISH

inside of the dispenser base. The dispenser should always have the same placement for the order of the containers. Container 0 should be aligned with the inlet hole of the jar and, clockwise, followed by containers 6 (liquids), 5, 4, 3, 2 and 1. Fig. 18

Warning

If the container set does not fit properly, move slightly to both sides until it fits properly.

4. Finally, after placing all the ingredients in all the containers, except for container 0, which is in direct contact with the jar, close the cover. To do so, place the cover according to the markings on the cover and on the food dispenser. Once fitted, turn the cover clockwise and note the small "click" on the cover. Fig. 19

Assembling the removable dispenser cover grille

The cover of the dispenser consists of two pieces in the shape of a spider's web, one of which is fixed to the cover, the other is removable for easy cleaning. You must press on the tab on the lower edge of the part to remove it using the clipping system.

Assembling the food processor

- The food processor is mounted by means of a shaft that is placed on top of the accessory bracket, the two tabs protruding from the bracket must fit into the grooves of the processor shaft. Once this shaft is in place, you have to place the grating or laminating disc, using the large holes it has to insert the fingers so as not to cut yourself; depending on which side you place it, you will be able to perform one of the functions.
- Once the shaft and the disc are in place, proceed to place the cover through which the food will be introduced. This comes with a presser to help introduce the food inside through the cover. Fig. 27

Warning

Be careful with the cutting disc as it is very sharp.

Compatibility

Mambo CookIng Unique Cooking robot

Assembling the butterfly whisk

- This accessory is installed on the upper part of the blade assembly. Its main function is to whip cream, egg whites, or similar ingredients. In addition, this accessory helps mix food without being chopped by the blades and removes lumps.
- Install the butterfly whisk on the set of blades for the Victory XL jar, ensuring that the centre of the shaft fits with the hollow of the butterfly accessory, and press down.
- To make sure the butterfly whisk is properly fixed, when placing it, it must emit a "click" sound. Once assembled, gently pull and check you cannot easily remove it. FIG. 11

Warning

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

Compatibility

Mambo CookIng Victory Cooking robot

Assembling the Double Whisk accessory

The Double Whisk whipping accessory should be placed on top of the accessory bracket. The two tabs protruding from the bracket should fit into the slots of the whisk whipper.

Please note

The cooking robot can only be used with the Unique XL jar.

Compatibility

Mambo CookIng Unique Cooking robot

4. FUNCTIONS AND RECOMMENDATIONS

1. Chop: chops all kinds of ingredients, from meat or fish to fruit or vegetables. Perfect cuts assured.
2. Mince: minces vegetables, meat, spices, and crush ice easily in just a few seconds. Perfect for processing raw ingredients.
3. Mash: prepares sauces and creams with perfect texture. Mashers cold or hot ingredients just by adjusting speed and time to each food type.
4. Grind: perfect ground level for all your recipes. Grinds coffee, seeds, rice and dry nuts. It also allows preparing homemade flour.
5. Pulverise: pulverises 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: blends perfect mixtures in the simplest way. Prepare delicious milkshakes, sponge cake dough, pancakes, crepes, beat eggs and more.
8. Whip: whips 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.

ENGLISH

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: cooks 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: processes ingredients at low temperatures and obtains 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: keeps your dishes hot until they are served. After cooking your dishes, just set the cooking robot at 60 °C for liquid dishes or 60 °C for solid dishes for the desired amount of time.
19. Precision cooking: this function is the widest and most general function out of all. It allows cooking any type of dish with absolute control over power.
20. Ferment: use this function to prepare excellent doughs. It finishes off bread or confectionery recipes in little time, making dough rise quickly just by keeping it in the cup at 50 °C and speed 0.
21. Bain Marie: prepares perfect flans and tender vegetables. To cook in a bain-marie, fill the jar with water up to 2 litres, set the cooking robot without speed, at a temperature of 120 °C and heating power 10. When the water boils, turn the heat setting down to 9 and insert the mould until the base touches the water.
22. Turbo: processes 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: prepares lemonade, juices, and multi-fruit shakes in just a few seconds.
25. Stir-frying: stir-frying ingredients before cooking them, enhances flavours and improves

- final results. Stir-fry from garlicks to meats. Brown food to taste, adjusting power and time.
26. Browning: browning some ingredients, such as garlic and meat before cooking, enriches dishes and enhances their end flavour. Brown food to taste, adjusting power and time.
 27. Reheat: Mambo allows reheating cooked food. If it is cold, from the day before, or frozen, heat it up at 87 °C and heating power 7, and it will be ready in a few minutes.
 28. Yoghurt: prepares 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.
 29. 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.
 30. Simmer: the traditional stews that require long-lasting cooking processes can be now done with Mambo. Slow cooking, long hours, the best flavours.
 31. 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.
 32. Stew Function (A): achieves traditional results thanks to the stew mode, which will alternate between different speeds to achieve the best results.
 33. Pizza Function (B): gets a dough with a professional finish. Just put the ingredients in the jar and Mambo does the rest.
 34. Smoothie-Maker Function (C): makes homemade smoothies easily. Just put the ingredients in the jar and Mambo does the rest.
 35. Chopper Function (D): conveniently chops vegetables, meat, spices, or ice in a matter of seconds with the best results.
 36. Auto-Cleaning Function (E): with the self-cleaning function, cleaning Mambo will be easier than ever.
 37. ScreenBlock function: if you want to lock the screen functions, press the padlock icon at the top left of the main screen. To unlock, touching the screen or pressing the selection button will light up an icon and you can swipe on the screen to unlock.
 38. Timer Function: use this function if you want to programme a countdown without setting temperature or speed (to let the food ferment, cool down, or rest depending on the recipe).
 39. Food processor function: it manages to chop, slice, shred and mince vegetables and fruit in seconds with the best results.
 40. Food Dispenser function: place the food in the food dispenser and it will drop by itself into the jar to be cooked.
 41. Remote cooking function: cook food remotely by using the food dispenser without the need to be present.
 42. Keep Warm function: select the keep warm function to keep your food warm until it is ready to eat.

ENGLISH

43. Timer function: cook your recipes whenever you want, indicating at what time you want the automatic cooking to start.
44. Share recipes: share your favourite recipes with your friends, family or other people in the Mambo community.
45. Create recipes: create your own recipes and use them whenever you want.

5. OPERATION

The robot has an on/off knob on its base, below the display.

5.1. Display (Fig. 20)

- The display has the following menus:
- Mambo recipes
- ChefCrown dispenser recipes
- DIY
- Timer
- Settings
- Manual control
- Scale
- Favourite recipes

Mambo recipes

This menu has all the recipes for both the normal jar and food dispenser recipes. You will find all the recipe categories (soups and creams, rice and legumes, pasta, etc.); it also has a Dispenser/ChefCrown category for direct access.

ChefCrown dispenser recipes

This menu has all the recipes to be made in the food dispenser.

DIY (Fig. 21)

This menu has a first step where you can pre-select one of the preset functions such as Stew Mode, Kneading Mode, Smoothie Mode, Chopping Mode, and Cleaning Mode. If you want to use a function, tap on the one you want, otherwise tap anywhere on the display to enter manual mode in which you can select the mode, time, scale, speed, temperature, and heating power.

Timer

Select the time by pressing the hour, minute and second digits. If you wish to make a progressive count, turn the knob, and select the option shown by the robot.

Settings

This menu contains the Wi-Fi settings to make the connection to Wi-Fi or mobile app, to download and link to the application, for pending updates, to select a language, show the number of recipes downloaded, get help, and adjust the screen brightness.

Manual control

This menu will prompt you to place a jar first, so that the cooking robot will detect which jar it is, and show you which accessories you want to put in. Then, select the accessory to be used and finally set the cooking settings as you wish. The robot will take a few seconds to allow you to open the cover for your safety.

Scale

This menu will display the scale. Wait a few seconds for it to become available and weigh the food you want. To reset the counter to 0, press the Tare button. The maximum limit of the scale is 5 kg.

Favourite recipes

This menu will show the favourite recipes that you have saved, so when you start or finish a recipe, click on the heart icon to save that recipe in favourites.

5.2. Mambo recipes

- In the recipe menu you will select a recipe you wish to prepare. The display will show a short description of difficulty, time and allergens. Three icons appear at the top right, one icon for downloading the recipes, one for adding notes and one for saving the recipe in favourites.
- Dragging to the left once will show you the ingredients; dragging a second time, will show you the full breakdown of steps that take place during the recipe.

5.3. ChefCrown dispenser recipes

- In the menu of recipes with dispenser you must select a recipe you want to prepare. The display will show a short description of difficulty, time and allergens. Three icons appear at the top right, one icon for downloading the recipes, one for adding notes and one for saving the recipe in favourites.
- Dragging to the left once will show you the ingredients; dragging a second time, will show you the full breakdown of steps that take place during the recipe.
- First of all, we must place the corresponding jar and accessory. In the next step, it will show us the amount of ingredients that we must add to the jar. Once these ingredients have been introduced, we install the dispenser and select whether we want the robot to keep the food warm at the end of the recipe. The next tab will show you an outline of the containers where you should add the ingredients. Click on the containers to see what you have to add. When you have added the ingredients, you can press the "Check" button on the right-hand side of the display. (Fig. 22)

ENGLISH

Please note

- Container 0 is the initial container, and no ingredients are placed in it as it has direct communication with the inside of the jar.
- Containers 1, 2, 3, 4 and 5 are the ones in which solid and liquid foods can be placed. Remember to drop the food and not to press them.
- Centre container 6 is the liquid cup. Please, do not place solid ingredients or viscous liquids in it as they will not fall into the jar.
- During some recipes using the dispenser, the latter will have to grind at high speeds after steps in which high temperatures have been reached. For this, the robot will go into pause mode to cool down the food. Once the device has reached a suitable temperature for grinding, the robot will automatically continue cooking. In this type of recipes, the times of the recipes can be increased.

Warning:

- Do not press food into the containers as it will not fall into the jar. Drop them on top of the container.
- The food you put in the containers must never exceed the height of the container set.
- Some spices and/or salts are best placed on top of solid foods, as they are better incorporated into the mixture. If you put them in liquids, it is possible that these spices will stick to the wall of the container.

Timer function to start cooking

- Once all the ingredients have been added, press start. The robot will ask you to select between cooking now or if you want to time the start of cooking to delay the start. If you have selected the second option, set the timer by adding how much time you want to elapse before cooking starts.
- When cooking starts, the display will show you the time countdown, speed, temperature, and heating power.

5.4. Manual control panel (Fig. 21)

Fig. 21 key:

1. Timer
2. Speed
3. Temperature
4. Heating power
5. Wi-Fi
6. Turbo function and preset modes
7. Scale
8. Home
9. Manual cooking
10. Guided Recipes

Start/Pause/Select knob

- Once connected and after entering the settings for time, speed, temperature, and heating power, press this knob to start your Mambo cooking robot.
- By pressing the knob to the right of the display during the cooking process, the cooking robot pauses and goes into standby (you can open the cover, remove the jar, etc., but you must place it properly before restarting cooking). If it is pressed again, it starts up again.
- If no settings are entered, your Mambo cooking robot will switch to standby mode after 10 minutes of inactivity.
- It is also a knob to set time, speed, temperature, and heating power. To do so, you have to choose the setting you want to change and turn the knob clockwise to increase the parameters and counterclockwise to decrease them.
- The pre-set functions are selected from the turbo icon by turning the knob to choose them and pressing it to confirm them:
- Stew Function (A): in this mode, the cooking robot offers the best cooking results by alternating between speed 1 and speed 0; you can also set temperature, heating power, and time to your liking.
- Pizza Function (B): in this mode, the cooking robot sets the optimum speed for the best kneading, and you can also set the time to your own liking.
- Smoothie-Maker Function (C): in this mode the cooking robot sets the optimum speed for the best smoothie results. The default setting is 2 minutes, but you can change it if you wish.
- Chopper Function (D): in this mode, the cooking robot automatically sets different and optimal speeds to achieve the best results when chopping your ingredients. The default setting is 2 minutes, but you can change it if you wish.
- Auto-Cleaning Function (E): in this mode, the cooking robot will heat the water up to 70 degrees and then perform five cleaning cycles.

Warning

Once the setting has been confirmed, it will take a few seconds for the Mambo cooking robot to start operating. The same will happen when you pause or end a function: it will take a few seconds before you can unlock the system and open the cover and/or remove the jar from the cooking robot.

Time

- The display shows the time indicator (hours: minutes: seconds).
- Press on the hours/minutes/seconds based on the time you want to set, and it will start flashing. Turn the knob to set the desired time.
- If you press on the timer during the cooking process, the cooking robot will start the countdown directly.
- At the end of the countdown, the cooking robot will beep.

ENGLISH

Speed

- Press this icon in standby mode or during the cooking process. The appliance will enter speed-setting mode. The signal on the display will flash. It will then be possible to adjust the speed. Turn the knob clockwise to choose the desired speed.
- The speed range is from level 0 to 10 for Unique XL jar and 0 to 15 for Victory XL jar.
- If the timer has not been set, the cooking robot will operate with the pre-set times:
- Heating (without blending): max. 12 hours.
- Beat at speed 1-7: maximum 1 hour.
- Beat at speed 8-15: maximum 5 minutes.
- There is a speed transfer in the structure, so it is normal to hear a faint noise before the motor starts running and in the shift between speeds 7 and 8.

Temperature

- Press this icon in standby mode or during the heating process. The appliance enters the temperature setting mode. The signal on the display will flash. It will then be possible to adjust the temperature. Turn the knob to select the desired temperature.
- Temperature range: 37-180 °C.
- The device has a LED light that changes colour to indicate whether the jar is above 60 °C or not. For this purpose the robot will always show a blue light. If the temperature is exceeded, it will show a red light.

Heating power

- Press this icon in standby mode or during the heating process. The appliance will enter heating power setting mode. The signal on the display will flash. It will then be possible to adjust the heating power. Turn the knob to select the desired heating power.
- The heating power range is from level 1 to 15 for Unique XL jar and 0 to 10 for Victory XL jar.
- It will not work if the heating power is selected but the temperature is not. It is recommended to follow the default settings when choosing different temperature levels.

Warning

Please note that the higher the heating power, the greater the amount of heat generated to reach the preset temperature. This may influence cooking as foods that are dry or low in water may tend to burn and scorch the base of the jar.

ScreenBlock

Activating the ScreenBlock function (child lock): if you want to lock the display functions, press the padlock icon at the top left of the main display. A POP UP will then appear asking if you want to lock the display. If you want to lock, press OK and the display will turn off. To unlock, touching the display or pressing the knob button will illuminate a "Swipe up to unlock" icon (similar to how mobile devices work) and you can swipe up on the display to unlock.

Timer

- To start this mode, enter the timer function on the main panel, then press the time icon to add the desired time. Pressing start will start the countdown. At the end of the time, the device will emit an acoustic signal.
- If you press the start knob without indicating any time, the robot will display a prompt telling you whether you want to start a progressive count or add values to the time.

Scale

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

Pre-set mode

- Press this button during standby mode to activate pre-set functions or to activate Turbo mode.
- The pre-set modes are Turbo Mode, Stew Mode, Kneading Mode, Smoothie Mode, Chopping Mode, and Cleaning Mode.

Warning

The maximum time of the Turbo function is 5 seconds.

Do not use this function with any accessory other than the blade.

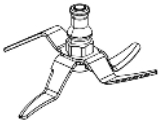
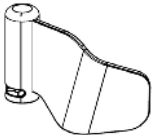
Wi-Fi

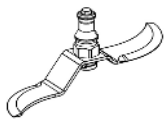
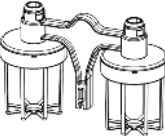
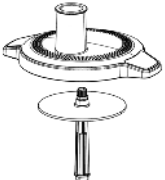
- These cooking robots are equipped with an app for mobile devices that connects via the Wi-Fi network and allows full control of the cooking process.
- To configure your robot, follow the instructions in the APP manual.

Warnings

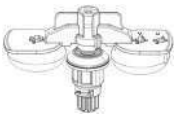
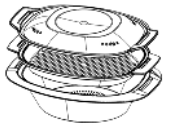
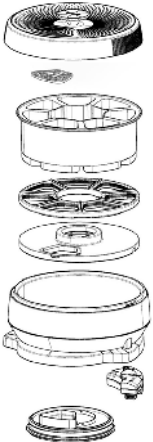
- In both guided cooking and manual cooking, it is not necessary to stay on the indicated display. You can move across the different processor displays and cooking will be shown in the minimized window to know at all times how the cooking goes.
- To download a recipe, click on the down arrow icon: the recipe will be automatically downloaded and saved.

Speed and capacity for each accessory

ROBOT	ACCESSORY	IMAGE	FUNCTION	Max. speed	Mac. capacity
Mambo CooKing Victory Cooking robot	Blade		Cutting, grinding, etc.	15	3.2 l
	MamboMix V		Kneading dough for bread, pizza, etc.	3	2000 g dough maximum
	Butterfly whisk		Mixing, beating the egg whites or the cream	4	12 egg whites

Mambo Cooking Unique Cooking robot	S blades		Cutting, grinding, etc.	10	3.2 l
	MamboMix U		Kneading dough for bread, pizza, etc.	3	2500-g dough maximum
	Sauté Blade		Mixing, stirring	3	3.2 l
	Double Whisk		Whisking egg whites or cream	4	20 egg whites
	Food processor		Laminating, cutting, grinding.	4	Inlet diameter

ENGLISH

Mambo Cook- ing Total Gourmet Cooking robot (Victo- ry+Unique)	Cleaning accessory		Cleaning	4	200-500 mL
	Steam cooker		Steam cooking	-	-
	Steaming basket		Steam cooking	3	-
	ChefCrown automatic food dispenser		Dispensing ingredients automatically	15 (Victo- ry) 10 (Unique)	1 Liquid container 1.2 L + 5 Solid/ Liquid containers 0.4 L

Warning

Do not assemble or use the MamboMix blade and the basket at the same time in either jar.

App manual

The APP manual explaining how the APP works is available online by scanning a QR code.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning the robot

- The stainless-steel jars are dishwasher safe. To be able to wash it in the dishwasher, remove the accessory you have used, as well as the accessory bracket.
- Turn off and unplug the cooking robot from the power supply and allow it to cool down before cleaning it.
- Clean the cooking robot after each use.
- Clean the accessories and the bracket of these and other accessories with warm soapy water after use. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the main body with a clean damp cloth. If food residue remains, dampen the cloth in warm soapy water before wiping it. Never immerse the main body in water or other liquids.
- In order to maintain the good performance of your cooking robot, 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 cooking robot 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.

ChefCrown automatic food dispenser cleaning

- To carry out the cleaning of the food dispenser it is important to recognise all its components. Among these are two components that are NOT dishwasher safe. These are the dispenser base (FIG. 24) and the detachable motor (FIG. 25). The other components of the dispenser ARE dishwasher safe. (FIG. 26)
To clean the base of the dispenser, clean it with a damp cloth, avoiding the areas where the gears and connectors are located. To clean the detachable motor, wipe the surface with a dry cloth and remove any dirt by hand.
- The jar cover, removable bottom cover and bottom base have a removable sealing gasket for cleaning. (Fig. 27)

7. TROUBLESHOOTING

Warning code	Description	Possible cause	Possible solution
A01 warning	Locking system.	The jar or the jar's cover are not fixed properly.	Re-assemble the jar and jar cover, make sure all the parts are assembled properly and tightly and try operating it again.
A02 warning	Incorrectly positioned jar.	The jar is not in its correct position or connection of the temperature sensor at the jar base is damaged.	Re-assemble the jar and make sure it is fixed properly.
A03 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 cooking robot.
A04 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.
A05 warning	The motor's temperature is too high.	The cooking robot has been operating with too much food for a lot of time.	Stop operating the cooking robot and allow it to cool down before restarting it again.

A07 warning	The change in speed could not be done successfully.	The speed change function has been blocked.	Remove the jar, turn the fixing bracket manually and place the jar again in place. Restart the cooking robot. Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
A08 warning	Wrong NTC sensor reading.	The temperature sensor is not working properly.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
A09 warning	Warning on the jar lock.	The motor for locking the jar has not been activated.	Replace the jar and check if the cover of the jar is securely closed and then try again. Please contact the official Cecotec Technical Support Service.
A11 warning	High speeds cannot be used at high temperatures.	For safety reasons, high speeds must not be used when cooking at high temperatures.	Wait for the food to cool before grinding.
A15 - A16 - A19 warning	Failure to send information.	The system does not send information to the components.	Restart the cooking robot and wait a few seconds. If the problem persists, contact the official Cecotec Technical Service.

ENGLISH

A25 warning	The food dispenser is not in place.	The food dispenser is not in place, or the detachable motor is not installed.	Install the dispenser and/or the detachable motor.
A26 warning	The dispenser does not work.	Dispenser does not rotate properly	Restart the cooking robot and wait a few seconds. If the problem persists, contact the official Cecotec Technical Support Service.
A27 warning	The jar does not match.	The jar does not match the jar to be used for the recipe.	Swap for another jar to start cooking.

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04700 / 04701 / 04702

Model: Mambo CookIng Victory / Mambo CookIng Unique / Mambo CookIng Total Gourmet

Power:

Mambo CookIng Victory Cooking robot → 1700 W (Motor 700 W; Heating power 1000 W)

Mambo CookIng Unique Cooking robot → 2200 W (Motor 700 W; Heating power 1500 W)

Mambo CookIng Total Gourmet Cooking robot → Unique XL jar: 2200 W (Motor 700 W; Heating power 1500 W) / Victory XL Jar: 1700 W (Motor 700 W; Heating power 1000 W)

Voltage: 220-240 V~

Frequency: 50/60 Hz

Total capacity: 4.5 L

Usable capacity: 3.2

Frequency band: 2.400 - 2.4835 GHz
Maximum Transmission Power: 20 dBm

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.
Made in China | Designed in Spain

9. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.
Compliance with the above guidelines will help protecting 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 the official Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

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 three cooking robots, model 04700_Mambo CookIng Victory, 04701_Mambo CookIng Unique and 04702_Mambo CookIng Total Gourmet are in conformity with the Radio Equipment Directive 2014/53/EU.

 The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website:
www.cecotec.es

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

L'image suivante montre tous les accessoires et composants du robot de cuisine Mambo, chaque colonne correspond à une référence, et chaque colonne identifie quel accessoire va avec quelle référence. Chaque accessoire est marqué d'un « V » ou d'un « U » selon le bol auquel il appartient. Assurez-vous de faire correspondre la lettre marquée sur les accessoires avec l'initiale du nom sur chaque bol.

Img. 1.

1. Mambo CookIng Victory
2. Mambo CookIng Unique
3. Distributeur automatique d'aliments ChefCrown
4. Cuit-vapeur sur 2 niveaux
5. Panier pour faire bouillir
6. Spatule
7. Support des accessoires
8. Système de fixation du support des accessoires
9. Joint d'étanchéité du support des accessoires
10. Gobelet doseur
11. Accessoire de nettoyage
12. Lames
13. Lames S
14. Cuillère MamboMix Victory
15. Cuillère MamboMix Unique
16. Accessoire papillon
17. Sauté Blade
18. Double fouet
19. Processeur d'aliments (couvercle, bouche, lame double face, arbre central)

NOTE :

Les graphiques de ce manuel sont des représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à ceux du produit.

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.

FRANÇAIS

- 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.
- 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.
- L'appareil dispose d'un espace pour ranger le câble d'alimentation et le récupérer en cas d'oubli.

Contenu de la boîte :

Robot de cuisine Mambo CookIng Victory :

- Robot de cuisine
- Bol en acier inoxydable Victory XL
- Distributeur automatique d'aliments ChefCrown (couvercle, grille de couvercle amovible, carrousel de compartiments, joint d'étanchéité, plaque en céramique, base du distributeur, couvercle inférieur amovible et moteur amovible)
- Support des accessoires
- Joint d'étanchéité du support des accessoires
- Système de fixation du support des accessoires
- Lames
- Cuillère MamboMix Victory
- Accessoire papillon
- Accessoire de nettoyage
- Panier pour faire bouillir
- Cuit-vapeur sur 2 niveaux
- Spatule
- Gobelet doseur
- Manuel d'instructions

Robot de cuisine Mambo CookIng Unique :

- Robot de cuisine
- Bol en acier inoxydable Unique XL
- Distributeur automatique d'aliments ChefCrown (couvercle, grille de couvercle amovible, carrousel de compartiments, joint d'étanchéité, plaque en céramique, base du distributeur, couvercle inférieur amovible et moteur amovible)
- Support des accessoires

- Joint d'étanchéité du support des accessoires
- Système de fixation du support des accessoires
- Lames S
- Cuillère MamboMix Unique
- Sauté Blade
- Double fouet
- Processeur d'aliments (couvercle, bouche, lame double face, arbre central)
- Accessoire de nettoyage
- Panier pour faire bouillir
- Cuit-vapeur sur 2 niveaux
- Spatule
- Gobelet doseur
- Manuel d'instructions

Robot de cuisine Mambo CookIng Total Gourmet :

- Robot de cuisine
- Bol en acier inoxydable Victory XL
- Bol en acier inoxydable Unique XL
- Distributeur automatique d'aliments ChefCrown (couvercle, grille de couvercle amovible, carrousel de compartiments, joint d'étanchéité, plaque en céramique, base du distributeur, couvercle inférieur amovible et moteur amovible)
- Support des accessoires
- Joint d'étanchéité du support des accessoires
- Système de fixation du support des accessoires
- Lames
- Lames S
- Cuillère MamboMix Victory
- Cuillère MamboMix Unique
- Accessoire papillon
- Sauté Blade
- Double fouet
- Processeur d'aliments (couvercle, bouche, lame double face, arbre central)
- Accessoire de nettoyage
- Panier pour faire bouillir
- Cuit-vapeur sur 2 niveaux
- Spatule
- Manuel d'instructions

Avertissement

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

3. FONCTIONNEMENT ET INSTALLATION

Montage des bols en acier inoxydable Victory XL et Unique XL

Placez l'un des bols 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 que vous essayez de commencer la cuisson, l'écran affichera l'avertissement A2. Img. 2. Le robot est doté d'un détecteur de bol qui vous permet de savoir si vous avez installé le bol Victory XL ou Unique XL.

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 articulée en utilisant la poignée latérale munie d'un crochet pour l'enclencher sur le bord du bol. Le couvercle du processeur d'aliments peut également être articulé.
- Le couvercle est muni d'un joint d'étanchéité amovible pour le nettoyage.

Avertissement

Veillez noter que si vous bougez le bol ou le robot, le couvercle peut tomber d'un côté. Img. 4

Montage du support des accessoires et du système de fixation du support des accessoires

- 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 et Img. 6
- Tenez et installez le support des accessoires en vous assurant qu'il est correctement fixé, puis installez le système de fixation sur le fond du bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les flèches du système correspondent au cadenas sur la base du bol pour fixer le support des accessoires. Img. 7

Montage des accessoires sur le support

- Une fois le support des accessoires installé et fixé, placez-y l'accessoire souhaité et, en appuyant, faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Img. 8. Veillez à ce que l'accessoire bouge à nouveau légèrement vers le haut et s'emboîte ainsi en place. Il est très important de suivre l'étape ci-dessus pour qu'il reste fixe. Pour vérifier qu'il est bien fixé en place, tirez-le vers le haut très doucement et vérifiez que vous ne pouvez pas le retirer facilement.

- Pour retirer les accessoires, appuyez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. Certains accessoires tels que les lames sont très aiguisés, soyez extrêmement prudents lorsque vous les manipulez.

Conseils

Pour fixer les accessoires, placez le bol sur le robot afin de faciliter le montage des accessoires.

Avertissement

- Utilisez un chiffon pour recouvrir l'ensemble des lames avant de les manipuler pour éviter les blessures.
- Placez correctement le système de fixation et le joint d'étanchéité afin d'éviter que des aliments ou des liquides ne s'infiltrant dans la base du robot.
- Il est possible que des aliments restent entre la paroi du bol et les bords de certains accessoires. 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.

Compatibilité

- Lames, Cuillère MamboMix Victory → 04700 - Robot de cuisine Mambo Cook'ing Victory
- Lames S, Cuillère MamboMix Unique, Sauté Blade → 04701 - Robot de cuisine Mambo Cook'ing Unique

Montage de l'accessoire de nettoyage (Img. 9)

- L'accessoire de nettoyage est installé sur le support des accessoires en enclenchant le support d'accessoires sur les deux languettes qui dépassent du support d'accessoires. L'accessoire de nettoyage est doté d'un système de fixation qui est activé en tournant l'anneau central de l'accessoire de nettoyage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- La position des éponges de l'accessoire de nettoyage doit être modifiée selon qu'il est monté pour nettoyer le bol Victory XL ou Unique XL. Pour le bol Victory XL, il doit être monté dans le raccord le plus proche de l'arbre de l'accessoire, pour le bol Unique XL, il doit être monté dans le raccord le plus éloigné de l'arbre de l'accessoire. L'accessoire est marqué d'un « V » si correspond au bol Victory ou d'un « U » si correspond au bol Unique sur le trou d'entrée de la goupille.
- Pour installer les éponges de nettoyage, insérez la goupille au milieu de l'éponge et insérez-la dans le trou de l'accessoire de nettoyage en forme de « + » et tournez-la pour la fixer.
- Les éponges de l'accessoire sont considérées comme des consommables.

FRANÇAIS

Avertissement

Nettoyez l'accessoire de nettoyage après chaque utilisation afin d'éviter l'accumulation de saleté et de restes d'aliments, ce qui pourrait l'empêcher de fonctionner correctement et d'être assemblé pour une utilisation ultérieure.

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 pour faire bouillir

Placez le panier à l'intérieur du bol. Le panier vous permet de cuire à la vapeur 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 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.

Montage du distributeur automatique d'aliments ChefCrown (Img. 23)**Image 23**

1. Couvercle du distributeur
2. Grille amovible du couvercle du distributeur
3. Carrousel des compartiments
4. Joint d'étanchéité
5. Plaque céramique
6. Base du distributeur
7. Moteur amovible
8. Couvercle inférieur amovible

Le distributeur est placé au-dessus de l'un des deux bols. Pour ce faire, toutes les pièces qui composent le distributeur doivent être assemblées. Img. 13

1. Montez le couvercle inférieur amovible sur le fond de la base du distributeur, en respectant l'orifice de chute des aliments et en veillant à ce qu'il reste fixe correctement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Une fois fixé, tournez le verrouillage de la pièce pour le fixer à l'autre pièce. Notez que l'autre pièce possède trois trous dans lesquels le couvercle inférieur amovible doit s'insérer. Img. 14
2. Après avoir monté le couvercle inférieur amovible, il faut monter le moteur. Pour ce faire, enfoncez l'ensemble du moteur dans son trou, en tenant compte du fait que l'engrenage doit s'enclencher des deux côtés. S'il n'est pas possible d'enclencher l'ensemble du moteur, tournez légèrement l'engrenage jusqu'à ce qu'il s'enclenche à nouveau. Pour retirer l'ensemble du moteur, utilisez les languettes. Img. 15

Avertissement

- N'oubliez jamais de monter le couvercle inférieur amovible sur la base du distributeur.
 - Il est important d'effectuer cette étape sans avoir monté quoi que ce soit d'autre sur la base du distributeur afin de ne pas activer les capteurs trop rapidement et d'avoir un effet sur l'utilisation normale du distributeur.
1. Installez le joint d'étanchéité sur la base du carrousel en le pressant dans les trous du carrousel. Le joint d'étanchéité est pressé en place et les languettes du joint d'étanchéité sont orientées vers les trous du fond du carrousel. Img. 16

Avertissement

Il est très important d'assembler correctement ce joint d'étanchéité, sinon les aliments et les liquides contenus dans les compartiments ne seront pas étanches et s'écouleront dans la base du distributeur d'aliments, ce qui pourrait causer des problèmes.

2. Après avoir monté le joint d'étanchéité sur la base du carrousel, montez la plaque en céramique sur le joint d'étanchéité. Il est très important d'insérer la languette du carrousel dans la fente de la plaque en céramique. Une fois qu'elle est bien insérée, exercez une légère pression sur la plaque en céramique et fermez le verrou au centre du carrousel en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Img. 17

Note

L'orifice de sortie des aliments doit être aligné avec l'orifice de sortie du carrousel.

3. Une fois les 3 pièces assemblées (carrousel, joint d'étanchéité et plaque en céramique), insérez cet ensemble dans la base du distributeur. Pour ce faire, faites correspondre la languette de la plaque en céramique, alignée avec le trou de sortie des aliments, avec le guide situé à l'intérieur de la base du distributeur. Le distributeur doit toujours être placé dans la même position pour l'ordre des compartiments, le compartiment 0 doit être aligné avec l'orifice d'entrée du bol et être placé dans le sens des aiguilles d'une montre, suivi des compartiments 6, pour liquides, 5, 4, 3, 2 et 1. Img. 18

Avertissement

Si le carrousel n'est pas correctement fixé, déplacez-le légèrement des deux côtés jusqu'à ce qu'il soit correctement fixé.

4. Pour finir, après avoir placé tous les ingrédients dans tous les compartiments, à l'exception du compartiment 0, qui est en contact direct avec le bol, fermez le couvercle. Pour ce faire, placez le couvercle en respectant les indications figurant sur le couvercle et sur le distributeur d'aliments. Une fois mis en place, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Img. 19

Assemblage de la grille amovible du couvercle du distributeur

Le couvercle du distributeur est composé de deux pièces en forme de toile d'araignée, dont l'une est fixée au couvercle et l'autre est amovible pour faciliter le nettoyage. Vous devez appuyer sur la languette située sur le bord inférieur de la pièce pour la retirer.

Montage du processeur d'aliments

- Le robot de cuisine est monté au moyen d'un arbre qui est placé au-dessus du support des accessoires. Les deux languettes qui dépassent du support doivent s'insérer dans

les rainures de l'arbre du processeur. Une fois cet arbre en place, placez le disque à râper ou à laminer, en utilisant les grands trous qu'il possède pour insérer vos doigts afin de ne pas vous couper, selon le côté où vous le placez, vous pouvez effectuer l'une des fonctions.

- Une fois l'arbre et le disque en place, placez le couvercle par lequel les aliments seront introduits, qui possède une bouche permettant d'introduire les aliments par le couvercle. Img. 27

Avertissement

Faites attention avec le disque de coupe car il est très tranchant.

Compatibilité

Robot de cuisine Mambo CookKing Unique

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 pour le bol Victory XL, 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.

Compatibilité

Robot de cuisine Mambo CookKing Victory

Montage de l'accessoire Double fouet

L'accessoire Double fouet doit être placé sur le dessus du support d'accessoires, les deux languettes dépassant du support doivent s'insérer dans les fentes du fouet.

Note

Le processeur d'aliments ne peut être utilisé qu'avec le bol Unique XL.

Compatibilité

Robot de cuisine Mambo Cook'ing Unique

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. Cette fonction permet d'émulsionner de manière homogène pour apporter une touche spéciale à vos plats.
10. Mélanger : obtenez des mélanges homogènes grâce aux 10 vitesses du Mambo. Les meilleures pâtes, plus facilement que jamais.
11. Cuisiner : cuisinez tous types de plats comme des ragoûts, mijotés, poulet aux amandes et ratatouilles en obtenant une texture incroyable.
12. Remuer : Mambo remue la nourriture pendant qu'il cuisine pour garantir une cuisson uniforme et obtenir une texture professionnelle. Cette fonction permet de préparer des risottos, des salades de pâtes, des crèmes renversées ou des chocolats chauds exquis.
13. Cuisiner à la vapeur : recettes plus saines grâce à la fonction Cuisiner à la vapeur. Grâce au cuit-vapeur sur deux niveaux, vous pourrez réaliser plus d'une recette à la fois. Ainsi,

vous économisez du temps.

14. Pocher : cette fonction permet de 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. Bain-marie : Obtenez la cuisson souhaitée parfaite pour vos flans ou légumes tendres. Pour cuisiner au Bain-Marie, vous devez remplir le bol avec 2 litres d'eau. Programmez le robot sans vitesse, à 120 °C et avec la puissance calorifique 10. Lorsque l'eau commence à bouillir, abaissez la puissance calorifique à 9 et introduisez le moule à flan jusqu'à que la base soit en contact avec l'eau.
22. Turbo : pour les aliments les plus durs avec l'efficacité maximale. Avec cette fonction, vous ne devez pas remplir plus de la moitié du bol afin d'obtenir un meilleur rendement.
23. SlowMambo : obtenez les meilleurs risottos et ragoûts traditionnels grâce à l'exclusive cuillère MamboMix et au mouvement SlowMambo. Ce mouvement unique de Mambo lui permet de remuer tout en prenant soin de vos élaborations, comme s'il s'agissait d'une cuillère.
24. Mixer : obtenez des limonades et jus multifruits en quelques secondes.
25. Faire 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 réglant la puissance et le temps.
26. Faire dorer : Le fait de dorer certains ingrédients, comme l'ail et les viandes avant la cuisson, enrichit les plats et rehausse leur saveur finale. Faites dorer les aliments, selon vos goûts, en réglant la puissance et le temps.
27. 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.

28. 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.
29. 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.
30. 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.
31. 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.
32. Fonction Ragoût (A) : obtenez des résultats traditionnels grâce à ce mode qui alterne entre différentes vitesses pour obtenir les meilleurs résultats.
33. Fonction Bakery Pizza (B) : avec cette fonction vous pourrez obtenir une pâte avec une finition professionnelle, il suffit d'introduire les ingrédients dans le bol et Mambo fera le reste.
34. Fonction Smoothie-Maker (C) : obtenez des smoothies maison facilement. Introduisez les ingrédients dans le bol et Mambo fera le reste.
35. Fonction Chopper (D) : hachez facilement des légumes, de la viande, des épices et pilez même de la glace en quelques secondes.
36. Fonction Auto-Cleaning (E) : avec la fonction d'auto-nettoyage, nettoyer le Mambo sera plus facile que jamais.
37. Fonction ScreenBlock : si vous souhaitez verrouiller les fonctions de l'écran, appuyez sur l'icône du verrou qui se trouve sur la partie supérieure gauche de l'écran principal. Pour déverrouiller, en touchant l'écran ou en appuyant sur le sélecteur, une icône s'allumera et vous pourrez faire glisser l'écran pour déverrouiller.
38. Fonction Chronomètre : utilisez cette fonction si vous souhaitez programmer un compte à rebours sans régler la température ou la vitesse du robot (pour laisser les aliments fermenter, refroidir ou reposer selon la recette).
39. Fonction Processeur d'aliments : cette fonction permet de hacher, trancher, râper et émincer les légumes et les fruits en quelques secondes avec les meilleurs résultats.
40. Fonction de distribution des aliments : placez les aliments dans le distributeur et ils tomberont automatiquement dans le bol pour être cuits.
41. Fonction de cuisson à distance : cuisinez les aliments à distance en utilisant le distributeur d'aliments sans avoir besoin d'être présent.
42. Fonction maintenir chaud Sélectionnez la fonction Maintenir chaud pour garder vos aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être consommés.
43. Fonction minuterie : cuisinez vos recettes quand vous le souhaitez, en indiquant l'heure à

laquelle vous voulez que la cuisson automatique démarre.

44. Partager des recettes : partagez vos recettes préférées avec vos amis, votre famille ou d'autres membres de la communauté Mambo.
45. Créer des recettes : créez vos propres recettes et réalisez-les quand vous le souhaitez.

5. FONCTIONNEMENT

Le robot est équipé d'un bouton de connexion/déconnexion situé à sa base, sous l'écran.

5.1. Panneau principal (Img. 20)

- Le panneau principal propose les menus suivants :
- Recettes Mambo
- Recettes avec distributeur ChefCrown
- DIY
- Minuterie
- Réglages
- Contrôle manuel
- Balance
- Recettes préférées

Recettes Mambo

Ce menu contient toutes les recettes que vous pouvez préparer à l'aide du bol et du distributeur d'aliments. Vous y trouverez toutes les catégories de recettes (soupes et crèmes, riz et légumes secs, pâtes, etc.) ; il y a également une catégorie Distributeur/ChefCrown pour y accéder directement.

Recettes avec le distributeur d'aliments

Ce menu contient toutes les recettes que vous pouvez préparer à l'aide du distributeur d'aliments.

DIY (Img. 21)

Ce menu comporte une première étape au cours de laquelle vous pouvez présélectionner l'une des fonctions prédéfinies telles que le mode Ragoût, le mode Pétrissage, le mode Smoothie, le mode Hacher et le mode Nettoyage. Si vous souhaitez utiliser une fonction, appuyez sur la fonction souhaitée, sinon appuyez n'importe où sur l'écran pour accéder au mode Manuel dans lequel vous pouvez sélectionner le mode, le temps, la balance, la vitesse, la température et la puissance calorifique.

Minuterie

Sélectionnez le temps en appuyant sur les chiffres des heures, des minutes et des secondes. Si vous souhaitez effectuer un compte à rebours, appuyez sur le sélecteur et sélectionnez l'option affichée par le robot.

Réglages

Ce menu contient les paramètres suivants : Wi-Fi pour établir la connexion au Wi Fi, connexion à l'application mobile pour télécharger l'application et s'y connecter, mises à jour en attente, choix de la langue, stockage indiquant le nombre de recettes téléchargées, aide et luminosité de l'écran.

Contrôle Manuel

Ce menu vous indique de placer d'abord un bol afin que le robot détecte de quel bol il s'agit et vous indique les accessoires que vous pouvez mettre en place. Sélectionnez ensuite l'accessoire à utiliser et réglez enfin les paramètres de cuisson comme vous le souhaitez. Le robot prendra quelques secondes pour vous permettre d'ouvrir le couvercle pour votre sécurité.

Balance

Ce menu permet d'afficher la balance, attendez quelques secondes qu'elle soit disponible et pesez les aliments souhaités. Pour remettre le compteur à 0, appuyez sur le bouton Tare. La limite maximale de la balance est de 5 kg.

Recettes préférées

Ce menu affichera les recettes favorites que vous avez enregistrées. Lorsque vous commencez ou terminez une recette, appuyez sur l'icône en forme de cœur pour l'enregistrer dans vos favoris.

5.2. Recettes Mambo

- Dans le menu des recettes, vous devrez sélectionner une recette que vous souhaitez préparer. Le premier écran affiche une brève description de la difficulté, de la durée et des allergènes. Trois icônes apparaissent en haut à droite, une pour télécharger les recettes, une pour ajouter des notes et une pour enregistrer la recette dans les favoris.
- En glissant une fois vers la gauche, vous verrez apparaître les ingrédients, et en glissant une deuxième fois, vous verrez apparaître la décomposition complète des étapes de la recette.

5.3. Recettes avec le distributeur d'aliments

- Dans le menu des recettes avec distributeur, vous devrez sélectionner une recette que vous souhaitez préparer. Le premier écran affichera une brève description de la difficulté, de la durée et des allergènes. Trois icônes apparaissent en haut à droite, une pour

télécharger les recettes, une pour ajouter des notes et une pour enregistrer la recette dans les favoris.

- En glissant une fois vers la gauche, vous verrez apparaître les ingrédients, et en glissant une deuxième fois, vous verrez apparaître la décomposition complète des étapes de la recette.
- Tout d'abord, il faut placer le bol et l'accessoire correspondants. Dans l'étape suivante, il vous indiquera la quantité d'ingrédients que vous devez ajouter dans le bol. Une fois ces ingrédients introduits, il faut installer le distributeur et choisir si vous voulez que le robot garde les aliments au chaud à la fin de la recette. L'écran suivant vous montre un schéma des compartiments où vous devez ajouter les ingrédients. Appuyez sur chacun des compartiments pour voir ce que vous pouvez y ajouter. Lorsque vous avez ajouté les ingrédients, vous pouvez appuyer sur le bouton « Vérifier » (Check) à droite de l'écran. (Img. 22)

Note

- Le compartiment 0 est le compartiment principal et aucun ingrédient n'y est placé car il est en contact direct avec l'intérieur du bol.
- Les compartiments 1, 2, 3, 4 et 5 sont les compartiments où vous pouvez placer les aliments solides et liquides. N'oubliez pas de laisser tomber les aliments et de ne pas les presser.
- Le compartiment central 6 est le compartiment des liquides. Ne placez pas d'ingrédients solides ou de liquides visqueux dans ce compartiment, car ils ne tomberont pas dans le bol.
- Au cours de certaines recettes avec le distributeur, celui-ci devra broyer à des vitesses élevées après des étapes où des températures élevées sont atteintes, pour cela le robot passera en mode pause pour refroidir les aliments, une fois que le robot aura atteint une température appropriée pour le broyage, le robot continuera automatiquement la cuisson. Dans ce type de recettes, les temps de cuisson peuvent être augmentés.

Avertissement.

- Ne pressez pas les aliments dans les bols car ils ne tomberont pas dans le bol. Déposez-les sur le compartiment.
- Les aliments que vous mettez dans les bols ne doivent jamais dépasser la hauteur du carrousel.
- Certaines épices et/ou sels peuvent être placés sur des aliments solides car ils s'incorporent mieux au mélange. Si vous les ajoutez dans des liquides, il est possible que ces épices collent à la paroi du compartiment.

Fonction Minuterie pour démarrer la cuisson

- Une fois que tous les ingrédients ont été ajoutés, appuyez sur démarrer et le robot vous demandera de choisir entre cuisiner tout de suite ou programmer le début de la cuisson

pour le retarder. Si vous avez choisi la deuxième option, réglez la minuterie en ajoutant le temps qui doit s'écouler avant le début de la cuisson.

- Lorsque la cuisson commence, l'écran affichera le compte à rebours, la vitesse, la température et la puissance calorifique.

5.4. Panneau de contrôle manuel (img. 21)

Image 21

1. Minuterie
2. Vitesse
3. Température
4. Puissance calorifique
5. Wi-Fi
6. Turbo et modes prédéterminés
7. Balance
8. Page d'accueil
9. Cuisson manuelle
10. Recettes guidées

Bouton Démarrage/Pause/Sélecteur

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

minutes, mais vous pouvez le modifier à votre convenance si vous le souhaitez.

- Fonction Chopper (D) : avec ce mode, le robot de cuisine règle automatiquement les différentes vitesses pour obtenir les meilleurs résultats lors du broyage des ingrédients. Le réglage par défaut pour cette fonction est de 2 minutes, mais vous pouvez le modifier à votre convenance si vous le souhaitez.
- Fonction Auto-Cleaning (E) : avec ce mode, le robot de cuisine chauffe l'eau jusqu'à 70 degrés, puis effectue cinq cycles de nettoyage.

Avertissement

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.

Temps

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

Vitesse

- Appuyez sur ce bouton en mode veille ou pendant le processus de cuisson, le robot de cuisine entrera dans le mode pour régler la vitesse. L'indicateur sur l'écran clignotera, puis vous pourrez régler la vitesse. Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et sélectionnez la vitesse souhaitée.
- L'intervalle de vitesse va de 0 à 10 pour le bol Unique XL et de 0 à 15 pour le bol Victory XL.
- Si la minuterie n'a pas été configurée, le robot de cuisine fonctionnera avec les temps préconfigurés :
 - Réchauffer (sans battre) : 12 heures maximum.
 - Battre (vitesse 1-7) : 1 heure maximum.
 - Battre (vitesse 8-15) : 5 minutes maximum.
- Il y a un transfert de vitesse dans la structure, il est donc normal d'entendre un petit bruit avant que le moteur ne commence à fonctionner et lors du changement entre les vitesses 7 et 8.

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

FRANÇAIS

clignotera, puis la température sera réglable. Tournez le sélecteur pour sélectionner la température souhaitée.

- Intervalle de température : 37-180°C.
- L'appareil est doté d'un indicateur qui change de couleur pour indiquer si la température du bol est supérieure à 60 °C ou non. Le robot affichera toujours une lumière bleue, et si la température est dépassée, il affichera une lumière rouge.

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 puissance calorifique. L'indicateur sur l'écran clignotera, puis vous pourrez régler la puissance calorifique. Tournez le sélecteur pour sélectionner la puissance calorifique souhaitée.
- L'intervalle de vitesse va de 0 à 10 pour le bol Unique XL et de 0 à 15 pour le bol Victory XL.
- 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.

Avertissement

Veuillez noter que plus la puissance calorifique est élevée, plus la quantité de chaleur générée pour atteindre la température préréglée est importante. Cela peut affecter la cuisson, car les aliments secs ou pauvres en eau peuvent avoir tendance à brûler et à roussir la base du bol.

ScreenBlock

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

Minuterie

- Pour lancer ce mode, entrez dans la fonction Minuterie sur le panneau principal, puis appuyez sur l'icône du temps pour ajouter le temps souhaité. En appuyant sur démarrer ou commencer, le compte à rebours démarrera. À la fin de ce temps, l'appareil émettra un signal sonore.
- Si vous appuyez sur le bouton de démarrage sans indiquer de temps, le robot affichera un avertissement vous indiquant si vous souhaitez démarrer un compte à rebours ou ajouter des valeurs au temps.

Balance

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

Modes préconfigurés

- Appuyez sur ce bouton en mode veille pour activer les fonctions préconfigurées ou pour activer le mode Turbo.
- Les modes préconfigurés sont le mode Turbo, le mode Ragoût, le mode Pétrissage, le mode Smoothie, le mode Hacher et le mode Nettoyage.

Avertissement

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

N'utilisez pas cette fonction avec un accessoire autre que les lames.

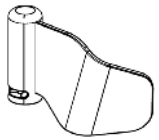
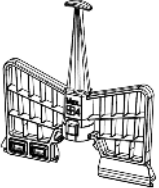
Wi-Fi

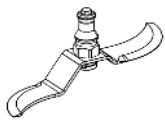
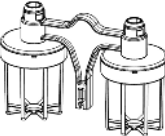
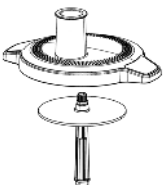
- Ces robots disposent d'une application pour téléphones portables avec connexion via Wi-Fi qui permet d'avoir un contrôle total lors du processus de cuisson.
- Pour configurer votre robot, suivez les instructions du manuel de l'application.

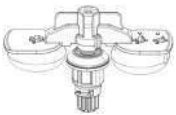
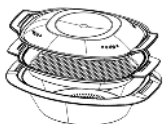
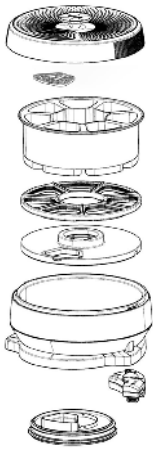
Avertissements

- Pour la cuisson guidée et manuelle, il n'est pas nécessaire de rester sur l'écran indiqué. Vous pouvez vous déplacer entre les différents écrans du robot et la cuisson s'affichera dans une fenêtre minimisée afin que vous sachiez à tout moment comment se déroule le processus de cuisson.
- Pour télécharger une recette, appuyez sur l'icône de la flèche vers le bas, la recette sera automatiquement téléchargée et enregistrée.

Vitesse et capacité recommandées pour chaque accessoire

Robot	ACCESSOIRE	Accessoire	FONCTIONS	Vitesse max.	Capacité max.
Robot de cuisine Mambo Cook'ing Victory	Lames		Pour couper, broyer, etc.	15	3,2 L
	MamboMix V		Pour pétrir des pâtes à pain, des pâtes à pizza, etc.	3	2000 g de pâte maximum
	Accessoire papillon		Pour mélanger, monter les blancs d'œuf ou la crème	4	12 blancs d'œuf

Robot de cuisine Mambo CookIng Unique	Lames S		Pour couper, broyer, etc.	10	3,2 L
	MamboMix U		Pétrir des pâtes à pain, des pâtes à pizza, etc.	3	2500 g de pâte maximum
	Sauté Blade		Pour mélanger remuer	3	3,2 L
	Double fouet		Pour monter les blancs d'œuf ou la crème	4	20 blancs d'oeuf
	Processeur alimentaire		Pour laminier, couper, broyer	4	Diamètre d'entrée

Robot de cuisine Mambo Cook'ing Total Gourmet (Victory+Unique)	Accessoire de nettoyage		Pour le nettoyage	4	200-500 ml
	Cuit-vapeur		Pour cuire à la vapeur	-	-
	Panier pour faire bouillir		Pour cuire à la vapeur	3	-
	Distributeur automatique d'aliments ChefCrown		Distributeur automatique d'aliments	15 (Victory) 10 (Unique)	1 compartiment pour liquides d'1,2 L + 5 compartiments pour solides de 0,4 L

Avertissement

Ne montez pas et n'utilisez pas la cuillère MamboMix et le panier en même temps dans l'un ou l'autre bol.

Manuel de l'application

Vous pouvez consulter en ligne le manuel expliquant le fonctionnement de l'application en scannant un code QR.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage du robot

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

Nettoyage du distributeur automatique d'aliments ChefCrown

- Pour effectuer le nettoyage du distributeur d'aliments, il est important de reconnaître tous ses composants. Parmi ces éléments, deux ne passent PAS au lave-vaisselle : la base du distributeur (Img. 24) et le moteur amovible (Img. 25). Les autres composants du distributeur sont lavables au lave-vaisselle. (Img. 26)
Pour nettoyer la base du distributeur, utilisez un chiffon humide, en évitant les zones où se trouvent les engrenages et les connecteurs. Pour nettoyer le moteur amovible, essuyez la surface avec un chiffon sec et enlevez manuellement toute saleté.
- Le couvercle du bol, le couvercle inférieur amovible et la base inférieure sont munis d'un joint d'étanchéité amovible pour le nettoyage. (Img. 27)

7. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Code d'avertissement	Description	Cause possible	Possible solution
Avertissement A01	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 A02	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 A03	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 A04	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 A05	La température du moteur est trop élevée.	Le robot de cuisine a fonctionné avec trop de quantité de nourriture pendant trop longtemps.	Arrêtez d'utiliser le robot de cuisine et laissez-le refroidir avant de le remettre en fonctionnement.

Avertissement A07	Le changement de vitesse a échoué	La fonction de changement de vitesse a été bloquée.	Retirez le bol, tournez le support de fixation manuellement et remplacez le bol. Redémarrez le robot de cuisine. Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
Avertissement A08	Lecture erronée du capteur NTC.	Le capteur de température ne fonctionne pas correctement.	Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
Avertissement A09	Avertissement concernant le verrouillage du bol.	Le moteur de verrouillage du bol n'a pas été activé.	Remettez le bol en place et vérifiez que le couvercle du bol est bien fermé, puis réessayez. Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
Avertissement A11	Les vitesses élevées ne peuvent pas être utilisées à des températures élevées.	Pour des raisons de sécurité, les vitesses élevées ne doivent pas être utilisées pour la cuisson à haute température.	Attendez que les aliments refroidissent avant de les broyer.
Avertissement A15 - A16 - A19	Erreur lors de l'envoi d'informations.	Le système n'envoie pas d'informations aux composants.	Redémarrez le robot et attendez quelques secondes. Si le problème persiste, contactez le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

Avertissement A25	Le distributeur d'aliments n'est pas en place.	Le distributeur d'aliments n'est pas en place ou le moteur amovible n'est pas installé.	Installez le distributeur et/ou le moteur amovible.
Avertissement A26	Le distributeur ne fonctionne pas.	Le distributeur ne tourne pas correctement.	Redémarrez le robot et attendez quelques secondes. Si le problème persiste, contactez le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
Avertissement A27	Le bol ne correspond pas.	Le bol ne correspond pas au bol à utiliser pour la recette.	Remplacez le bol par l'autre pour commencer la cuisson.

8. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04700 / 04701 / 04702

Modèle : Mambo CookKing Victory / Mambo CookKing Unique / Mambo CookKing Total Gourmet

Puissance :

Robot de cuisine Mambo CookKing Victory → 1700 W (Moteur 700 W ; Puissance calorifique 1000 W)

Robot de cuisine Mambo CookKing Unique → 2200 W (Moteur 700 W ; Puissance calorifique 1500 W)

Robot de cuisine Mambo CookKing Total Gourmet → Bol Unique XL : 2200 W (Moteur 700 W ; Puissance calorifique 1500 W) / Bol Victory XL : 1700 W (Moteur 700 W Puissance calorifique 1000 W)

Voltage : 220-240 V~

Fréquence : 50/60 Hz

Capacité totale : 4,5 L

Capacité utile : 3,2

Bandes de fréquence : 2.400 - 2.4835 GHz

Transmission de puissance maximale : 20 dBm

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit

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 robots de cuisine, modèles 04700_Mambo CookIng Victory, 04701_Mambo CookIng Unique et 04702_Mambo CookIng Total 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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Die folgende Abbildung zeigt alle Zubehörteile und Komponenten des Mambo. Jede Spalte entspricht einer Referenz, und jede Spalte gibt an, welches Zubehörteil zu welcher Referenz gehört. Jedes Zubehörteil ist mit einem „V“ oder einem „U“ gekennzeichnet, je nachdem, zu welcher Kanne es gehört. Achten Sie darauf, dass der auf dem Zubehör angegebene Buchstabe mit dem Anfangsbuchstaben des jeweiligen Kruges übereinstimmt.

Abb. 1.

1. Mambo CookIng Victory
2. Mambo CookIng Unique
3. ChefCrown Automatischer Lebensmittelspender
4. Dampfgarer mit zwei Stufen
5. Gareinsatz
6. Teigschaber
7. Zubehörhalter
8. Befestigungssystem für Zubehörwinkel
9. Zubehör für die Dichtungshalterung
10. Messbecher
11. Zubehör für die Reinigung
12. Mixmesser
13. Klingen S
14. Schaufel MamboMix Victory
15. Schaufel MamboMix Unique
16. Rühraufsatz
17. Sauté-Klinge
18. Doppelter Schneebesen
19. Küchenmaschine (Deckel, Druckverschluss, doppelseitige Klinge, Mittelwelle)

HINWEIS:

Die Grafiken in dieser Bedienungsanleitung sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Gerät.

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.

DEUTSCH

- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- 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 trocknen Sie es anschließend ab.
- Das Gerät verfügt über einen Stauraum für das Netzkabel und eine Auffangvorrichtung, falls das Kabel übrig bleibt.

Vollständiger Inhalt:

Küchenroboter Mambo CookIng Victory:

- Küchenroboter
- Victory XL Edelstahlkanne
- ChefCrown Automatischer Lebensmittelspender (Deckel, abnehmbares Deckelgitter, Tassenkarussell, Dichtungsring, Keramikplatte, Spenderbasis, abnehmbarer Bodendeckel und abnehmbarer Motor)
- Zubehörhalter
- Zubehör für die Dichtungshalterung
- Befestigungssystem für Zubehörwinkel
- Klinge
- Schaufel MamboMix Victory
- Rühraufsatz
- Zubehör für die Reinigung
- Gareinsatz
- Dampfgarer mit zwei Stufen
- Teigschaber
- Messbecher
- Bedienungsanleitung

Küchenroboter Mambo CookIng Unique

- Küchenroboter
- Unique XL-Edelstahlkanne
- ChefCrown Automatischer Lebensmittelspender (Deckel, abnehmbares Deckelgitter, Tassenkarussell, Dichtungsring, Keramikplatte, Spenderbasis, abnehmbarer Bodendeckel und abnehmbarer Motor)
- Zubehörhalter
- Zubehör für die Dichtungshalterung

- Befestigungssystem für Zubehörwinkel
- Klinge S
- Schaufel MamboMix Unique
- Sauté-Klinge
- Doppelter Schneebesen
- Küchenmaschine (Deckel, Druckverschluss, doppelseitige Klinge, Mittelwelle)
- Zubehör für die Reinigung
- Gareinsatz
- Dampfgarer mit zwei Stufen
- Teigschaber
- Messbecher
- Bedienungsanleitung

Küchenroboter Mambo CookIng Total Gourmet:

- Küchenroboter
- Victory XL Edelstahlkanne
- Unique XL-Edelstahlkanne
- ChefCrown Automatischer Lebensmittelspender (Deckel, abnehmbares Deckelgitter, Tassenkarussell, Dichtungsring, Keramikplatte, Spenderbasis, abnehmbarer Bodendeckel und abnehmbarer Motor)
- Zubehörhalter
- Zubehör für die Dichtungshalterung
- Befestigungssystem für Zubehörwinkel
- Mixmesser
- Klinge S
- Schaufel MamboMix Victory
- Schaufel MamboMix Unique
- Rühraufsatz
- Sauté-Klinge
- Doppelter Schneebesen
- Küchenmaschine (Deckel, Druckverschluss, doppelseitige Klinge, Mittelwelle)
- Zubehör für die Reinigung
- Gareinsatz
- Dampfgarer mit zwei Stufen
- Teigschaber
- Bedienungsanleitung

Hinweis

Stellen Sie den Küchenroboter nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

3. BETRIEB UND INSTALLATION

Montage der Edelstahlkannen Victory XL und Unique XL

Stellen Sie eine der Kannen auf den Hauptkörper, so dass der Griff der Kanne mit der Vorderseite des Hauptkörpers übereinstimmt. Wenn die Kanne nicht richtig positioniert ist und Sie versuchen, den Garvorgang zu starten, erscheint die Warnung A2 auf dem Display. Abb. 2. Der Roboter verfügt über einen Kannen-Detektor, so dass Sie erkennen können, ob Sie die Victory XL oder Unique XL Kanne einsetzen.

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 aufklappbaren Position zu belassen, indem Sie den seitlichen Griff mit einem Haken verwenden, um ihn am Rand der Kanne einzurasten. Der Deckel der Küchenmaschine kann auch aufklappbar sein.
- Der Deckel hat eine abnehmbare Dichtung zur Reinigung.

Hinweis

Bitte beachten Sie, dass der Deckel auf eine Seite fallen kann, wenn Sie die Kanne oder den Roboter in Bewegung setzen. Abb. 4

Montage der Zubehörhalterung und des Befestigungssystems für die Zubehörhalterung

- 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 und Abb. 6
- Halten Sie die Zubehörhalterung fest und bringen Sie sie an. Vergewissern Sie sich, dass sie richtig sitzt, bringen Sie dann das Verschlusssystem am Boden der Kanne an und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis die Pfeile auf dem System mit dem Vorhängeschloss am Boden der Kanne übereinstimmen, um die Zubehörhalterung zu sichern. Abb. 7

Montage des Zubehörs an der Halterung

- Sobald der Zubehörhalter installiert und befestigt ist, setzen Sie das gewünschte Zubehör auf und drehen es durch Herunterdrücken gegen den Uhrzeigersinn. ABB. 8 und stellen Sie sicher, dass er sich wieder leicht nach oben bewegt und in sein Sicherheitsgehäuse zurückschnappt. Es ist sehr wichtig, dafür zu sorgen, dass sie ordnungsgemäß untergebracht und gesichert sind. Um dies zu überprüfen, ziehen Sie

sie vorsichtig nach oben und vergewissern Sie sich, dass sie sich nicht leicht entfernen lassen.

- Um das Zubehör zu entfernen, drücken Sie und drehen Sie es im Uhrzeigersinn. Bestimmte Zubehöerteile, wie z. B. die Klingen, sind sehr scharf, seien Sie daher bei der Handhabung äußerst vorsichtig.

Tipp

Um das Zubehör anzubringen, setzen Sie die Kanne auf den Roboter, um die Montage des Zubehörs zu erleichtern.

Hinweis

- Verwenden Sie ein Tuch, um den Mixmesser-einsatz bevor Sie mit es umgehen abzudecken, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bringen Sie das Befestigungssystem des Befestigungsbügels und die Dichtung richtig an, um zu verhindern, dass Lebensmittel oder Flüssigkeiten in die Roboterbasis eindringen.
- Es ist möglich, dass einige Lebensmittel zwischen der Kannenwand und den Rändern einiger Zubehöerteile zurückbleiben; in diesem Fall schaltet sich der Motor des Produkts zum Schutz ab. Benutzen Sie den Teigschaber, um anhaftende Lebensmittel zu umrühren und zu entfernen, damit das Gerät mit dem Garprozess wieder aufnehmen kann.

Kompatibilitäten

- Klingen, Schaufel MamboMix Victory → 04700 - Mambo Cooking Victory Küchenroboter
- S Klinge, Schaufel MamboMix Unique, Saute Klinge → 04701 - Mambo Cooking Unique Küchenroboter

Montage des Reinigungsaufsatzes (Abb. 9)

- Das Reinigungszubehör wird oben auf der Zubehörhalterung montiert, indem die Zubehörhalterung auf die beiden aus der Zubehörhalterung herausragenden Stifte aufgeschnappt wird. Der Reinigungsaufsatz verfügt über ein Verriegelungssystem, das durch Drehen des zentralen Rings des Reinigungsaufsatzes gegen den Uhrzeigersinn aktiviert wird.
- Das Reinigungszubehör muss die Position seiner Schwämme ändern, je nachdem, ob es zur Reinigung der Victory XL- oder der Unique XL-Kanne montiert ist. Bei der Victory XL-Kanne sollte er in der Buchse montiert werden, die der Achse des Zubehörs am nächsten liegt, bei der Unique XL-Kanne in der Buchse, die am weitesten von der Achse des Zubehörs entfernt ist. Ein „V“ für Victory oder „U“ für Unique ist auf dem Fitting an der Stifteinlassöffnung markiert.
- Zum Einsetzen der Reinigungsschwämme stecken Sie den Stift durch die Mitte des Schwamms und führen ihn durch das Loch im „+“-förmigen Reinigungszubehör und drehen ihn, um ihn zu sichern.
- Die Schwämme im Zubehör gelten als Verbrauchsmaterial.

DEUTSCH

Hinweis

Reinigen Sie den Reinigungsaufsatz nach jedem Gebrauch, um zu verhindern, dass sich Schmutz und Speisereste auf dem Reinigungsaufsatz ansammeln, die seine ordnungsgemäße Funktion und den Zusammenbau für den zukünftigen Gebrauch beeinträchtigen könnten.

Monatge Messbecher

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

Hinweis

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

Teigschaber

- Der Teigschaber ist der einzige Komponent, der zum Umrühren der Lebensmittel in dem Krug verwendet werden muss.
- Nicht zum Mischen im Krug verwenden, wenn die Mixmesser, der Rühraufsatz oder MamboMix in Betrieb sind.

Hinweis

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

Kochkorb

Stellen Sie den Korb in den Krug. Mit dem Korb können Sie weiche Speisen wie Nudeln oder Pasta dämpfen und Beilagen wie Reis oder Kartoffeln garen.

Montage des Dampfgarers

- Der Dampfgarer besteht aus 3 Teilen: Dampfgarergehäuse, Dampfgarerschale und Dampfgarerdeckel.
- Geben Sie die zu garenden Zutaten in den Dampfgarer, setzen Sie den Deckel auf und setzen Sie den Dampfgarer richtig in den Krug ein.
- Wenn Sie den Dampfgarer auf dem Krug mit dem Deckel stellen, achten Sie darauf, dass Sie den Messbecher, falls vorhanden, abnehmen und ihn richtig aufsetzen.

- Sie können den Dampfgarer auch ohne den Deckel des Kruges verwenden, solange Sie auf Geschwindigkeit 0 garen, um den Dampf besser zu optimieren und Ihre Garergebnisse zu verbessern. Abb. 12

Hinweis

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

Montage des Automatischen Lebensmittelspenders (Abb. 23)

Legende Abbildung 23

1. Spenderdeckel
2. Abnehmbares Spenderabdeckgitter
3. Fachbaugruppe
4. Dichtungsring
5. Keramische Platte
6. Sockel des Spenders
7. Abnehmbarer Motor
8. Abnehmbare untere Abdeckung

Der Spender wird auf einen der beiden Krüge gestellt. Dazu müssen alle Teile, aus denen der Spender besteht, zusammengebaut werden. Abb. 13

1. Bringen Sie die abnehmbare Bodenabdeckung an der Unterseite des Spenders an. Achten Sie dabei auf die Öffnung zum Einfüllen von Lebensmitteln und vergewissern Sie sich, dass die Sicherheitslasche im Uhrzeigersinn richtig geschlossen ist. Beachten Sie, dass das andere Gelenk 3 Löcher hat, in die die abnehmbare Bodenabdeckung passen soll. Abb. 14
2. Nach der Montage der abnehmbaren Bodenabdeckung ist es an der Zeit, den Motor zu montieren. Drücken Sie dazu die Motorbaugruppe in ihre Bohrung, wobei Sie beachten müssen, dass das Zahnrad auf beiden Seiten einrasten muss. Sollte sich die Motorbaugruppe nicht einrasten lassen, drehen Sie das Zahnrad leicht, bis es wieder einrastet. Um die Motorbaugruppe zu entfernen, ziehen Sie sie an den Laschen heraus. Abb. 15

DEUTSCH

Hinweis

- Vergessen Sie nicht, die abnehmbare Bodenkappe auf den Boden des Spenders zu setzen.
 - Es ist wichtig, diesen Schritt auszuführen, ohne etwas anderes auf der Basis des Spenders montiert zu haben, um die Sensoren nicht vorzeitig zu aktivieren und den normalen Gebrauch des Spenders zu beeinträchtigen.
1. Montieren Sie den Dichtungsring auf den Boden der Fachbaugruppe, indem Sie den Dichtungsring in die Aussparungen der Fachbaugruppe drücken, er passt genau in die Aussparungen des Bodens der Fachbaugruppe. Abb. 16

Hinweis

Es ist sehr wichtig, diesen Dichtungsring richtig zu montieren, da sonst die Lebensmittel und Flüssigkeiten in den Schalen nicht abgedichtet werden und in den Boden des Zutatenbehälters auslaufen, was zu Problemen führen kann.

2. Nach der Montage des Dichtungsringes auf der Karussellbasis wird die Keramikplatte auf den Dichtungsring montiert. Es ist sehr wichtig, dass der Flansch des Karussells in die Aussparung der Keramikplatte eingesetzt wird. Sobald es gut eingesetzt ist, üben Sie einen leichten Druck auf die Keramikplatte aus und schließen den Verschluss in der Mitte des Karussells durch Drehen im Uhrzeigersinn. Abb. 17

Hinweis

Die Auslassöffnung muss sich an der gleichen Stelle befinden wie die Auslassöffnung der Fachbaugruppe.

3. Nachdem die drei Teile, Fachbaugruppe, Dichtungsring und Keramikplatte, zusammengebaut sind, setzen wir diese Baugruppe in die Basis des Spenders ein. Dazu passen wir die Lasche auf der Keramikplatte, die mit dem Lebensmittelauslassloch ausgerichtet ist, an die Führung auf der Innenseite der Spenderbasis an. Der Spender sollte immer die gleiche Reihenfolge der Fächer haben: Fach 0 sollte mit der Einlassöffnung der Kanne ausgerichtet sein und im Uhrzeigersinn gefolgt von den Fächern 6, Flüssigkeitsfach, 5, 4, 3, 2 und 1. Abb. 18

Hinweis

Wenn die Fachbaugruppe nicht richtig passt, verschieben Sie sie leicht nach beiden Seiten, bis sie richtig sitzt.

4. Nachdem Sie alle Zutaten in alle Fächer gegeben haben, mit Ausnahme von Fach 0, das in direktem Kontakt mit dem Krug steht, schließen Sie den Deckel. Legen Sie dazu den Deckel entsprechend den Markierungen auf dem Deckel und auf dem Lebensmittelspender auf. Drehen Sie den Deckel nach dem Einbau im Uhrzeigersinn und achten Sie auf das kleine „Klicken“ des Deckels. Abb. 19

Montage des abnehmbaren Spenderabdeckgitters

Der Deckel des Spenders besteht aus zwei Teilen in Form eines Spinnennetzes, von denen eines fest mit dem Deckel verbunden ist, während das andere zur leichteren Reinigung abnehmbar ist. Sie müssen auf die Lasche an der Unterkante des Teils drücken, um es mit Hilfe des Clipping-Systems zu entfernen.

Montage der Küchenmaschine

- Die Küchenmaschine wird mit einer Welle montiert, die auf die Zubehörhalterung aufgesetzt wird. Die beiden aus der Halterung herausragenden Laschen müssen in die Nuten der Welle der Küchenmaschine passen. Sobald diese Achse an ihrem Platz ist, setzen wir die Gitter- oder Laminierscheibe ein und benutzen die großen Löcher, die sie hat, um unsere Finger einzuführen, damit wir uns nicht schneiden; je nachdem, auf welcher Seite wir sie einsetzen, können wir eine der Funktionen ausführen.
- Sobald der Schaft und die Scheibe an ihrem Platz sind, setzen wir den Deckel auf, durch den die Lebensmittel eingeführt werden. Dieser wird mit einem Drücker geliefert, der das Einführen der Lebensmittel durch den Deckel erleichtert. Abb. 27

Hinweis

Seien Sie vorsichtig mit der Trennscheibe, da sie sehr scharf ist.

Kompatibilitäten

Küchenroboter Mambo Cook'ing Unique

Montage des Rühraufsatzes

- Dieses Zubehöriteil wird am oberen Teil der Messerbaugruppe angebracht. Seine Hauptfunktion ist das Schlagen und Aufschlagen von Sahne, Eiweiß oder ähnlichem. Außerdem hilft dieses Zubehöriteil, die Lebensmittel zu mischen, ohne dass sie von den Mixmessern zerschnitten werden, und Klumpen zu zerkleinern.
- Montieren Sie den Schmetterling auf die Schaufelbaugruppe für den Victory XL Krug und achten Sie darauf, dass die Mitte der Welle in die Aussparung im Zubehör des Rühraufsatzes eingreift, und drücken Sie ihn nach unten.
- Um den korrekten Sitz des Rühraufsatzes zu gewährleisten, sollte der Rühraufsatz beim Einsetzen ein kleines „Klicken“ von sich geben. Ziehen Sie den Rühraufsatz vorsichtig nach oben und prüfen Sie, ob er 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.

DEUTSCH

- 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.

Kompatibilitäten

Küchenroboter Mambo CookIng Victory

Montage des Zubehörs Doppelter Schneebesen

Das Schneebesen-Zubehör sollte auf den Zubehöralter aufgesetzt werden, wobei die beiden aus dem Halter herausragenden Laschen in die Schlitz des Schneebesen-Aufschäumers passen sollten.

Hinweis

Die Küchenmaschine kann nur in der Unique XL-Kanne verwendet werden.

Kompatibilitäten

Küchenroboter Mambo CookIng Unique

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. Zerpresen: Ein Perfektes zerpresen in alle Rezepte. Kaffee, Samen, Reis und Nüsse schnell zerpresen. Sie können auch Mehl selbst machen.
5. Zerreiben: Zerreiben Sie jede Zutat für die feinste Textur zu erreichen. Beiten Sie Puderzucker oder Vanillezucker für Gebäckrezepte.
6. Reiben: Man gibt die Zutaten bis zur Hälfte des Kruges und programmiert die Geschwindigkeit 10 wenige Sekunden. Reibt alle Zutaten mit perfekte Ergebnisse.
7. Schlagen: Erzielt die besten Ergebnisse in Mischungen. Bereiten Sie köstliche Smoothies, Kuchenteig, Pfannkuchen, schlägt Eier und vieles mehr.
8. Steif Schlagen: Schlägt dank sein Rühraufsatz Sahne oder kann Eiweiß bis auf Schnee verarbeiten. Ideal für ein echter Profi-Bäcker zu sein.
9. Emulgieren: bereitet ohne Schwierigkeiten Soßen, Dressings und Mayonnaise zu. Geben Sie die Zutaten in den Krug und Mambo emulgiert sie. Emulgiert die Zutaten gleichförmig, um perfekte Ergebnisse zu erreichen.

10. Mischen: Mit den 10 Geschwindigkeiten von der Mambo erhalten Sie homogenere Mischungen. Die 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 Rissottos, Nudelinsalate, oder Tasse Schokolade.
13. Dünsten: Die gesündesten Rezepte mit Dampfgaren-Funktion. Der Dampfgarer besteht aus zwei Stufen, um mehrere Rezepte gleichzeitig zu zubereiten und Zeit zu sparen.
14. Pochieren: Progressiv und langsam pochieren mit totaler Kontrolle der Temperatur und Zeit. Perfekte Pochierte Gerichte, ohne die Zeit zu bewachen. Ideal für saftige Ergebnisse.
15. Konditorei: Bereiten Sie die Speisen mit niedrigen Temperaturen und erreichen Sie unmögliche Ergebnisse. Das Kandieren eignet sich perfekt zum Kochen aller Arten von Speisen, besonders Fleisch, Fisch und Geflügelfleisch.
16. Kneten: Perfekte Teige von nur einem Stück. Kneten war nie so einfach dank des exklusiven MamboMix Löffel, um das perfekte Ergebnis zu erreichen. Genießen Sie jederzeit Ihre Lieblingsbrot und Pizzen.
17. Brodeln: Man muss genügend Wasser geben, um die Zutaten zu bedecken und 120°C Temperatur, Heizstufe 10 und Zeit je nach Zutaten setzen.
18. Warm halten: Halten Sie die Temperatur der Zubereitungen bis zum Servieren warm. Nach dem Kochvorgang programmieren Sie den Küchenroboter bei 45 °C für Essen und bei 60 °C für Flüssigkeiten b.z.w. Soßen die angemessene Zeit die sie brauchen.
19. Druckkochen: Diese ist die reichste Funktion von allen. Ermöglicht das Kochen jedes Gericht mit totaler Kontrolle der Leistung.
20. Gären: Perfekte Teige mit der Gärungsfunktion. Sie können Brot und Gebäcke in weniger Zeit zubereiten und einfach den Teig gehen lassen, indem Sie den Teig in den Krug bei 50 °C mit Geschwindigkeit 0 überlassen.
21. Wasserbad: Erreicht die gewünschte Zeit beim Zubereiten in Puddings und zarten Gemüse. Zum Garen im Wasserbad den Krug mit 2 Litern Wasser füllen, den Küchenroboter ohne Geschwindigkeit, auf 120° C und Heizstufe 10 einstellen. Wenn das Wasser kocht, den Herd auf 9 stellen und die Kuchenform so weit hineinstellen, dass der Boden mit dem Wasser in Berührung kommt.
22. Turbo: Verarbeitet die härtesten Lebensmittel mit der maximalen Leistungsfähigkeit. In dieser Funktion wird der Krug nicht mehr als zur Hälfte gefüllt, für eine maximale Leistung zu erzielen.
23. SlowMambo: Die besten Risottos und herkömmliche Eintöpfe mit dem exklusiven MamboMix Löffel und die SlowMambo Bewegung. Diese einzigartige Bewegung lässt die Zubereitungen ohne Aufwand ganz sorgfältig umrühren, wie mit einem normalen Löffel.
24. Entsaften: Für Zitronenlimonade, Mixgetränke und Säfte in wenigen Sekunden.
25. Anbraten: Das Anbraten mancher Zutaten, bevor Sie es kochen, verbessert den Geschmack der Gerichte. Man kann obwohl Knoblauch als auch Fleisch anbraten. Bräuen

DEUTSCH

Sie die Lebensmittel je nach Wärmeleistung und Zeit an.

26. Anbraten: Das Anbraten bestimmter Zutaten wie Knoblauch und Fleisch vor dem Kochen bereichert die Gerichte und verbessert ihren endgültigen Geschmack. Bräuen Sie die Lebensmittel je nach Wärmeleistung und Zeit an.
27. 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.
28. 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.
29. Gareinsatz: Man nutzt ihn, um in den Krug dampfgaren zu können und ermöglicht die Zubereitung von bis zu 4 Gerichte. Man kann ihn außerdem als Alternative zum Dampfgaren anstatt des Messbechers verwenden, für eine schnellere Verdunstung.
30. Schongaren: Ein gutes Eintopfgericht mit Mambo niedergaren. Kocht langsam während Stunden, um den besten Geschmack zu erreichen.
31. Geschwindigkeit Null: Beim Kochen ohne Geschwindigkeit kann man den Krug geöffnet lassen, um die Zubereitung jederzeit zu umrühren und schmecken zu können.
32. Schmorfunktion (A): Erzielen Sie traditionelle Ergebnisse dank der Schmorfunktion, die zwischen verschiedenen Geschwindigkeiten wechselt, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
33. Bakery-Pizza-Funktion (B): Für einen Teig mit professionellem Finish geben Sie einfach die Zutaten in den Krug und Mambo erledigt den Rest.
34. Smoothie-Maker Funktion (C): Erreicht handgemachte Joghurts ganz einfach, man muss die Zutaten einfach in den Krug geben und Mambo macht den Rest.
35. Chopper Funktion (D): Bequemes Zerkleinern von Gemüse, Fleisch, Gewürzen oder Eis in Sekundenschnelle mit besten Ergebnissen.
36. Auto-Cleaning Funktion (E): Mit der Selbstreinigungsfunktion wird die Reinigung des Mambos so einfach wie nie zuvor.
37. Screen-Block Funktion: Wenn Sie die Bildschirmfunktionen sperren möchten, drücken Sie auf das Vorhängeschloss-Symbol oben links auf dem Hauptbildschirm. Zum Entsperren berühren Sie den Bildschirm oder drücken die Auswahl Taste, woraufhin ein Symbol aufleuchtet und Sie zum Entsperren über den Bildschirm wischen können.
38. Stoppuhr-Funktion: Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie einen Countdown programmieren möchten, ohne die Temperatur oder Geschwindigkeit an der Küchenmaschine einzustellen (um die Lebensmittel je nach Rezept gären, abkühlen oder ruhen zu lassen).
39. Küchenmaschine Funktion: Er hackt, schneidet, raspelt und zerkleinert Gemüse und Obst in Sekundenschnelle mit besten Ergebnissen.
40. Lebensmittelspender-Funktion: Legen Sie die Lebensmittel in den Lebensmittelspender, und sie fallen von selbst in den Topf, um gegart zu werden.

41. Fernkochfunktion: Kochen Sie Speisen aus der Ferne, indem Sie den Lebensmittelspender benutzen, ohne dass Sie anwesend sein müssen.
42. Warmhalten-Funktion: Wählen Sie die Warmhaltefunktion, um Ihre Speisen bis zum Verzehr warm zu halten.
43. Timer-Funktion: Kochen Sie Ihre Rezepte, wann immer Sie wollen, und geben Sie an, wann der automatische Kochvorgang beginnen soll.
44. Rezepte teilen: Teilen Sie Ihre Lieblingsrezepte mit Ihren Freunden, Ihrer Familie oder anderen Mitgliedern der Mambo-Community.
45. Rezepte erstellen: Erstellen Sie Ihre eigenen Rezepte und verwenden Sie sie, wann immer Sie wollen.

5. BEDIENUNG

Der Roboter verfügt über einen Ein/Aus-Schalter an der Basis des Roboters, unterhalb des Displays.

5.1. Hauptbedienfeld (Abb. 20)

- Das Hauptbedienfeld verfügt über die folgenden Menüs:
- Mambo-Rezepte
- Rezepte mit Spender ChefCrown
- DIY
- Stoppuhr
- Einstellungen
- Manuelle Steuerung
- Waage
- Bevorzugte Rezepte

Mambo-Rezepte

In diesem Menü finden Sie alle Rezepte für die normale Kanne und die Rezepte für den Lebensmittelspender. Sie finden dort alle Rezeptkategorien (Suppen und Cremes, Reis und Hülsenfrüchte, Nudeln usw.); außerdem gibt es eine Kategorie Dispenser/ChefCrown für den direkten Zugriff.

Rezepte mit Spender

In diesem Menü finden Sie alle Rezepte, die Sie mit dem Lebensmittelspender zubereiten können.

DIY (Abb. 21)

Dieses Menü hat einen ersten Schritt, in dem Sie eine der voreingestellten Funktionen wie Eintopfmodus, Knetmodus, Smoothie-Modus, Zerkleinerungsmodus und Reinigungsmodus

vorwählen können. Wenn Sie eine Funktion verwenden möchten, tippen Sie auf die gewünschte Funktion, andernfalls tippen Sie auf eine beliebige Stelle des Bildschirms, um in den manuellen Modus zu gelangen, in dem Sie Modus, Zeit, Skala, Geschwindigkeit, Temperatur und Heizleistung auswählen können.

Stoppuhr

Wählen Sie die Uhrzeit durch Drücken der Stunden-, Minuten- und Sekundenziffern. Wenn Sie eine fortlaufende Zählung vornehmen möchten, drücken Sie den Selektor und wählen Sie die vom Roboter angezeigte Option.

Einstellungen

Dieses Menü enthält die Einstellungen für Wifi, um die Verbindung zum WLAN herzustellen, die Verbindung zur mobilen App, um die Anwendung herunterzuladen und zu verlinken, eventuell anstehende Updates, die Sprachauswahl, den Speicher, der die Anzahl der heruntergeladenen Rezepte anzeigt, die Hilfe und die Bildschirmhelligkeit.

Manuelle Steuerung

In diesem Menü werden Sie aufgefordert, zuerst eine Kanne einzusetzen, damit die Küchenroboter erkennt, um welche Kanne es sich handelt, und Ihnen anzeigt, welches Zubehör Sie einsetzen möchten. Wählen Sie dann das zu verwendende Zubehör und stellen Sie schließlich die gewünschten Garparameter ein. Der Roboter braucht ein paar Sekunden, bis Sie den Deckel zu Ihrer Sicherheit öffnen können.

Waage

In diesem Menü wird die Waage angezeigt. Warten Sie ein paar Sekunden, bis sie verfügbar ist, und wiegen Sie die gewünschten Lebensmittel. Um den Zähler auf 0 zurückzusetzen, drücken Sie die Tarataste. Die Höchstgrenze der Waage liegt bei 5 kg.

Bevorzugte Rezepte

Wenn Sie also ein Rezept beginnen oder beenden, klicken Sie auf das Herzsymbol, um dieses Rezept in den Favoriten zu speichern.

5.2. Mambo-Rezepte

- Im Rezeptmenü wählen Sie ein Rezept aus, das Sie zubereiten möchten. Auf dem ersten Bildschirm erscheint eine kurze Beschreibung mit Angaben zu Schwierigkeit, Zeit und Allergenen. Oben rechts erscheinen drei Symbole, ein Symbol zum Herunterladen der Rezepte, eines zum Hinzufügen von Notizen und eines zum Speichern des Rezepts in den Favoriten.
- Wenn Sie einmal nach links ziehen, werden die Zutaten angezeigt, wenn Sie ein zweites Mal ziehen, sehen Sie die vollständige Aufschlüsselung der Schritte, die während des Rezepts stattfinden.

5.3. Rezepte mit Spender

- Im Menü der Rezepte mit Spender müssen Sie ein Rezept auswählen, das Sie zubereiten möchten. Auf dem ersten Bildschirm wird eine kleine Beschreibung der Schwierigkeit, der Zeit und der Allergene angezeigt. Oben rechts erscheinen drei Symbole, ein Symbol zum Herunterladen der Rezepte, eines zum Hinzufügen von Notizen und eines zum Speichern des Rezepts in den Favoriten.
- Wenn Sie einmal nach links ziehen, werden die Zutaten angezeigt, wenn Sie ein zweites Mal ziehen, sehen Sie die vollständige Aufschlüsselung der Schritte, die während des Rezepts stattfinden.
- Zuerst müssen wir die entsprechende Kanne und das Zubehör platzieren, im nächsten Schritt wird uns die Menge der Zutaten angezeigt, die wir in die Kanne geben müssen. Nach der Eingabe dieser Zutaten installieren wir den Spender und wählen aus, ob der Roboter das Essen am Ende des Rezepts warmhalten soll. Auf der nächsten Registerkarte sehen Sie eine Übersicht über die Fächer, in die Sie die Zutaten einfüllen müssen. Klicken Sie auf die Fächer, um zu sehen, was Sie hinzufügen müssen. Wenn Sie die Zutaten hinzugefügt haben, können Sie auf die Schaltfläche „Prüfen“ auf der rechten Seite des Bildschirms klicken. (ABB.22)

Hinweis

- Becher 0 ist der Ausgangsbecher, in den keine Zutaten eingefüllt werden, da er direkt mit dem Inneren des Kruges verbunden ist.
- Die Fächer 1, 2, 3, 4 und 5 sind die Schalen, in die wir feste und flüssige Nahrung geben können. Denken Sie daran, die Nahrung fallen zu lassen und sie nicht zu drücken.
- Das mittlere Fach 6 ist der Flüssigkeitsbecher. Bitte geben Sie keine festen Zutaten oder zähflüssigen Flüssigkeiten hinein, da diese nicht in den Krug fallen.
- Bei einigen Rezepten mit Spender muss der Roboter nach Schritten, bei denen hohe Temperaturen erreicht werden, mit hoher Geschwindigkeit mahlen. Dazu schaltet der Roboter in den Pausenmodus, um das Essen abzukühlen. Sobald das Gerät eine geeignete Temperatur zum Mahlen erreicht hat, setzt der Roboter den Kochvorgang automatisch fort. Bei dieser Art von Rezepten können die Zeiten der Rezepte verlängert werden.

Achtung:

- Drücken Sie die Lebensmittel nicht in die Fächer, da sie sonst nicht in die Kanne fallen. Legen Sie sie oben auf das Fach.
- Die Lebensmittel, die Sie in die Fächer legen, dürfen die Höhe des Sets nicht überschreiten.
- Einige Gewürze und/oder Salze werden am besten auf festen Lebensmitteln platziert, da sie so besser in die Mischung eingearbeitet werden; wenn sie in Flüssigkeiten platziert werden, kann es vorkommen, dass diese Gewürze an den Wänden des Fachs haften bleiben.

Timer-Funktion zum Starten des Garvorgangs

- Wenn Sie alle Zutaten hinzugefügt haben, drücken Sie auf „Start“. Der Roboter fragt Sie dann, ob Sie den Garvorgang sofort starten möchten oder ob Sie den Beginn des Garvorgangs verzögern möchten. Wenn Sie die zweite Option gewählt haben, stellen Sie den Timer ein, indem Sie die Zeit eingeben, die bis zum Beginn des Garvorgangs vergehen soll.
- Zu Beginn des Garvorgangs werden auf dem Display der Countdown der Zeit, die Geschwindigkeit, die Temperatur und die Heizleistung angezeigt.

5.4. Bedienfeld. (Abb.21)

Legende Abbildung 21:

1. Timer
2. Geschwindigkeit
3. Temperatur
4. Maximale
5. Wi-Fi
6. Turbo- und Standardmodus.
7. Waage
8. Home
9. Manuelles Kochen
10. Geführte Rezepte

Start/Pause/Wahltaste

- Nach dem Anschluss und der Eingabe der Parameter für Zeit, Geschwindigkeit, Temperatur und Heizleistung drücken Sie diese Taste, um Ihre Mambo Küchenroboter zu starten.
- Wenn Sie während des Garvorgangs die Auswahl Taste rechts neben dem Display drücken, wird die Küchenroboter angehalten und in den Standby-Modus versetzt (Sie können den Deckel öffnen, den Krug herausnehmen usw., müssen ihn aber vor dem erneuten Start des Garvorgangs wieder richtig abstellen). Wird sie erneut gedrückt, startet sie erneut.
- Wenn keine Betriebsparameter eingegeben werden, schaltet Ihren Mambo Küchenroboter nach 10 Minuten Inaktivität in den Standby-Modus.
- Es handelt sich auch um einen Wahlschalter für **Timer**, Geschwindigkeit, Temperatur und Heizstufe einzustellen. Dazu müssen Sie zunächst die gewünschte Einstellung auswählen und den Wahlschalters im Uhrzeigersinn drehen, um sie zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern.
- Die Vorkonfigurierte Funktionen werden über das Turbo-Symbol ausgewählt, indem man den Drehknopf zur Auswahl dreht und zur Bestätigung drückt:
- Eintopf-Funktion (A): In diesem Modus bietet der Küchenroboter die besten Garergebnisse, indem sie zwischen den Geschwindigkeiten 1 und 0 wechselt; außerdem

können Sie die Temperatur, die Heizleistung und die Zeit nach Ihren Wünschen einstellen.

- Pizza Funktion (B): In diesem Modus stellt der Küchenroboter die optimale Geschwindigkeit für das beste Kneten ein und Sie können auch die Zeit nach Ihrem Geschmack einstellen.
- Smoothie-Maker Funktion (C): In diesem Modus stellt der Küchenroboter die optimale Geschwindigkeit für die besten Ergebnisse ein. Die Standardeinstellung ist 2 Minuten Programmzeit, aber Sie können sie nach Wunsch ändern.
- Chopper Funktion (D): In diesem Modus stellt der Küchenroboter automatisch verschiedene und optimale Geschwindigkeiten ein, um die besten Ergebnisse beim Zerkleinern Ihrer Zutaten zu erzielen. Die Standardeinstellung ist 2 Minuten Programmzeit, aber Sie können sie nach Wunsch ändern.
- Auto-Cleaning-Funktion (E): In diesem Modus erhitzt die Küchenroboter das Wasser auf 70 Grad und führt dann fünf Reinigungszyklen durch.

Hinweis

Sobald Sie die Einstellung bestätigt haben, dauert es einige Sekunden, bis der Mambo-Küchenroboter zu arbeiten beginnt. Dasselbe geschieht, wenn Sie eine Funktion unterbrechen oder beenden: Es dauert einige Sekunden, bis Sie das System entriegeln und den Deckel öffnen und/oder der Krug aus dem Roboter nehmen können.

Zeit

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

Geschwindigkeit

- Wenn Sie diese Taste im Standby-Modus oder während des Betriebs drücken, wechselt das Gerät in den Geschwindigkeitseinstellungsmodus. Das Signal auf dem Display blinkt, dann ist die Geschwindigkeit einstellbar. Drehen Sie den Wählschalter im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Geschwindigkeit zu wählen.
- Der Geschwindigkeitsbereich reicht von Stufe 0 bis 10 für die Unique XL-Kanne und von 0 bis 15 für die Victory XL-Kanne.
- Wenn der Timer nicht eingestellt ist, arbeitet der Küchenroboter mit den voreingestellten Zeiten:
- Aufwärmen (ohne zu Schlagen): maximal 12 Stunden.
- Auf Stufe 1-7 schlagen: maximal 1 Stunde.

DEUTSCH

- Auf Stufe 8-15 schlagen: maximal 5 Minuten
- Es gibt eine Geschwindigkeitsübertragung in der Struktur, daher ist es normal, ein kleines Geräusch zu hören, bevor der Motor anspringt und beim Schalten zwischen den Stufen 7 und 8.

Temperatur

- Wenn Sie diese Taste im Standby-Modus oder während des Heizvorgangs drücken, wechselt das Gerät in den Temperatureinstellungsmodus. Die Anzeige auf dem Display blinkt, dann ist die Temperatur einstellbar. Drehen Sie den Wahlschalter, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
- Temperaturbereich: 37-180 °C
- Das Gerät verfügt über eine LED-Leuchte, die durch einen Farbwechsel anzeigt, ob die Kanne über 60°C ist oder nicht. Zu diesem Zweck leuchtet der Roboter immer blau, bei Überschreitung der Temperatur leuchtet er rot.

Wärmeleistung

- Wenn Sie diese Taste im Standby-Modus oder während des Heizvorgangs drücken, wechselt das Gerät in den Modus zur Einstellung der Heizleistung. Die Anzeige auf dem Display blinkt, dann ist die Heizleistung einstellbar. Drehen Sie den Wahlschalter, um die gewünschte Heizstufe zu wählen.
- Die Heizleistung reicht von Stufe 1 bis 15 bei der Unique XL-Kanne und von 0 bis 10 bei der Victory XL-Kanne.
- 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.

Hinweis

Bitte beachten Sie, dass je höher die Heizleistung ist, desto mehr Wärme wird erzeugt, um die eingestellte Temperatur zu erreichen. Dies kann sich auf den Kochvorgang auswirken, da trockene oder wasserarme Lebensmittel dazu neigen, anzubrennen und den Boden des Kruges zu versengen.

ScreenBlock

So aktivieren Sie die ScreenBlock-Funktion (Kindersicherung): Wenn Sie die Bildschirmfunktionen sperren möchten, müssen Sie dies über das Vorhängeschloss-Symbol oben links auf dem Hauptbildschirm tun. Wenn Sie die Taste drücken, erscheint ein POP UP mit der Frage, ob Sie den Bildschirm sperren möchten. Wenn Sie das Gerät sperren möchten, drücken Sie OK und der Bildschirm schaltet sich aus. Zum Entsperren berühren Sie den

Bildschirm oder drücken die Auswahl Taste, woraufhin das Symbol „Zum Entsperren nach oben Wischen“ aufleuchtet (ähnlich wie bei Mobilgeräten).

Stoppuhr

- Um diesen Modus zu starten, rufen Sie die Stoppuhrfunktion auf dem Hauptbedienfeld auf und drücken dann auf das Zeitsymbol, um die gewünschte Zeit hinzuzufügen. Wenn Sie auf Start drücken, wird der Countdown gestartet. Nach Ablauf dieser Zeit gibt das Gerät ein akustisches Signal ab.
- Wenn Sie die Starttaste drücken, ohne eine Zeit anzugeben, zeigt der Roboter eine Abfrage an, ob Sie eine fortlaufende Zählung starten oder Werte zur Zeit hinzufügen möchten.

Waage

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

Voreingestellter Modus

- Drücken Sie diese Taste im Standby-Modus, um voreingestellte Funktionen oder den Turbomodus zu aktivieren.
- Die voreingestellten Modi sind Turbomodus, Eintopfmodus, Knetmodus, Smoothie-Modus, Zerkleinerungsmodus und Reinigungsmodus.

Hinweis

Die maximale Dauer der Turbofunktion beträgt 5 Sekunden.

Verwenden Sie diese Funktion nicht mit anderem Zubehör als den Messern.

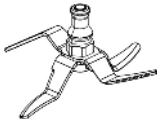
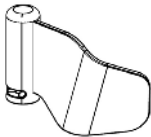
Wifi

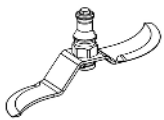
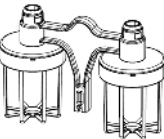
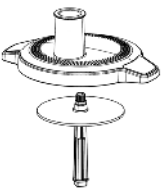
- Diese Küchenmaschinen sind mit einer App für Mobilgeräte ausgestattet, die sich über das Wi-Fi-Netz verbindet und die volle Kontrolle über den Kochvorgang ermöglicht.
- Um Ihren Roboter zu konfigurieren, folgen Sie den Anweisungen im APP-Handbuch.

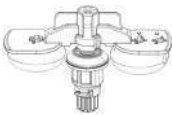
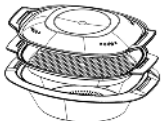
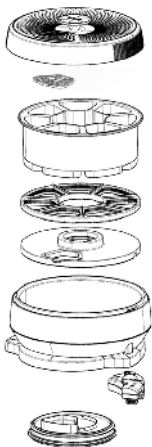
Warnungen

- Sowohl beim geführten als auch beim manuellen Garen ist es nicht notwendig, auf dem angezeigten Bildschirm zu bleiben. Sie können zwischen den verschiedenen Bildschirmen des Roboters hin- und herwechseln und der Kochvorgang wird in einem minimierten Fenster angezeigt, so dass Sie immer wissen, wie der Kochvorgang verläuft.
- Um ein Rezept herunterzuladen, klicken Sie auf das Pfeil-nach-unten-Symbol. Das Rezept wird dann automatisch heruntergeladen und gespeichert.

Geschwindigkeit und Kapazität für jedes Zubehör

ROBOTER	ZUBEHÖR	BILD	FUNKTION	MAX. GESCHWIN- DIGKEIT	MAX. KAPAZI- TÄT
Küchen- roboter Mambo Cooking Victory	Klinge		Schneiden, Schlei- fen, usw.	15	3,2 L
	Mambo- Mix V		Pizzateig, Brot- teig, u.s.w. Kneten	3	Maximal 2000 g Teig
	Rühraufsatz		Mischen, das Eiweiß oder die Sahne schlagen	4	12 Eiweiß

Küchen- roboter Mambo Cooking Unique	Klinge S		Schneiden, Schleifen, usw.	10	3,2 L
	Mambo-Mix U		Pizzateig, Brotteig, u.s.w. Kneten	3	Maximal 2500 g Teig
	Sauté-Klinge		Mischen, Rühren	3	3,2 L
	Doppelter Schneebesen		Das Eiweiß und die Sahne aufschlagen.	4	20 Eiweiß
	Küchenmaschine		Laminieren, schneiden, schleifen.	4	Einlassdurchmesser

Küchen- roboter Mambo Cooking Total Gourmet (Victo- ry+Uni- que)	Reinigungs- zubehör		Reinigen	4	200-500 mL
	Dampfgarer		Dampfgaren	-	-
	Dampfkorb		Dampfgaren	3	-
	ChefCrown Auto- matischer Lebensmit- telspender		Automatische Ausgabe von Zutaten	15 (Victory) 10 (Unique)	1 Flüssigkeits- fach 1,2 L + 5 Feste/Flüssi- ge Fächer 0,4 L

Hinweis

Der MamboMix-Löffel und der Korb dürfen nicht gleichzeitig in eine der beiden Kannen eingesetzt oder verwendet werden.

Bedienungsanleitung der App

Das APP-Handbuch, in dem die Funktionsweise der APP erklärt wird, ist online durch Scannen eines QR-Codes verfügbar.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Roboters

- Die Kannen aus rostfreiem Stahl sind spülmaschinenfest. Um ihn in der Spülmaschine zu reinigen, entfernen Sie das verwendete Zubehör und den Zubehöralter.
- Schalten Sie den Küchenroboter aus, Ziehen sie es aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen oder reparieren.
- Reinigen Sie den Küchenroboter nach jedes Gebrauch.
- Reinigen Sie das Zubehör und die Halterung dieses und anderen Zubehörs nach dem Gebrauch mit warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie sie gut.
- Reinigen Sie das Hauptgehäuse mit einem feuchteren und saubereren Tuch. Wenn noch essen übrig bleibt, feuchten Sie ein Tuch in warmem Wasser und Seife und wischen Sie es ab. Tauchen Sie niemals das Hauptgehäuse ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Küchenroboters zu gewährleisten und aufrechtzuerhalten, überprüfen und reinigen Sie den abnehmbaren Boden des Kruges nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie dafür ein weiches, feuchtes Tuch und trocknen Sie es völlig danach.
- Falls Sie den Küchenroboter lange nicht mehr verwenden möchten, schalten Sie aus der Steckdose aus und bewahren Sie es trocken und sicher auf.

Reinigung des ChefCrown Automatischer Lebensmittelspender

- Für die Reinigung des Lebensmittelspenders ist es wichtig, alle seine Bestandteile zu kennen. Darunter befinden sich zwei Komponenten, die NICHT spülmaschinenfest sind, nämlich die Spenderbasis (ABB. 24) und der abnehmbare Motor (ABB. 25). Die anderen Komponenten des Spenders sind spülmaschinenfest. (ABB. 26)
Reinigen Sie die Basis des Spenders mit einem feuchten Tuch und vermeiden Sie dabei die Bereiche, in denen sich die Zahnräder und Anschlüsse befinden. Um den abnehmbaren Motor zu reinigen, wischen Sie die Oberfläche mit einem trockenen Tuch ab und entfernen Sie eventuelle Verschmutzungen mit der Hand.
- Der Deckel der Kanne, der abnehmbare Bodendeckel und der Boden haben eine abnehmbare Dichtung zur Reinigung. (Abb.27)

7. PROBLEMBEHEBUNG

Warnmeldung	Beschreibung	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Code A01	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 A02	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 A03	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 A04	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 A05	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 A07	Der Geschwindigkeitswechsel ist nicht erfolgreich durchgeführt worden.	Die Funktion zur Änderung der Geschwindigkeit ist blockiert.	Sie müssen den Krug entnehmen und die Haltevorrichtung manuell drehen. Stellen Sie den Krug neu drauf. Starten Sie den Küchenroboter erneut. Bitte wenden Sie sich an den offiziellen Technischen Service von Cecotec.
Code A08	Falsche Ablesung des NTC-Sensors.	Der Temperatursensor ist defekt.	Bitte wenden Sie sich an den offiziellen Technischen Service von Cecotec.
Code A09	Warnung vor dem Krugschloss.	Der Motor für die Verriegelung der Kanne ist nicht aktiviert worden.	Setzen Sie die Kanne wieder ein und prüfen Sie, ob der Deckel der Kanne fest verschlossen ist, und versuchen Sie es dann erneut. Bitte wenden Sie sich an den offiziellen Technischen Service von Cecotec.
Code A11	Hohe Geschwindigkeiten können bei hohen Temperaturen nicht verwendet werden.	Aus Sicherheitsgründen dürfen beim Garen bei hohen Temperaturen keine hohen Drehzahlen verwendet werden.	Warten Sie, bis die Lebensmittel abgekühlt sind, bevor Sie sie zerkleinern.
Hinweis A15 - A16 - A19	Versäumnis, Informationen zu übermitteln	Das System sendet keine Informationen an die Komponenten.	Starten Sie die Küchenroboter neu und warten Sie ein paar Sekunden. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

DEUTSCH

Code A25	Der Lebensmittel-spender ist nicht installiert	Der Lebensmittelspender ist nicht angebracht oder der abnehmbare Motor ist nicht installiert.	Installieren Sie den Spender und/oder den abnehmbaren Motor
Code A26	Der Spender funktioniert nicht	Dispenser dreht sich nicht richtig	Starten Sie die Küchenro-boter neu und warten Sie ein paar Sekunden. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den offiziellen techni-schen Kundendienst von Cecotec.
Code A27	Die Kanne passt nicht.	Die Kanne stimmt nicht mit der Kanne überein, die für das Rezept verwendet werden soll.	Wechseln Sie in die andere Kanne, um mit dem Kochen zu beginnen.

8. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz: 04700 / 04701 / 04702

Modell: Mambo CookIng Victory / Mambo CookIng Unique / Mambo CookIng Total Gourmet

Leistung:

Küchenroboter Mambo CookIng Victory → 1700W (Motor 700W; Wärmeleistung 1000 W)

Küchenroboter Mambo CookIng Unique → 2200W (Motor 700W; Wärmeleistung 1500 W)

Küchenroboter Mambo CookIng Total Gourmet → Kanne Unique XL: 2200W (Motor 700W; Wärmeleistung 1500 W) / Kanne Victory XL: 1700W (Motor 700W; Wärmeleistung 1000 W)

Spannung: 220-240 V~

Frequenz: 50/60 Hz

Gesamtkapazität: 4,5 L

Nützliche Kapazität: 3,2
Frequenzbänder: 2.400 - 2.4835 GHz
Maximale Kraftübertragung: 20 dBm

*Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

9. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie 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 96 321 07 28.

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 ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. weder ganz noch teilweise vervielfältigt, in einem Wiederherstellungssystem gespeichert, übertragen oder verbreitet werden (elektronisch, mechanisch, Fotokopie, Aufzeichnung oder ähnliches).

12. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Cecotec Innovations erklärt hiermit, dass diese Küchenmaschinen, Modell 04700_Mambo CookIng Victory, 04701_Mambo CookIng Unique und 04702_Mambo CookIng Total Gourmet, mit der Funkgeräte-richtlinie 2014/53/EU konform sind.



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

www.cecotec.es

1. PARTI E COMPONENTI

La figura seguente mostra tutti gli accessori e componenti del mambo, ogni colonna corrisponde ad una referenza, ed ogni colonna identifica quale accessorio si abbina ad ogni referenza. Ogni accessorio è contrassegnato da una "V" o da una "U" a seconda della brocca a cui appartiene. Assicuratevi di far coincidere la lettera segnata sui raccordi con l'iniziale del nome su ogni vasetto.

Fig. 1.

1. Mambo CookIng Victory
2. Mambo CookIng Unique
3. Distributore automatico di alimenti ChefCrown
4. Vaporiera a due livelli
5. Cestello per bollire
6. Spatola
7. Supporto per accessori
8. Sistema di fissaggio delle staffe accessorie
9. Accessori per il supporto della guarnizione di tenuta
10. Misurino
11. Accessorio per la pulizia
12. Lama
13. Lama S
14. Cucchiaino Victory MamboMix
15. Cucchiaino unico MamboMix
16. Farfalla
17. Lama per soffritti
18. Double Wisk
19. Robot da cucina (coperchio, cuffia, lama bilaterale, asse centrale)

NOTA BENE:

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.

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.

ITALIANO

- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- 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 umido per pulire il corpo principale e asciugarlo successivamente.
- Il dispositivo dispone di uno spazio per riporre il cavo di alimentazione e per raccoglierlo nel caso in cui sia avanzato.

Contenuto della scatola:

Robot da cucina Mambo CookIng Victory:

- Robot da cucina
- Brocca in acciaio inox Victory XL
- Dispenser automatico per alimenti ChefCrown (coperchio, griglia rimovibile per il coperchio, giostra per le tazze, anello di tenuta, piastra in ceramica, base del dispenser, coperchio inferiore rimovibile e motore rimovibile)
- Supporto per accessori
- Accessori per il supporto della guarnizione di tenuta
- Sistema di fissaggio delle staffe accessorie
- Lama
- Cucchiaino MamboMix Victory
- Farfalla
- Accessorio per la pulizia
- Cestello per bollire
- Vaporiera a due livelli
- Spatola
- Misurino
- Manuale di istruzioni

Mambo CookIng Robot da cucina unico nel suo genere:

- Robot da cucina
- Caraffa acciaio inossidabile Unique XL
- Dispenser automatico per alimenti ChefCrown (coperchio, griglia rimovibile per il coperchio, giostra per le tazze, anello di tenuta, piastra in ceramica, base del dispenser, coperchio inferiore rimovibile e motore rimovibile)
- Supporto per accessori
- Accessori per il supporto della guarnizione di tenuta

- Sistema di fissaggio delle staffe accessorie
- Lama S
- Cucchiaino MamboMix Unique
- Sauté Blade
- Double Wisk
- Robot da cucina (coperchio, cuffia, lama bilaterale, asse centrale)
- Accessorio per la pulizia
- Cestello per bollire
- Vaporiera a due livelli
- Spatola
- Misurino
- Manuale di istruzioni

Robot da cucina Mambo CookIng Total Gourmet:

- Robot da cucina
- Brocca in acciaio inox Victory XL
- Caraffa acciaio inossidabile Unique XL
- Dispenser automatico per alimenti ChefCrown (coperchio, griglia rimovibile per il coperchio, giostra per le tazze, anello di tenuta, piastra in ceramica, base del dispenser, coperchio inferiore rimovibile e motore rimovibile)
- Supporto per accessori
- Accessori per il supporto della guarnizione di tenuta
- Sistema di fissaggio delle staffe accessorie
- Lama
- Lama S
- Cucchiaino Victory MamboMix
- Cucchiaino unico MamboMix
- Farfalla
- Lama per soffritti
- Double Wisk
- Robot da cucina (coperchio, cuffia, lama bilaterale, asse centrale)
- Accessorio per la pulizia
- Cestello per bollire
- Vaporiera a due livelli
- Spatola
- Manuale di istruzioni

Attenzione

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

3. FUNZIONAMENTO E INSTALLAZIONE

Montaggio delle caraffe in acciaio inox Victory XL e Unique XL

Posizionare una delle caraffe sul corpo principale, facendo coincidere il manico della caraffa con la parte anteriore del corpo principale; se non è posizionata correttamente e si tenta di avviare la cottura, sul display appare l'avviso A2. Fig. 2. Il robot è dotato di un rilevatore di caraffe che consente di capire se si sta montando la caraffa Victory XL o Unique XL.

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 incernierata utilizzando la maniglia laterale con gancio per agganciarlo al bordo della caraffa. Il coperchio del robot da cucina può anche essere incernierato.
- Il coperchio è dotato di una guarnizione di tenuta rimovibile per la pulizia.

Attenzione

Si prega di notare che se si sottoponesse la brocca o il robot a movimenti, il coperchio potrebbe cadere da un lato. Fig. 4

Montaggio della staffa accessori e del sistema di fissaggio della staffa accessori

- 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 e FIG. 6
- Tenere e installare la staffa accessori assicurandosi che sia montata correttamente, quindi installare il sistema di bloccaggio sul fondo della caraffa e ruotarlo in senso orario finché le frecce sul sistema non corrispondono al lucchetto sulla base della caraffa per fissare la staffa accessori. Fig. 7

Montaggio degli accessori sulla staffa

- Una volta installato e fissato il porta-accessori, posizionarvi l'accessorio desiderato e, premendo, ruotarlo in senso antiorario. FIG. 8 e assicurarsi che si muova di nuovo leggermente verso l'alto e che scatti di nuovo nel suo alloggiamento di sicurezza. È molto importante assicurarsi che siano custoditi e protetti in modo adeguato. Per controllare, una volta posizionati, tirateli molto delicatamente verso l'alto e verificate che non sia possibile rimuoverli facilmente.
- Per rimuovere gli accessori, premere e ruotare in senso orario. Alcuni accessori, come le lame, sono molto affilati; prestare la massima attenzione quando li si maneggia.

Consiglio

Per collegare gli accessori, posizionare la brocca sul robot per facilitare l'inserimento degli accessori.

Attenzione

- Utilizzare un panno per coprire le lame prima di maneggiarle per evitare lesioni.
- Posizionare correttamente il sistema di fissaggio della staffa di fissaggio e la guarnizione di tenuta per evitare che cibo o liquidi penetrino nella base del robot.
- È possibile che tra la parete della caraffa e i bordi di alcuni accessori rimanga del cibo; se ciò accade, 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.

Compatibilità

- Lame, MamboMix Victory Spoon → 04700 - Robot da cucina Mambo CookKing Victory
- Lama S, cucchiaino unico Mambo. Mix, lama per saltare → 04701 - Macchina da cucina unica Mambo CookKing

Montaggio dell'accessorio per la pulizia (Fig. 9)

- L'accessorio di pulizia si monta sopra la staffa accessoria facendo scattare la staffa accessoria sui due perni che sporgono dalla staffa accessoria. L'accessorio di pulizia è dotato di un sistema di bloccaggio che si attiva ruotando l'anello centrale dell'accessorio di pulizia in senso antiorario.
- L'accessorio di pulizia deve cambiare la posizione delle spugne a seconda che sia montato per pulire la caraffa Victory XL o Unique XL. Per la caraffa Victory XL deve essere montata nella presa più vicina all'asse del raccordo, mentre per la caraffa Unique XL deve essere montata nella presa più lontana dall'asse del raccordo. Sul raccordo, in corrispondenza del foro di ingresso del perno, è riportata una "V" per Victory o una "U" per Unique.
- Per montare le spugne di pulizia, inserire il perno attraverso il centro della spugna e inserirlo nel foro dell'accessorio di pulizia a forma di "+" e ruotarlo per fissarlo.
- Le spugne dell'accessorio sono considerate materiali di consumo.

Attenzione

Pulire l'accessorio di pulizia dopo ogni utilizzo per evitare che vi si accumulino sporcizia e residui di cibo che potrebbero impedirne il corretto funzionamento e l'assemblaggio per l'uso futuro.

Montaggio del misurino

- Il misurino è usato come accessorio del coperchio per evitare schizzi e ridurre la perdita di

ITALIANO

calore durante la cottura. Inoltre, è contrassegnato da una scala di misura in mL.

- Per posizionarlo nel coperchio, assicurarsi che le linguette di ancoraggio si inseriscano correttamente nel coperchio e girare in senso orario. Fig. 10

Avviso

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

Spatola

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

Attenzione

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

Cestello per bollire

Posizionare il cestello all'interno della brocca. Il cestello consente di stufare e cuocere a vapore cibi morbidi, come pasta o noodles, e di cucinare contorni come riso o patate.

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

Attenzione

- 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.

Montaggio del distributore automatico di alimenti ChefCrown (Fig. 23)

Legenda della figura 23

1. Tappo del dispenser
2. Griglia di copertura dell'erogatore rimovibile
3. Il carosello dei dadi
4. Anello di tenuta
5. Piastra in ceramica
6. Base del dispenser
7. Motore staccabile
8. Coperchio inferiore rimovibile

L'erogatore viene posizionato sopra una delle due brocche. A tal fine, è necessario assemblare tutte le parti che compongono l'apparecchio. Fig. 13

1. Montare il coperchio rimovibile sul fondo della base dell'apparecchio, rispettando il foro di caduta del cibo e assicurandosi che chiuda correttamente la linguetta di sicurezza in senso orario. Una volta fissato, ruotare il pezzo di bloccaggio per fissarlo all'altro snodo; notare che l'altro snodo presenta 3 fori in cui dovrebbe inserirsi la copertura inferiore rimovibile. Fig. 14
2. Dopo aver montato il coperchio inferiore rimovibile, è il momento di montare il motore. A tal fine, premere il gruppo motore nel suo foro, tenendo presente che l'ingranaggio deve innestarsi su entrambi i lati. Se non è possibile innestare il gruppo motore, ruotare leggermente l'ingranaggio finché non si innesta nuovamente. Per rimuovere il gruppo motore, utilizzare le linguette per estrarlo. Fig. 15

Attenzione

- Ricordarsi sempre di montare il tappo inferiore rimovibile sulla base dell'erogatore.
 - È importante eseguire questa operazione senza aver montato altro sulla base dell'apparecchio, per evitare di attivare prematuramente i sensori e compromettere il normale utilizzo dell'apparecchio.
1. Montare l'anello di tenuta sulla base del carosello premendo l'anello di tenuta nei fori del carosello. L'anello di tenuta viene premuto in posizione e le nervature sul lato piatto dell'anello di tenuta sono rivolte verso i fori sul fondo del carosello. Fig. 16

Attenzione

È molto importante montare correttamente questo anello di tenuta, altrimenti il cibo e i liquidi contenuti nelle ciotole non saranno sigillati e fuoriusciranno nella base del distributore di ingredienti, causando problemi.

2. Dopo aver montato l'anello di tenuta sulla base del carosello, montare la piastra di ceramica sull'anello di tenuta. È molto importante inserire la flangia del carosello nell'incavo della piastra di ceramica. Una volta ben inserito, esercitare una leggera

ITALIANO

pressione sulla piastra di ceramica e chiudere il blocco al centro della giostra ruotando in senso orario. Fig. 17

Nota bene

Il punto di ristoro deve trovarsi nello stesso luogo del punto di giostra.

3. Una volta assemblati i 3 pezzi, la giostra, l'anello di tenuta e la piastra in ceramica, inseriamo l'insieme nella base del dispenser, facendo coincidere la linguetta della piastra in ceramica, allineata al foro di uscita del cibo, con la guida all'interno della base del dispenser. L'erogatore deve avere sempre lo stesso posizionamento per l'ordine delle tazze, la tazza 0 deve essere allineata con il foro di ingresso della caraffa e in senso orario, seguita dalle tazze 6, liquida, 5, 4, 3, 2 e 1. Fig. 18

Attenzione

Se la giostra non si adatta correttamente, spostarla leggermente su entrambi i lati finché non si adatta correttamente.

4. Infine, dopo aver messo tutti gli ingredienti in tutte le tazze, tranne la tazza 0 che è a diretto contatto con la brocca, chiudere il coperchio. A tal fine, posizionare il coperchio in base alle indicazioni riportate sul coperchio e sul distributore di cibo. Una volta montato, ruotare il coperchio in senso orario e notare il piccolo "clic" sul coperchio. Fig. 19

Gruppo griglia del coperchio del distributore smontabile

Il coperchio del dispenser è costituito da due pezzi a forma di ragnatela, uno dei quali è fissato al coperchio, mentre l'altro è rimovibile per facilitare la pulizia. È necessario premere sulla linguetta sul bordo inferiore del pezzo per rimuoverlo utilizzando il sistema di ritaglio.

Assemblaggio del robot da cucina

- Il robot da cucina si monta mediante un'asta che viene collocata sopra la staffa accessoria; le due linguette che sporgono dalla staffa devono inserirsi nelle scanalature dell'asta del robot. Una volta posizionato questo asse, si procede a posizionare il disco di griglia o di laminazione, utilizzando gli ampi fori che presenta per inserire le dita in modo da non tagliarsi; a seconda del lato in cui lo posizioniamo, potremo svolgere una delle funzioni.
- Una volta che l'albero e il disco sono in posizione, si procede a posizionare il coperchio attraverso il quale verrà introdotto il cibo; questo viene fornito con un pressore per aiutare a introdurre il cibo all'interno attraverso il coperchio. Fig. 27

Attenzione

Fare attenzione al disco da taglio, che è molto affilato.

Compatibilità

Robot da cucina Mambo CookIng Unique

Montaggio della 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 lama per la caraffa Victory XL, assicurandosi che il centro dell'albero si innesti nell'incavo del raccordo della farfalla e premere.
- Per garantire il corretto montaggio della farfalla, quando la si monta si deve sentire un piccolo "clic"; una volta montata, tirare verso l'alto molto delicatamente e verificare che non possa essere rimossa facilmente. Fig. 11

Attenzione

- 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.

Compatibilità

Robot da cucina Mambo CookIng Victory

Montaggio dell'accessorio Double Wisk

L'accessorio per montare la frusta Double Wisk deve essere posizionato sopra il supporto dell'accessorio; le due linguette che sporgono dal supporto devono inserirsi nelle fessure della frusta.

Nota bene

Il robot da cucina può essere utilizzato solo nella caraffa Unique XL.

Compatibilità

Robot da cucina Mambo CookIng Unique

4. FUNZIONI E CONSIGLI

1. Tagliare a pezzi: taglia qualsiasi ingrediente dalla carne al pesce, fino alla frutta o verdura. Garantisce un taglio perfetto.
2. Sminuzzare: sminuzza comodamente verdure, carne, spezie o ghiaccio in pochi secondi.

Perfetta per processare alimenti crudi.

3. Triturare: ottiene la consistenza perfetta per salse e creme. Tritura a freddo o a caldo, regolando la velocità e il tempo a ogni tipo di alimento.
4. Macinare: ottiene il livello di macinatura ideale per tutte le ricette. Macina in modo rapido caffè, semi, riso e frutta secca. Consente anche di preparare la propria farina.
5. Polverizzare: polverizza qualsiasi ingrediente fino ad ottenere una consistenza più fine. Prepara zucchero a velo o vanigliato per ricette di dolci.
6. Grattugiare: si introducono gli ingredienti senza oltrepassare la metà della caraffa e si programma la velocità 10 per pochi secondi. Grattugia tutti gli ingredienti con risultati eccellenti.
7. Sbattere: raggiunge i migliori risultati in modo semplice. Prepara deliziosi frullati, impasti per torte, pancakes, sbatte uova e molto altro.
8. Montare: monta panna o albumi a neve grazie alla farfalla. È la funzione ideale per essere un autentico pasticcere.
9. Emulsionare: prepara comodamente salse, condimenti e maionese. Basta introdurre gli ingredienti nella caraffa e Mambo si occuperà del resto. Emulsiona in modo omogeneo per dare un tocco speciale a tutti i piatti.
10. Mescolare: raggiunge composti più omogenei con le 10 velocità del Mambo. I migliori impasti in modo più facile.
11. Cucinare: cucina ogni tipo di piatti, stufati, pollo alle mandorle e peperonata con una consistenza incredibile.
12. Girare: muove il cibo mentre lo cucina per garantire un riscaldamento uniforme e una consistenza professionale. Prepara squisiti risotti, insalata di pasta, budini o cioccolata calda.
13. Cucinare al vapore: le ricette più salutari con la funzione di cucinare al vapore. Con la vaporiera a due livelli è possibile preparare più di una ricetta contemporaneamente e, in questo modo, risparmiare tempo.
14. Sobbollire: cucina progressivamente e a poco a poco, con un controllo assoluto della temperatura e del tempo. Risultati perfetti senza dover prestare attenzione al tempo. La funzione è idonea per ottenere i risultati più gustosi.
15. Confitto: processa gli alimenti a bassa temperatura e ottiene risultati irresistibili. La tecnica della confitta 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 Mambo. Mix 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 bagno Maria, è necessario riempire la caraffa d'acqua fino a 2 litri, programmare il robot senza velocità, a temperatura di 120°C e a potenza di calore 10. Quando l'acqua bolle, abbassare la temperatura a 9 e inserire lo stampo fino a far toccare la base con l'acqua.
22. Turbo: processa gli alimenti più duri con la massima efficacia. In questa funzione non si riempie la caraffa per più della metà per ottenere il massimo rendimento.
23. SlowMambo: i migliori risotti e stufati tradizionali con l'esclusivo cucchiaino Mambo. Mix 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 multi-frutta 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. Rosolare: La rosolatura di alcuni ingredienti, come l'aglio e le carni, prima della cottura, arricchisce i piatti ed esalta il loro sapore finale. Dora gli alimenti secondo le proprie preferenze, regolando la potenza e il tempo.
27. 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.
28. Yogurtiera: ottieni facilmente yogurt fatti in casa, basta introdurre gli ingredienti nella caraffa e Mambo si occupa del resto. Mantiene il preparato a temperatura di fermentazione di modo che il giorno successivo lo yogurt sia pronto da raffreddare e consumare.
29. 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.
30. Cottura lenta: con il Mambo è possibile preparare uno stufato dalla ricetta tradizionale. Cucina lentamente e per molte ore ottenendo il miglior sapore.
31. Velocità zero: cucinare senza movimento consente di mantenere la caraffa senza coperchio, girare quando lo si desidera e provarlo come se si stesse cucinando in una casseruola o padella.
32. Funzione stufato (A): piatti tradizionali grazie alla modalità stufato che alternerà diverse velocità per ottenere i migliori risultati.
33. Funzione Bakery Pizza (B): per ottenere un impasto con finitura professionale, basta

mettere gli ingredienti nella caraffa e Mambo fa il resto.

34. Funzione Smoothie-Maker (C): ottiene frullati fatti in casa facilmente, basta mettere gli ingredienti nella caraffa e Mambo fa il resto.
35. Funzione Chopper (D): sminuzza comodamente verdura, carne, spezie o ghiaccio in pochi secondi con i migliori risultati.
36. Funzione Auto-Cleaning (E): con la funzione autopulente pulire il Mambo sarà più facile che mai.
37. Funzione ScreenBlock: se si desidera bloccare le funzioni dello schermo, premere l'icona del lucchetto in alto a sinistra della schermata principale. Premendo il pulsante di selezione, un'icona si illuminerà e si potrà scorrere lo schermo per sbloccare.
38. Funzione Cronometro: Utilizzare questa funzione se si desidera programmare un conto alla rovescia senza impostare la temperatura o la velocità del robot da cucina (per lasciare che gli alimenti fermentino, si raffreddino o riposino secondo la ricetta).
39. Funzione robot da cucina: Riesce a tagliare, affettare, sminuzzare e tritare verdura e frutta in pochi secondi con i migliori risultati.
40. Funzione Dispenser di cibo: Inserendo l'alimento nel dispenser, questo cadrà da solo nella caraffa da cuocere.
41. Funzione di cottura a distanza: Cucinare i cibi a distanza utilizzando il distributore di cibo senza la necessità di essere presenti.
42. Funzione "Mantenere caldo": Selezionare la funzione "caldo" per mantenere il cibo caldo fino al momento di consumarlo.
43. Funzione timer: Cucinate le vostre ricette quando volete, indicando a che ora volete che inizi la cottura automatica.
44. Condividi le ricette: condividi le tue ricette preferite con i tuoi amici, la tua famiglia o altri membri della comunità Mambo.
45. Creare ricette: create le vostre ricette e usatele quando volete.

5. FUNZIONAMENTO

Il robot è dotato di un pulsante di accensione/spegnimento sulla base del robot, sotto il display.

5.1. Pannello principale (Fig. 20)

- Il pannello principale presenta i seguenti menu:
- Ricette Mambo
- Ricette con dispenser ChefCrown
- DIY
- Cronometro
- Impostazioni

- Controllo manuale
- Bilancia
- Ricette preferite

Ricette Mambo

Questo menu contiene tutte le ricette sia per le brocche normali che per le ricette dei distributori di cibo. Troverete tutte le categorie di ricette (zuppe e creme, riso e legumi, pasta, ecc.); ha anche una categoria Dispenser/ChefCrown per un accesso diretto.

Ricette con dispenser

Questo menu contiene tutte le ricette da realizzare nel distributore di alimenti.

DIY (Fig. 21)

Questo menu prevede una prima fase in cui è possibile preselezionare una delle funzioni preimpostate, come la modalità stufato, la modalità impasto, la modalità frullato, la modalità tritatutto e la modalità pulizia. Se si desidera utilizzare una funzione, toccare quella desiderata, altrimenti toccare un punto qualsiasi dello schermo per accedere alla modalità manuale, dove è possibile selezionare la modalità, il tempo, la scala, la velocità, la temperatura e la potenza termica.

Cronometro

Selezionare l'ora premendo le cifre di ore, minuti e secondi. Se si desidera effettuare un conteggio progressivo, premere il selettore e selezionare l'opzione indicata dal robot.

Impostazioni

Questo menu contiene le impostazioni per il Wi-Fi per effettuare la connessione al Wi-fi, la connessione all'applicazione mobile per scaricare e collegare l'applicazione, gli aggiornamenti eventualmente in sospeso, la lingua selezionabile, la memoria che mostra il numero di ricette scaricate, la guida e la luminosità dello schermo.

Controllo manuale

Questo menu vi chiederà di inserire prima una caraffa, in modo che il robot da cucina rilevi quale sia la caraffa e vi mostri quali accessori inserire. Quindi selezionare l'accessorio da utilizzare e infine impostare i parametri di cottura come desiderato. Il robot impiegherà alcuni secondi per consentirvi di aprire il coperchio per la vostra sicurezza.

Bilancia

In questo menu viene visualizzata la bilancia, si attende qualche secondo perché sia disponibile e si pesa l'alimento desiderato. Per azzerare il contatore, premere il pulsante Tara. Il limite massimo della bilancia è di 5 kg.

Ricette preferite

Questo menu mostra le ricette preferite salvate; quando si inizia o si finisce una ricetta, fare clic sull'icona del cuore per salvarla tra i preferiti.

5.2. Ricette Mambo

- Nel menu delle ricette si seleziona la ricetta che si desidera preparare; la prima schermata mostra una breve descrizione della difficoltà, del tempo e degli allergeni. In alto a destra compaiono tre icone: una per scaricare le ricette, una per aggiungere note e una per salvare la ricetta nei preferiti.
- Trascinando una volta a sinistra si visualizzano gli ingredienti, mentre trascinando una seconda volta si visualizza la ripartizione completa delle fasi della ricetta.

5.3. Ricette con dispenser

- Nel menu delle ricette con dispenser si deve selezionare la ricetta che si vuole preparare; nella prima schermata verrà indicata una piccola descrizione della difficoltà, del tempo, degli allergeni. In alto a destra compaiono tre icone: una per scaricare le ricette, una per aggiungere note e una per salvare la ricetta nei preferiti.
- Trascinando una volta a sinistra si visualizzano gli ingredienti, mentre trascinando una seconda volta si visualizza la ripartizione completa delle fasi della ricetta.
- Prima di tutto, dobbiamo posizionare la brocca e l'accessorio corrispondente; nel passaggio successivo ci mostrerà la quantità di ingredienti che dobbiamo aggiungere alla brocca. Una volta introdotti questi ingredienti, installiamo il dispenser e selezioniamo se vogliamo che il robot mantenga il cibo caldo alla fine della ricetta. La scheda successiva mostra il profilo dei cubilotti in cui aggiungere gli ingredienti. Fare clic sui cubilotti per vedere cosa aggiungere. Una volta aggiunti gli ingredienti, è possibile premere il pulsante "Controlla" sul lato destro dello schermo. (Fig. 22)

Nota bene

- La tazza 0 è la tazza iniziale e non vi si inserisce alcun ingrediente, poiché è in comunicazione diretta con l'interno della caraffa.
- Le ciotole 1, 2, 3, 4 e 5 sono le ciotole in cui possiamo inserire alimenti solidi e liquidi, ricordando di far cadere gli alimenti e di non premerli.
- La coppa centrale 6 è la coppa dei liquidi; non inserirvi ingredienti solidi o liquidi viscosi perché non cadranno nella caraffa.
- Durante alcune ricette con dispenser, il robot dovrà macinare ad alta velocità dopo fasi in cui si raggiungono temperature elevate; per questo il robot entrerà in modalità di pausa per raffreddare l'alimento, una volta che il dispositivo avrà raggiunto una temperatura adeguata alla macinazione, il robot continuerà automaticamente a cucinare. In questo tipo di ricette i tempi possono essere aumentati.

Attenzione:

- Non premere il cibo nelle ciotole per evitare che cada nella caraffa. Lasciateli cadere sopra il becher.
- Il cibo messo nelle ciotole non deve mai superare l'altezza della giostra.
- Alcune spezie e/o sali è meglio posizionarli sopra gli alimenti solidi, in quanto vengono incorporati meglio nella miscela; se si mettono nei liquidi, è possibile che queste spezie si attacchino alle pareti della ciotola.

Funzione timer per avviare la cottura

- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti, premete start e il robot vi chiederà di scegliere se cucinare subito o se volete temporizzare l'inizio della cottura per ritardarla. Se si è scelta la seconda opzione, impostare il timer aggiungendo il tempo che si desidera trascorra prima dell'inizio della cottura.
- All'avvio della cottura, il display visualizza il conto alla rovescia del tempo, la velocità, la temperatura e la potenza termica.

5.4. Pannello di controllo manuale. (Fig. 21)

Legenda della figura 21:

1. **Spegnimento automatico**
2. Indicatore di velocità
3. Temperatura
4. Potenza termica
5. Indicatore Wi-Fi
6. Modalità turbo e predefinita.
7. Bilancia
8. Home
9. Cottura manuale
10. Ricette guidate

Avvio/Pausa/Selettore

- Una volta collegato e dopo aver inserito i parametri di tempo, velocità, temperatura e potenza termica, premere questo pulsante per avviare il robot da cucina Mambo.
- Premendo il selettore a destra del display durante il processo di cottura, il robot da cucina si mette in pausa e passa in standby (si può aprire il coperchio, togliere la caraffa, ecc. ma è necessario riportarla correttamente prima di riprendere la cottura). Se viene premuto di nuovo, si riavvia.
- Se non vengono impostati parametri, il robot da cucina Mambo passa in modalità standby dopo 10 minuti di inattività.
- C'è anche una manopola per regolare il timer, la velocità, la temperatura e la potenza di calore. Per questo bisogna selezionare in anticipo l'impostazione che si vuole cambiare e girare la manopola in senso orario per aumentarla e in senso antiorario per diminuirla.

ITALIANO

- Le funzioni preimpostate si selezionano dall'icona del turbo ruotando la manopola per selezionarle e premendola per confermarle:
- Funzione Stew (A): in questa modalità, il robot da cucina offre i migliori risultati di cottura alternando la velocità 1 e la velocità 0; è inoltre possibile impostare la temperatura, la potenza di calore e il tempo a proprio piacimento.
- Funzione Pizza (B): in questa modalità, il robot da cucina imposta la velocità ottimale per impastare al meglio e si può anche impostare il tempo secondo i propri gusti.
- Funzione Smoothie-Maker (C): in questa modalità il robot da cucina imposta la velocità ottimale per ottenere i migliori risultati di frullato. L'impostazione predefinita è di 2 minuti, ma è possibile cambiarla a proprio piacimento se lo si desidera.
- Funzione Chopper (D): in questa modalità, il robot da cucina imposta automaticamente velocità diverse e ottimali per ottenere i migliori risultati di triturazione ingredienti. L'impostazione predefinita è di 2 minuti, ma è possibile cambiarla a proprio piacimento se lo si desidera.
- Funzione di pulizia automatica (E): in questa modalità il robot da cucina riscalda l'acqua fino a 70 gradi e poi esegue cinque cicli di pulizia.

Attenzione

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.

Tempo

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

Velocità

- Premere questo pulsante in modalità standby o durante il processo, l'apparecchio entrerà nella modalità di impostazione della velocità. Il segnale sul display lampeggia, quindi la velocità viene regolata. Ruotare la manopola in senso orario e selezionare la velocità desiderata.
- La gamma di velocità va dal livello 0 a 10 per la brocca Unique XL e da 0 a 15 per la brocca Victory XL.
- Se il timer non è stato configurato, il robot da cucina funzionerà con i tempi predefiniti:
- Scaldare (senza sbattere): massimo 12 ore.
- Sbattere (velocità 1-4): massimo 1 ora.

- Sbattere a velocità 8-15: massimo 5 minuti
- C'è un trasferimento di velocità, quindi è normale sentire un piccolo rumore prima che il motore inizi a girare nel cambio tra le velocità 7 e 8.

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 lampeggia, quindi la temperatura viene regolata. Girare la manopola per selezionare la temperatura desiderata.
- Margine di temperatura: 37-180 .
- Il dispositivo è dotato di una luce LED che cambia colore per indicare se la caraffa supera i 60°C o meno. A questo scopo il robot mostrerà sempre una luce blu, mentre se la temperatura viene superata mostrerà una luce rossa.

Potenza termica

- Premendo questo pulsante in modalità standby o durante il processo di riscaldamento, l'apparecchio entrerà in modalità di impostazione della potenza termica. Il segnale sul display lampeggia, quindi la potenza termica è regolabile. Girare la manopola per selezionare la potenza di calore desiderata.
- La potenza termica va dal livello 1 a 15 per la caraffa Unique XL e da 0 a 10 per la caraffa Victory XL.
- Non funziona se la potenza calorifica è selezionata ma la temperatura non è selezionata. Si raccomanda di seguire l'impostazione predefinita quando si scelgono diversi livelli di temperatura.

Attenzione

Si noti che più alta è la potenza termica, maggiore è la quantità di calore generata per raggiungere la temperatura impostata. Questo può influenzare la cottura, in quanto gli alimenti secchi o poveri d'acqua possono tendere a bruciare e a bruciare la base della caraffa.

ScreenBlock

Per attivare la funzione ScreenBlock (blocco bambini): se si desidera bloccare le funzioni dello schermo, premere l'icona del lucchetto in alto a sinistra della schermata principale. Premerlo farà apparire un POP UP che chiederà se si desidera bloccare lo schermo. Se si desidera bloccare, premere OK e lo schermo si spegnerà. Per sbloccare, toccando lo schermo o premendo il pulsante di selezione si accende l'icona "Swipe up to Unlock" (simile a quella dei dispositivi mobili) e si può scorrere lo schermo verso l'alto per sbloccare.

Cronometro

- Per avviare questa modalità, accedere alla funzione cronometro sul pannello principale, quindi premere l'icona del tempo per aggiungere il tempo desiderato. Premendo il tasto start si avvia il conto alla rovescia. Al termine del tempo, il dispositivo emette un segnale acustico.
- Se si preme il pulsante di avvio senza indicare alcun tempo, il robot visualizza un messaggio che indica se si desidera avviare un conteggio progressivo o aggiungere valori al tempo.

Bilancia

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

Modalità preimpostata

- Premere questo pulsante durante la modalità standby per attivare le funzioni preimpostate o per attivare la modalità turbo.
- Le modalità preimpostate sono: modalità Turbo, modalità Stufato, modalità Impasto, modalità Frullato, modalità Tritatutto e modalità Pulizia.

Attenzione

Il tempo massimo della funzione turbo è di 5 secondi.

Non utilizzare questa funzione con accessori diversi dalle lame.

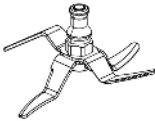
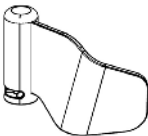
Wi-Fi

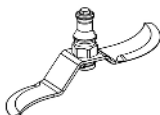
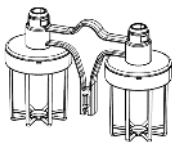
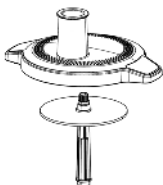
- Questi robot da cucina sono dotati di un'applicazione per dispositivi mobili che si connette tramite la rete Wi-Fi e consente il pieno controllo del processo di cottura.
- Per configurare il robot, seguire le istruzioni del manuale APP.

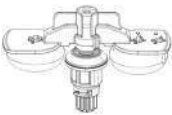
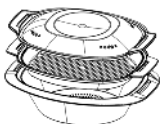
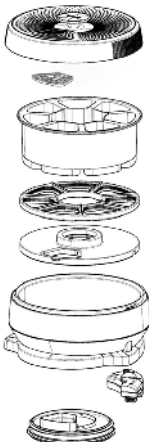
Avvertenze

- Sia nella cottura guidata che in quella manuale, non è necessario rimanere sulla schermata indicata. È possibile spostarsi tra le diverse schermate del robot e la cottura verrà visualizzata in una finestra ridotta al minimo, in modo da poter monitorare costantemente la cottura.
- Per scaricare una ricetta, fare clic sull'icona della freccia rivolta verso il basso: la ricetta verrà automaticamente scaricata e salvata.

Velocità e capacità per ogni accessorio

ROBOT	ACCESSO- RIO	IMMAGINE	MODALITÀ	VELOCITÀ MAX.	CAPACITÀ MAX.
Robot da cucina Mambo Cooking Victory	Lama		Taglio, rettifica, ecc.	15	3,2 l
	Mambo- Mix V		Impastare pane, pizza, ecc....	3	2000 g di impa- sto al massimo
	Farfalla		Mescolare, montare a neve gli albumi o la panna	4	12 albumi

Robot da cucina Mambo Cooking Unique	Lama S		Taglio, rettifica, ecc.	10	3,2 l
	Mambo-Mix U		Impastare pane, pizza, ecc....	3	2500 g di impa- sto al massimo
	Lama per soffritti		Miscelare, mescolare	3	3,2 l
	Double Wisk		Montare a neve gli albumi e la panna	4	20 albumi
	Tritatutto		Laminare, taglia- re, molare.	4	Diametro di ingresso

Macchina da cucina Mambo Cook'ing Total Gourmet (Victory+Unique)	Accessorio per la pulizia		Pulisci	4	200-500 mL
	Vaporiera		Cottura al vapore	-	-
	Cestello per il vapore		Cottura al vapore	3	-
	Distributore automatico di alimenti ChefCrown		Erogazione automatica degli ingredienti	15 (Vittoria) 10 (Unico)	1 Becher per liquidi 1,2 L + 5 Becher per solidi/liquidi 0,4 L

Attenzione

Non montare o utilizzare contemporaneamente il cucchiaino Mambo, Mix e il cestello in nessuna delle due caraffe.

Manuale dell'APP

Il manuale dell'APP che spiega il funzionamento dell'applicazione è disponibile online tramite la scansione di un codice QR.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia del robot

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

Pulizia del distributore automatico di cibo ChefCrown

- Per effettuare la pulizia del distributore di alimenti è importante riconoscere tutti i suoi componenti. Tra questi, due componenti NON lavabili in lavastoviglie sono la base dell'erogatore (FIG. 24) e il motore staccabile (FIG. 25). Gli altri componenti del dispenser SONO lavabili in lavastoviglie. (FIG. 26)
Per pulire la base dell'apparecchio, pulirla con un panno umido, evitando le zone in cui si trovano gli ingranaggi e i connettori. Per pulire il motore staccabile, pulire la superficie con un panno asciutto e rimuovere lo sporco a mano.
- Il coperchio della caraffa, il coperchio inferiore rimovibile e la base inferiore sono dotati di una guarnizione di tenuta rimovibile per la pulizia. (Fig.27)

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di avviso	Descrizione	Causa	Possibile soluzione
Avviso A01	Sistema di blocco.	La caraffa o il coperchio della caraffa non sono collocate correttamente.	Montare di nuovo la caraffa con il coperchio, verificare che tutte le parti siano montate correttamente e ben fissate e rimetterlo in funzione.
Avviso A02	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 A03	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 A04	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 A05	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 A07	Il cambio di velocità non è stato realizzato con successo.	La funzione di cambio velocità è stata bloccata.	Rimuovere la caraffa, girare il supporto di fissaggio manualmente e collocare di nuovo la caraffa. Riavviare il robot da cucina. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

ITALIANO

Avviso A08	Lettura errata del sensore NTC.	Il sensore della temperatura non funziona correttamente.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
Avviso A09	Avvertenza sulla chiusura della brocca.	Il motore per il bloccaggio della caraffa non è stato attivato.	Riposizionare la caraffa e verificare che il coperchio sia ben chiuso, quindi riprovare. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
Avviso A11	Le alte velocità non possono essere utilizzate a temperature elevate.	Per motivi di sicurezza, non si devono usare velocità elevate quando si cucina ad alte temperature.	Attendere che gli alimenti si raffreddino prima di macinarli.
Avviso A15 - A16 - A19	Mancato invio di informazioni	Il sistema non invia informazioni ai componenti.	Riavviare il robot da cucina e attendere qualche secondo; se il problema persiste, contattare il servizio tecnico ufficiale Cecotec.
Avviso A25	Il distributore di cibo non è in posizione	Il distributore di cibo non è in posizione o il motore staccabile non è installato.	Installare il dispenser e/o il motore staccabile

Avviso A26	L'erogatore non funziona	Il dispenser non ruota correttamente	Riavviare il robot da cucina e attendere qualche secondo; se il problema persiste, contattare il servizio tecnico ufficiale Cecotec.
Avviso A27	La brocca non corrisponde.	La brocca non corrisponde alla brocca da utilizzare per la ricetta.	Passare all'altra caraffa per iniziare la cottura.

8. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 04700 / 04701 / 04702

Modello: Mambo CookIng Victory / Mambo CookIng Unique / Mambo CookIng Total Gourmet

Potenza:

Robot da cucina Mambo CookIng Victory → 1700W (motore 700W; potenza di riscaldamento 1000W)

Robot da cucina Mambo CookIng → Unique 2200 W (motore 700 W; potenza di riscaldamento 1500 W)

Robot da cucina Mambo CookIng Total Gourmet → Brocca XL unica: 2200W (motore 700W; potenza di riscaldamento 1500 W) / Caraffa Victory XL: 1700W (motore 700W; potenza di riscaldamento 1000W)

Tensione: 220-240 V~

Frequenza: 50/60 Hz

Capacità totale: 4,5 l

Capacità utile: 3,2

Banda di frequenza: 2.400 - 2.4835 GHz

Massima trasmissione di potenza: 20 dBm

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto

Prodotto in Cina | Progettato in Spagna

9. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

Per ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata a gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti 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 Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di 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, riapparecchio, 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

1. PEÇAS E COMPONENTES

A figura seguinte mostra todos os acessórios e componentes do Mambo, cada coluna corresponde a uma referência e cada coluna identifica o acessório que corresponde a cada referência. Cada acessório está marcado com um "V" ou um "U", consoante o jarro a que pertence. Certifique-se de que faz corresponder a letra marcada nos acessórios com a inicial do nome em cada jarro.

Fig. 1.

1. Mambo CookIng Victory
2. Mambo CookIng Unique
3. Dispensador automático de alimentos ChefCrown
4. Vaporizador de 2 níveis
5. Cesto de ferver
6. Espátula
7. Suporte de acessórios
8. Sistema de fixação do suporte de acessórios
9. Junta de vedação de suporte dos acessórios
10. Copo de medição
11. Acessório de limpeza
12. Lâminas
13. Lâminas S
14. Colher MamboMix Victory
15. Colher MamboMix Unique
16. Borboleta
17. Lâmina de refogar
18. Batedor duplo
19. Processador de alimentos (tampa, tampa de pressão, lâmina de dupla face, eixo central)

NOTA:

Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente ao aparelho.

2. ANTES DE USAR

- Este robô de cozinha apresenta uma embalagem desenhada para o proteger durante o seu transporte. Tire o aparelho da sua caixa e guarde a caixa original e outros elementos da embalagem num lugar seguro. Isto lhe ajudará a evitar danos ao produto se precisar de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de

reciclar todos os itens corretamente.

- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se faltar alguma peça ou não estiverem em bom estado, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- Limpe bem o jarro e o resto dos acessórios com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Coloque o robô 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 robô de alimentos.
- Utilize um pano húmido para limpar a unidade principal e seque-a.
- O aparelho dispõe de um espaço para guardar o cabo de alimentação e para o recolher no caso de este sobrar.

Conteúdo da caixa:

Robô de cozinha Mambo CookIng Victory

- Robô de cozinha
- Jarro de aço inoxidável Victory XL
- Dispensador automático de alimentos ChefCrown (tampa, grelha da tampa amovível, carrossel de copos, anel de vedação, placa de cerâmica, base do dispensador, tampa inferior amovível e motor amovível)
- Suporte de acessórios
- Junta de vedação de suporte dos acessórios
- Sistema de fixação do suporte de acessórios
- Disco
- Colher MamboMix Victory
- Borboleta
- Acessório de limpeza
- Cesto de ferver
- Vaporizador de 2 níveis
- Espátula
- Copo de medição
- Manual do utilizador

Robô de cozinha Mambo CookIng Unique

- Robô de cozinha
- Jarro de aço inoxidável Unique XL
- Dispensador automático de alimentos ChefCrown (tampa, grelha da tampa amovível, carrossel de copos, anel de vedação, placa de cerâmica, base do dispensador, tampa inferior amovível e motor amovível)
- Suporte de acessórios
- Junta de vedação de suporte dos acessórios

PORTUGUÊS

- Sistema de fixação do suporte de acessórios
- Lâmina S
- Colher MamboMix Unique
- Lâmina de refogar
- Batedor duplo
- Processador de alimentos (tampa, tampa de pressão, lâmina de dupla face, eixo central)
- Acessório de limpeza
- Cesto de ferver
- Vaporizador de 2 níveis
- Espátula
- Copo de medição
- Manual do utilizador

Robô de cozinha Mambo CookIng Total Gourmet

- Robô de cozinha
- Jarro de aço inoxidável Victory XL
- Jarro de aço inoxidável Unique XL
- Dispensador automático de alimentos ChefCrown (tampa, grelha da tampa amovível, carrossel de copos, anel de vedação, placa de cerâmica, base do dispensador, tampa inferior amovível e motor amovível)
- Suporte de acessórios
- Junta de vedação de suporte dos acessórios
- Sistema de fixação do suporte de acessórios
- Lâminas
- Lâmina S
- Colher MamboMix Victory
- Colher MamboMix Unique
- Borboleta
- Lâmina de refogar
- Batedor duplo
- Processador de alimentos (tampa, tampa de pressão, lâmina de dupla face, eixo central)
- Acessório de limpeza
- Cesto de ferver
- Vaporizador de 2 níveis
- Espátula
- Manual do utilizador

Aviso

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

3. FUNCIONAMENTO E INSTALAÇÃO

Montagem de jarros de aço inoxidável Victory XL e Unique XL

Coloque um dos jarros na unidade principal, fazendo coincidir a pega do jarro com a parte da frente da unidade principal; se não estiver corretamente posicionado e tentar começar a cozinhar, o aviso A2 aparecerá no ecrã (Fig. 2). O robô possui um detetor de jarro para que possa saber se está a instalar o jarro Victory XL ou Unique XL.

Montagem da tampa abatível

- Coloque a tampa no jarro, fazendo corresponder as marcas do jarro e da tampa, pressione a tampa à volta do aro do jarro e rode a tampa em sentido horário para fixar a tampa no jarro. Se a tampa não for corretamente 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 articulada, utilizando a pega lateral com um gancho para a encaixar no rebordo do jarro. A tampa do robô de cozinha também pode ser articulada.
- A tampa tem uma junta de vedação amovível para limpeza.

Aviso

Tenha em atenção que, se sujeitar o jarro ou o robô a movimentos, a tampa pode cair para um dos lados. 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 no jarro deve ter em conta que o suporte tem uma certa posição, certifique-se de que encaixa corretamente. Fig. 5 e Fig. 6
- Segure e instale o suporte de acessórios certificando-se de que está corretamente encaixado, depois instale o sistema de bloqueio no fundo do jarro e rode-o em sentido horário até as setas do sistema coincidirem com o cadeado na base do jarro para fixar o suporte de acessórios. Fig. 7

Montagem dos acessórios no suporte

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

PORTUGUÊS

Dica

Para fixar os acessórios, coloque o jarro no robô para facilitar a colocação dos acessórios.

Aviso

- Utilize um pano para cobrir o conjunto das lâminas antes de as manejar para evitar lesões.
- Posicione corretamente o sistema de fixação do suporte de fixação e a junta de vedação para evitar a entrada de alimentos ou líquidos na base do robô.
- É possível que alguns alimentos fiquem entre a parede do jarro e os rebordos de alguns acessórios; se tal acontecer, o motor do aparelho deixará de funcionar como método de proteção. Utilize a espátula para misturar e revolver os alimentos presos para que o robô de cozinha possa retomar o processo de cozedura.

Compatibilidade

- Lâminas, Colher MamboMix Victory → 04700 – Robô de cozinha Mambo CookKing Victory
- Lâmina S, Colher MamboMix Unique, Lâmina de refogar → 04701 – Robô de cozinha Mambo CookKing Unique

Montagem do acessório de limpeza. Fig. 9

- O acessório de limpeza é montado no topo do suporte de acessórios, encaixando o suporte de acessórios nos dois pinos que sobressaem do suporte de acessórios. O acessório de limpeza tem um sistema de bloqueio que é ativado rodando o anel central do acessório de limpeza em sentido anti-horário.
- O acessório de limpeza deve mudar a posição das suas esponjas consoante esteja montado para limpar o jarro Victory XL ou Unique XL. Para o jarro Victory XL, deve ser montado na tomada mais próxima do eixo do encaixe; para o jarro Unique XL, deve ser montado na tomada mais afastada do eixo do encaixe. Um "V" para Victory ou "U" para Unique está marcado no acessório no orifício de entrada do pino.
- Para colocar as esponjas de limpeza, introduza o pino no meio da esponja e introduza-o no orifício do acessório de limpeza em forma de "+" e rode-o para o fixar.
- As esponjas do acessório são consideradas consumíveis.

Aviso

Limpe o acessório de limpeza depois de cada utilização para evitar a acumulação de sujidade e detritos alimentares no acessório de limpeza que podem impedir o seu bom funcionamento e a sua montagem para utilização futura.

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 corretamente na tampa e rode em sentido horário. Fig. 10

Aviso

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

Espátula

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

Aviso

Mexa os alimentos no jarro apenas quando o motor do robô de alimentos estiver parado.

Cesto de ferver

Coloque o cesto com 4 ovos dentro do jarro. O cesto permite estufar e cozer a vapor alimentos macios, como massas ou noodles, e cozinhar acompanhamentos como arroz ou batatas.

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 no vaporizador, coloque a tampa e encaixe-o corretamente no copo de mistura.
- Se colocar o vaporizador no copo de mistura com a tampa, deve certificar-se de retirar o copo doseador, se o tiver, para além de colocá-lo corretamente.
- Também pode utilizar o vaporizador sem a tampa do copo de mistura, desde que cozinhe na velocidade 0, para otimizar melhor o vapor e melhorar os seus resultados de cozedura. Fig. 12

Aviso

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

Montagem do dispensador automático de alimentos ChefCrown. Fig. 23

1. Tampa do dispensador
2. Grelha amovível da tampa do dispensador
3. Carrossel de copos
4. Anel de vedação
5. Placa de cerâmica
6. Base do dispensador
7. Motor amovível
8. Tampa inferior amovível

O dispensador é colocado em cima de um dos dois jarros. Para isso, todas as peças que compõem o dispensador devem ser montadas. Fig. 13

1. Monte a tampa inferior amovível na parte inferior da base do dispensador, respeitando o orifício de queda dos alimentos e certificando-se de que fecha corretamente a aba de segurança em sentido horário. Uma vez fixada, rode a peça de bloqueio para a fixar na outra junta, tenha em atenção que a outra junta tem 3 orifícios onde a tampa inferior amovível deve encaixar. Fig. 14
2. Após montar a tampa inferior amovível, pode instalar o motor. Para isso, pressione o conjunto do motor no seu orifício, tendo em conta que a engrenagem deve engatar em ambos os lados. Se não for possível engatar o conjunto do motor, rode ligeiramente a engrenagem até engatar novamente. Para retirar o conjunto do motor, utilize as abas para o puxar para fora. Fig. 15

Aviso

- Lembre-se sempre de montar a tampa inferior amovível na base do dispensador.
 - É importante executar este passo sem ter montado mais nada na base do dispensador, para não ativar os sensores prematuramente e causar um impacto na utilização normal do dispensador.
1. Coloque o anel de vedação na base do carrossel pressionando o anel de vedação nos orifícios do carrossel. Fig. 16

Aviso

É muito importante montar corretamente este anel de vedação, caso contrário, os alimentos e os líquidos dos copos não ficarão selados e vazarão para a base do doseador de ingredientes, o que poderá causar problemas.

2. Depois de montar o anel de vedação na base do carrossel, monte a placa de cerâmica no anel de vedação. É muito importante inserir a aba do carrossel na reentrância da placa de cerâmica. Quando estiver bem inserido, exerça uma ligeira pressão sobre a placa de cerâmica e feche o fecho no centro do carrossel rodando em sentido horário. Fig. 17

Nota

O orifício de saída de alimentos deve estar situado no mesmo local que o de saída do carrossel.

3. Uma vez montadas as 3 peças, carrossel, anel de vedação e placa de cerâmica, insira este conjunto na base do dispensador, fazendo coincidir a aba da placa de cerâmica, alinhada com o orifício de saída dos alimentos, com a guia situada no interior da base do dispensador. O dispensador deve ter sempre a mesma colocação para a ordem dos copos, o copo 0 deve estar alinhado com o orifício de entrada do jarro e em sentido horário, seguido dos copos 6 (líquidos), 5, 4, 3, 2 e 1. Fig. 18

Aviso

Se o carrossel não encaixar corretamente, mova-o ligeiramente para ambos os lados até encaixar corretamente.

4. Finalmente, depois de colocar todos os ingredientes em todos os copos, exceto no copo 0, que está em contacto direto com o jarro, feche a tampa. Para o fazer, coloque a tampa de acordo com as marcações na tampa e no dispensador de alimentos. Uma vez montada, rode a tampa em sentido horário e note o pequeno clique na tampa. Fig. 19

Montagem da grelha amovível da tampa do dispensador

A tampa do dispensador é constituída por duas peças em forma de teia de aranha, uma das quais é fixa à tampa e a outra é amovível para facilitar a limpeza. É necessário pressionar a aba na borda inferior da peça para a remover utilizando o sistema de recorte.

Montagem do processador de alimentos

- O processador de alimentos é montado através de um eixo que é colocado no topo do suporte de acessórios, as duas patilhas que sobressaem do suporte devem encaixar nas ranhuras do eixo do processador. Uma vez colocado este eixo, proceda à colocação do disco de grelha ou de laminação, utilizando os grandes orifícios que este possui para introduzir os dedos, de modo a não nos cortarmos; consoante o lado em que o colocarmos, poderemos realizar uma das funções.
- Uma vez colocados o eixo e o disco, proceda à colocação da tampa através da qual os alimentos serão introduzidos, esta vem com um calcador para ajudar a introduzir os alimentos no interior através da tampa. Fig. 27

Aviso

Tenha cuidado com o disco de corte, pois é muito afiado.

Compatibilidade

Robô de cozinha Mambo CookIng Unique

Montagem da 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 correta da borboleta, ao montar a borboleta deve fazer um pequeno 'clique', uma vez montada, puxe-a muito suavemente para fora e certifique-se de que não pode ser removida com facilidade. Fig. 11

Aviso

- Não ponha o aparelho 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 no jarro enquanto estiver em funcionamento com este acessório para evitar que se danifique ou se bloqueie.

Compatibilidade

Robô de cozinha Mambo CookKing Victory

Montagem do batedor duplo

O acessório batedor duplo deve ser colocado em cima do suporte do acessório, as duas abas que sobressaem do suporte devem encaixar nas ranhuras do batedor de claras.

Nota

O processador de alimentos só pode ser utilizado no jarro Unique XL.

Compatibilidade

Robô de cozinha Mambo CookKing Unique

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 do jarro 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 no jarro e Mambo se encarrega de processá-los. Emulsiona de maneira homogênea para dar o toque desejado a todos os pratos.
10. Misturar: consegue misturas mais homogêneas com as suas 10 velocidades. As melhores massas da maneira mais fácil.
11. Cozinhar: cozinha todos os tipos de pratos, estofados, guisados, frango com amêndoas e pistos com uma textura incrível.
12. Revolver: revolve a comida enquanto a cozinha para garantir um aquecimento uniforme e uma textura profissional. Prepara deliciosos risottos, saladas de massa, leite creme ou pudins de chocolates.
13. Cozinha a vapor: as receitas mais saudáveis com a função de cozinhar a vapor. Com o vaporizador a dois níveis, pode fazer mais que uma receita ao mesmo tempo e assim poupar tempo.
14. Escalfar: cozinha progressivamente e pouco a pouco, com um controlo absoluto da temperatura e do tempo. Escalfados perfeitos sem ter de estar pendente do tempo. A função ideal para obter os resultados mais suculentos.
15. Confitar: processa os alimentos a baixa temperatura e consegue resultados irresistíveis. A técnica de confitar é perfeita para cozinhar todos os tipos de alimentos especialmente carnes, peixes e todo 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 robô 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 no jarro a 50°C com velocidade 0.
21. Banho-maria: Consegue o ponto desejado nos pudins ou legumes delicados. Para cozinhar em banho-maria, encha o copo de mistura com água até 2 litros, programe o robô sem velocidade, a uma temperatura de 120 °C e potência calorífica de 10. Quando ferver, baixe à potência calorífica para 9 e introduza a forma de pudim até a sua base estar em contacto com a água.
22. Turbo: processa os alimentos mais duros com a máxima efetividade Nesta função não se enche o jarro 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 multifrutos 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. Dourar: Dourar alguns ingredientes, tais como alho e carnes antes de cozinhar, enriquece os pratos e realça o seu sabor final. Doura os alimentos mais ou menos, regulando a potência e o tempo.
27. 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.
28. Iogurtes: consegue iogurtes caseiros, só terá de introduzir os ingredientes no jarro 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.
29. Cesto: serve para cozinhar a vapor no interior do jarro 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.
30. 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.
31. Velocidade zero: cozinhar sem movimento permite manter o jarro destapada e revolver quando quiser. Pode provar a comida enquanto cozinha, como se a estivesse a preparar numa panela ou frigideira.
32. Função Guisado (A): obtenha resultados tradicionais graças ao modo guisado que alternará entre diferentes velocidades para alcançar os melhores resultados.
33. Função Bakery Pizza (B): obtenha uma massa com um acabamento profissional, basta colocar os ingredientes no jarro e o Mambo faz o resto.

34. Função Smoothie-Maker (C): obtenha smoothies caseiros facilmente, basta colocar os ingredientes no jarro e o Mambo faz o resto.
35. Função Chopper (D): corte convenientemente vegetais, carne, especiarias ou gelo numa questão de segundos com os melhores resultados.
36. Função de Auto-Cleaning (E): com a função de autolimpeza, a limpeza do Mambo será mais fácil do que nunca.
37. Função ScreenBlock: Se quiser bloquear as funções do ecrã, prima o ícone do cadeado no canto superior esquerdo do ecrã principal. Para desbloquear, toque no ecrã ou prima o seletor, aparecerá um ícone no ecrã e poderá deslizar o ecrã para desbloquear.
38. Função Temporizador: utilize esta função se quiser programar uma contagem decrescente sem definir a temperatura ou a velocidade no processador de alimentos (para deixar os alimentos fermentar, arrefeça ou descanse de acordo com a receita).
39. Função Processador de alimentos: Conseguir cortar, fatiar, triturar e picar legumes e frutas em segundos com os melhores resultados.
40. Função Dispensador de alimentos: Coloque os alimentos no dispensador de alimentos e estes cairão sozinhos no jarro para serem cozinhados.
41. Função Cozedura à distância: Cozinhe alimentos à distância utilizando o dispensador de alimentos sem necessidade de estar presente.
42. Função Manter quente Selecione a função Manter quente para manter os alimentos quentes até estarem prontos a comer.
43. Função Temporizador: Cozinhe as suas receitas quando quiser, indicando a que horas quer que a cozedura automática comece.
44. Partilhar receitas: partilhe as suas receitas favoritas com os seus amigos, familiares ou outros membros da comunidade Mambo.
45. Criar receitas: crie as suas próprias receitas e utilize-as sempre que quiser.

5. FUNCIONAMENTO

O robô tem um botão Ligar/Desligar na base do robô, por baixo do ecrã.

5.1. Ecrã. Fig. 20

- O ecrã principal tem os seguintes menus:
- Receitas Mambo
- Receitas com o dispensador ChefCrown
- Personalizado
- Cronómetro
- Definições
- Controlo manual
- Balança

PORTUGUÊS

- Receitas favoritas

Receitas Mambo

Este menu contém todas as receitas do jarro normal e do dispensador de alimentos. Encontrará todas as categorias de receitas (sopas e cremes, arroz e leguminosas, massas, etc.); tem também uma categoria Dispensador/ChefCrown para acesso direto.

Receitas com doseador

Este menu contém todas as receitas com dispensador de alimentos.

DIY. Fig. 4 e 5

Este menu tem um primeiro passo em que se pode pré-selecionar uma das funções predefinidas, como o modo Estufar, o modo Amassar, o modo Smoothie, o modo Picar e o modo Limpar. Se quiser utilizar uma função, toque na função pretendida; caso contrário, toque em qualquer parte do ecrã para entrar no modo manual, onde pode selecionar o modo, o tempo, a escala, a velocidade, a temperatura e a potência calorífica.

Temporizador

Selecione a hora premindo os dígitos das horas, minutos e segundos. Se desejar fazer uma contagem decrescente, prima o seletor e selecione a opção indicada pelo robô.

Definições

Este menu contém as definições de Wi-Fi para estabelecer a ligação ao Wi-Fi, ligação à app móvel para descarregar e ligar à app, atualizações que possam estar pendentes, idioma selecionável, armazenamento que mostra o número de receitas descarregadas, ajuda e brilho do ecrã.

Controlo manual

Este menu pede-lhe que coloque primeiro um jarro para o robô de cozinha detetar qual é o jarro e lhe mostre quais os acessórios que quer colocar. Em seguida, selecione o acessório a utilizar e, por fim, defina os parâmetros de cozedura como desejar. O robô demorará alguns segundos a permitir-lhe abrir a tampa para sua segurança.

Balança

Este menu permite visualizar a balança, aguardar alguns segundos até esta ficar disponível e pesar os alimentos pretendidos. Para repor o contador a 0, toque no ícone Tara. O limite máximo da balança é de 5 kg.

Receitas favoritas

Este menu mostra as receitas favoritas que salvou, por isso, quando começar ou terminar uma receita, clique no ícone do coração para guardar essa receita nos favoritos.

5.2. Receitas Mambo

- No menu de receitas, deve selecionar a receita que pretenda preparar, que indicará no primeiro ecrã uma breve descrição da dificuldade, tempo e alergénios. Aparecem 3 ícones no canto superior direito: um ícone para descarregar as receitas, um para adicionar notas e um para salvar a receita nos favoritos.
- Se arrastar uma vez para a esquerda, verá os ingredientes; se arrastar uma segunda vez, verá a lista completa de passos que ocorrem durante a receita.

5.3. Receitas com doseador

- No menu de receitas com o dispensador, deve selecionar a receita que pretenda preparar, que indicará no primeiro ecrã uma breve descrição da dificuldade, tempo e alergénios. Aparecem 3 ícones no canto superior direito: um ícone para descarregar as receitas, um para adicionar notas e um para salvar a receita nos favoritos.
- Se arrastar uma vez para a esquerda, verá os ingredientes; se arrastar uma segunda vez, verá a lista completa de passos que ocorrem durante a receita.
- Em primeiro lugar, deve colocar o jarro e o acessório correspondente, no passo seguinte mostrar-se-á a quantidade de ingredientes que deve adicionar ao jarro. Uma vez introduzidos estes ingredientes, instale o dispensador e selecione se queremos que o robô mantenha a comida quente no final da receita. O separador seguinte mostra-lhe um esboço dos copos onde deve adicionar os ingredientes. Clique nos copos para ver o que tem de acrescentar. Quando tiver adicionado os ingredientes, pode tocar no ícone Verificar no lado direito do ecrã. Fig. 22

Nota

- O copo 0 é o copo inicial e nele não são colocados quaisquer ingredientes, uma vez que tem comunicação direta com o interior do jarro.
- Os copos 1, 2, 3, 4 e 5 são os copos onde pode colocar alimentos sólidos e líquidos, lembrando-se de deixar cair os alimentos e não os pressionar.
- O copo central 6 é o copo para líquidos, por isso não coloque ingredientes sólidos ou líquidos viscosos, pois estes não cairão no jarro.
- Durante algumas receitas com dispensador, terá de triturar a alta velocidade após passos em que são atingidas temperaturas elevadas. Para isso, o robô entrará em modo de pausa para arrefecer os alimentos; assim que o aparelho atingir uma temperatura adequada para triturar, o robô continuará automaticamente a cozinhar. Neste tipo de receitas, os tempos das receitas podem ser aumentados.

Advertência:

- Não pressione os alimentos nos copos para que não caiam no jarro. Deite-os em cima do copo.
- Os alimentos colocados nos copos nunca devem ultrapassar a altura do dispensador.

PORTUGUÊS

- É preferível colocar algumas especiarias e/ou sais em cima de alimentos sólidos, uma vez que se incorporam melhor na mistura. Se os colocar em líquidos, é possível que essas especiarias se colem à parede do copo.

Função de temporizador para iniciar a cozedura

- Quando todos os ingredientes tiverem sido adicionados, prima Iniciar e o robô pedir-lhe-á para selecionar entre cozinhar agora ou se pretende programar o início da cozedura para atrasar o início da cozedura. Se selecionou a segunda opção, regule o temporizador acrescentando o tempo que pretende que decorra antes do início da cozedura.
- Quando a cozedura começar, o ecrã mostrará a contagem decrescente do tempo, a velocidade, a temperatura e a potência calorífica.

5.4. Painel de controlo manual. Fig. 21

1. Temporizador
2. Velocidade
3. Temperatura
4. Potência calorífica
5. Wi-Fi
6. Turbo e modos predefinidos
7. Balança
8. Início
9. Cozedura manual
10. Receitas orientadas

Seletor Iniciar/Pausar

- Uma vez ligado e após introduzir os parâmetros desejados, toque neste ícone para iniciar o seu robô de cozinha Mambo.
- Ao premir este seletor durante o processo de cozedura, o robô de cozinha para e entra em Standby (pode abrir a tampa, retirar o jarro, etc., mas deve colocá-lo corretamente antes de começar a cozinhar novamente). Se o premir de novo, o Mambo volta a funcionar.
- Se não forem introduzidos parâmetros de trabalho, o seu processador alimentar Mambo mudará para o modo de espera após 10 minutos de inatividade.
- É também um seletor para ajustar o temporizador, a velocidade, a temperatura e a potência calorífica. Para isso tem de 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 escolhidas a partir do ícone Turbo, rodando o seletor para as selecionar e premindo-o para as confirmar:
- Função Estufado (A): neste modo, o processador de alimentos oferece os melhores resultados de cozedura, alternando entre a velocidade 1 e a velocidade 0. Também pode

definir a temperatura, a potência calorífica e o tempo como quiser.

- Função Pizza (B): neste modo, o robô de cozinha define a velocidade ideal para a melhor amassadura e também pode definir o tempo à vontade.
- Função Smoothie-Maker (C): neste modo, o processador de alimentos definirá a velocidade ótima para obter os melhores resultados no seu smoothie. A configuração por defeito é de 2 minutos, mas pode modificá-la ao seu gosto se assim o desejar.
- neste modo, o processador de alimentos define automaticamente velocidades diferentes e ótimas para obter os melhores resultados ao triturar os seus ingredientes. A configuração por defeito é de 2 minutos, mas pode modificá-la ao seu gosto se assim o desejar.
- Função de Auto-Cleaning (E): neste modo, o robô de cozinha aquece a água até 70 graus e depois efetua cinco ciclos de limpeza.

Aviso

Uma vez confirmada a configuração, levará alguns segundos até que o robô 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 o jarro do robô.

Tempo

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

Velocidade

- Toque neste ícone em modo Standby ou durante o processo de cozedura e o aparelho entrará no modo de ajuste de velocidade. O sinal no ecrã piscará, pelo que a velocidade será regulável. Rode o seletor em sentido horário para selecionar a velocidade desejada.
- O intervalo de velocidade varia entre o nível 1 e 10 para o jarro Unique XL e entre 0 e 15 para o jarro Victory XL.
- Se o temporizador não tiver sido configurado, o produto funcionará com os tempos predefinidos:
- Aquecer (sem bater): máximo 12 horas
- Bater (velocidade 1-7): máximo 1 hora.
- Bater (velocidade 8-15): máximo 5 minutos.
- Há uma transferência de velocidade na estrutura, por isso é normal ouvir um pequeno ruído antes do motor começar a funcionar e na mudança entre as velocidades 7 e 8.

PORTUGUÊS

Temperatura

- Toque neste ícone em modo Standby ou durante o processo de aquecimento, o aparelho entrará no modo de ajuste de temperatura. O sinal no ecrã piscará, pelo que a velocidade será regulável. Gire o seletor de temperatura para selecionar a temperatura desejada.
- Alcance de temperatura: 37-180°C.
- O aparelho tem uma luz LED que muda de cor para indicar se o jarro está acima dos 60 °C ou não. Para este efeito, o robô mostrará sempre uma luz azul; se a temperatura for ultrapassada, mostrará uma luz vermelha.

Potência calorífica

- Toque neste ícone em modo Standby ou durante o processo de aquecimento, o aparelho entrará no modo de ajuste de potência calorífica. O sinal no ecrã piscará e, em seguida, a potência calorífica será ajustável. Rode o seletor para selecionar a potência calorífica desejada.
- O intervalo de potência calorífica varia entre o nível 1 e 15 para o jarro Unique XL e entre 0 e 10 para o jarro Victory XL.
- Não funcionará se a potência calorífica for selecionada, mas a temperatura não o for. Recomenda-se que se siga a configuração padrão ao escolher diferentes níveis de temperatura.

Aviso

Note-se que quanto maior for a potência calorífica, maior será a quantidade de calor gerada para atingir a temperatura predefinida. Este fato pode influenciar a cozedura, uma vez que os alimentos secos ou com pouca água podem ter tendência a queimar e a queimar a base do jarro.

ScreenBlock

Para ativar o ScreenBlock (bloqueio para crianças): se desejar bloquear as funções do ecrã, deve fazê-lo a partir do ícone do cadeado no canto superior esquerdo do ecrã principal. Ao pressioná-lo, um POP UP perguntará se deseja bloquear o ecrã. Se pretender bloquear, prima OK e o ecrã desligar-se-á. Para desbloquear, toque no ecrã ou prima o seletor, aparecerá um ícone que indica "Deslize para cima para desbloquear" (semelhante ao funcionamento dos dispositivos móveis) e pode deslizar para cima no ecrã para o desbloquear.

Temporizador

- Para iniciar este modo, entre na função de temporizador no painel principal e, em seguida, prima o ícone de tempo para adicionar o tempo pretendido. Ao premir Iniciar, a contagem decrescente começará. No final do tempo, o aparelho apitará.
- Se tocar no ícone Iniciar sem indicar qualquer tempo, o robô apresentará uma mensagem que lhe dirá se pretende iniciar uma contagem progressiva ou adicionar valores ao tempo.

Balança

- Aceder à função de Balança no ecrã principal.
- A balança eletrónica pode ajudá-lo a controlar a quantidade de ingredientes de forma mais conveniente.
- Exibirá 0000 no ecrã. Pode adicionar ingredientes de acordo com as suas necessidades.
- O peso máximo é de 5000 g.

Modos predefinidos

- Toque neste ícone durante o modo Standby para ativar os modos predefinidos ou para ativar o modo Turbo.
- Os modos predefinidos são o modo Turbo, o modo Estufar, o modo Amassar, o modo Smoothie, o modo Picar e o modo Limpar.

Aviso

O tempo máximo da função turbo é de 5 segundos.

Não utilize esta função com qualquer outro acessório que não foram as lâminas.

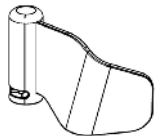
Wi-Fi

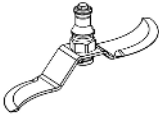
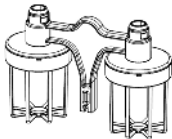
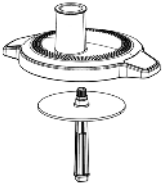
- Os robôs estão equipados com uma app para que se conecta através de Wi-Fi e permite um controlo total dos processos de cozedura.
- Para configurar o seu robô, siga as instruções do manual da app.

Advertências

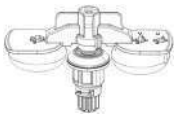
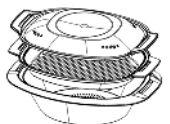
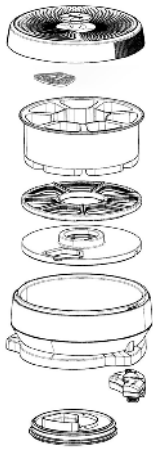
- Tanto na cozinha guiada como na cozinha manual, não é necessário permanecer no separador indicado. Pode consultar os diferentes separadores do robô e a elaboração será exibida numa janela minimizada para que saiba sempre como vai.
- Para descarregar uma receita, clique no ícone da seta para baixo. Ao fazer, a receita será automaticamente transferida e salva

Velocidade e capacidade para cada acessório

Robô	Acessório	Imagem	FUNÇÃO	Velocidade max.	Capacidade max.
Robô de cozinha Mambo CookIng Victory	Disco		Cortar, triturar, etc.	15	3,2 L
	Mambo-Mix V		Amassar massa de pão, pizza, etc.	3	2000 g de massa máximo
	Borboleta		Misturar, bater as claras ou as natas	4	12 claras

Robô de cozinha Mambo CookIng Unique	Lâmina S		Cortar, triturar, etc.	10	3,2 L
	Mambo-Mix V		Amassar massa de pão, pizza, etc.	3	2500 g de massa máximo
	Lâmina de refogar		Misturar, mexer	3	3,2 L
	Batedor duplo		Bater claras de ovo ou natas	4	20 claras
	Processador de alimentos		Laminar, cortar, triturar.	4	Diâmetro de entrada

PORTUGUÊS

Robô de cozinha Mambo Cook'ing Total Gourmet (Victory+Unique)	Acessório de limpeza		Limpar	4	200-500 ml
	Vaporizador		Cozinhar a vapor	-	-
	Cesto vapor		Cozinhar a vapor	3	-
	Dispensador automático de alimentos ChefCrown		Dispensa ingredientes automaticamente	15 (Victory) 10 (Unique)	1 Copo para líquidos 1,2 l + 5 Copos sólidos/líquidos 0,4 l

Aviso

Não monte nem utilize a colher MamboMix e o cesto ao mesmo tempo em qualquer dos dois jarros.

Manual da App

O manual da app, que explica o seu funcionamento, está disponível em linha através da leitura de um código QR.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza do robô

- O jarro de aço inoxidável é apto para lavar na máquina da loiça. Para o poder lavar na máquina de lavar loiça, retire o acessório que utilizou, bem como o suporte do acessório.
- Desligue e desconecte o robô de cozinha da corrente elétrica e permita que arrefeça por completo antes de limpá-lo ou repará-lo.
- Limpe o robô de cozinha depois de cada uso.
- Limpe os acessórios e o suporte destes e de outros acessórios com água morna e sabão após a utilização. Enxague e seque-os bem.
- Limpe o corpo principal com um pano limpo e húmido. Se ficarem restos de alimentos, humedezca 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 robô 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 robô de cozinha não for utilizado durante um período prolongado de tempo, desconecte-o da corrente elétrica e guarde-o num lugar seco e seguro.

Limpeza do dispensador automático de alimentos ChefCrown

- Para efetuar a limpeza do dispensador de alimentos, é importante reconhecer todos os seus componentes. Entre estes, há dois componentes que NÃO podem ser lavados na máquina de lavar loiça, nomeadamente a base do dispensador (Fig. 24) e o motor amovível (Fig. 25). Os outros componentes do dispensador podem ser lavados na máquina de lavar loiça. (Fig. 26) Para limpar a base do dispensador, limpe-a com um pano húmido, evitando as zonas onde se encontram as engrenagens e os conectores. Para limpar o motor amovível, limpe a superfície com um pano seco e remova qualquer sujidade à mão.
- A tampa do jarro, a tampa inferior amovível e a base inferior têm uma junta de vedação amovível para limpeza. (Fig.27)

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Código de aviso	Descrição	Possível causa	Possível solução
Aviso A01	Sistema de bloqueio	A jarra ou a tampa do jarro não estão colocados corretamente.	Volte a montar o jarro 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 A02	Jarra mal colocada.	A jarra não está colocada na sua posição correta e a conexão do sensor de temperatura da base do jarro está danificada.	Volte a montar o jarro e certifique-se de que esteja corretamente colocada.
Aviso A03	Excedeu a quantidade máxima.	Há uma quantidade excessiva de comida dentro do jarro.	Retire parte dos alimentos do interior do jarro ou corte-os em pedaços mais pequenos e reinicie o robô.
Aviso A04	A temperatura está demasiado elevada.	Não há ou há poucos alimentos dentro do jarro e a temperatura esteve muito elevada durante muito tempo.	Adicione alimentos à jarra.
Aviso A05	A temperatura do motor é demasiado elevada.	O robô tem funcionado com uma quantidade excessiva de comida durante muito tempo.	Deixe de utilizar o robô e permite que arrefeça antes de voltar a pôr outra vez em funcionamento.
Aviso A07	O cambio de velocidade não foi realizado com sucesso.	A função de mudança de velocidade foi bloqueada.	Retire o jarro, gire o suporte de fixação de forma manual e volte a colocar o jarro. Reinicie o robô de cozinha. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

Aviso A08	Leitura errada do sensor NTC.	O sensor de temperatura não funciona corretamente.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
Aviso A09	Aviso sobre o bloqueio do jarro.	O motor de bloqueio do jarro não foi ativado.	Volte a colocar o jarro e verifique se a tampa do jarro está bem fechada e volte a tentar. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
Aviso A11	As velocidades elevadas não podem ser utilizadas a temperaturas elevadas.	Por segurança, as velocidades elevadas não podem ser utilizadas a temperaturas elevadas.	Espere que os alimentos arrefeçam antes de os triturar.
Aviso A15 - A16 - A19	Falha no envio de informações	O sistema não envia informações para os componentes.	Reinicie o robô de cozinha e aguarde alguns segundos. Se o problema persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
Aviso A25	O dispensador de alimentos não está no lugar.	O dispensador de alimentos não está no lugar ou o motor amovível não está instalado.	Instale o dispensador e/ou o motor amovível
Aviso A26	O dispensador não funciona.	O dispensador não roda corretamente.	Reinicie o robô de cozinha e aguarde alguns segundos. Se o problema persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

PORTUGUÊS

Aviso A27	O jarro não corresponde.	O jarro não corresponde ao jarro a utilizar para a receita.	Mude para o outro jarro para começar a cozinhar.
-----------	--------------------------	---	--

8. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 04700 / 04701 / 04702
Modelo: Mambo CookIng Victory / Mambo CookIng Unique / Mambo CookIng Total Gourmet
Potência:
Robô de cozinha Mambo CookIng Victory → 1700 W (Motor 700W; Potência calorífica 1000 W)
Robô de cozinha Mambo CookIng Unique → 2200 W (Motor 700 W; Potência calorífica 1500 W)
Robô de cozinha Mambo CookIng Total Gourmet → Jarro Unique XL: 2200 W (Motor 700 W; Potência calorífica 1500 W) / Jarro Victory XL: 1700 W (Motor 700 W; Potência calorífica 1000 W)
Voltagem: 220-240 V~
Frequência: 50/60 Hz
Capacidade total: 4,5 L
Capacidade útil: 3,2
Bandas de frequência: 2.400 - 2.4835 GHz
Máxima transmissão de potência: 20 dBm

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto
Fabricado na China | Desenhado na Espanha

9. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

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

deverá contactar com as autoridades locais.

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

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 robôs de cozinha, modelos 04700_Mambo CookKing Victory, 04701_Mambo CookKing Unique e 04702_Mambo CookKing Total Gourmet 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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

De volgende afbeelding toont alle accessoires en onderdelen van de Mambo, elke kolom komt overeen met een referentie en elke kolom geeft aan welk accessoire bij welke referentie hoort. Elk accessoire is gemarkeerd met een "V" of "U", afhankelijk van de kan waar het bij hoort. Zorg ervoor dat de letter op de accessoires overeenkomt met de beginletter van de naam op elke kan.

Fig. 1.

1. Mambo CookIng Victory
2. Mambo CookIng Unique
3. ChefCrown automatische voedseldispenser
4. Stomer met 2 niveaus
5. Kookmandje
6. Spatel
7. Accessoirehouder
8. Bevestigingssysteem voor accessoires
9. Afdichtingspakking accessoirehouder
10. Maatbeker
11. Schoonmaak accessoire
12. Messen
13. Messen S
14. Lepel MamboMix Victory
15. Lepel MamboMix Unique
16. Garde
17. Sauté Blade
18. Double Wisk
19. Foodprocessor (deksel, persdop, dubbelzijdig mes, centrale as)

OPMERKING:

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische voorstellingen en komen mogelijk niet exact overeen met het product.

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Deze keukenrobot 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 keukenrobot 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.
- Maak de kan en andere accessoires grondig schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Plaats de keukenrobot op een stabiele, vlakke ondergrond. Houd een minimumafstand van 110 mm aan tussen het stopcontact en de muur, de omringende meubels en uw keukenrobot.
- Gebruik een vochtige doek om het hoofdgedeelte schoon te maken en droog het daarna af.
- Het apparaat heeft ruimte om het netsnoer op te bergen en op te vangen als het over is.

Inhoud van de doos:

Keukenrobot Mambo CookIng Victory:

- Keukenrobot
- Victory XL-roestvrijstalen kan
- ChefCrown automatische voedseldispenser (deksel, afneembaar dekselrooster, carrousel met bakjes, afsluitring, keramische plaat, dispenservoet, afneembaar bodemdeksel en afneembare motor)
- Accessoirehouder
- Afdichtingspakking accessoirehouder
- Bevestigingssysteem voor accessoires
- Mes
- Lepel MamboMix Victory
- Garde
- Schoonmaak accessoire
- Kookmandje
- Stomer met twee niveaus
- Spatel
- Maatbeker
- Handleiding

Keukenrobot Mambo CookIng Unique:

- Keukenrobot
- Unieke XL-roestvrijstalen kan
- ChefCrown automatische voedseldispenser (deksel, afneembaar dekselrooster, carrousel met bakjes, afsluitring, keramische plaat, dispenservoet, afneembaar bodemdeksel en afneembare motor)

NEDERLANDS

- Accessoirehouder
- Afdichtingspakking accessoirehouder
- Bevestigingssysteem voor accessoires
- Messen S
- Lepel MamboMix Unique
- Sauté Blade
- Double Wisk
- Foodprocessor (deksel, persdop, dubbelzijdig mes, centrale as)
- Schoonmaak accessoire
- Kookmandje
- Stomer met twee niveaus
- Spatel
- Maatbeker
- Handleiding

Keukenrobot Mambo CookIng Total Gourmet:

- Keukenrobot
- Victory XL-roestvrijstalen kan
- Unieke XL-roestvrijstalen kan
- ChefCrown automatische voedseldispenser (deksel, afneembaar dekselrooster, carrousel met bakjes, afsluitring, keramische plaat, dispenservoet, afneembaar bodemdeksel en afneembare motor)
- Accessoirehouder
- Afdichtingspakking accessoirehouder
- Bevestigingssysteem voor accessoires
- Messen
- Messen S
- Lepel MamboMix Victory
- Lepel MamboMix Unique
- Garde
- Sauté Blade
- Double Wisk
- Foodprocessor (deksel, persdop, dubbelzijdig mes, centrale as)
- Schoonmaak accessoire
- Kookmandje
- Stomer met twee niveaus
- Spatel
- Handleiding

Waarschuwing

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

3. BEDIENING EN INSTALLATIE

Montage van de roestvrijstalen kannen Victory XL en Unique XL.

Plaats een van de kannen op het hoofdgedeelte en zorg ervoor dat het handvat van de kan samenvalt met de voorkant van het hoofdgedeelte. Als de kan niet correct geplaatst is en u probeert te beginnen met koken, verschijnt de A2-waarschuwing op het display. Fig. 2. De robot heeft een kandetector zodat u kunt zien of u de Victory XL of Unique XL kan monteert.

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 het deksel opent, heeft u de mogelijkheid om het in de verkeerde positie te laten staan, dus gebruik de zijgrijs die een haakje heeft om dit aan de rand van de kan te bevestigen. Het deksel van de voedselverwerker kan ook ingeklapt worden.
- Het deksel heeft een verwijderbare pakking om schoon te maken.

Waarschuwing

Houd er rekening mee dat als u de kan of de robot beweegt, het deksel er aan één kant af kan vallen. Fig. 4

Montage van de accessoir beugel en het bevestigingssysteem voor de accessoir beugel

- 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 en FIG. 6
- Houd de accessoir beugel vast en installeer hem, zorg ervoor dat hij goed vastzit, installeer vervolgens het vergrendelingssysteem op de bodem van de kan en draai het met de klok mee totdat de pijlen op het systeem overeenkomen met het hangslot op de bodem van de kan om de accessoir beugel vast te zetten. Fig. 7

De accessoires op de beugel monteren

- Zodra de accessoirehouder geïnstalleerd en bevestigd is, plaatst u het gewenste accessoire erop en draait u het linksom door het naar beneden te drukken. AFB. 8 en zorg ervoor dat het weer iets omhoog beweegt en in de veiligheidsbehuizing vastklikt. Het is heel belangrijk om ervoor te zorgen dat ze goed worden bevestigd en beveiligd. Om dit te controleren trekt u ze, zodra ze op hun plaats zitten, heel voorzichtig omhoog en controleert u of u ze niet gemakkelijk kunt verwijderen.
- Om de accessoires te verwijderen, drukt en draait u met de klok mee. Bepaalde accessoires, zoals de messen, zijn erg scherp. Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren ervan.

NEDERLANDS

Advies

Om de accessoires te bevestigen, plaats u de kan op de keukenrobot zodat u de accessoires gemakkelijker kunt aanbrengen.

Waarschuwing

- Gebruik een doek om het blad af te dekken alvorens het te hanteren om verwondingen te voorkomen.
- Plaats het bevestigingssysteem van de bevestigingsbeugel en de afdichtingspakking op de juiste manier om te voorkomen dat er voedsel of vloeistoffen in de robotvoet lekken.
- Het is mogelijk dat er voedsel achterblijft tussen de wand van de kan en de randen van sommige accessoires. 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 keukenrobot het kookproces kan hervatten.

Geschikt voor

- Messen, MamboMix Victory lepel → 04700 - Keukenrobot Mambo CookIng Victory
- S Lemmet, MamboMix Unieke Lepel, Saute Blade → 04701 - Keukenrobot Mambo CookIng Unieke

Het schoonmaak accessoire monteren (Fig. 9)

- Het schoonmaak accessoire wordt bovenop de accessoirehouder gemonteerd door de accessoirehouder vast te klikken op de twee pinnen die uit de accessoirehouder steken. Het schoonmaak accessoire heeft een vergrendelingssysteem dat wordt geactiveerd door de centrale ring van het schoonmaak accessoire linksom te draaien.
- Het schoonmaak accessoire moet de positie van de sponzen veranderen, afhankelijk van of het gemonteerd is om de Victory XL of Unique XL kan te reinigen. Voor de Victory XL kan moet deze gemonteerd worden in de aansluiting die het dichtst bij de as van de fitting zit, voor de Unique XL kan moet deze gemonteerd worden in de aansluiting die het verst van de as van de fitting zit. Er staat een "V" voor Victory of "U" voor Unique op de fitting bij de opening voor de pen.
- Om de schoonmaak sponzen te bevestigen, steekt u de pin door het midden van de spons en steekt u deze door het gat in het "+" vormige schoonmaak accessoire en draait u het om het vast te zetten.
- De sponzen in het accessoire worden beschouwd als verbruiksartikelen.

Waarschuwing

Maak het schoonmaak accessoire schoon na elk gebruik om te voorkomen dat vuil en voedselresten zich ophopen op het schoonmaak accessoire, waardoor het niet goed meer werkt en niet meer gemonteerd kan worden voor toekomstig gebruik.

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 gemarkeerd met 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

Let op

- Gebruik de maatbeker en niet een ander accessoire of voorwerp om spatten te voorkomen en warmteverlies van de kan te beperken.
- Als u kookt met verwarming, plaats de maatbeker maar sluit hem niet. Op deze manier zal de stoom op een veilige manier kunnen ontsnappen.

Spatel

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

Waarschuwing

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

Kookmandje

Plaats het mandje in de kan. Met het mandje kunt u zacht voedsel, zoals pasta of noedels, stoven en stomen, en bijgerechten zoals rijst of aardappelen koken.

Montage van de stomer

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

NEDERLANDS

ontsnappen. Dit helpt de stoom te circuleren en zal helpen het voedsel gelijkmatiger te garen.

Montage van de automatische voedseldispenser ChefCrown (Fig. 23)

Legende figuur 23

1. Doseerdop
2. Verwijderbaar afdekrooster voor dispenser
3. Carrousel met bakjes
4. Afdichtring
5. Keramische plaat
6. Dispenser basis
7. Verwijderbare motor
8. Verwijderbare onderkap

De dispenser wordt bovenop een van de twee kannen geplaatst. Hiervoor moeten alle onderdelen van de dispenser in elkaar worden gezet. Fig. 13

1. Monteer het afneembare bodemdekseel op de onderkant van de dispenserbasis, let hierbij op de opening waar het voedsel door valt en zorg ervoor dat het veiligheidslipje correct met de klok mee sluit. Als het eenmaal vastzit, draait u het sluitstuk om het aan de andere verbinding vast te maken, let op dat de andere verbinding 3 gaten heeft waar de verwijderbare onderkap in moet passen. Fig. 14
2. Na montage van de verwijderbare bodembekleding is het tijd om de motor te monteren. Om dit te doen drukt u de motor in zijn gat, waarbij u er rekening mee moet houden dat het tandwiel aan beide zijden moet vastklikken. Als het niet mogelijk is om de motor vast te klikken, draait u het tandwiel iets totdat het weer vastklikt. Gebruik de lipjes om de motor te verwijderen. Fig. 15

Waarschuwing

- Vergeet niet om de afneembare bodemdop altijd op de onderkant van de dispenser te monteren.
 - Het is belangrijk om deze stap uit te voeren zonder iets anders op de basis van de dispenser te hebben gemonteerd om de sensoren niet voortijdig te activeren en het normale gebruik van de dispenser niet te beïnvloeden.
1. Monteer de afdichtring op de bodem van de carrousel door de afdichtring in de gaten van de carrousel te drukken. De afdichtring wordt op zijn plaats gedrukt en de platte kant van de afdichtring is gericht naar de gaten in de bodem van de carrousel. Fig. 16

Waarschuwing

Het is erg belangrijk om deze afdichtring correct te monteren, anders worden het voedsel en de vloeistoffen in de bakjes niet afgedicht en lekken ze in de basis van de ingrediënt dispenser, wat problemen kan veroorzaken.

2. Nadat u de afdichtring op de carrouselbasis heeft gemonteerd, monteert u de keramische plaat op de afdichtring. Het is heel belangrijk dat u het lipje van de carrousel in de uitsparing van de keramische plaat plaatst. Zodra het goed geplaatst is, oefent u een beetje druk uit op de keramische plaat en sluit u de vergrendeling in het midden van de carrousel door rechtsom te draaien. Fig. 17

Opmerking

De opening waar het voedsel door valt moet zich op dezelfde plaats bevinden als de carrousel.

3. Zodra de 3 stukken, carrousel, afdichtring en keramische plaat in elkaar zijn gezet, gaan we deze assemblage in de basis van de dispenser plaatsen. Om dit te doen, moeten we het lipje op de keramische plaat, uitgelijnd met het voedsel uitvoer gat, afstemmen op de geleider aan de binnenkant van de basis van de dispenser. De dispenser moet altijd dezelfde plaatsing hebben voor de volgorde van de bakjes, bakje 0 moet uitgelijnd zijn met de inlaatopening van de kan en met de klok mee gevolgd worden door bakje 6, van vloeistof, 5, 4, 3, 2 en 1. Fig. 18

Waarschuwing

Als de carrousel niet goed past, verplaats hem dan een beetje naar beide kanten tot hij goed past.

4. Nadat u alle ingrediënten in alle bakjes heeft gedaan, behalve in bakje 0, die in direct contact staat met de kan, sluit u het deksel. Plaats hiervoor het deksel volgens de markeringen op het deksel en op de voedseldispenser. Draai het deksel met de klok mee en let op de kleine "klik" op het deksel. Fig. 19

Montage verwijderbaar rooster voor dispenserdeksel

Het deksel van de dispenser bestaat uit twee stukken in de vorm van een spinnenweb, waarvan er één vastzit aan het deksel en het andere verwijderbaar is voor eenvoudige schoonmaak. U moet op het lipje aan de onderkant van het onderdeel drukken om het te verwijderen met het clipsysteem.

Montage foodprocessor

- De foodprocessor wordt gemonteerd met behulp van een as die bovenop de accessoir beugel wordt geplaatst. De twee lipjes die uit de beugel steken, moeten in de groeven van de processor as passen. Als deze as eenmaal op zijn plaats zit, gaat u verder met het plaatsen van het rooster of de lamineerplaat, waarbij u de grote gaten gebruikt om uw vingers in te steken zodat u zichzelf niet snijdt; afhankelijk van welke kant u het plaatsen, kunt u een van de functies uitvoeren.

NEDERLANDS

- Zodra de as en de schijf op hun plaats zitten, gaat u verder met het plaatsen van het deksel waardoor het voedsel naar binnen wordt gebracht. Fig. 27

Waarschuwing

Wees voorzichtig met de snijschijf, want deze is erg scherp.

Geschied voor

Keukenrobot Mambo CookKing Unique

Montage van de roergarde

- 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.
- Plaats de garde over het mes van de Victory XL kan en zorg ervoor dat het midden van de as in de uitsparing van de garde fitting past en druk aan.
- Voor een correcte montage van de garde moet deze bij het monteren een kleine 'klik' maken, eenmaal gemonteerd heel voorzichtig omhoog trekken en controleren of deze niet gemakkelijk kan worden verwijderd. Fig. 11

Waarschuwing

- Gebruik de keukenrobot 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.

Geschied voor

Keukenrobot Mambo CookKing Victory

Montage van het Double Wisk accessoire

Het Double Wisk garde-accessoire moet bovenop de accessoirehouder worden geplaatst, de twee lipjes die uit de houder steken moeten in de sleuven van de garde-klopper passen.

Opmerking

De foodprocessor kan alleen gebruikt worden in de Unique XL kan.

Geschied voor

Keukenrobot Mambo CookKing Unique

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. Klopken: bereikt op een eenvoudige manier de beste resultaten in mengsels. Bereid heerlijk beslag, taartdeeg, omeletten en veel meer.
8. Opklopken: klop room of eiwitten op met de garde. Deze functie maakt van u een professional in het maken van nagerechten.
9. Emulgeren: voor sauzen, dressing of mayonaise. Doe de ingrediënten in de kan en de Mambo zal ze voor u verwerken. Het toestel emulgeert de ingrediënten op een homogene manier zodat uw sauzen een meerwaarde worden voor uw gerechten.
10. Mengen: verkrijg de meest homogene mengsels met de 10 snelheden van de Mambo. Het beste beslag op een makkelijk manier.
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

NEDERLANDS

- 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 keukenrobot 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. Wanneer het water kookt, zet u de warmtebron op 9 en plaatst u de vlaai pan tot de bodem in contact is met het water.
 22. Turbo: verwerk de hardste groenten met de grootste effectiviteit. Vul de kan voor niet meer dan de helft als u deze functie gebruikt zodat u het maximale rendement kan behalen.
 23. SlowMambo: maak de beste risotto's en stoofpotten met de exclusieve MamboMix lepel en de SlowMambo beweging. Met deze unieke beweging roert de keukenmachine in de kan zoals een persoon dat zou doen met een traditionele lepel.
 24. Liquefy: maak limonades en sappen in slechts enkele seconden.
 25. 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. Bruinbakken: Als u sommige ingrediënten bruin bakt voordat u ze toevoegt aan een gerecht, dan verrijkt dit de smaak. Bak het voedsel meer of minder bruin, pas het vermogen en de tijd aan.
 27. 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.
 28. 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.
 29. Mandje: met het mandje kan u eten stomen en tot 4 gerechten tegelijk bereiden. Bovendien kan u het mandje gebruiken als alternatief voor de maatbeker om een snellere verdamping te bereiken.
 30. 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.
 31. 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.

32. Stew (stoofpot) functie (A): traditionele resultaten bereiken dankzij de stooffunctie die wisselt tussen verschillende snelheden om de beste resultaten te bereiken.
33. Bakery Pizza functie (B): krijg deeg met een professionele afwerking, doe gewoon de ingrediënten in de kan en Mambo doet de rest.
34. Smoothie-Maker functie (C): maak gemakkelijk zelfgemaakte smoothies, doe de ingrediënten in de kan en Mambo doet de rest.
35. Chopper functie (D): hak groenten, vlees, kruiden of ijs in een handomdraai fijn met de beste resultaten.
36. Auto-Cleaning functie (E): met de zelfreinigingsfunctie wordt het schoonmaken van de Mambo eenvoudiger dan ooit.
37. ScreenBlock functie: Als u de schermfuncties wilt vergrendelen, drukt u op het hangslot icoon linksboven in het hoofdscherm. Als u het scherm wilt ontgrendelen, raakt u het aan of drukt u op de keuzeknop, waarna een pictogram oplicht en u over het scherm kunt vegen om te ontgrendelen.
38. Stopwatch functie: Gebruik deze functie als u een aftelling wilt programmeren zonder temperatuur of snelheid op de keukenmachine in te stellen (om het voedsel te laten gisten, afkoelen of rusten volgens het recept).
39. Foodprocessor functie: Het apparaat hakt, snijdt, maalt en versnippert groenten en fruit in enkele seconden met de beste resultaten.
40. Voedingsdispenser functie: Plaats het voedsel in de automaat en het valt vanzelf in de kan om gekookt te worden.
41. Functie voor koken op afstand: Kook voedsel op afstand met de voedseldispenser zonder dat u aanwezig hoeft te zijn.
42. Warmhoud functie: Selecteer de warmhoud functie om uw eten warm te houden tot het klaar is om te eten.
43. Functie Timer: Kook uw recepten wanneer u dat wilt, door aan te geven hoe laat u wilt dat het automatische koken begint.
44. Recepten delen: deel uw favoriete recepten met uw vrienden, familie of anderen in de Mambo-community.
45. Recepten maken: maak uw eigen recepten en gebruik ze wanneer u maar wilt.

5. WERKING

De robot heeft een aan/uit-knop op de onderkant van de robot, onder het scherm.

5.1. Hoofdpaneel (Fig. 20)

- Het hoofdpaneel heeft de volgende menu's:
- Mambo recepten
- Recepten met ChefCrown dispenser

NEDERLANDS

- DIY
- Stopwatch
- Instellingen
- Handmatige controle
- Weegschaal
- Favoriete recepten

Mambo recepten

Dit menu bevat alle recepten voor zowel normale kan recepten en voedseldispenser recepten. U vindt er alle receptcategorieën (soepen en crèmes, rijst en peulvruchten, pasta, enz.); er is ook een categorie Dispenser/ChefCrown voor directe toegang.

Recepten met dispenser

Dit menu bevat alle recepten die u in de voedseldispenser kunt maken.

DIY (Fig. 21)

Dit menu heeft een eerste stap waar u een van de vooraf ingestelde functies kunt selecteren, zoals Stoofstand, Kneedstand, Smoothie modus, Hakmodus en Schoonmaakmodus. Als u een functie wilt gebruiken, tikt u op de gewenste functie, anders tikt u op een willekeurige plek op het scherm om naar de handmatige modus te gaan waar u de modus, tijd, schaal, snelheid, temperatuur en warmteafgifte kunt selecteren.

Stopwatch

Selecteer de tijd door op de cijfers voor uren, minuten en seconden te drukken. Als u progressief wilt tellen, druk dan op de selecteur en selecteer de optie die de robot laat zien.

Instellingen

Dit menu bevat de instellingen voor Wifi om verbinding te maken met Wi-Fi, verbinding met mobiele app om te downloaden en te linken naar de applicatie, Updates die mogelijk in behandeling zijn, Taal die geselecteerd kan worden, Opslag die het aantal gedownloade recepten toont, Help en schermhelderheid.

Handmatige controle

Dit menu vraagt u om eerst een kan te plaatsen, zodat de keukenrobot detecteert welke kan het is en laat zien welke accessoires u erin wilt doen. Selecteer vervolgens het te gebruiken accessoire en stel tot slot de kookparameters naar wens in. De robot zal enkele seconden nodig hebben om u toe te laten het deksel te openen voor uw eigen veiligheid.

Weegschaal

In dit menu wordt de weegschaal weergegeven, wacht een paar seconden tot deze beschikbaar is en weeg het gewenste voedsel. Druk op de tarraknop om de teller op 0 te

zetten. De maximale limiet van de weegschaal is 5 kg.

Favoriete recepten

Dit menu toont de favoriete recepten die u heeft opgeslagen, dus als u een recept start of afmaakt, klikt u op het harticoon om dat recept op te slaan in de favorieten.

5.2. Mambo recepten

- In het receptenmenu selecteert u een recept dat u wilt bereiden en het eerste scherm toont een korte beschrijving van moeilijkheidsgraad, tijd en allergenen. Rechtsboven verschijnen drie iconen één om de recepten te downloaden, één om notities toe te voegen en één om het recept op te slaan in favorieten.
- Eén keer naar links slepen toont u de ingrediënten, een tweede keer slepen toont u de volledige uitsplitsing van stappen die plaatsvinden tijdens het recept.

5.3. Recepten met dispenser

- In het menu van recepten met dispenser moet u een recept selecteren dat u wilt bereiden, het zal in het eerste scherm een kleine beschrijving geven van moeilijkheidsgraad, tijd, allergenen. Rechtsboven verschijnen drie iconen één om de recepten te downloaden, één om notities toe te voegen en één om het recept op te slaan in favorieten.
- Eén keer naar links slepen toont u de ingrediënten, een tweede keer slepen toont u de volledige uitsplitsing van stappen die plaatsvinden tijdens het recept.
- Allereerst moet u de bijbehorende kan en accessoire plaatsen, in de volgende stap zal het u de hoeveelheid ingrediënten tonen die u aan de kan moeten toevoegen. Zodra deze ingrediënten zijn ingevoerd, installeert u de dispenser en selecteert u of we willen dat de robot het voedsel warm houdt aan het einde van het recept. Het volgende tabblad toont een bakjes schema waar u de ingrediënten moet toevoegen. Klik op de bakjes om te zien wat u moet toevoegen. Als u de ingrediënten heeft toegevoegd, kunt u op de knop "Controleren" aan de rechterkant van het scherm drukken. (FIG. 22)

Opmerking

- Bakje 0 is het startbakje en er worden geen ingrediënten in geplaatst, omdat deze direct in contact staat met de binnenkant van de kan.
- Bakjes 1, 2, 3, 4 en 5 zijn de bakjes waar we vast en vloeibaar voedsel in kunnen doen, denk eraan om het voedsel te laten vallen en niet te drukken.
- Het middelste bakje 6 is het bakje voor vloeistoffen. Plaats hier geen vaste ingrediënten of viskeuze vloeistoffen in omdat deze niet naar de binnenkant van de kan vallen.
- Tijdens sommige recepten met een automaat zal hij op hoge snelheid moeten malen na stappen waarbij hoge temperaturen worden bereikt, hiervoor gaat de robot in de pauzestand om het voedsel af te koelen, zodra het apparaat een geschikte temperatuur heeft bereikt voor het malen, gaat de robot automatisch verder met koken. In dit soort recepten kunnen de tijden van de recepten worden verlengd.

Waarschuwing:

- Druk het voedsel niet in de bakjes, want dan valt het niet in de kan. Laat ze bovenop het bakje vallen.
- Het voedsel dat u in de bakjes doet, mag nooit hoger zijn dan de hoogte van de carrousel.
- Sommige specerijen en/of zouten kunnen het beste bovenop vast voedsel worden gelegd, omdat ze dan beter in het mengsel worden opgenomen. Als u ze in vloeistoffen doet, is het mogelijk dat deze specerijen aan de wand van het bakje blijven plakken.

Timerfunctie om het koken te starten

- Zodra alle ingrediënten zijn toegevoegd, drukt u op start en de robot vraagt u om te kiezen tussen nu koken of als u het begin van het koken wilt timen om het begin van het koken uit te stellen. Als u de tweede optie heeft gekozen, stel dan de timer in door toe te voegen hoeveel tijd u wilt laten verstrijken voordat het koken begint.
- Wanneer het koken begint, toont het display de aflopende tijd, snelheid, temperatuur en warmteafgifte.

5.4. Handmatig bedieningspaneel. (Fig.21)

Legende figuur 21:

1. Timer
2. Snelheid
3. Temperatuur
4. Verwarmingsvermogen
5. Wi-Fi
6. Turbo- en standaardmodi.
7. Weegschaal
8. Home
9. Handmatig koken
10. Begeleide recepten

Start/ Pauze/ Keuzeknop

- Eenmaal aangesloten en na het invoeren van de parameters voor tijd, snelheid, temperatuur en warmteafgifte, drukt u op deze knop om uw Mambo keukenrobot te starten.
- Door tijdens het kookproces op de keuzeknop rechts van het display te drukken, pauzeert de keukenrobot en gaat deze in stand-by (u kunt het deksel openen, de kan verwijderen enz., maar u moet deze op de juiste manier plaatsen voordat u het kookproces hervat). Als hij opnieuw wordt ingedrukt, start hij weer op.
- Indien er geen werkparameters worden ingevoerd, schakelt uw Mambo keukenrobot na 10 minuten inactiviteit over op de stand-by stand.
- Het is ook een keuzeschakelaar om de timer, de snelheid, de temperatuur en het

verwarmingsvermogen in te stellen. Om dit te doen, moet u de instelling kiezen die u wilt veranderen en de keuzeschakelaar met de klok mee draaien om deze te verhogen en tegen de klok in om deze te verlagen.

- De voorgeprogrammeerde functies worden geselecteerd via het turbopictogram door aan de knop te draaien om ze te selecteren en door op de knop te drukken om ze te bevestigen:
- Stooffunctie (A): in deze stand biedt de keukenrobot de beste kookresultaten door af te wisselen tussen snelheid 1 en snelheid 0; u kunt ook de temperatuur, het verwarmingsvermogen en de tijd naar wens instellen.
- Pizza functie (B): in deze modus stelt de keukenrobot de optimale snelheid in voor het beste kneedresultaat en kunt u ook de tijd naar eigen smaak instellen.
- Smoothie-Maker functie (C): in deze stand stelt de keukenrobot de optimale snelheid in voor de beste smoothie resultaten. De standaardinstelling is 2 minuten programmaduur, maar u kunt deze naar wens aanpassen.
- Chopper functie (D): in deze stand stelt de keukenrobot automatisch verschillende en optimale snelheden in om de beste resultaten te verkrijgen bij het hakken van uw ingrediënten. De standaardinstelling is 2 minuten programmaduur, maar u kunt deze naar wens aanpassen.
- Auto-Cleaning functie (E): in deze modus verwarmt de keukenrobot het water tot 70 graden en voert vervolgens twee reinigingscycli uit.

Waarschuwing

Zodra de instellingen zijn bevestigd, heeft de Mambo keukenrobot een paar seconden nodig om beginnen te werken. Hetzelfde gebeurt wanneer u een functie onderbreekt of beëindigt: het duurt enkele seconden voordat u het systeem kunt ontgrendelen en de deksel kunt openen en/of de kan uit de robot kunt halen.

Tijd

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

Snelheid

- Druk op deze knop in de stand-by modus of tijdens het werkproces, het toestel komt in de snelheid instelmodus. Het signaal op het scherm gaat knipperen, daarna wordt de snelheid ingesteld. Draai de selecteur met de klok mee om de gewenste snelheid te selecteren.
- Het snelheidsbereik loopt van niveau 0 tot 10 voor de Unique XL-kan en 0 tot 15 voor de

NEDERLANDS

Victory XL-kan.

- Als de timer niet is ingesteld, zal de keukenrobot werken met de vooraf ingestelde tijden:
- Opwarmen (zonder kloppen): maximaal 12 uur.
- Klop op snelheid 1-7: maximaal 1 uur.
- Klop op snelheid 8-15: maximaal 5 minuten
- Er is een snelheidsoverdracht in de structuur, dus het is normaal om een klein geluid te horen voordat de motor begint te draaien en bij het schakelen tussen versnelling 7 en 8.

Temperatuur

- Druk op deze knop in de stand-by-modus of tijdens het verwarmen, het toestel komt in de temperatuur instelmodus. Het signaal op het scherm knippert, waarna de temperatuur instelbaar is. Draai aan de knop om de gewenste temperatuur te kiezen.
- Temperatuurbereik: 37-180°C.
- Het apparaat heeft een LED-lampje dat van kleur verandert om aan te geven of de kan boven de 60°C is of niet. Hiervoor geeft de robot altijd een blauw licht, als de temperatuur wordt overschreden geeft hij een rood licht.

Verwarmingsvermogen

- Druk op deze knop in de stand-bystand of tijdens het verwarmingsproces en het apparaat schakelt over naar de instelmodus voor het verwarmingsvermogen. Het signaal op het scherm knippert, waarna de warmteafgifte instelbaar is. Draai aan de knop om het gewenste warmtevermogen te selecteren.
- De warmteafgifte varieert van niveau 1 tot 15 voor de Unique XL kan en 0 tot 10 voor de Victory XL kan.
- 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.

Waarschuwing

Let op: hoe hoger het verwarmingsvermogen, hoe meer warmte er wordt gegenereerd om de vooraf ingestelde temperatuur te bereiken. Dit kan het koken beïnvloeden, omdat voedsel dat droog is of weinig water bevat de neiging kan hebben om aan te branden en de bodem van de kan te verschroeien.

ScreenBlock

Om de ScreenBlock (kindervergrendeling) te activeren: Als u de schermfuncties wilt vergrendelen, moet u dit doen via het hangslot icoon linksboven in het hoofdscherm. Als u hierop drukt, verschijnt een POP UP met de vraag of u het scherm wilt vergrendelen. Als u wilt vergrendelen, drukt u op OK en wordt het scherm uitgeschakeld. Om te ontgrendelen, raakt u het scherm aan of drukt u op de selectieknop, dan licht een "Veeg omhoog om te

ontgrendelen"-icoon op (vergelijkbaar met hoe mobiele apparaten werken) en kunt u omhoog vegen over het scherm om te ontgrendelen.

Stopwatch

- Om deze modus te starten, opent u de stopwatchfunctie op het hoofdpaneel en drukt u vervolgens op het tijdcicoon om de gewenste tijd toe te voegen. Als u op start drukt, begint het aftellen. Aan het einde van de tijd zendt het apparaat een geluidssignaal uit.
- Als u op de startknop drukt zonder een tijd aan te geven, dan zal de robot een melding weergeven die aangeeft of u een progressieve telling wilt starten of waarden wilt toevoegen aan de tijd.

Weegschaal

- Voer de weegschaalfunctie in op het hoofdpaneel.
- Een elektronische weegschaal kan u helpen de hoeveelheid ingrediënten beter te controleren.
- Het TFT-scherm toont 0000. U kunt ingrediënten naar wens toevoegen.
- Het maximumgewicht is 5000g.

Vooraf ingestelde modus

- Druk tijdens stand-by op deze toets om voorgeprogrammeerde functies te activeren of om de turbomodus te activeren.
- De vooraf ingestelde modi zijn Turbomodus, Stoofmodus, Kneedmodus, Smoothie-modus, Hakmodus en Schoonmaakmodus.

Waarschuwing

De maximumtijd van de turbofunctie is 5 seconden.

Gebruik deze functie niet met andere accessoires dan de messen.

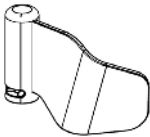
Wi-Fi

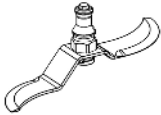
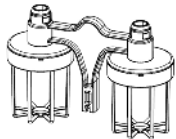
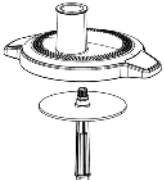
- Deze keukenrobots zijn uitgerust met een app voor mobiele apparaten die verbinding maakt via het Wi-Fi-netwerk en volledige controle over het kookproces mogelijk maakt.
- Volg de instructies in de APP-handleiding om uw robot te configureren.

Waarschuwingen

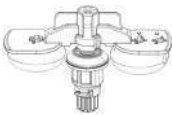
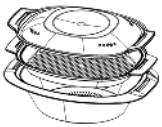
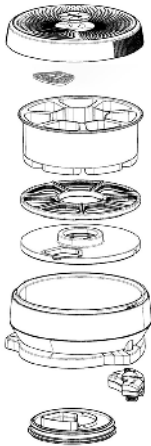
- Zowel bij begeleid koken als bij handmatig koken is het niet nodig om op het aangegeven scherm te blijven. U kunt tussen de verschillende schermen van de robot bewegen en het koken wordt in een geminimaliseerd venster weergegeven, zodat u altijd weet hoe uw kookproces verloopt.
- Om een recept te downloaden, klikt u op het pictogram met de pijl omlaag. Het recept wordt dan automatisch gedownload en opgeslagen.

Snelheid en capaciteit voor elk accessoire

ROBOT	ACCESSOIRE	FIGUUR	FUNCTIE	MAX. SNELHEID	MAX. CAPACITEIT
Keukenrobot Mambo Cooking Victory	Mes		Snijden, malen, enz.	15	3,2 L
	MamboMix V		Kneden van brooddeeg, pizzadeeg, etc.	3	Maximaal 2000 g deeg
	Garde		Eiwit of room opkloppen	4	12 eiwitten

Keukenro- bot Mambo Cooking Unique	Messen S		Snijden, malen, enz.	10	3,2 L
	MamboMix U		Kneden van broo- ddeeg, pizzadeeg, etc.	3	Maximaal 2500 g deeg
	Sauté Blade		Mengen, roeren	3	3,2 L
	Double Wisk		Eiwit of room opkloppen	4	20 eiwitten
	Voedsel- verwerker		Lamineren, snij- den, malen.	4	Diameter inlaat

NEDERLANDS

Keukenro- bot Mambo Cooking Total Gour- met (Victory+U- nique)	Schoonmaak accessoire		Schoonmaken	4	200-500 mL
	Stoomkoker		Koken met stoom	-	-
	Stoomschaal		Koken met stoom	3	-
	ChefCrown automatis- che voedsel- dispenser		Automatisch ingrediënten doseren	15 (Victory) 10 (Unique)	1 Vloeistofbakje 1,2 L + 5 vaste/vloe- bare bakjes 0,4 L

Waarschuwing

Monteer of gebruik de MamboMix lepel en het mandje niet tegelijkertijd in beide kannen.

APP handleiding

De APP handleiding die uitlegt hoe de APP werkt is online beschikbaar door een QR-code te scannen.

6. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Reiniging van de robot

- De roestvrijstalen kannen zijn vaatwasmachinebestendig. Verwijder het gebruikte accessoire en de accessoirehouder om het in de vaatwasser te kunnen wassen.
- Schakel de keukenrobot 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 accessoires en de houder van deze 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 de behuizing nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Om de goede werking van de keukenrobot 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 keukenrobot gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, haal dan de stekker uit het stopcontact en bewaar de keukenrobot op een koele, veilige plaats.

De ChefCrown automatische voedseldispenser schoonmaken

- Voor het schoonmaken van de voedseldispenser is het belangrijk om alle onderdelen te herkennen. Hiertoe behoren twee onderdelen die NIET geschikt zijn voor de vaatwasser, namelijk de dispenservoet (FIG. 24) en de afneembare motor (FIG. 25). De andere onderdelen van de dispenser zijn WEL vaatwasmachinebestendig. (FIG. 26)
Om de onderkant van de dispenser schoon te maken, reinigt u deze met een vochtige doek. Om de afneembare motor schoon te maken, veegt u het oppervlak af met een droge doek en verwijdert u vuil met de hand.
- Het kandeksel, het afneembare bodemdekseel en de bodem hebben een afneembare pakking om schoon te maken. (Fig.27)

7. PROBLEEMOPLOSSING

Waars- chuwings- code	Beschrijving	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Waars- chuwing A01	Vergrendelingssys- teem	De kan of de deksel zijn niet correct geplaatst.	Plaats opnieuw de kan met de deksel, verzeker dat alle onderdelen correct geïnstal- leerd en bevestigd zijn en zet het apparaat opnieuw aan.
Waars- chuwing A02	De kan is verkeerd geplaatst.	De kan is niet correct geplaatst of de verbinding van de temperatuursensor in de bodem van de kan is beschadigd.	Plaats de kan opnieuw en zorg ervoor dat de kan correct geïnstalleerd is.
Waars- chuwing A03	Er zit te veel in de kan.	Er zit een te grote hoeveelheid eten in de kan.	Verwijder een deel van het voedsel uit de kan of snijd het in kleinere stukken en start de keukenrobot opnieuw.
Waars- chuwing A04	De temperatuur is te hoog.	Er zit geen of te weinig eten in de kan en de temperatuur is gedurende een lange tijd te hoog geweest.	Voeg etenswaar toe aan de kan.
Waars- chuwing A05	De temperatuur van de motor is te hoog.	De keukenrobot heeft te lang te veel voedsel laten draaien.	Stop met het gebruik van de keukenrobot en laat hem afkoelen voordat u hem weer gebruikt.
Waars- chuwing A07	De verandering van snelheid was niet succesvol.	De snelheidswijzigingsfunctie is geblokkeerd.	Verwijder de kan, draai handmatig de bevestigingson- dersteuning en plaat de kan opnieuw. Reset de keukenro- bot. Neem contact op met de officiële klantenservice van Cecotec.

Waarschuwing A08	Verkeerde uitlezing van NTC-sensor.	De temperatuursensor werkt niet correct.	Neem contact op met de officiële klantenservice van Cecotec.
Waarschuwing A09	Waarschuwing voor blokkering kan.	De motor voor het vergrendelen van de kan is niet geactiveerd.	Plaats de kan terug en controleer of het deksel van de kan goed gesloten is en probeer het opnieuw. Neem contact op met de officiële klantenservice van Cecotec.
Waarschuwing A11	Hoge snelheden kunnen niet worden gebruikt bij hoge temperaturen.	Om veiligheidsredenen mogen geen hoge snelheden worden gebruikt bij het koken op hoge temperaturen.	Wacht tot het voedsel is afgekoeld voordat u het maakt.
Waarschuwing A15 - A16 - A19	Het niet versturen van informatie	Het systeem stuurt geen informatie naar de onderdelen.	Start de keukenrobot opnieuw op en wacht een paar seconden. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de technische dienst van Cecotec.
Waarschuwing A25	De voedseldispenser is niet op zijn plaats	De voedseldispenser is niet op zijn plaats of de afneembare motor is niet geïnstalleerd.	Installeer de dispenser en/of de afneembare motor

NEDERLANDS

Waars- chuwing A26	De dispenser werkt niet	De dispenser draait niet goed	Start de keukenrobot opnieuw op en wacht een paar secon- den. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de technische dienst van Cecotec.
Waars- chuwing A27	De kan komt niet overeen.	De kan komt niet overeen met de kan die voor het recept moet worden gebruikt.	Schakel over naar de andere kan om te beginnen met koken.

8. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie: 04700/ 04701 / 04702

Model: Mambo CookIng Victory/ Mambo CookIng Unique / Mambo CookIng Total Gourmet

Vermogen:

Keukenrobot Mambo CookIng Victory → 1700W (Motor 700W; Verwarmingsvermogen 1000 W)

Keukenrobot Mambo CookIng Unique → 2200W (Motor 700W; Verwarmingsvermogen 1500 W)

Keukenrobot Mambo CookIng Totale gastronomische → Unieke XL kan: 2200W (Motor 700W; Verwarmingsvermogen 1500 W)/ Victory XL kan: 1700W (motor 700W; verwarmingsvermogen 1000W)

Voltage: 220-240 V~

Frequentie: 50/60 Hz

Totale capaciteit:

Nuttige capaciteit: 3,2

Frequentieband: 2.400 - 2.4835 GHz

Krachtoverbrenging: 20 dB

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren

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 accu 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.

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 veelevoudigd, 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 keukenrobots, model 04700_Mambo CookIng Victory, 04701_Mambo CookIng Unique en 04702_Mambo CookIng Total Gourmet voldoen aan de Radio Equipment Directive 2014/53/EU.



De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op de volgende website:
www.cecotec.es

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Na następującym rysunku pokazane są wszystkie akcesoria i komponenty Mambo, każda kolumna odpowiada danemu numerowi referencyjnemu, a w każdej kolumnie identyfikują się akcesoria każdej z nich. Każde akcesorium posiada oznaczenie „V” lub „U” w zależności od dzbanka, do którego należy. Upewnij się, że pasują do siebie oznaczenia w akcesoriach z inicjałem imienia na dzbanku.

Rys. 1.

1. Mambo CookIng Victory
2. Mambo CookIng Unique
3. Automatyczny dozownik jedzenia ChefCrown
4. Parowiec dwupoziomowy
5. Kosz do gotowania
6. Łopatka
7. Uchwyt akcesoriów
8. System umacniania uchwyt akcesoriów
9. Uszczelka łącząca uchwyt akcesoriów
10. Kubek pomiarowy
11. Akcesoria czyszczące
12. Ostrza
13. Ostrza S
14. Łyżka MamboMix Victory
15. Łyżka MamboMix Unique
16. Motylek
17. Sauté Blade
18. Double Wisk
19. Robot kuchenny (pokrywa, zatyczka dociskowa, ostrze dwustronne, oś środkowa)

UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi tak jak rysunki w niej zawarte, są schematyczną prezentacją i możliwe, że nie będą się zgadzać dokładnie wraz z produktem.

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 jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona w złym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.
- 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.
- Użyj wilgotnej szmatki do czyszczenia głównego korpusu, a następnie wysusz go.
- Urządzenie ma miejsce na przechowywanie kabla zasilającego i możliwość jego podniesienia w przypadku pozostawienia.

Zawartość pudełka:

Robot kuchenny Mambo Cooking Victory:

- Roboty kuchenne
- Dzbanek ze stali nierdzewnej Victory XL
- Automatyczny dozownik żywności ChefCrown (pokrywa, zdejmowana kratka pokrywy, karuzela na kubki, pierścień uszczelniający, płyta ceramiczna, podstawa dozownika, zdejmowana dolna pokrywa i wyjmowany silnik)
- Uchwyt akcesoriów
- Uszczelka łącząca uchwyt akcesoriów
- System umacniania uchwyt akcesoriów
- Ostrze
- Łyżka MamboMix Victory
- Motylek
- Akcesoria czyszczące
- Kosz do gotowania
- Parowiec dwupoziomowy
- Łopatka
- Kubek pomiarowy
- Instrukcja obsługi

Robot kuchenny Mambo CookIng Unique

- Roboty kuchenne
- Misa ze stali nierdzewnej Unique XL
- Automatyczny dozownik żywności ChefCrown (pokrywa, zdejmowana kratka pokrywy, karuzela na kubki, pierścień uszczelniający, płyta ceramiczna, podstawa dozownika, zdejmowana dolna pokrywa i wyjmowany silnik)
- Uchwyt akcesoriów
- Uszczelka łącząca uchwyt akcesoriów
- System umacniania uchwyt akcesoriów
- Ostrze S
- łyżka MamboMix Unique
- Sauté Blade
- Double Wisk
- Robot kuchenny (pokrywa, zatyczka dociskowa, ostrze dwustronne, oś środkowa)
- Akcesoria czyszczące
- Kosz do gotowania
- Parowiec dwupoziomowy
- Łopatka
- Kubek pomiarowy
- Instrukcja obsługi

Robot kuchenny Mambo CookIng Total Gourmet

- Roboty kuchenne
- Dzbaneł ze stali nierdzewnej Victory XL
- Misa ze stali nierdzewnej Unique XL
- Automatyczny dozownik żywności ChefCrown (pokrywa, zdejmowana kratka pokrywy, karuzela na kubki, pierścień uszczelniający, płyta ceramiczna, podstawa dozownika, zdejmowana dolna pokrywa i wyjmowany silnik)
- Uchwyt akcesoriów
- Uszczelka łącząca uchwyt akcesoriów
- System umacniania uchwyt akcesoriów
- Ostrza
- Ostrza S
- łyżka MamboMix Victory
- łyżka MamboMix Unique
- Motylek
- Sauté Blade
- Double Wisk
- Robot kuchenny (pokrywa, zatyczka dociskowa, ostrze dwustronne, oś środkowa)
- Akcesoria czyszczące

- Kosz do gotowania
- Parowiec dwupoziomowy
- Łopatka
- Instrukcja obsługi

Ostrzeżenie

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

3. FUNKCJONOWANIE I INSTALACJA

Montaż dzbanka ze stali nierdzewnej

Umieść jeden z dzbanków w urządzeniu, dopasowując jego uchwyt do przedniej części urządzenia. Jeśli nie zostanie on prawidłowo umieszczony i spróbujesz rozpocząć gotowanie, na ekranie pojawi się komunikat A2. RYS. 2. Robot posiada detektor dzbanka, aby wiedzieć, czy jest odpowiednio zamontowany do dzbanka Victory XL lub Unique XL.

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 będzie posiadać możliwość pozostawienia jej w pozycji składanej, w tym celu ustaw uchwyt boczny, który posiada haczyk do dopasowania krawędzi dzbanka. Pokrywka procesora żywienia również może się składać.
- Pokrywka posiada uszczelkę łączącą.

Ostrzeżenie

Należy mieć na uwadze, aby nie poruszać zbyt mocno urządzeniem, ponieważ pokrywka mogłaby opaść na jedną z dwóch stron. RYS. 4

Montaż uchwytu akcesoriów i systemu umacniania uchwytu do akcesoriów

- 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 i Rys.6 6
- Przytrzymaj i zainstaluj uchwyt akcesoriów, upewniając się, że jest odpowiednio dopasowany a następnie zainstaluj system umacniania w części górnej dzbanka i obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do momentu zgodności strzałek w systemie łańcuchowym podstawy dzbanka, aby umocnić uchwyt akcesoriów. RYS. 7

Montaż akcesoriów w uchwycie

- Po zainstalowaniu i zamocowaniu uchwytu na akcesoria umieścić na nim żądane akcesorium i naciskając obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. FIGA. 8 i upewnić się, że ponownie wykona lekki ruch w górę, zaczepiając w ten sposób obudowę zabezpieczającą. Bardzo ważne jest, aby upewnić się, że przebyły tę podróż, będąc odpowiednio ułożone i napięte. Aby to sprawdzić, po założeniu pociągnij bardzo delikatnie i sprawdź, czy nie można ich łatwo usunąć.
- Aby je usunąć, należy nacisnąć i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Niektóre akcesoria, takie jak ostrza, są bardzo ostre; należy zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z nimi.

Wskazówka

W celu umieszczenia akcesoriów najpierw umieść robota, aby ułatwić całą regulację.

Ostrzeżenie

- Użyj szmatki, aby przykryć zespół ostrzy przed obsługą, aby uniknąć obrażeń.
- Umieść prawidłowo system mocowania wspornika mocującego i uszczelkę, aby zapobiec przedostawaniu się żywności lub płynów do podstawy robota
- Może się zdarzyć, że między ścianką dzbanka a łyżką MamboMix pozostanie trochę jedzenia, w takim przypadku silnik produktu przestanie działać jako zabezpieczenie. Użyj łopatk do wymieszania i usunięcia zablokowanego jedzenia, aby robot kuchenny mógł wznowić proces gotowania.

Kompatybilność

- Ostrza, łyżka MamboMix Victory → 04700 - Robot kuchenny Mambo CookIng Victory
- Ostrza S, łyżka MamboMix Unique, Saute Blade → 04701 - Robot kuchenny Mambo CookIng Unique

Montaż akcesoriów sprzątnia (Rys. 9)

- Akcesorium czyszczące montuje się na górze wspornika akcesoriów, dopasowując je do dwóch kotków wystających ze wspornika akcesoriów. Akcesorium czyszczące ma system blokujący, który jest aktywowany poprzez obrót centralnego pierścienia akcesorium czyszczącego w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Akcesorium do czyszczenia musi zmieniać położenie swoich gąbek w zależności od tego, jak jest zamontowane, aby wyczyścić dzbanek Victory XL lub Unique XL. W przypadku dzbanka Victory XL należy go zamontować w gnieździe najbliższym osi akcesorium, w przypadku dzbanka Unique XL w gnieździe najbardziej oddalonym od osi akcesorium. Na akcesorium jest oznaczenie literą „V”, jeśli to dzbanek Victory lub „U”, jeśli jest Unique, w otworze zatyczki.
- Aby zamontować gąbki czyszczące, kotek należy włożyć przez środek gąbki i włożyć przez otwór w akcesorium czyszczącym w kształcie „+” i przekreślić, aby go zamocować.

- Gąbki urządzenia zaliczają się do materiałów eksploatacyjne

Ostrzeżenie

Czyść akcesorium czyszczące po każdym użyciu, aby uniknąć gromadzenia się w nim brudu i resztek jedzenia, które mogą uniemożliwić jego prawidłowe działanie i złożenie go do przyszłych zastosowań.

Montaż kubka pomiarowego

- Miarka służy jako akcesorium do pokrywy, aby zapobiec rozpryskom i zmniejszyć utratę ciepła podczas gotowania. Dodatkowo, jest oznaczony skalą pomiaru 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.
- Jeśli chcesz gotować w temperaturze, umieść szklankę w otworze w pokrywie bez mocowania jej przez przekręcanie. W ten sposób para może bezpiecznie ułotnić 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 do gotowania

Umieść kosz wewnątrz urządzenia w dzbanku. Kosz pozwala na robienie gulaszy i gotowanie na parze miękkiego pożywienia.

Montaż parownicy

- Urządzenie do gotowania na parze składa się z 3 części: Urządzenie do gotowania na parze, taca parowa i pokrywa urządzenia do gotowania na parze.
- Umieść składniki, które chcesz ugotować w parowarze, załóż pokrywę i prawidłowo włoż parownicę do dzbanka.
- Jeśli umieścisz parowar na wierzchu stoika z pokrywą, 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 jednolitym gotowaniu żywności.

Montaż automatycznego dozownika do pożywienia ChefCrown. (Rys. 23)

Legenda rysunek 23

1. Kubek dozujący
2. Zdejmowana kratka pokrywki urządzenia
3. Uchwyt do wsadu kubków
4. Pierścień uszczelniający
5. Talerz ceramiczny
6. Spód dozownika
7. Zdejmowany silnik
8. Zdejmowana górna pokrywa

Dozownik umieszcza się na dowolnym z dwóch dzbanków. W tym celu należy przeprowadzić montaż wszystkich części, które wchodzi w skład dozownika. Rys. 13

1. Zamontuj zdejmowaną dolną pokrywę na dolnej części podstawy dozownika, przestrzegając otworu wrzutowego żywności i upewnij się, że klapa zabezpieczająca jest prawidłowo zamknięta w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Po zamocowaniu obróć blokadę elementu, aby przymocować go do drugiego złącza, zwróć uwagę, że ten ostatni ma 3 otwory, w których musi pasować zdejmowana dolna pokrywa. Rys. 14
2. Po zamontowaniu zdejmowanej dolnej pokrywki czas na zamontowanie silnika. W tym celu wcisnąć zespół silnika w jego otwór, pamiętając, że koło zębate musi zazębić się w obu częściach. Jeśli nie jest możliwe zamontowanie zespołu silnika, należy lekko obrócić koło zębate, aż ponownie się zablokuje. Aby wyjąć zespół silnika, użyj zaczepów. Rys. 15

Ostrzeżenie

- Należy zawsze pamiętać o zamontowaniu zdejmowanej pokrywki dolnej na podstawie dozownika
 - Ważne jest, aby wykonać ten krok bez montowania czegokolwiek innego na podstawie dozownika, aby nie aktywować czujników przedwcześnie i nie spowodować incydentu podczas jego normalnego użytkowania.
1. Zamontuj pierścień uszczelniający na spodzie uchwytu do pojemników, w tym celu naciśnij pierścień na otworach w karuzeli, zostanie to wyregulowane poprzez nacisk, a żebra na płaskiej powierzchni pierścienia uszczelki będą skierowane w stronę otworów w

dnie karuzeli karuzela. Rys. 16

Ostrzeżenie

Bardzo ważne jest prawidłowe zamontowanie tego pierścienia uszczelniającego, ponieważ w przeciwnym razie żywność i płyny w kubkach nie będą szczelne i przedostaną się do podstawy dozownika składników, potencjalnie powodując w nim incydenty.

2. Po zamontowaniu pierścienia łączącego na spodzie uchwytu przedziałowego należy zamontować na tym pierścieniu płytkę ceramiczną, w tym celu bardzo ważne jest włożenie kołnierza liczącego karuzelę w otwór w płycie ceramicznej. Gdy zostanie dobrze włożona, wytworzy niewielki nacisk na płytkę ceramiczną, zamkniemy zamek na środku karuzeli, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Rys. 17

Uwaga

Otwór wylotowy żywności musi znajdować się w tym samym miejscu, co otwór wylotowy karuzeli

3. Po zmontowaniu 3 części, Uchwytu przedziałowego, pierścienia uszczelniającego i płytki ceramicznej, włożymy ten zestaw do podstawy dozownika, w tym celu dopasujemy wypustkę na płycie ceramicznej do otworu wylotowego żywności, z przewodnicę wewnątrz podstawy dozownika. Dozownik musi zawsze znajdować się w tym samym miejscu dla kolejności zlewek, zlewka 0 musi być wyrównana z otworem wejściowym do stoika, a zlewki 6 będą podążać zgodnie z ruchem wskazówek zegara, zlewka z płynem, 5, 4, 3, 2 i 1. Rys. 18

Ostrzeżenie

Jeśli uchwyt nie pasuje prawidłowo, poruszaj się lekko w przód i w tył, aż uchwyt będzie dobrze pasować.

4. Na koniec, po umieszczeniu wszystkich składników we wszystkich zlewkach, z wyjątkiem zlewki 0, która ma bezpośredni kontakt z dzbankiem, zamykamy wieczko. Aby to zrobić, umieść pokrywę zgodnie z oznaczeniami na pokrywie i na dozowniku żywności. Po założeniu przekręć nasadkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i poczuj małe „kliknięcie” na nasadce. Rys. 19

Montaż zdejmowanej kratki pokrywy dozownika

Pokrywa dozownika składa się z dwóch części w kształcie pajęczej siatki, jedna z tych części jest przymocowana do pokrywy, druga jest zdejmowana w celu ułatwienia czyszczenia. Musisz nacisnąć zakładkę na dolnej krawędzi elementu, aby wyodrębnić go za pomocą systemu klipowania.

Montaż urządzenia

- Robot kuchenny jest montowany za pomocą wałka, który jest umieszczony na górze wspornika akcesoriów, dwie wypustki wystające ze wspornika muszą pasować do szczelin w wałku procesora. Gdy ta oś jest już na swoim miejscu przystępujemy do umieszczenia tarczy ścierającej lub laminującej za pomocą dużych otworów w które należy włożyć palce, aby się nie skaleczyły, w zależności, od której strony kładziemy możemy wykonać jedną z funkcji.
- Gdy oś i dysk są na swoim miejscu, przystępujemy do umieszczania pokrywy, przez którą żywność będzie wprowadzana. Pochodzi ona z docisku, który pomaga wprowadzać żywność do środka przez pokrywę. Rys. 27

Ostrzeżenie

Ostrożnie obchodź się z tarczą tnącą, ponieważ jest bardzo ostra.

Kompatybilność

Robot kuchenny Mambo CookIng Unique

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.
- Załóż motylek na zespole noży do dzbanka Victory XL, upewniając się, że centrum kąta dopasuje się do wgłębienia akcesorium motylka i naciśnij do dołu.
- Aby upewnić się, że motylek jest prawidłowo umieszczony, podczas zakładania go należy lekko „kliknąć”. Po umieszczeniu należy go bardzo delikatnie pociągnąć i sprawdzić, czy nie można go łatwo usunąć. 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.

Kompatybilność

Robot kuchenny Mambo CookIng Victory

Montaż akcesorium Double Wisk

Akcesorium do ubijania białek Double Wisk należy umieścić na uchwycie na akcesoria, dwa wystające wypustki uchwytu muszą pasować do otworów w trzepaczkach do ubijania białek.

Uwaga

Urządzenie działa tylko z dzbankiem Unique XL.

Kompatybilność

Robot kuchenny Mambo CookIng Unique

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: łatwe 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 mieszanki 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 osiągaj nieodparte rezultaty. Technika konfitowania 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. Gotowanie: 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 cieple: 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 grzania do 9 i włóż tacę na tarty, 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 połowy, aby osiągnąć maksymalną wydajność.
23. SlowMambo: najlepsze risotta i tradycyjne gulasze z ekskluzywną łyżką MamboMix i ruchem SlowMambo. Ten wyjątkowy ruch Mambo pozwala mieszać i rozpieszczać preparaty jak łyżeczką.
24. Uptynnianie: uzyskaj lemoniady, koktajle i soki wieloowocowe w kilka sekund.
25. Podsmażanie: Podsmażanie niektórych składników przed gotowaniem wzbogaca potrawy i poprawia ich ostateczny smak. Możesz usmażyć wszystko, od czosnku po mięso. Mniej więcej przyrumień dostosowując moc i czas.
26. Przyrumienianie: Przyrumienianie niektórych składników, takich jak czosnek i mięso przed gotowaniem, wzbogaca potrawy i poprawia ich ostateczny smak. Mniej więcej przyrumień dostosowując moc i czas.
27. Odgrzewanie: Mambo pozwala na odgrzanie tego, co już zostało ugotowane. Jeśli jest zimno, to z poprzedniego dnia lub jest zamrożone, grzał z temp. 87°C i mocą grzewczą 7, za kilka minut będzie gotowe.
28. 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.
29. 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.

30. Wolnowar: dobry, tradycyjny gulasz chup-chup przez cały poranek można przyrządzić z Mambo. Gotuj powoli i przez długie godziny, aby uzyskać najlepszy smak.
31. 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.
32. Funkcja Stew (A): uzyskaj tradycyjne rezultaty dzięki trybowi duszenia, który zmienia różne prędkości, aby osiągnąć najlepsze rezultaty.
33. Funkcja Bakery Pizza (B): uzyskaj masę z profesjonalnym wykończeniem, wystarczy włożyć dodać do dzbanka, a Mambo zajmie się resztą.
34. Funkcja Smoothie-Maker (C): łatwo zdobądź domowe jogurty, wystarczy dodać składniki do dzbanka, a Mambo zajmie się resztą.
35. Funkcja Chopper (D): wygodnie sieka warzywa, mięso, przyprawy lub lód w kilka sekund, uzyskując najlepsze rezultaty.
36. Funkcja Auto-Cleaning (E): Dzięki funkcji samoczyszczania utrzymywanie Mambo w czystości będzie łatwiejsze niż kiedykolwiek.
37. Funkcja ScreenBlock: Jeśli chcesz zablokować funkcje ekranu, naciśnij ikonę kłódki, która pojawia się w lewym górnym rogu ekranu głównego. Aby odblokować, dotknięcie ekranu lub naciśnięcie przycisku wybierania spowoduje podświetlenie ikony i możesz przesunąć palcem po ekranie, aby odblokować
38. Funkcja chronometru: Użyj tej funkcji, jeśli chcesz zaprogramować odliczanie bez ustawiania temperatury lub prędkości na robocie. (pozostawić żywność do fermentacji, ostygła lub odpoczęła, jak wskazano w przepisie).
39. Funkcja procesora jedzenia: Siekaj, rozdrabniaj, miel i krój warzywa i owoce w ciągu kilku sekund z najlepszymi wynikami.
40. Funkcja Dozownika żywności: Umieść jedzenie w dozowniku żywności, a wpadnie do dzbanka w celu ugotowania.
41. Funkcja zdalnego gotowania: gotuj jedzenie zdalnie za pomocą dozownika żywności bez konieczności obecności.
42. Funkcja utrzymywania ciepła: Wybierz funkcję utrzymywania ciepła, aby jedzenie było ciepłe, dopóki nie będzie gotowe do spożycia.
43. Funkcja czasomierza: Gotuj swoje przepisy, kiedy chcesz, wskazując, o której godzinie ma się rozpocząć automatyczne gotowanie.
44. Dzielenie się przepisami: podziel się ulubionymi przepisami ze swoimi przyjaciółmi, rodziną i innymi osobami ze społeczności Mambo.
45. Tworzenie przepisów: twórz własne przepisy i korzystaj z nich, kiedy tylko chcesz.

5. FUNKCJONOWANIE

Robot posiada przycisk zasilania na spodzie, pod wyświetlaczem.

5.1. Panel główny. (Rys.20)

- Panel główny posiada następujące menu:
- Przepisy Mambo
- Przepisy z dozownikiem ChefCrown
- DIY
- Chronometr
- Ustawienia
- Instrukcja sterowania
- Waga
- Ulubione przepisy

Przepisy Mambo

W tym menu znajdują się wszystkie przepisy potrzebne do przygotowania obu przepisów, zarówno w normalnym dzbanku, jak i w dozowniku żywności. Znajdziesz wszystkie kategorie przepisów (zupy i kremy, ryż i rośliny strączkowe, makarony itp.); Ponadto ma kategorię Dozownik/ChefCrown, aby uzyskać do niej bezpośredni dostęp.

Przepisy dozownika

To menu zawiera wszystkie przepisy, które należy przygotować w dozowniku żywności.

DIY (Rys. 21)

To menu posiada pierwszy krok, w którym można wstępnie wybrać jedną z wcześniej ustalonych funkcji, takich jak tryb duszenia, tryb ugniatania, tryb smoothie, tryb siekania i tryb czyszczenia. Jeśli chcesz skorzystać z funkcji, naciśnij tę, którą chcesz, jeśli nie, naciśnij dowolne miejsce na ekranie, aby przejść do trybu ręcznego, w którym możesz wybrać tryb, czas, skalę, prędkość, temperaturę i moc grzewczą.

Chronometr

Wybierz czas naciskając liczny czasu, godziny, minut i sekund. Jeśli chcesz założyć konto progresywne, naciśnij pokrętło i wybierz opcję, którą pokazuje ci robot.

Ustawienia

To menu zawiera ustawienia Wi-Fi do łączenia się z Wi-Fi, połączenie z aplikacją mobilną w celu pobrania i połączenia z aplikacją, aktualizacje, które mogą oczekiwać, języki do wyboru, pamięć pokazującą liczbę pobranych przepisów, pomoc i ekran jasność.

Kontrola ręczna

W tym menu dowiesz się, że musisz najpierw umieścić dzbanek, aby robot kuchenny wykrył, który to dzbanek i pokazał akcesoria, których chcesz użyć. Następnie wybierz akcesorium, którego będziesz używać i na koniec skonfiguruj parametry gotowania według własnego uznania. Robot zajmie kilka sekund, aby umożliwić ci otwarcie pokryw dla twojego bezpieczeństwa.

Waga

To menu wyświetli wagę, poczekaj kilka sekund, aż będzie dostępna i zważ składniki. Aby przywrócić licznik do 0, naciśnij przycisk Tara. Maksymalny limit wagi to 5 kg.

Ulubione przepisy

To menu pokaże Twoje ulubione przepisy, które zapisałeś, dlatego podczas rozpoczynania lub kończenia przepisu naciśnij ikonę serca, aby zapisać ten przepis w ulubionych.

5.2. Przepisy Mambo

- W menu przepisu musisz wybrać przepis, który chcesz przygotować, na pierwszym ekranie pojawi się krótki opis trudności, czasu i alergenów. W prawym górnym rogu pojawiają się trzy ikony, jedna do pobierania przepisów, druga do dodawania notatek, a ostatnia do zapisywania przepisu w ulubionych.
- Przeciągnięcie w lewo raz pokaże składniki, przeciągnięcie po raz drugi pokaże pełny podział kroków, które mają miejsce podczas przepisu.

5.3. Przepisy dozownika

- W menu przepisów z dozownikiem musisz wybrać przepis, który chcesz przygotować, na pierwszym ekranie pojawi się mały opis trudności, czasu, alergenów. W prawym górnym rogu pojawiają się trzy ikony, jedna do pobierania przepisów, druga do dodawania notatek, a ostatnia do zapisywania przepisu w ulubionych.
- Przeciągnięcie w lewo raz pokaże składniki, przeciągnięcie po raz drugi pokaże pełny podział kroków, które mają miejsce podczas przepisu.
- Przede wszystkim musimy umieścić dzbanek i odpowiednie akcesorium, w następnym kroku pokaże nam ilość składników, które musimy dodać do dzbanka. Po dodaniu tych składników zakładamy dozownik i wybieramy, czy robot ma podtrzymywać ciepło potrawy na koniec przepisu. Następująca zakładka pokaże schemat zlewki, gdzie należy dodać składniki. Zaczniij naciskać zlewki, aby zobaczyć co trzeba dodać. Kiedy zostały dodane składniki, można nacisnąć „Check” po prawej stronie ekranu. (RYS. 22).

Uwaga

- Zlewka 0 jest zlewką początkową i nie umieszczamy w niej składników, ponieważ ma bezpośrednią komunikację z wnętrzem stoika.
- Kubki 1, 2, 3, 4 i 5 to kubki, w których możemy umieszczać pokarmy stałe i płynne, pamiętając, aby pokarm upuszczać, a nie dociskać.

POLSKI

- Środkowa zlewka 6 to zlewka na płyny, prosimy nie wkładać do niej stałych składników ani lepkich płynów, ponieważ nie wpadną one do stoiczka.
- Podczas niektórych przepisów z dozownikiem będzie musiał mieć z dużą prędkością w krokach, w których osiągnięcie wysoką temperaturę, w tym celu robot przejdzie w tryb pauzy, aby schłodzić żywność, gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę do rozdrabniania, robot będzie automatycznie kontynuować gotowanie. W tym czasie ten rodzaj przepisów może ulec zwiększeniu

Ostrzeżenie:

- Nie wciskaj jedzenia do kubków, ponieważ później nie wpadnie do stoika. Pozwól im zejść po powierzchni urządzenia.
- Jedzenie, które wkładasz do kubków, nigdy nie powinno przekraczać wysokości uchwytu.
- Niektóre przyprawy i/lub sole lepiej umieszczać na wierzchu stałych pokarmów, ponieważ są one lepiej włączane do mieszanki. Jeśli umieścisz je w płynie, możliwe jest, że te przyprawy przykleją się do ścianek zlewki.

Funkcja wyznaczania czasu rozpoczęcia gotowania

- Po dodaniu wszystkich składników nacijin Start, a robot poprosi Cię o wybór między gotowaniem teraz lub opóźnieniem rozpoczęcia gotowania. Jeśli wybierzesz drugą opcję, ustaw minutnik, dodając czas, który ma upłynąć do rozpoczęcia gotowania.
- Po rozpoczęciu gotowania na wyświetlaczu pojawi się odliczanie czasu, prędkości, temperatury i mocy cieplnej.

5.4. Panel sterowania ręcznego. (Rys. 21)

Legenda rysunek 21:

1. Czasomierz
2. Prędkość
3. Temperatura
4. Moc cieplna
5. Wi-Fi
6. Tubo i programy wstępne
7. Waga
8. Home
9. Gotowanie ręczne
10. Przepisy z przewodnikiem

Przycisk Startu/ Pauza/ Pokrętło

- Po podłączeniu i wprowadzeniu parametrów czasu, prędkości, temperatury i mocy cieplnej naciśnij ten przycisk, aby uruchomić robota kuchennego Mambo.
- Naciskając przetątnik znajdujący się po prawej stronie ekranu podczas procesu gotowania, robot kuchenny zatrzymuje się i przechodzi w tryb czuwania (można

otworzyć pokrywę, wyjąć dzbanek itp., ale należy go prawidłowo ustawić przed ponownym uruchomieniem. rozpocząć gotowanie) . Jeśli naciśniesz na nowo, uruchomi się ponownie.

- Jeśli nie zostaną wprowadzone żadne parametry pracy, robot kuchenny Mambo przełączy się w tryb gotowości po 10 minutach bezczynności.
- Jest to również selektor do regulacji timera, prędkości, temperatury, mocy grzania, w tym celu należy wcześniej wybrać ustawienie, które chcesz zmodyfikować i obrócić selektor zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby je zwiększyć i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby je zmniejszyć.
- Wstępnie skonfigurowane funkcje są wybierane z ikony turbo, obracając selektor, aby je wybrać i naciskając go, aby je potwierdzić:
- Funkcja Gulasz (A): w tym trybie robot kuchenny oferuje najlepsze rezultaty gotowania na przemian z prędkością 1 i prędkością 0; możesz również ustawić temperaturę, moc grzania i czas według własnych upodobań.
- Funkcja pizzy (B): w tym trybie robot kuchenny ustawia optymalną prędkość, aby uzyskać jak najlepsze wyrabianie ciasta, można również ustawić czas według własnych upodobań.
- Funkcja Smoothie-Maker (C): W tym trybie robot kuchenny ustawia optymalną prędkość, aby uzyskać najlepsze rezultaty w koktajlu. Domyślnie program jest ustawiony na 2 minuty, ale jeśli chcesz, możesz go zmodyfikować według własnych upodobań.
- Funkcja Chopper (D): W tym trybie robot kuchenny automatycznie ustawia różne i optymalne prędkości, aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas siekania składników. Domyślnie program jest ustawiony na 2 minuty, ale jeśli chcesz, możesz go zmodyfikować według własnych upodobań.
- Funkcja automatycznego czyszczenia (E): w tym trybie robot kuchenny podgrzeje wodę do 70 stopni, a następnie wykona pięć cykli czyszczenia.

Ostrzeżenie

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 pokrywki i/lub wyjęcie dzbanka z robota zajmie kilka sekund.

Czas

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

Prędkość

- Naciśnij ten przycisk w trybie gotowości lub podczas procesu gotowania, urządzenie wejdzie w tryb ustawiania prędkości. Oznaczenie na ekranie zacznie migać, więc prędkość będzie można ustawić. Obróć wybierak zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wybrać żądaną prędkość
- Zakres prędkości jest na poziomie
- Jeśli czasomierz nie został ustawiony, robot kuchenny będzie pracował z ustawionymi czasami:
- Ogrzewanie (bez ubijania): maksymalnie 12 godzin.
- Ubijaj z prędkością 1-7: maksymalnie 1 godzina.
- Ubijaj z prędkością 8-15: maksymalnie 5 minut
- W ramie występuje przenoszenie prędkości, więc to normalne, że słychać cichy dźwięk przed uruchomieniem silnika i podczas zmiany biegów 7 i 8.

Temperatura

- Naciśnij ten przycisk w trybie czuwania lub podczas procesu podgrzewania, urządzenie przejdzie w tryb ustawiania temperatury. Znak na ekranie zacznie migać, a następnie będzie można regulować temperaturę. Obróć pokrętkę, aby wybrać żądaną temperaturę.
- Zakres temperatur: 37-180°C.
- Urządzenie ma diodę LED, która zmienia kolor, wskazując, czy dzbanek ma ponad 60°C, czy nie. Aby to zrobić, robot zawsze będzie świecił na niebiesko, jeśli temperatura zostanie przekroczona, pokaże czerwone światło.

Moc cieplna

- Naciśnij ten przycisk w trybie czuwania lub podczas procesu nagrzewania, urządzenie przejdzie w tryb ustawiania mocy grzewczej. Sygnał na ekranie zacznie migać, a następnie będzie można regulować moc grzania. Obrócić przełącznik, aby wybrać żądaną moc grzewczą.
- Zakres mocy cieplnej wynosi od 1 do 15 dla dzbanka Unique XL i od 0 do 10 dla dzbanka Victory XL.
- Nie będzie działać, jeśli wybrano moc grzania, ale nie wybrano temperatury. Przy wyborze różnych poziomów temperatury zaleca się przestrzeganie ustawień domyślnych.

Ostrzeżenie

Należy pamiętać, że im wyższa moc cieplna, tym większa ilość ciepła wytwarzanego do osiągnięcia zadanej temperatury. Może to mieć wpływ na gotowanie, ponieważ potrawy, które są suche lub z niewielką ilością wody, mogą się przypalić i przypalić podstawę dzbanka.

ScreenBlock

Aby aktywować ScreenBlock (blokada dla dzieci): Jeśli chcesz zablokować funkcje ekranu,

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

Chronometr

- Aby uruchomić ten tryb musimy wejść w funkcję stopera na panelu głównym, a następnie nacisnąć ikonę czasu, aby dodać żądany czas. Po naciśnięciu start rozpocznie się odliczanie. Na koniec czasu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- Jeśli naciśniemy przycisk start bez wskazania czasu, robot wyświetli ostrzeżenie, w którym powie ci, czy chcesz rozpocząć liczenie progresywne, czy dodać wartości do czasu.

Waga

- Wejdź w funkcję skali znajdującą się na panelu głównym
- Elektroniczna waga może pomóc w wygodniejszej kontroli ilości składników.
- 0000 zostanie wyświetlony na ekranie TFT. Możesz dodawać składniki według własnych potrzeb.
- Maksymalna waga to 5000g.

Tryb zaprogramowany

- Naciśnij ten przycisk w trybie gotowości, aby aktywować zaprogramowane funkcje lub aktywować tryb turbo
- Wstępnie ustawione tryby to Turbo, tryb duszenia, tryb ugniatania, tryb smoothie, tryb siekania i tryb czyszczenia.

Ostrzeżenie

Maksymalny czas działania funkcji turbo to 5 sekund.

Nie używaj tej funkcji z żadnymi akcesoriami poza ostrzami.

Wi-Fi

- Te roboty kuchenne posiadają aplikację na urządzenia mobilne, która łączy się przez sieć Wi-Fi i pozwala na pełną kontrolę nad procesami gotowania.
- Aby skonfigurować robota, postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w podręczniku APP.

Ostrzeżenie

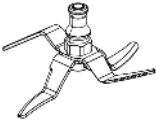
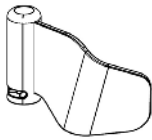
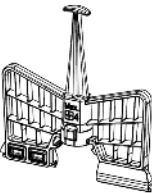
- Zarówno podczas gotowania z przewodnikiem, jak i gotowania ręcznego nie musisz pozostawiać na wskazanym ekranie. Możesz poruszać się między różnymi ekranami

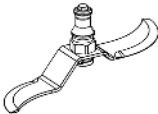
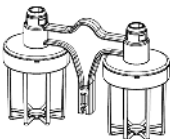
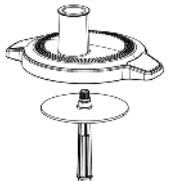
POLSKI

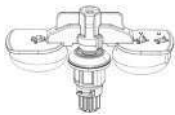
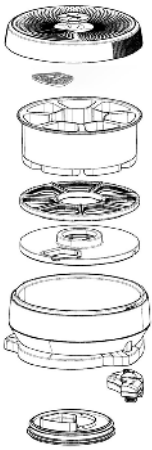
robotu, a gotowanie zostanie pokazane w zminimalizowanym oknie, dzięki czemu będziesz zawsze wiedzieć, jak przebiega gotowanie.

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

Szybkość i pojemność dla każdego akcesorium

ROBOT	AKCESORIA	IMAGEN	FUNKCJA	PRĘDKOŚĆ MAX.	POJEMNOŚĆ MAX.
Robot kuchenny Mambo Cooking Victory	Ostrze		Krojenie, rozdrabnianie, itd./	15	
	Mambo- Mix V		Zagnieść ciasto na chleb, pizzę itp.	3	Maksymalnie 2000 g ciasta
	Motylek		Wymieszać, ubić białka lub śmietanę	4	12 białek

Robot kuchenny Mambo Cooking Unique	Ostrza S		Krojenie, rozdrabnianie, itd./	10	
	Mambo-Mix U		Zagnieść ciasto na chleb, pizzę itp.	3	Maksymalnie 2500 g ciasta
	Sauté Blade		Mieszanie	3	
	Double Wisk		Ubija białka i śmietanę	4	20 białek
	Robot kuchenny		Laminuje, tnie, rozdrabnia.	4	Średnica wlotu

Robot kuchenny Mambo CookIng Total Gourmet (Victory+Unique)	Akcesorium do czyszczenia		Czyścić	4	200-500 mL
	Parownik		Gotowanie na parze	-	-
	Koszyk parowy		Gotowanie na parze	3	-
	Automatyczny dozownik jedzenia ChefCrown		Automatyczne dozowanie składników	15 (Victory) 10 (Unique)	1 Zlewka z płynami 1,2 L + 5 statych/płynnych zlewek 0,4 l

Ostrzeżenie

Nie montuj ani nie używaj jednocześnie łyżki MamboMix i koszyka w żadnym z dwóch dzbanków.

Instrukcja obsługi App

Instrukcja aplikacji, w której wyjaśniono jej działanie, jest dostępna online po zeskanowaniu kodu QR.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie robota

- Dzbanki ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce. Aby móc umyć go w zmywarce, wyjmij używane akcesorium, a także jego wspornik.
- 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 akcesoria i uchwyt na akcesoria oraz wszystkie 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.

Automatyczny dozownik jedzenia ChefCrown

- Aby przeprowadzić czyszczenie dozownika żywności, ważne jest rozpoznanie wszystkich jego elementów. Wśród nich są dwa elementy, których NIE można myć w zmywarce, są to podstawa dozownika (RYS. 24) i odłączany silnik (RYS. 25). Pozostałe elementy dozownika TAK można myć w zmywarce. (FIG. 26)
Aby przeprowadzić czyszczenie podstawy dozownika, należy to zrobić wilgotną ściereczką, unikając obszarów, w których znajdują się koła zębate i złącza. Aby wyczyścić odłączany silnik, należy przetrzeć powierzchnię suchą szmatką, a resztki brudu usunąć ręcznie.
- Pokrywka dzbanka, zdejmowana dolna pokrywa i dolna podstawa posiadają wyjmowaną uszczelkę do czyszczenia. Rys. 27

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod ostrzeżawczy	Opis	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Ostrzeżenie A01	System blokady.	Dzbanek lub pokrywka dzbanka nie są prawidłowo zainstalowane.	Ponownie zamontuj dzbanek z pokrywką, upewnij się, że wszystkie części są prawidłowo zmontowane i zabezpieczone, i włóż go ponownie do użytku.
Ostrzeżenie A02	Dzbanek źle umieszczony.	Dzbanek nie jest ustawiony we właściwej pozycji lub połączenie czujnika temperatury u podstawy dzbanka jest uszkodzone.	Złożyć ponownie dzbanek i upewnić się, że jest prawidłowo osadzony.
Ostrzeżenie A03	Dzbanek pełen.	W dzbanku jest za dużo jedzenia	Wymij część jedzenia z dzbanka lub pokrój na mniejsze kawałki i uruchom ponownie.
Ostrzeżenie A04	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 A05	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 A07	Zmiana prędkości nie powiodła się.	Funkcja zmiany prędkości została zablokowana.	Zdejmij dzbanek, ręcznie obróć uchwyt mocujący i odtóż dzbanek. Uruchom ponownie robot kuchenny. Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Ostrzeżenie A08	Błędny odczyt czujnika NTC.	Czujnik temperatury nie działa prawidłowo.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Ostrzeżenie A09	Uwaga na zamknięciu dzbanka.	Silnik blokady dzbanka nie został uruchomiony.	Włóż ponownie dzbanek i sprawdź, czy pokrywa dzbanka jest dobrze zamknięta, a następnie spróbuj ponownie. Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Ostrzeżenie A11	W wysokich temperaturach nie można stosować dużych prędkości.	Ze względów bezpieczeństwa podczas gotowania w wysokich temperaturach nie można używać wysokich prędkości.	Poczekaj, aż jedzenie ostygnie, zanim będziesz mógł je pokroić.
Ostrzeżenie A15 - A16 - A19	Nieprzestanie informacji	System nie wysyła informacji ad. komponentów.	Uruchom ponownie robota kuchennego i odczekaj kilka sekund, jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z oficjalnym serwisem technicznym Cecotec.
Ostrzeżenie A25	Dozownik żywności nie jest podłączony	Dozownik żywności nie jest podłączony lub odłączany silnik nie jest zainstalowany.	Zamontować dozownik i/lub odłączany silnik

Ostrzeżenie A26	Dozownik nie działa	Dozownik nie obraca się prawi- dłowo	Uruchom ponownie robota kuchennego i odczekaj kilka sekund, jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z oficjal- nym serwisem technicznym Cecotec.
Ostrzeżenie A27	Dzbanek nie pasuje.	Dzbanek nie pasuje do karafki, która ma być użyta do przepisu.	Przetącz się na drugi dzban, aby rozpocząć gotowanie

8. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja: 04700 / 04701 / 04702

Model: Mambo CookIng Victory / Mambo CookIng Unique / Mambo CookIng Total Gourmet
Moc:

Robot kuchenny Mambo CookIng Victory → 1700W (Silnik 700W; Moc grzewcza 1000 W)

Robot kuchenny Mambo CookIng Unique → 1700W (Silnik 700W; Moc grzewcza 1000 W)

Robot kuchenny Mambo CookIng Total Gourmet → Dzbanek Unique XL: 2200W (Silnik 700W;
Moc grzewcza 1500 W) / Dzbanek Victory XL: 1700W (Silnik 700W; Moc grzewcza 1000 W)

Napięcie: 220-240 V~

Częstotliwość: 50/60 Hz

Pojemność całkowita: 4,5 L

Pojemność użytkowa: 3,2 litra

Częstotliwość: 2.400 - 2.4835 GHz

Maksymalna transmisja mocy: 20 dBm

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu
poprawy jakości produktu

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

9. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub bateria muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/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 problem 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 tej instrukcji obsługi 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 (elektryczny, mechaniczny, fotokopiowany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

12. DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że te roboty kuchenne, model 04700_Mambo Cooking Victory, 04701_Mambo Cooking Unique i 04702_Mambo Cooking Total Gourmet, są zgodne z dyrektywą 2014/53/UE w sprawie urządzeń radiowych.



Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym:
www.cecotec.es

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Na následujícím obrázku je znázorněno veškeré příslušenství a součásti systému mambo, každý sloupec odpovídá jedné referenci a v každém sloupci je uvedeno, které příslušenství patří ke které referenci. Každé příslušenství je označeno písmenem „V“ nebo „U“ podle toho, ke které míse patří. Ujistěte se, že písmeno označené na příslušenství odpovídá počátečnímu písmenu názvu na každé míse.

Obr. 1.

1. Mambo CookIng Victory
2. Mambo CookIng Unique
3. Automatický dávkovač potravin ChefCrown
4. Dvouúrovňový parní hrnec
5. Koš na vaření
6. Špachtle
7. Nástavec pro příslušenství
8. Systém upevnění nástavce pro příslušenství
9. Těsnící kroužek nástavce pro příslušenství
10. Odměrka
11. Příslušenství pro čištění
12. Nože
13. Nože S
14. Lopatka MamboMix Victory
15. Lopatka MamboMix Unique
16. Motýlkový nástavec
17. Sauté Blade
18. Double Wisk
19. Cooking robot (Víko, Přítlačný kryt, Oboustranný nůž, Středová hřídel)

POZNÁMKA:

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

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 ho budete v budoucnu

potřebovat přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat původní obal, ujistěte se, že jste všechny části správně recyklovali.

- 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.
- Mísu 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 poté ho osušte.
- Zařízení disponuje prostorem pro uložení napájecího kabelu a pro jeho sběr v případě, že by přebýval.

Obsah krabice:

Kuchyňský robot Mambo CookIng Victory:

- Kuchyňský robot
- Mísa z nerezové oceli Victory XL
- Automatický dávkovač potravin ChefCrown (Víko, odnímatelná mřížka víka, karusel s přihrádky, těsnicí kroužek, keramický talíř, základna dávkovače, odnímatelné spodní víko a odnímatelný motor)
- Nástavec pro příslušenství
- Těsnicí kroužek nástavce pro příslušenství
- Systém upevnění nástavce pro příslušenství
- Nůž
- Lopatka MamboMix Victory
- Motýlkový nástavec
- Příslušenství pro čištění
- Koš na vaření
- Dvouúrovňový parní hrnec
- Špachtle
- Odměrka
- Návod k použití

Kuchyňský robot Mambo CookIng Unique:

- Kuchyňský robot
- Mísa z nerezové oceli Unique XL
- Automatický dávkovač potravin ChefCrown (Víko, odnímatelná mřížka víka, karusel s přihrádky, těsnicí kroužek, keramický talíř, základna dávkovače, odnímatelné spodní víko a odnímatelný motor)

ČEŠTINA

- Nástavec pro příslušenství
- Těsnící kroužek nástavce pro příslušenství
- Systém upevnění nástavce pro příslušenství
- Nůž S
- Lopatka MamboMix Unique
- Sauté Blade
- Double Wisk
- Cooking robot (Víko, Přítlačný kryt, Oboustranný nůž, Středová hřídel)
- Příslušenství pro čištění
- Koš na vaření
- Dvouúrovňový parní hrnec
- Špachtle
- Odměrka
- Návod k použití

Kuchyňský robot Mambo CookIng Total Gourmet:

- Kuchyňský robot
- Mísa z nerezové oceli Victory XL
- Mísa z nerezové oceli Unique XL
- Automatický dávkovač potravin ChefCrown (Víko, odnímatelná mřížka víka, otočný dávkovač potravin, těsnící kroužek, keramický talíř, základna dávkovače, odnímatelné spodní víko a odnímatelný motor)
- Nástavec pro příslušenství
- Těsnící kroužek nástavce pro příslušenství
- Systém upevnění nástavce pro příslušenství
- Nože
- Nůž S
- Lopatka MamboMix Victory
- Lopatka MamboMix Unique
- Motýlkový nástavec
- Sauté Blade
- Double Wisk
- Cooking robot (Víko, Přítlačný kryt, Oboustranný nůž, Středová hřídel)
- Příslušenství pro čištění
- Koš na vaření
- Dvouúrovňový parní hrnec
- Špachtle
- Návod k použití

Varování

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

3. PROVOZ A INSTALACE

Montáž mís z nerezové oceli Victory XL a Unique XL

Umístěte jednu z mís na hlavní tělo tak, aby se rukojeť mísy shodovala s přední částí hlavního těla, pokud není správně umístěna, a zkuste spustit vaření, na displeji se zobrazí varování A2. OBR. 2. Robot je vybaven detektorem mísy, podle něhož poznáte, zda nasazujete mísu Victory XL nebo Unique XL.

Montáž výklopného víka

- Nasaďte víko na mísu, srovnajte značky na míse a víku, přitiskněte víko kolem okraje mísy a otočením víka ve směru hodinových ručiček víko na mísu upevněte. Pokud není víko správně umístěno, když se rychlost liší od 0, na obrazovce se objeví varování A1. OBR. 3
- Když víko otevřete, máte možnost ponechat ho v odklopené poloze pomocí boční úchytky s háčkem, kterým ho přichytíte na okraj mísy. Víko kuchyňského robotu může být také odklopené.
- Víko má odnímatelné těsnění, které umožňuje jeho čištění.

Varování

Upozorňujeme, že při pohybu mísy nebo robota může víko spadnout na stranu. OBR. 4

Montáž nástavce pro příslušenství a upevňovacího systému nástavce pro příslušenství

- Ujistěte se, že nástavec pro příslušenství má správně nainstalovaný těsnicí kroužek. Při jeho instalaci na mísu je třeba pamatovat na to, že nástavec má určitou polohu, přesto se ujistěte, že správně zapadá. OBR. 5 a OBR. 6
- Přidržte a nainstalujte nástavec pro příslušenství a ujistěte se, že je správně nasazen, poté nainstalujte těsnicí systém na spodní část mísy a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud šipky na systému nebudou odpovídat zámku na dně mísy, abyste zajistili nástavec pro příslušenství. OBR. 7

Montáž příslušenství na nástavec

- Po instalaci a upevnění nástavce pro příslušenství na něj umístěte požadované příslušenství a zatlačením jej otočte proti směru hodinových ručiček. FIG. 8 a ujistěte se, že se opět pohybuje mírně nahoru a zapadá zpět do svého bezpečného prostoru. Je velmi důležité zajistit, aby byly řádně nasazeny a zabezpečeny. Pro kontrolu je po nasazení velmi jemně vytáhněte nahoru a zkontrolujte, zda je nelze snadno vyjmout.
- Chcete-li příslušenství vyjmout, stiskněte je a otočte ve směru hodinových ručiček. Určité příslušenství, například nože, jsou velmi ostré, při manipulaci s nimi proto dbejte zvýšené opatrnosti.

Rady

Chcete-li nasadit příslušenství, umístěte mísu na robota, abyste usnadnili nastavení tohoto příslušenství.

Varování

- Aby se zabránilo poranění, před manipulací se soupravou nožů ji zakryjte hadříkem.
- Správně nasadte upevňovací systém upevňovacího držáku a těsnicí kroužek, abyste zabránili pronikání potravin nebo kapalin do základny robota.
- Je možné, že mezi stěnou mísy a okraji některého příslušenství zůstanou zbytky potravin, pokud se tak stane, motor zařízení přestane pracovat jako ochranná metoda. Pomocí špachtle promíchejte a odstraňte přilepené potraviny, aby kuchyňský robot mohl obnovit proces vaření.

Kompatibilita

- Nože, Lopatka MamboMix Victory → 04700 - Kuchyňský robot Mambo CookIng Victory
- Nože S, Lopatka MamboMix Unique, Saute Blade → 04701 - Kuchyňský robot Mambo CookIng Unique

Montáž čistícího nástavce (Obr. 9)

- Čistící nástavec se namontuje na horní část nástavce pro příslušenství tak, že se nástavec pro příslušenství zasune na dva čepy vyčnívající z nástavce pro příslušenství. Čistící nástavec je vybaven upevňovacím systémem, který se aktivuje otočením centrálního kroužku čistícího nástavce proti směru hodinových ručiček.
- Čistící nástavec musí změnit polohu svých houbiček v závislosti na tom, zda je namontován k čištění mísy Victory XL nebo Unique XL. V případě mísy Victory XL by měl být namontován v objímce nejbližší k ose příslušenství, v případě mísy Unique XL by měl být namontován v objímce nejvzdálenější od osy příslušenství. Na příslušenství je označeno písmeno «V» pro Victory nebo «U» pro Unique v místě otvoru pro vstup čepu.
- Chcete-li nasadit čisticí houbičky, vložte čep doprostřed houbičky a prostrčte jej otvorem v čisticím příslušenství ve tvaru „+“ a otočením jej zajistěte.
- Houbičky z příslušenství jsou považovány za spotřební materiál.

Varování

Po každém použití čisticího nástavce vyčistěte, abyste zabránili hromadění nečistot a zbytků jídla na čisticím nástavci, které by mohly zabránit jeho správnému fungování a sestavení pro další použití.

Montáž odměrky

- Odměrka se používá jako příslušenství víka, aby se zabránilo postříkání a snížily se tepelné ztráty během vaření. Navíc je označen měrnou stupnicí v ml.

- Chcete-li jej připevnit k víku, ujistěte se, že kotevní jazyčky 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 postříkání a snížili tepelné ztráty mísy.
- Pokud chcete vařit při určité teplotě, postavte odměrku na otvor ve víku bez toho, abyste ji upevnili otočením. Pára tak může bezpečně unikat.

Špachtle

- Špachtle je jedinou součástí, která se musí používat k míchání potravin v míse.
- Nepoužívejte jí k míchání, když se v míse nacházejí nože, motýlkový nástavec nebo MamboMix a tyhle jsou v provozu.

Varování

Potraviny uvnitř mísy míchejte pouze když je motor kuchyňského robotu zastavený.

Koš na vaření

Umístěte koš dovnitř mísy. V koši můžete dusit a vařit v páře měkké pokrmy, jako jsou těstoviny nebo nudle, a vařit přílohy, jako je rýže nebo brambory.

Montáž parního hrnce

- Parní hrnec se skládá ze 3 částí: Tělo, podnos a poklice parního hrnce.
- Vložte do parního hrnce ingredience určené k vaření, nasadte poklici a správně vložte parní hrnec do mísy.
- Pokud umístíte parní hrnec na mísu s víkem, ujistěte se, že jste vyjmuli odměrku, pokud byla nasazena, a správně ho zasadte.
- Parní hrnec můžete používat i bez víka mísy, pokud vaříte na rychlosti 0, abyste lépe optimalizovali páru a zlepšili výsledky vaření. Obr. 12

Varování

- Nedotýkejte se ani se příliš nepřibližujte k parnímu hrnci, abyste se vyhnuli popálení.
- Nepřikrývejte otvory parního hrnce utěrkou ani jinými předměty. Z okraje nebo jiných částí může unikat pára a hrozí nebezpečí popálení.
- Umožněte páře unikat otvorem i po stranách víka; to napomáhá cirkulaci páry a rovnoměrnějšímu vaření pokrmu.

Montáž automatického dávkovače potravin ChefCrown (Obr. 23)

Legenda k obrázku 23

ČEŠTINA

1. Víčko dávkovače
2. Odnímatelná mřížka víčka dávkovače
3. Karusel s přihrádky
4. Těsnicí kroužek
5. Keramický talíř
6. Základna dávkovače
7. Odnímatelný motor
8. Odnímatelný spodní kryt

Dávkovač se umístí na jeden ze dvou mis. K tomu je třeba smontovat všechny díly, ze kterých se dávkovač skládá. Obr. 13

1. Nasadte odnímatelný spodní kryt na spodní část základny dávkovače, respektujte otvor pro vypadávací potraviny a ujistěte se, že se správně zavírá bezpečnostní pojistka ve směru hodinových ručiček. Po upevnění otočte zajišťovacím dílem a připevněte jej k druhému těsnění, všimněte si, že tohle těsnění má 3 otvory, do kterých by měl zapadnout odnímatelný spodní kryt. Obr. 14
2. Po montáži odnímatelného spodního krytu je třeba namontovat motor. Za tímto účelem zatlačte sestavu motoru do jeho otvoru, přičemž berte v úvahu, že ozubené kolečko musí zapadnout na obou stranách. Pokud není možné sestavu motoru zapadnout, mírně otáčejte ozubeným kolečkem, dokud opět nezapadne. Chcete-li sestavu motoru vyjmout, vytáhněte ji pomocí jazýčků. Obr. 15

Varování

- Vždy je nutné nasadit odnímatelný spodní víčko na základnu dávkovače.
 - Je důležité provést tento krok, aniž byste na základnu dávkovače namontovali cokoli jiného, aby nedošlo k předčasné aktivaci senzorů a ovlivnění běžného používání dávkovače.
1. Namontujte těsnicí kroužek na základnu karuselu zatlačením těsnicího kroužku do otvorů karuselu. Těsnicí kroužek bude zatlačen na místo a rýhy na ploché straně těsnicího kroužku budou směřovat k otvorům ve spodní části karuselu. Obr. 16

Varování

Je velmi důležité tento těsnicí kroužek správně namontovat, jinak nebudou potraviny a tekutiny v přihrádkách utěsněny a budou prosakovat do základny dávkovače ingrediencí, což by mohlo způsobit problémy v těmhle.

2. Po montáži těsnicího kroužku na základnu karuselu namontujte na těsnicí kroužek keramickou talíř. Je velmi důležité zasunout přírubu dávkovače do otvoru v keramickém talíři. Jakmile je dobře zasunut, mírně přitlačte na keramickou talíř a otočením ve směru hodinových ručiček zavřete zámek ve středu karuselu. Obr. 17

Poznámka

Otvor pro výdej potravin musí být na stejném místě jako otvor pro výdej z karuselu.

- Po sestavení 3 kusů, karuselu, těsnícího kroužku a keramického talíře, vložíme tuto sestavu do základny dávkovače. Za tímto účelem srovnáme jazýček na keramickém talíři, zarovnaný s otvorem pro výdej potravin, s vodící lištou na vnitřní straně základny dávkovače. Dávkovač by měl mít vždy stejné pořadí přihrádek, přihrádka 0 by měla být zarovnána se vstupním otvorem mísy a ve směru hodinových ručiček, následovaná přihrádkami 6, přihrádka pro tekutiny, přihrádka 5, přihrádka 4, přihrádka 3, přihrádka 2 a přihrádka 1. Obr. 18

Varování

Pokud karusel nedoléhá správně, posuňte jej mírně na obě strany, dokud nedoléhá správně.

- Nakonec po vložení všech ingrediencí do všech přihrádek, kromě přihrádky 0, která je v přímém kontaktu s mísou, zavřete víčko. Za tímto účelem umístěte víčko podle značek na víčku a na dávkovači potravin. Po nasazení otočte víkem ve směru hodinových ručiček a všimněte si malého „cvaknutí“ na víku. Obr. 19

Odnímatelná sestava mřížky víčka dávkovače

Víko dávkovače se skládá ze dvou částí ve tvaru pavučiny, z nichž jedna je k víku připevněna a druhá je odnímatelná pro snadné čištění. Chcete-li díl vyjmout pomocí systému klipování, musíte stisknout záložku na spodním okraji dílu.

Montáž cooking robotu

- Kuchyňský robot se upevňuje pomocí hřídele, která se nasadí na nástavec pro příslušenství, přičemž dva jazýčky vyčnívající z nástavce musí zapadnout do drážek na hřídeli procesoru. Jakmile je tato osa na svém místě, přejdeme k umístění mřížky nebo laminovacího kotouče, přičemž využijeme velké otvory, kterými je opatřen, k zasunutí prstů, abychom se nepořezali; podle toho, na kterou stranu jej umístíme, budeme moci vykonávat jednu z funkcí.
- Jakmile jsou hřídel a kotouč na svém místě, přejdeme k umístění víka, přes které se bude jídlo vkládat, to je dodáváno s přitlačným mechanismem, který pomáhá vkládat jídlo dovnitř přes víko. Obr. 27

Varování

Dávejte pozor na řezný kotouč, protože je velmi ostrý.

Kompatibilita

Kuchyňský robot Mambo CookIng Unique

Montáž motýlka

- 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.
- Nasaďte motýlek na sestavu nožů mísy Victory XL tak, aby střed hřídele zapadl do otvoru v nástavci motýlku, a zatlačte jej dolů.
- Aby bylo zajištěno správné umístění motýla, musíte při jeho umístění udělat malé „cvaknutí“, po nasazení jej velmi opatrně vytáhněte nahoru a zkontrolujte, zda jej nelze snadno odstranit. OBR. 11

Varování

- 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.

Kompatibilita

Kuchyňský robot Mambo CookIng Victory

Montáž příslušenství Double Wisk

Šlehací metla Double Wisk by měla být umístěna na horní části nástavce pro příslušenství, přičemž dva jazýčky vyčnívající z nástavce by měly zapadnout do otvorů šlehací metly.

Poznámka

Cooking robot lze používat pouze v míse Unique XL.

Kompatibilita

Kuchyňský robot Mambo CookIng Unique

4. FUNKCE A DOPORUČENÍ

1. Krájení: nakrájí jakoukoli ingredienci od masa nebo ryby až po ovoce a zeleniny. Zajišťuje perfektní nakrájení.
2. Nasekání: nasekejte pohodlně zeleninu, maso, bylinky nebo led v několika sekundách. Skvělý pro zpracování syrových potravin.
3. Drcení: dosáhněte dokonalé textury omáček a krémů. Drťte za studena nebo za tepla, přizpůsobte rychlost a čas pro každý typ 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: vložte se potraviny bez toho, aby se překročili polovinu nádoby a nastavte rychlost 10 na několik vteřin. Strouhá všechny potraviny s excelentními výsledky.
7. Šlehání: dosáhněte nejlepších výsledků směsí jednoduchým způsobem. Připravte vynikající koktejly, těsta na piškoty, dortíky, našlehejte vejce a mnohem více.
8. Vyšlehání: našlehejte šlehačku nebo vaječné bílky díky příslušenství motýlka. Je to ideální funkce pro opravdového profesionálního cukráře.
9. Emulgace: připravte pohodlně omáčky, koření a majonézy. Vložte ingredience do nádoby a Mambo se postará o jejich zpracování. Zpracujte vše tak, aby vaše jídlo dostalo poslední vynikající tečku.
10. Smíchání: dosáhněte lepších směsí s deseti rychlostmi Mambo. 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 parním hrncem 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. Tato funkce je perfektní pro to, abyste dosáhli maximální šťavnatosti jídel.
15. Konfitování: vařte jídlo při velmi nízké teplotě a dosáhněte neodolatelných výsledků. Technika konfitování je skvělá pro přípravu všech typů pokrmů, ale obzvláště masa, ryb a drůbeže.
16. Hnětení: připravte dokonalá těsta v celku. Hnětení nebylo nikdy nejjednodušší díky exkluzivní 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 nádobí a na 60°C pro tekuté nádobí.
19. Přesné vaření: toto je nejširší funkce ze všech. Dovolí připravit jakýkoli pokrm s absolutní kontrolou výkonu.
20. Fermentování: připravte dokonalá těsta s funkcí fermentování. V mžiku dokončíte těsta na chléb nebo pečivo, rychlé nakynutí je tak jednoduché jako nastavit v nádobě 50° C a rychlost 0.
21. Teplá lázeň: dosáhnete přesně momentu, který si přejete při přípravě pudinků a jemné zeleniny. Chcete-li vařit ve vodní lázni, musíte naplnit nádobu vodou až na 2 litry, naprogramovat robota bez rychlosti, při teplotě 120 °C a tepelném výkonu 10. Když se

voda vaří, snižte výkon ohřevu na 9 a vložte táč s flakonem, dokud se jeho dno nedotkne vody.

22. Turbo: zpracuje 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 Mamba umožňuje míchání pokrmů a rozmazlovat je tak, jako by to dělala lžíce.
24. Zkapalnění: připravte limonády a ovocné džusy během několika vteřin.
25. Osmažení: osmažte některé suroviny před jejich vařením, ozvláštněte vaše jídla a vylepšete jejich konečnou chuť. Můžete osmažit od česneku až po maso. Víceméně hnědé jídlo, nastavení výkonu a času.
26. Hnědá: Opékání některých ingrediencí, jako je česnek a maso, před vařením obohacuje pokrmy a zlepšuje jejich konečnou chuť. Víceméně hnědé jídlo, nastavení výkonu a času.
27. 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.
28. Jogurtovač: jednoduše připravte domácí jogurty. Stačí vložit ingredience a Mambo obstará zbytek. Udrží přípravu při teplotě fermentace, abyste následující ráno měli připravený jogurt na vychlazení v lednici.
29. 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.
30. Pomalé vaření: dobré tradiční dušené maso je možné připravit v Mambu. Vařte pomalu a velmi dlouho, abyste dosáhli té nejlepší chuti.
31. 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.
32. Funkce Stew (A): získáte tradiční výsledky díky režimu dušení, který bude střídat různé rychlosti pro dosažení nejlepších výsledků.
33. Funkce Bakery Pizza (B): získáte těsto s profesionálním výsledkem, stačí vložit ingredience do mísy a Mambo se postará o zbytek.
34. Funkce Smoothie-Maker (C): snadno si připravte domácí smoothie, stačí vložit ingredience do dózy a Mambo se postará o zbytek.
35. Funkce Chopper (D): pohodlně naseká zeleninu, maso, koření nebo led během několika sekund s nejlepšími výsledky.
36. Funkce Auto-Cleaning (E): s funkcí samočištění bude čištění Mamba jednodušší než kdy předtím.
37. Funkce ScreenBlock: Pokud chcete zablokovat funkce obrazovky, stiskněte ikonu visacího zámku, která se objeví v levé horní části hlavní obrazovky. Chcete-li odemknout, dotykem na obrazovku nebo stisknutím tlačítka vytáčení se rozsvítí ikona a můžete ji odemknout přejetím po obrazovce.
38. Funkce stoppek: Tuto funkci použijte, pokud chcete naprogramovat odpočítávání bez nastavení teploty nebo rychlosti na robotu. (aby jídlo mohlo fermentovat, vychladnout nebo odpočinout, jak je uvedeno v receptu).

39. Funkce potravinového procesoru: Zvládá sekát, krájet, drtit a mlet zeleninu a ovoce během několika sekund s těmi nejlepšími výsledky.
40. Funkce dávkovače potravin: Potraviny vložte do dávkovače a samy spadnou do misky, ve které se budou vařit.
41. Funkce dálkového ovládání vaření: Vařte jídlo na dálku pomocí dávkovače jídla, aniž byste museli být přítomni.
42. Funkce udržet teplé: Zvolte funkci udržování teploty, která udržuje jídlo teplé, dokud není připraveno ke konzumaci.
43. Funkce časovače: Vařte recepty, kdykoli chcete, a uveďte, v kolik hodin má automatické vaření začít.
44. Sdílení receptů: sdílejte své oblíbené recepty s přáteli, rodinou nebo ostatními členy komunity Mambo.
45. Vytváření receptů: vytvářejte si vlastní recepty a používejte je, kdykoli budete chtít.

6. PROVOZ

Robot má tlačítko zapnutí a vypnutí na základně robota pod displejem.

5.1. Hlavní panel (Obr. 20)

- Hlavní panel obsahuje následující nabídky:
- Recepty Mambo
- Recepty s dávkovačem ChefCrown
- DIY Udělej si sám
- Chronometr
- Nastavení
- Manuální kontrola
- Váha
- Oblíbené recepty

Recepty Mambo

Tato nabídka obsahuje všechny recepty pro běžné mísy i recepty pro dávkovače potravin. Najdete zde všechny kategorie receptů (polévky a krémy, rýže a luštěniny, těstoviny atd.); má také kategorii Dávkovač/ChefCrown pro přímý přístup.

Recepty s dávkovačem

Tato nabídka obsahuje všechny recepty, které se mají připravit v dávkovači potravin.

DIY (Obr. 21)

Tato nabídka obsahuje první krok, ve kterém můžete předem zvolit jednu z přednastavených funkcí, například Režim dušení, Režim hnětení, Režim Smoothie, Režim sekání a Režim

čištění. Pokud chcete použít požadovanou funkci, klepněte na ni, jinak klepnutím kdekoli na obrazovce přejděte do manuálního režimu, kde můžete zvolit režim, čas, váhu, rychlost, teplotu a tepelný výkon.

Chronometr

Stisknutím cifer hodin, minut a sekund zvolte čas. Chcete-li provést postupné počítání, stiskněte volič a vyberte možnost zobrazenou robotem.

Nastavení

Tato nabídka obsahuje nastavení Wifi pro připojení k Wi Fi, připojení k mobilní aplikaci pro stažení a propojení s aplikací, Aktualizace, které mohou být v čekání, volba jazyka, Úložiště zobrazující počet stažených receptů, nápověda a jas obrazovky.

Manuální kontrola

Tato nabídka vás vyzve, abyste nejprve vložili mísu, aby kuchyňský robot zjistil, o jakou mísu se jedná, a ukázal vám, které příslušenství máte do ní vložit. Poté vyberte příslušenství, které chcete použít, a nakonec nastavte parametry vaření podle svých představ. Robot vám v zájmu vaší bezpečnosti na několik sekund umožní otevřít víko.

Váha

V této nabídce se zobrazí váha, počkejte několik sekund, než se zpřístupní, a zvažte požadované potraviny. Chcete-li počítadlo vynulovat, stiskněte tlačítko Tare. Maximální limit váhy je 5 kg.

Oblíbené recepty

V této nabídce se zobrazí oblíbené recepty, které jste si uložili, takže když začnete nebo dokončíte recept, klikněte na ikonu srdíčka a uložte si tento recept do oblíbených.

5.2. Recepty Mambo

- V nabídce receptů vyberete recept, který chcete připravit, a na první obrazovce se zobrazí krátký popis obtížnosti, času a alergenů. Vpravo nahoře se zobrazí tři ikony, jedna pro stažení receptů, druhá pro přidání poznámek a třetí pro uložení receptu do oblíbených položek.
- Jedním tahem prstu doleva se zobrazí ingredience, druhým tahem se zobrazí úplný rozpis kroků, které se během receptu provádějí.

5.3. Recepty s dávkovačem

- V nabídce receptů s dávkovačem musíte vybrat recept, který chcete připravit, na první obrazovce se zobrazí malý popis obtížnosti, času, alergenů. Vpravo nahoře se zobrazí tři ikony, jedna pro stažení receptů, druhá pro přidání poznámek a třetí pro uložení receptu do oblíbených položek.
- Jedním tahem prstu doleva se zobrazí ingredience, druhým tahem se zobrazí úplný rozpis

kroků, které se během receptu provádějí.

- Nejprve musíme umístit příslušný mísu a příslušenství, v dalším kroku se nám zobrazí množství přísad, které musíme do mísy přidat. Po vložení těchto ingrediencí nainstalujeme dávkovač a vybereme, zda chceme, aby robot na konci receptu udržoval jídlo teplé. Na další kartě se zobrazí schéma Příhrádek, kam byste měli přidat ingredience. Klikněte na Příhrádky a podívejte se, co máte přidat. Po přidání ingrediencí můžete stisknout tlačítko „Check“ na pravé straně obrazovky. (OBR. 22)

Poznámka

- Příhrádka 0 je počáteční příhrádka a nejsou do něj vkládány žádné přísady, protože má přímou komunikaci s vnitřkem mísy.
- Příhrádky 1, 2, 3, 4 a 5 jsou příhrádky, do kterých můžeme vkládat pevné a tekuté potraviny, nezapomeňte je upouštět a netlačit na ně.
- Středová příhrádka 6 je příhrádka na tekutiny, nekládejte do ní pevné přísady ani viskózní tekutiny, protože by do mísy nespadly.
- Při některých receptech s dávkovačem, tehle bude muset mlít vysokou rychlostí po krocích, při kterých je dosaženo vysokých teplot, a proto robot přejde do režimu pauzy, aby se potraviny ochladily, jakmile zařízení dosáhne vhodné teploty pro mletí, bude robot automaticky pokračovat ve vaření. U tohoto typu receptů lze prodloužit časy receptů.

Varování:

- Potraviny do příhrádek netlačte, protože by do mísy pak nespadly. Nechte je spadnout do příhrádky.
- Potraviny vložené do příhrádek by nikdy neměly přesahovat výšku karuselu.
- Některá koření a/nebo soli je vhodné umístit na vrchol pevných potravin, protože se lépe zapracují do směsi, pokud je vložíte do tekutin, je možné, že se tato koření přilepí na stěny mísy.

Funkce časovače pro spuštění vaření

- Po přidání všech ingrediencí stiskněte tlačítko start a robot vás vyzve, abyste si vybrali, zda chcete vařit nyní, nebo zda chcete začátek vaření odložit. Pokud jste zvolili druhou možnost, nastavte časovač tak, že doplníte, kolik času má uplynout před zahájením vaření.
- Po zahájení vaření se na displeji zobrazí odpočítávání času, rychlost, teplota a tepelný výkon.

5.4. Manuální ovládací panel. (Obr. 21)

Legenda k obrázku 21:

1. Časovač
2. Rychlost
3. Teplota

4. Tepelný výkon
5. Wi-Fi
6. Turbo a přednastavené režimy.
7. Váha
8. Home
9. Ruční vaření
10. Řízené recepty

Tlačítko Start/ Pauza/ Volič

- Po připojení a zadání parametrů pro čas, rychlost, teplotu a tepelný výkon stisknete toto tlačítko pro spuštění kuchyňského robota Mambo.
- Stisknutím voliče vpravo od displeje během vaření se kuchyňský robot pozastaví a přejde do pohotovostního režimu (můžete otevřít víko, vyjmout mísu atd., ale před opětovným spuštěním vaření ji musíte správně umístit). Pokud jej znovu stisknete, znovu se spustí.
- Pokud nezádáte žádné pracovní parametry, váš kuchyňský robot Mambo se po 10 minutách nečinnosti přepne do pohotovostního režimu.
- Je to také volič pro nastavení časovače, rychlosti, teploty, topného výkonu, k tomu musíte předem vybrat nastavení, které chcete upravit, a otočením voliče po směru hodinových ručiček jej zvýšit a proti směru hodinových ručiček snížit.
- Přednastavené funkce se vybírají z ikon turbo otočením voliče pro jejich výběr a jeho stisknutím pro potvrzení:
- Funkce dušení (A): v tomto režimu nabízí kuchyňský robot vaření nabízející nejlepší výsledky při střídání mezi rychlostí 1 a rychlostí 0; můžete si také nastavit teplotu, topný výkon a čas dle libosti.
- Funkce Pizza (B): v tomto režimu kuchyňský robot nastaví optimální rychlost pro dosažení nejlepšího hnětení a také si můžete nastavit čas podle svých představ.
- Funkce Smoothie-Maker (C): v tomto režimu kuchyňský robot nastaví optimální rychlost pro dosažení nejlepších výsledků ve vašem smoothie. Ve výchozím nastavení je program nastaven na 2 minuty, ale pokud chcete, můžete si jej upravit podle svého.
- Funkce sekání (D): v tomto režimu kuchyňský robot automaticky nastavuje různé a optimální rychlosti pro dosažení nejlepších výsledků při sekání vašich surovin. Ve výchozím nastavení je program nastaven na 2 minuty, ale pokud chcete, můžete si jej upravit podle svého.
- Funkce Auto-Cleaning (E): v tomto režimu kuchyňský robot ohřeje vodu až na 70 stupňů a poté provede pět čistících cyklů.

Varování

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.

Čas

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

Rychlost

- Stiskněte toto tlačítko v pohotovostním režimu nebo během procesu vaření, spotřebič přejde do režimu nastavení rychlosti. Signál na displeji začne blikat, poté je možné nastavit rychlost. Otočením voliče ve směru hodinových ručiček vyberte požadovanou rychlost
- Rozsah rychlosti je 0 až 10 pro mísu Unique XL a 0 až 15 pro mísu Victory XL.
- Pokud nebyl nastaven časovač, kuchyňský robot bude pracovat s přednastavenými časy:
- Ohřát (bez šlehání): maximálně 12 hodin.
- Šlehání při rychlosti 1-7: maximálně 1 hodinu.
- Šlehání při rychlosti 8-15: maximálně 5 minut
- V rámu je přenos otáček, takže je normální, že před nastartováním motoru a při řazení mezi 7 a 8 uslyšíte malý zvuk.

Teplota

- Stisknutím tohoto tlačítka v pohotovostním režimu nebo během procesu ohřevu se spotřebič přepne do režimu nastavení teploty. Signál na displeji začne blikat, poté je možné nastavit teplotu. Otočením voliče vyberte požadovanou teplotu.
- Teplotní rozsah: 37-180°C
- Zařízení je vybaveno kontrolkou LED, která mění barvu a signalizuje, zda je teplota mísy vyšší než 60 °C o není. Za tímto účelem bude robot vždy svítit modře, při překročení teploty se rozsvítí červeně.

Tepelný výkon

- Stisknutím tohoto tlačítka v pohotovostním režimu nebo během procesu ohřevu se spotřebič přepne do režimu nastavení tepelného výkonu. Signál na displeji začne blikat, poté je možné nastavit tepelný výkon. Otočením voliče vyberte požadovaný tepelný výkon.
- Tepelný výkon se pohybuje od úrovně 1 do 15 pro mísu Unique XL a od 0 do 10 pro mísu Victory X.
- Nebude fungovat, pokud je zvolen topný výkon, ale není zvolena teplota. Při výběru různých teplotních úrovní se doporučuje dodržovat výchozí nastavení.

ČEŠTINA

Varování

Vezměte prosím na vědomí, že čím vyšší je tepelný výkon, tím větší množství tepla se vyprodukuje k dosažení nastavené teploty. To může ovlivnit vaření, protože potraviny, které jsou suché nebo obsahují málo vody, mohou mít tendenci se připalovat a připalovat dno mísy.

ScreenBlock

Aktivace ScreenBlock (dětský zámek): Pokud chcete zablokovat funkce obrazovky, budete to muset udělat pomocí ikony zámku, která se objeví v levé horní části hlavní obrazovky. Když jej stisknete, objeví se POP UP s dotazem, zda chcete uzamknout obrazovku. Pokud ji chcete uzamknout, stiskněte tlačítko OK a obrazovka se vypne. Pro odemknutí se dotykem obrazovky nebo stisknutím tlačítka voliče rozsvítí ikona „Swipe up to unlock“ (podobně jako u mobilních zařízení) a vy můžete přejít prstem po obrazovce nahoru pro odemknutí.

Chronometr

- Tento režim spustíte tak, že na hlavním panelu vstoupíte do funkce chronometru a stisknutím ikony času přidáte požadovaný čas. Stisknutím tlačítka Start spustíte odpočítávání. Po uplynutí této doby zařízení vydá zvukový signál.
- Pokud stisknete tlačítko Start bez uvedení času, robot zobrazí výzvu, zda chcete spustit postupné počítání nebo přidávat hodnoty k času.

Váha

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

Režim přednastavení

- Stisknutím tohoto tlačítka v pohotovostním režimu aktivujete přednastavené funkce nebo aktivujete režim turbo
- Přednastavené režimy jsou turbo Režim, Režim dušení, Režim hnětení, Režim smoothie, Režim sekání a Režim čištění.

Varování

Maximální doba funkce turbo je 5 sekund.

Tuto funkci nepoužívejte s jiným příslušenstvím než s noží.

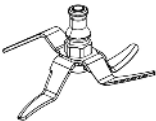
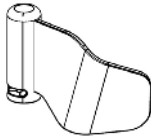
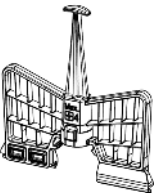
Wi-Fi

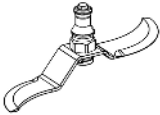
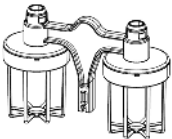
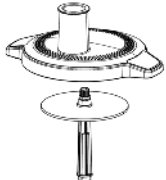
- Tyto kuchyňské roboty jsou vybaveny aplikací pro mobilní zařízení, která se připojuje prostřednictvím sítě Wi-Fi a umožňuje plnou kontrolu nad procesem vaření.
- Při konfiguraci robota postupujte podle pokynů v příručce APP.

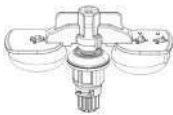
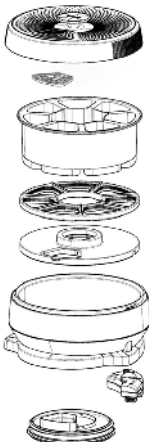
Upozornění

- Při vaření s průvodcem i při ručním vaření nemusíte zůstat na uvedené obrazovce. Můžete se pohybovat mezi různými obrazovkami robota a vaření se zobrazí v minimalizovaném okně, abyste vždy věděli, jak vaše vaření probíhá.
- Chcete-li stáhnout recept, musíte stisknout ikonu šipky dolů, tím se recept automaticky stáhne a uloží

Rychlost a kapacita pro každé příslušenství

ROBOT	PŘÍSLUŠENSTVÍ	OBRÁZEK	FUNKCE	MAXIMÁLNÍ RYCHLOST	MAXIMÁLNÍ KAPACITA
Kuchyňský robot Mambo Cooking Victory	Nůž		Sekat, mlít apod.	15	3,2 L
	Mambo-Mix V		Hnit těsto na chleba, pizzu atd.	3	Maximálně 2000 g těsta
	Motýlkový nástavec		Smíchat, ušlehat bílky nebo smetanu.	4	12 bílek

Kuchyň- ský robot Mambo Cooking Unique	Nůž S		Sekat, mlít apod.	10	3,2 L
	Mambo- Mix U		Hnít těsto na chleba, pizzu atd.	3	Maximálně 2500 g těsta
	Sauté Blade		Smíchat, promíchat	3	3,2 L
	Double Wisk		Vyšlehat bílky a smetanu	4	20 bílek
	Procesor na zpracování potravin		Laminovat, řezat, drtit.	4	Průměr vstupní- ho otvoru

Kuchyňský robot Mambo CookIng Total Gourmet (Victory+Unique)	Příslušenství pro čištění		Čistit	4	200-500 mL
	Parní hrnec		Vaření v páře	-	-
	Parní koš		Vaření v páře	3	-
	Automatický dávkovač potravin ChefCrown		Automatické dávkování ingrediencí	15 (Victory) 10 (Unique)	1 Příhrádka na tekutiny 1,2 L + 5 Příhrádka na pevné směsi/ Tekuté 0,4 L

Varování

Lopatku MamboMix a koš nenasazujte ani nepoužívejte současně v obou mísách.

Manuál APP

Návod k APP, který vysvětluje, jak APP funguje, je k dispozici online po naskenování QR kódu.

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění robota

- Nerezové mísy jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Abyste ji mohli mýt v myčce nádobí, vyjměte použité příslušenství i nástavec pro příslušenství.
- Před čištěním nebo opravou kuchyňský robot vypněte, odpojte ze zásuvky a nechte vychladnout.
- Po každém použití přístroj vyčistěte.
- Po použití vyčistěte příslušenství a nástavec tohoto a dalšího příslušenství vlažnou mýdlovou vodou. Vypláchněte ji a dobře usušte.
- Čistěte hlavní tělo vlhkým a čistým hadříkem. Pokud zůstanou zbytky jídla, navlhčete hadřík vlažnou vodou a detergentem a vyčistěte ho. Vyvarujte se ponoření hlavního těla přístroje do vody nebo jakékoli jiné tekutiny.
- Abyste zajistili a udrželi hladký chod kuchyňského robota, po každém použití zkontrolujte a vyčistěte odnímatelné dno dózy. Čistěte je jemným a vlhkým hadříkem a poté je dobře vysušte, než budete přístroj znovu používat.
- Pokud nebudete kuchyňský robot delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky a uložte na chladném a bezpečném místě.

Čištění Automatického dávkovače potravin ChefCrown

- Pro čištění dávkovače potravin je důležité rozpoznat všechny jeho součásti. Mezi nimi jsou dvě součásti, které NELZE mýt v myčce nádobí, a to základna dávkovače (OBR. 24) a odnímatelný motor (OBR. 25). Ostatní součásti dávkovače JE možné mýt v myčce nádobí. (OBR. 26)
Chcete-li vyčistit základnu dávkovače, očistěte ji vlhkým hadříkem a vyhněte se místům, kde se nacházejí ozubená kolečka a konektory. Chcete-li odnímatelný motor vyčistit, otřete povrch suchým hadříkem a nečistoty odstraňte ručně.
- Víko mísy, odnímatelné spodní víko a spodní základna mají odnímatelné těsnění pro čištění. (Obr. 27)

8. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Varovný kód	Popis	Možná příčina	Možná řešení
Varování A01	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.
Varování A02	Špatně umístěná sklenice.	Mísa není ve správné pozici nebo spojení senzoru v základně je poškozené.	Znovu vložte nádobu a ujistěte se, že je správně vložena.
Varování A3	Překročený obsah.	V nádobě je příliš mnoho jídla.	Vyjměte část potravin z dózy nebo je nakrájejte na menší kousky a restartujte kuchyňský robot.
Varování A04	Teplota je příliš vysoká.	V nádobě není jídlo anebo je ho příliš málo a teplota je příliš vysoká po dlouhou dobu.	Přidejte do nádoby jídlo.
Varování A05	Teplota motoru je příliš vysoká.	Kuchyňský robot již delší dobu pracuje s příliš velkým množstvím jídla.	Přestaňte kuchyňský robot používat a před opětovným spuštěním jej nechte vychladnout.
Varování A07	Změna rychlosti neproběhla správně.	Funkce změny rychlosti byla zablokována.	Vyjměte nádobu, otočte upevňovací základnou ručně a znovu vložte nádobu. Restartujte kuchyňský robot. Obrat se na oficiální servisní středisko společnosti Cecotec.

Varování A08	Špatné čtení snímače NTC.	Senzor teploty nefunguje správně.	Obratťe se na oficiální servisní středisko společnosti Cecotec.
Varování A09	Varování na zámek mísy.	Motor pro uzamčení mísy nebyl aktivován.	Vyměňte mísu a zkontrolujte, zda je mísa dobře uzavřena, a pak to zkuste znovu. Obratťe se na oficiální servisní středisko společnosti Cecotec.
Varování A11	Při vysokých teplotách nelze používat vysoké rychlosti.	Při vaření při vysokých teplotách se z bezpečnostních důvodů nesmí používat vysoké rychlosti.	Před mletím počkejte, až potraviny vychladnou.
Varování A15 – A16 – A19	Chyba v zaslání informací	Systém nezasílá informace součástem.	Restartujte kuchyňský robot a počkejte několik sekund, pokud problém přetrvává, kontaktujte oficiální technický servis Cecotec.
Varování A25	Dávkovač potravin není na svém místě	Dávkovač potravin není na svém místě nebo není nainstalován odnímatelný motor.	Nainstalujte dávkovač a/nebo odnímatelný motor.

Varování A26	Dávkovač nefunguje	Dávkovač se neotáčí správně	Restartujte kuchyňský robot a počkejte několik sekund, pokud problém přetrvává, kontaktujte oficiální technický servis Cecotec.
Varování A27	Mísa se neshoduje.	Mísa se neshoduje s mísou, která má být použita pro tento recept.	Změňte na druhou mísu a začněte vařit.

9. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference: 04700 / 04701 / 04702

Model: Mambo CookIng Victory / Mambo CookIng Unique / Mambo CookIng Total Gourmet

Výkon:

Kuchyňský robot Mambo CookIng Victory → 1700 W (Motor 700 W; Tepelný výkon 1000 W)

Kuchyňský robot Mambo CookIng Unique → 2200 W (Motor 700 W; Tepelný výkon 1500 W)

Kuchyňský robot Mambo CookIng Total Gourmet → Mísa Unique XL: 2200 W (Motor 700W; Tepelný výkon 1500 W) / Mísa Victory XL: 1700W (Motor 700W; Tepelný výkon 1000 W)

Napětí: 220-240 V~

Frekvence: 50/60 Hz

Celková kapacita: 4,5 L

Využitelná kapacita: 3,2

Frekvenční pásmo: 2.400 - 2.4835 GHz

Maximální emisní výkon: 20 dBm

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality výrobku

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

10. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

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 incident s produktem nebo máte nějaké dotazy, kontaktujte oficiální službu technické pomoci společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

11. COPYRIGHT

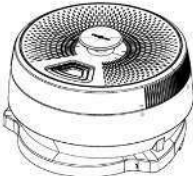
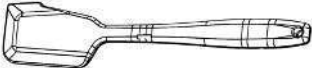
Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce jsou majetkem společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, zčásti nebo jako celek, reprodukován, ukládán do systému obnovy, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

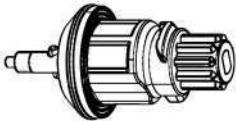
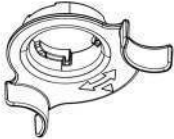
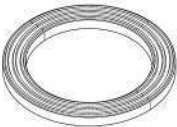
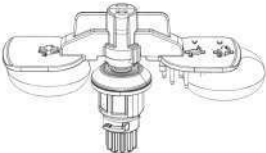
12. PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Společnost Cecotec Innovations tímto prohlašuje, že tyto kuchyňské roboty, model 04700_Mambo Cook'ing Victory, 04701_Mambo Cook'ing Unique a 04702_Mambo Cook'ing Total Gourmet, jsou v souladu se směrnicí o rádiových zařízeních 2014/53/EU.



Úplné znění EU prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese:
www.cecotec.es

04702 - Mambo CookIng Total Gourmet			
N°	04700 - Mambo CookIng Victory	N°	04701 - Mambo CookIng Unique
1		2	
3			
4			
5			
6			

7			
8			
9			
10			
11			
12		13	

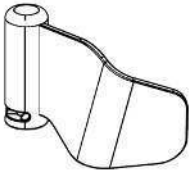
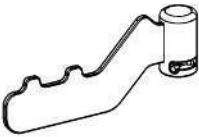
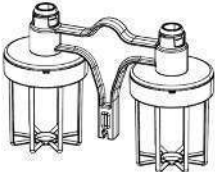
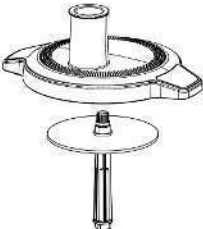
14		15	
16		17	
		18	
		19	

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

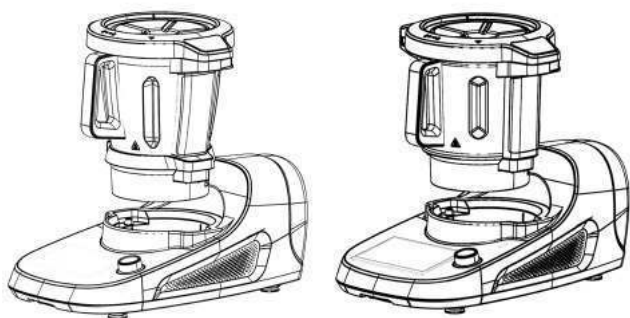


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 2

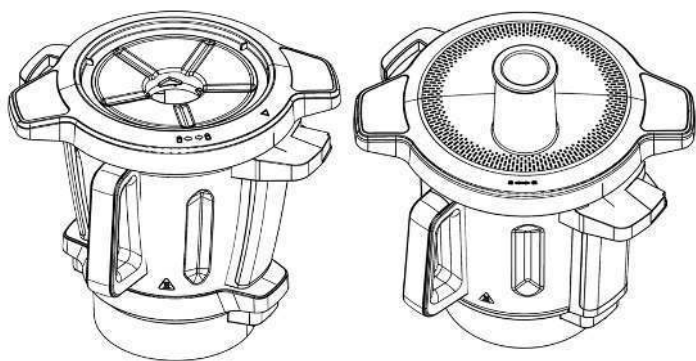


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 3

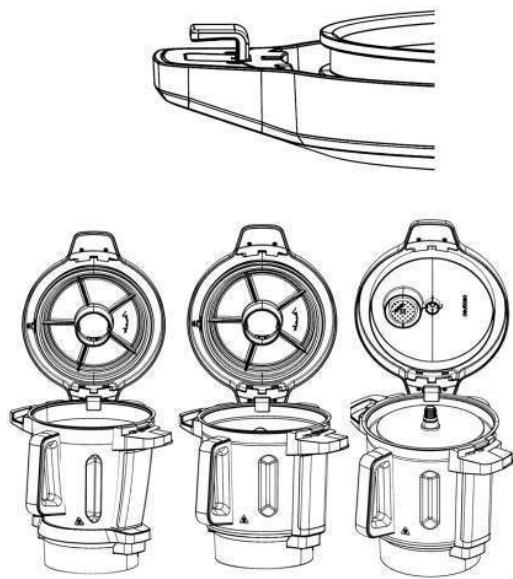


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 4

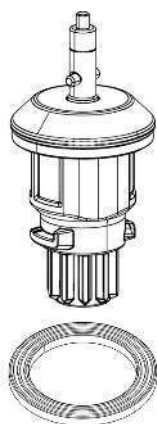


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 5

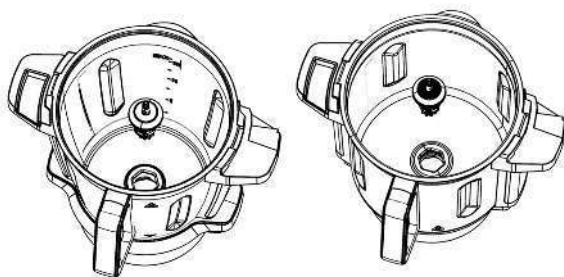


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 6

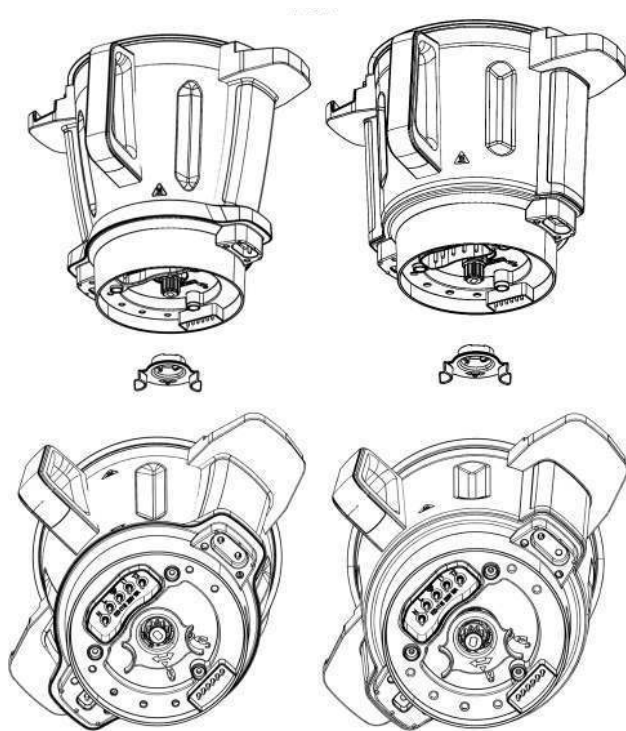


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 7

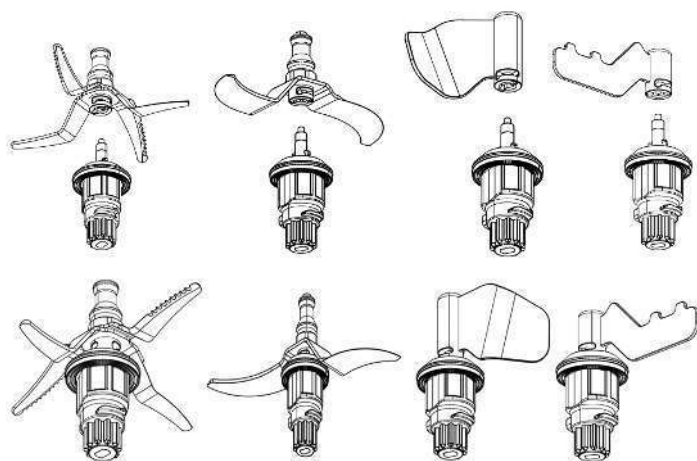


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 8

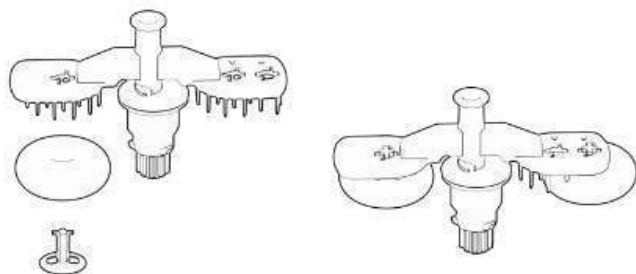
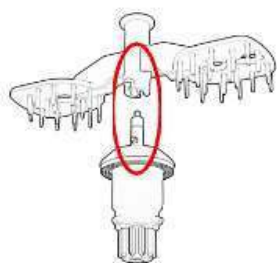


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 9

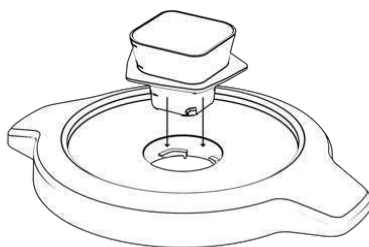


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 10

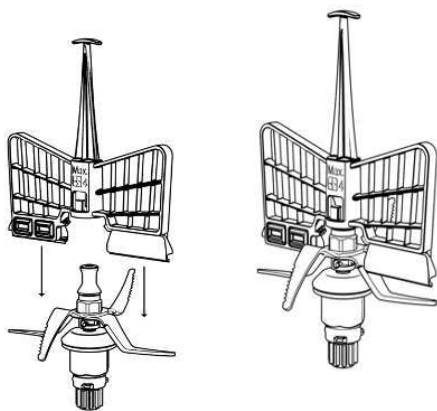


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 11

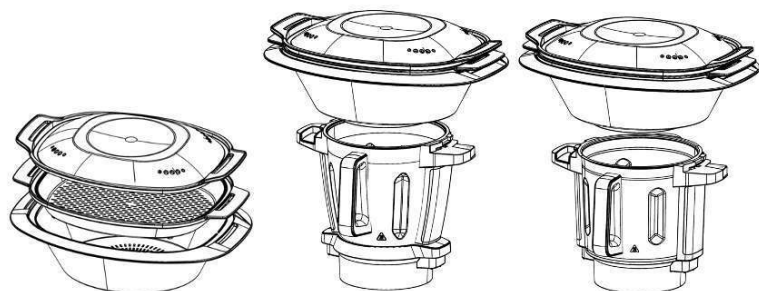


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 12

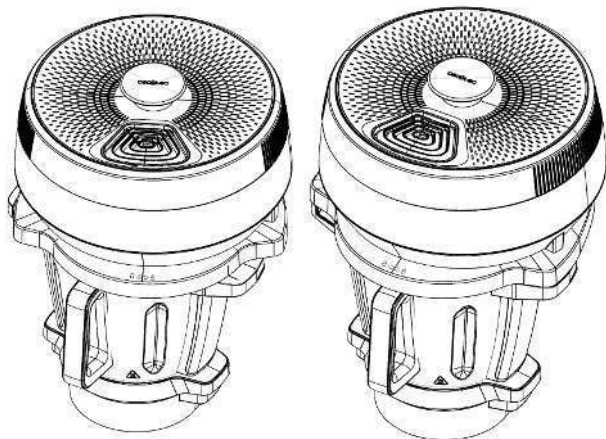


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 13

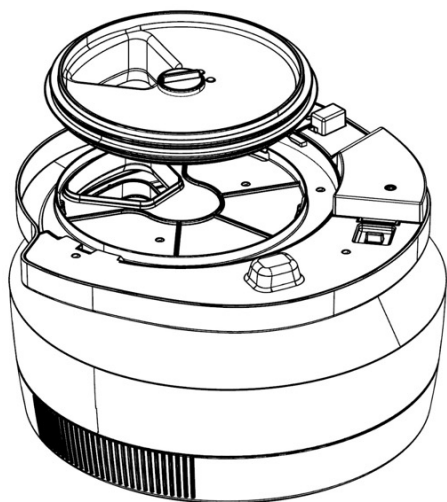


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 14

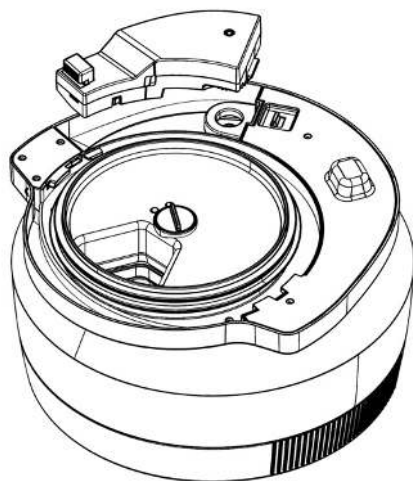


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 15

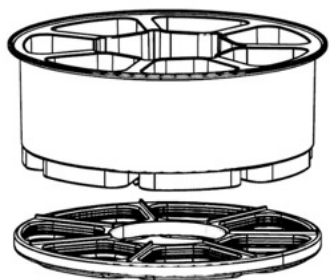


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 16

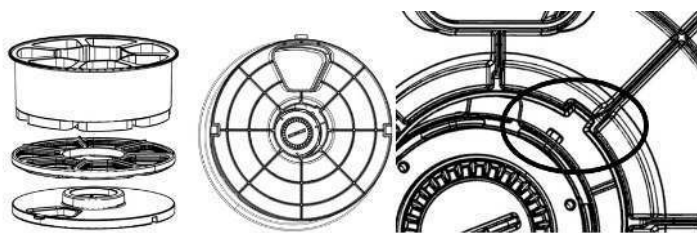


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 17

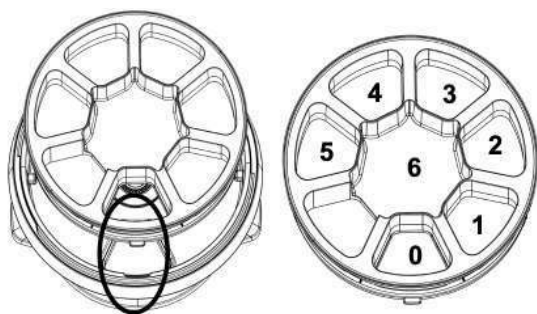


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 18

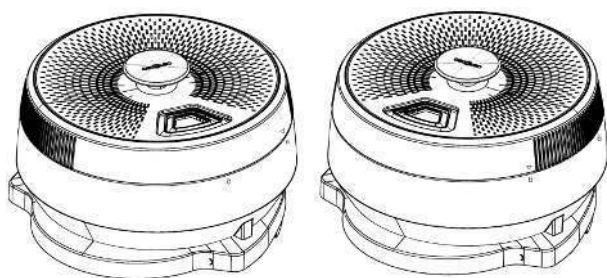


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 19



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

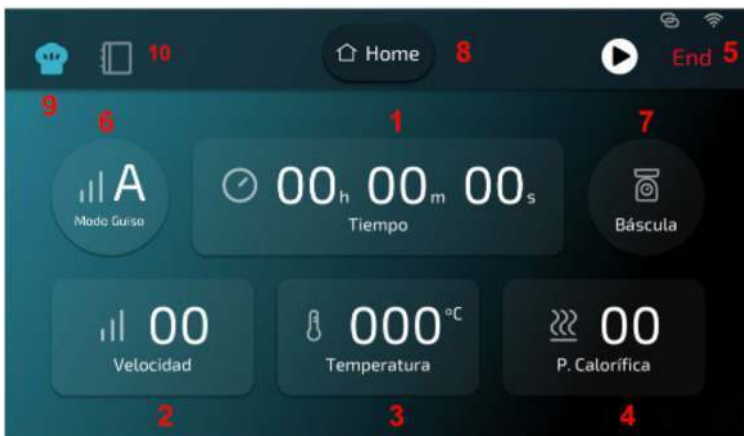


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 21



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

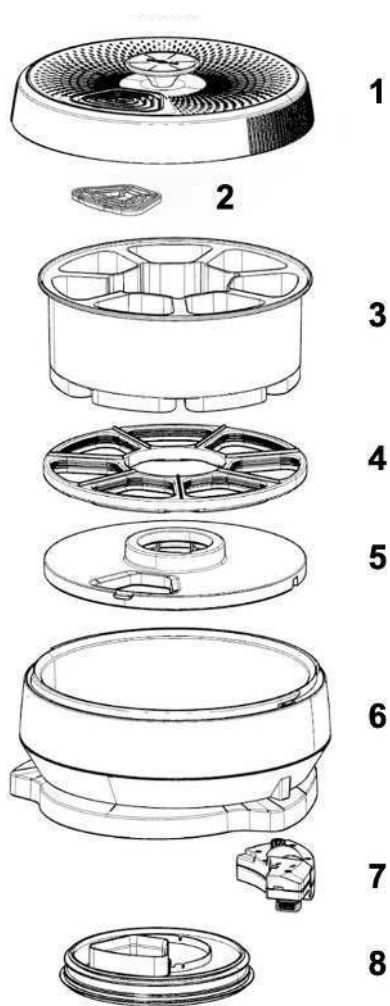


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 23

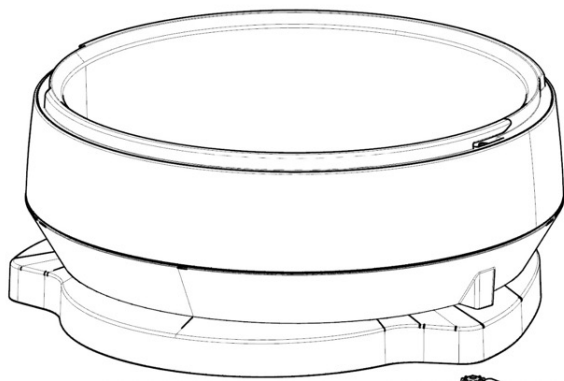


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 24

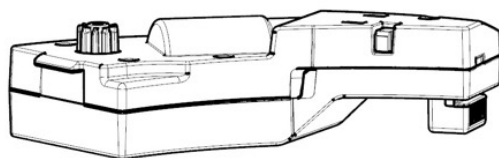


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 25

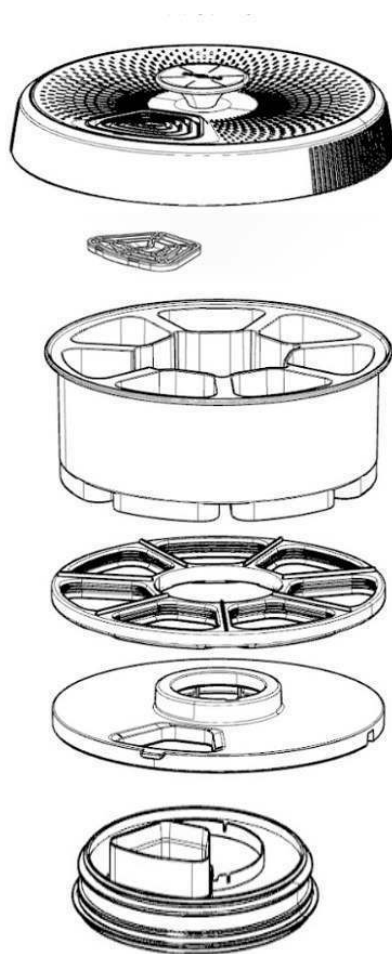


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 26

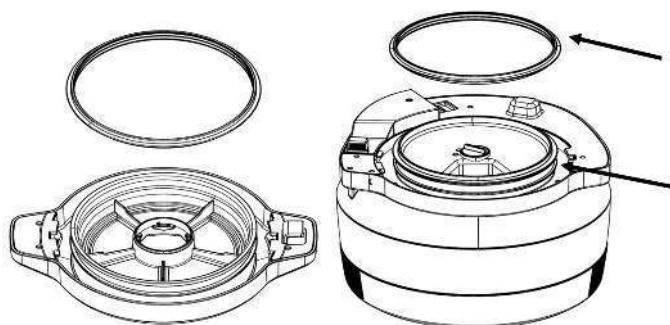


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 27



Fig. / Img. / Rys. / Obr. 28

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain
RP01230802