

Mambo cecotec

Інструкція з експлуатації
Руководство пользователя
Instruction manual



cecotec

Mambo cecotec

ЗМІСТ

1. Деталі та компоненти	01
2. Інструкції з безпеки	3
3. Аксесуари	5
4. Перед першим використанням	8
5. Експлуатація	9
6. Очищення та обслуговування	13
7. Усунення несправностей	14
8. Технічні характеристики	14
9. Утилізація електроприладів	15
10. Служба технічної підтримки та гарантія	15

INDEX

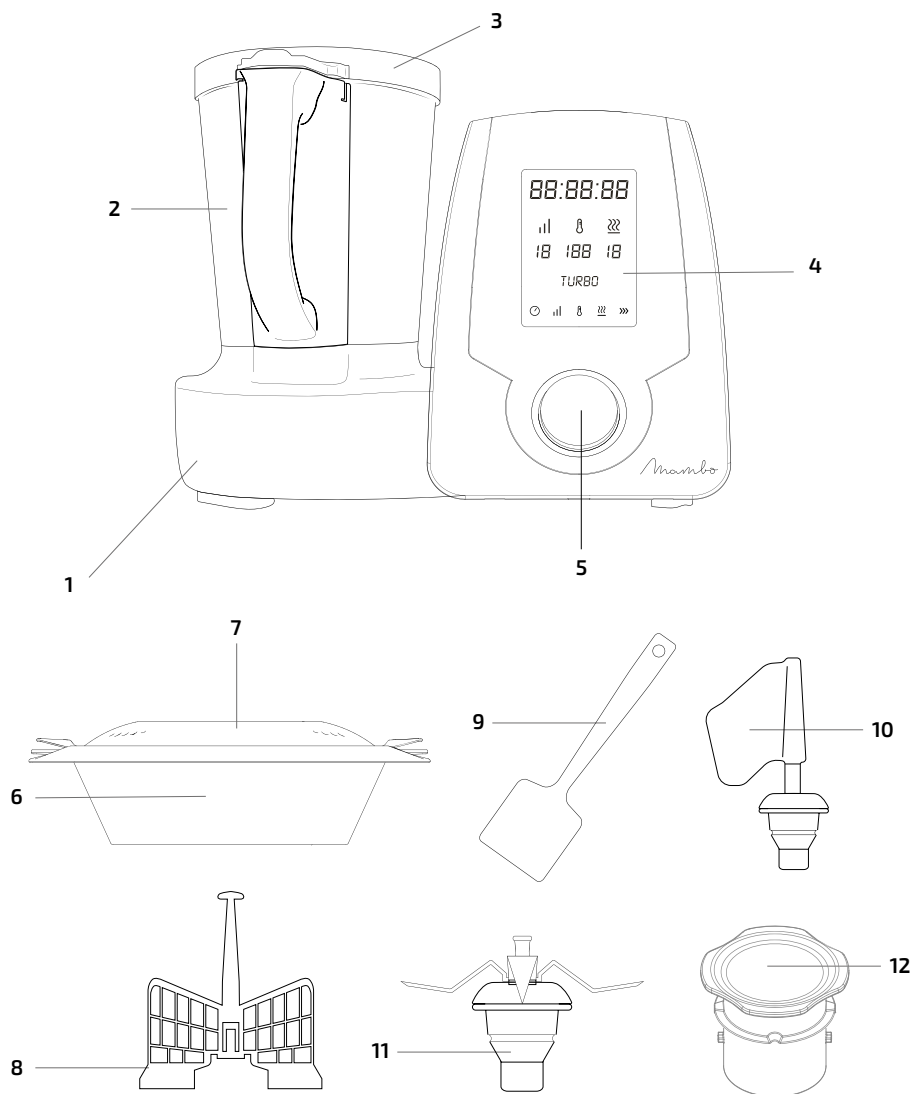
1. Parts and components	01
2. Safety instructions	30
3. Accessories	32
4. Before use	35
5. Operation	35
6. Cleaning and maintenance	40
7. Troubleshooting	40
8. Technical specifications	41
9. Disposal of electrical appliances	41
10. Technical support service and warranty	41

СОДЕРЖАНИЕ

1. Детали и компоненты	01
2. Инструкции по безопасности	16
3. Аксессуары	18
4. Перед первым использованием	22
5. Эксплуатация	22
6. Очистка и обслуживание	27
7. Устранение неполадок	27
8. Технические характеристики	28
9. Утилизация электроприборов	28
10. Служба технической поддержки и гарантия	29

1. Деталі та компоненти

Детали и компоненты/Parts and components



UA

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

EN

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

RU

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

2. Інструкції з безпеки

Перед використанням пристрою уважно прочитайте ці інструкції. Збережіть цю інструкцію для використання у майбутньому або для нових користувачів.

- Переконайтеся, що напруга мережі відповідає напрузі, вказаній на паспортній табличці пристрою, і що заземлена розетка.
- Помістіть прилад на рівну, стійку та термостійку поверхню, дотримуючись безпечної відстані від краю стільниці, щоб уникнути його падіння.
- Цей пристрій призначений лише для домашнього використання. Він не підходить для комерційного чи промислового використання.
- Не занурюйте шнур, вилку або будь-яку незнімну частину пристрою у воду або будь-яку іншу рідину, а також не впливайте на електричні з'єднання пристрою. Переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж брати в руки електровилку або вмикати пристрій.
- Не залишайте пристрій без нагляду.
- Завжди вимикайте прилад і від'єднуйте його від джерела живлення перед заміною аксесуарів, розбиранням або збиранням виробу або наближенням до різучих або рухомих елементів.
- Регулярно перевіряйте шнур живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо шнур пошкоджений, його необхідно замінити в офіційній службі технічної підтримки Cecotec, щоб уникнути будь-якої небезпеки.
- Не знімайте кришку пристрою під час кип'ятіння води або під час роботи.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих компанією Cecotec, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування людей.

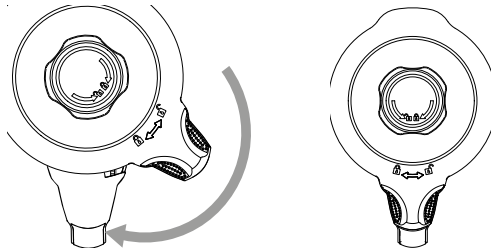
- Регулярно перевіряйте основний корпус, чашу, пароварку та інші компоненти на наявність пошкоджень. Якщо виявлено пошкодження, не використовуйте пристрій.
- Якщо пристрій несподівано зупиняється, вимкніть його та негайно від'єднайте від джерела живлення.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій.
- Отвір на кришці приладу можна закривати лише мірною чашкою. Не використовуйте одяг та інші предмети.
- Не перевищуйте максимальну позначку на чаші пристрою.
- Перед тим як увімкнути пристрій, переконайтеся, що кришка встановлена правильно і доки пристрій не перестане працювати, не знімайте її.
- Поверхня пристрою може нагріватися під час роботи на температурних режимах вище 60°C, використовуйте захисні елементи будь-якого типу для торкання або переміщення пристрою.
- Будьте обережні при користуванні ножами пристрою під час очищення пристрою.
- При використанні пароварки:
 - Переконайтеся, що пароварка та чаша правильно встановлені.
 - При використанні пристрою на високих швидкостях накривайте його кришкою.
 - Не піддавайте будь-якій частині тіла впливу пари, що утворюється під час роботи.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори на задній панелі пристрою не закриті та не заблоковані, щоб не пошкодити пристрій.
- Пристрій не призначений для використання дітьми віком до 8 років, діти старше 8 років можуть використовувати пристрій, якщо вони перебувають під постійним наглядом дорослих.

- Цей пристрій може використовуватися дітьми старше 8 років та особами з обмеженими фізичними, чутливими або розумовими здібностями, а також з недостатнім досвідом і знаннями, якщо за ними є постійне спостереження або надано інструкцію щодо безпечного використання пристрою, і користувач розуміє всі ризики використання. Діти не повинні грати із пристроєм.
- Слідкуйте за маленькими дітьми, щоб вони не гралися з приладом. Необхідний суворий нагляд, коли пристрій використовується дітьми або поруч із ними.

3. Аксесуари

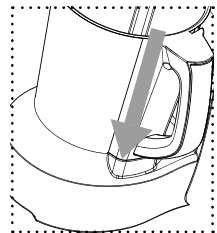
Складання чаші

- Покладіть кришку на чашу, натисніть і поверніть її за годинниковою стрілкою, поки вона не закриється належним чином. Пристрій не працюватиме, якщо кришка не повністю закрыта.



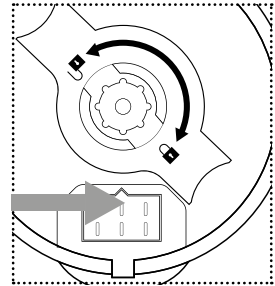
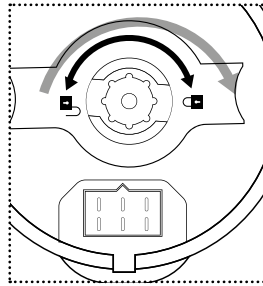
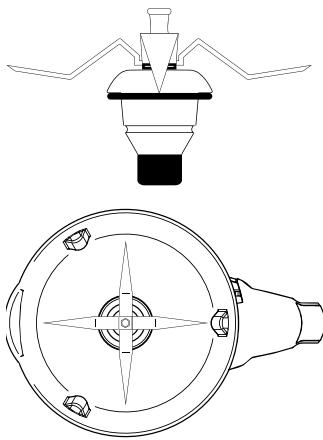
Примітка: на одній стороні чаші є позначки максимальної місткості, вона становить 2 л. Заборонено перевищувати цей показник

- Помістіть чашу на основний корпус, переконавшись, що вона правильно встановлена у правильне положення. Якщо чашу неправильно встановлено, пристрій не працюватиме.



Складання ножів

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



Примітка:

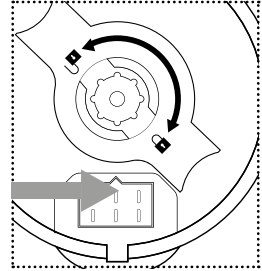
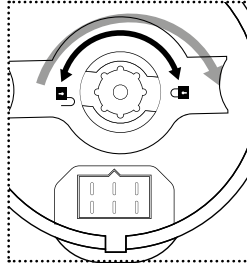
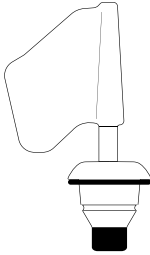
- Щоб уникнути травм, використовуйте будь-яку тканину, якою можна накрити ножі перед тим, як їх торкатися.
- З'єднайте кріпильний кронштейн та кільце ущільнювача, щоб уникнути розбризкування їжі або рідини.

Ложка MamboMix

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

- Зніміть блок лез, переверніть чашу, поверніть кріпильний кронштейн і зніміть ножі.

Примітка: не використовуйте цей аксесуар на швидкості більше 3, оскільки чаша може вібрувати та призвести до травм.

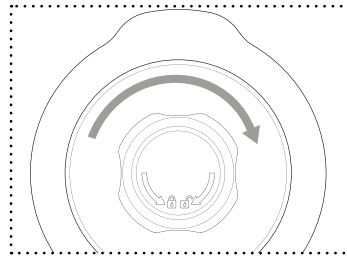
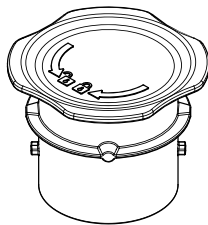


Примітка: відстань між ложкою MamboMix та стінкою чаші становить 1 см, під час роботи їжа може застрягати. Якщо це станеться, двигун приладу автоматично зупиняється. Щоб пристрій відновив процес приготування, використовуйте лопаточку, щоб перемішати і видалити їжу, що застрягла.

Мірний стакан

Мірний стакан використовується як кришка продукту для запобігання розбризкуванню та втраті тепла, а також для вимірювання кількості їжі. Його максимальна місткість складає 150 мл.

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

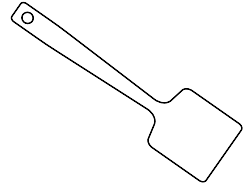


Примітка:

- Для закриття кришки чаші використовуйте цю склянку та інші аксесуари або предмети.
- При приготуванні їжі без температури (пюре, перемішування або фарш) поверніть мірну склянку проти годинникової стрілки, поки вона не зафіксується на місці.
- Під час приготування їжі з налаштуванням температури покладіть склянку на кришку, не блокуючи її. Таким чином, пар зможе безпечно виходити.

Лопатка

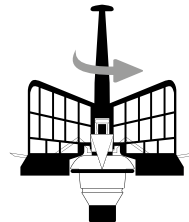
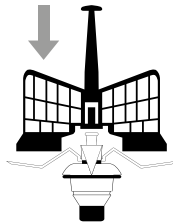
Лопатка є єдиним інструментом, придатним для перемішування їжі всередині чаші, інші інструменти можуть подряпати та пошкодити її поверхню. Лопатку не можна використовувати, коли пристрій працює з встановленими лезами або вінчиком-метеликом.



Вінчик-метелик

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

1. Встановіть вінчик на блок ножів, поєднавши центр валу із зазором у вінчику і натисніть на нього.
2. Як тільки він буде правильно встановлений, поверніть його проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати.



Попередження:

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

Пароварка

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

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

Попередження:

- Не торкайтеся пароварки та не наближайтесь до неї, щоб уникнути опіків.
- Не закривайте отвори пароварки тканиною чи іншими предметами. Пара може виходити з країв або інших частин пристрою, що може призвести до опіків.

4. Перед першим використанням

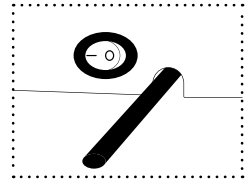
Примітка: при першому використанні пристрій видає легкий запах, який зникне через кілька хвилин. Це з виробничі залишками і вони не впливають на роботу пристрою.

1. Витягніть пристрій із коробки та видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Переконайтеся, що пристрій перебуває в хорошому стані. У разі виявлення будь-яких видимих пошкоджень негайно зв'яжіться з нашою офіційною сервісною службою.
3. Покладіть пристрій на чисту, стійку та плоску поверхню. Не встановлюйте його близько до краю столу, всередині вбудованих шаф або під шафами.
4. Перед першим використанням очистіть пристрій.
5. Підключіть його до джерела живлення та натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути його. Пристрій видасть звуковий сигнал, і його дисплей увімкнеться.

5. Експлуатація

ВКЛ/ВИКЛ

- Використовуйте цей перемикач, щоб увімкнути або вимкнути пристрій.



СТАРТ/ПАУЗА

- Щоб активувати пристрій, натисніть перемикач на передній частині пристрою.
- На головному екрані виберіть потрібну опцію.
- Під час налаштування натисніть і утримуйте кнопку протягом 2 секунд, щоб скинути всі налаштування.
- Під час приготування натисніть кнопку, щоб зупинити роботу, та натисніть та утримуйте її протягом 2 секунд, щоб скинути всі налаштування.
- У режимі очікування натисніть і утримуйте протягом 2 секунд, щоб вимкнути пристрій. Все освітлення теж згасне.
- Через 10 хвилин бездіяльності в режимі очікування пристрій автоматично вимкнеться.
- Після вибору бажаного налаштування або програми натисніть кнопку, щоб активувати її, і пристрій почне працювати.
- Під час роботи натисніть кнопку, щоб зупинити процес приготування, на дисплеї з'явиться пауза. Ви можете відкрити кришку, перемішати їжу, вийняти чашу і т.д., потім повернути кожен елемент на місце і знову натиснути кнопку, щоб відновити роботу. Через 10 хвилин у режимі «ПАУЗА» пристрій автоматично вимкнеться.
- Використовуйте ручку для регулювання всіх налаштувань: часу, температури тощо. Поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб збільшити значення, та проти годинникової стрілки, щоб зменшити його.

ТАЙМЕР



- Дисплей показує **88:88:88** де: година:хвилини:секунди
- Натисніть кнопку таймера один раз, цифри хвилин блимають. Щоб встановити хвилини, поверніть ручку вліво або вправо. Натисніть ще раз, щоб переключитися на секунди, цифри секунд блимають. Натисніть ще раз, щоб перейти до годинника. Поверніть ручку ліворуч або праворуч, щоб налаштувати час.
- Під час роботи натисніть кнопку таймера, і пристрій розпочне зворотній відлік автоматично.
- Якщо таймер не встановлено, прилад працюватиме із заданим часом:
 - Нагрівання (без змішування): макс. 12:00.
 - Змішування (швидкість 1-4): максимум 1:00.
 - Змішування (швидкість 5-10): макс. 5 хвилин.

ШВИДКІСТЬ



- Натисніть цю кнопку, щоб увійти в режим налаштування швидкості. Значок швидкості блиматиме на дисплеї.
- Поверніть ручку вліво, щоб зменшити швидкість, і вправо, щоб збільшити її з рівня 1 до 10.
- Якщо вибрано швидкість 5-10, таймер буде встановлено лише на 5 хвилин. Для інших варіантів швидкості 1 година.

Попередження: Коли швидкість змінюється від 5 до 6 або коли пристрій починає працювати, він може видавати певний шум. Це абсолютно нормально і не впливає на роботу пристрою.

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

ТЕМПЕРАТУРА



- Натисніть цю кнопку, щоб увійти в режим налаштування температури. Значок температури блиматиме на дисплеї.
- Поверніть ручку вліво, щоб знизити температуру, і вправо, щоб збільшити її з 37°C до 120°C.
- Якщо індикатор температури червоний і ви хочете використовувати пристрій на високій швидкості, зменшіть кількість їжі до рівня нижче 1,5 л.

НАГРІВ

- Натисніть цю кнопку, щоб увійти в режим налаштування температури нагрівання. На дисплеї блиматиме піктограма нагрівання.
- Поверніть ручку вліво, щоб зменшити температуру нагріву, та вправо, щоб збільшити її з рівня 1 до 10.
- Низька температура нагрівання рекомендується для приготування жирної їжі, щоб вона не згоріла, а також для невеликої кількості їжі, оскільки вона потребує точної температури та постійного контролю приготування.
- Висока температура нагрівання дозволяє готувати їжу набагато швидше.
- Функцію вибору температури нагрівання не буде активовано, доки не буде вибрано режим. Рекомендовано використовувати стандартне налаштування для кожного рівня температури.

TURBO >>>

- Коли пристрій зупинено, натисніть цю кнопку, щоб пристрій почав працювати на максимальній швидкості. На дисплеї блиматиме піктограма TURBO. **TURBO**
- Припиніть натискати кнопку, щоб припинити роботу на цій функції. Прилад автоматично зупиниться.
- Ця функція може працювати тільки протягом 1 хвилини максимум.

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

ФУНКЦІЇ

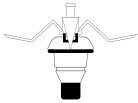
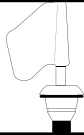
1. Нарізка: нарізає овочі та м'ясо до бажаного розміру.
2. М'ясорубка: подрібнює овочі, зелень, м'ясо, часник та горіхи всього за кілька секунд. Він навіть подрібнює лід, щоб ви могли приготувати коктейлі та смузі.
3. Пюре: приготування соусів та кремів з ідеальною текстурою.
4. Подрібнення: кухонний комбайн дозволяє подрібнювати нескінченну кількість продуктів і готувати приправи та заправки, такі як петрушка, базилік та кориця, з натуральних інгредієнтів. Більше того, ви зможете похвалитися тим, що зварите каву вдома самостійно. MAMBO перемелює кавові зерна лише за кілька секунд.
5. Розтирання: насипте цукор у прилад і створіть власну цукрову пудру, щоб прикрасити найсмачніші десерти.
6. Терка: натирає шоколад, нут, сир, помідори, вершкове масло, хліб, кокос, горіхи, арахіс, мигдаль та багато іншого.
7. Збивання: за допомогою насадки-метелика ви зможете легко збивати яйця та готувати ідеальні омлети.
8. Збивання: перетворіться на професіонала-кондитера, збивайте яєчні білки для приготування безе або крему і готуйте найсмачніші солодощі максимально швидким і простим способом.
9. Емульгування: змішує та готує чудові заправки для салатів, такі як майонез та аліолі (соус з часнику та оливкової олії), які підійдуть до ваших найкращих страв.

10. Змішування: змішайте будь-які інгредієнти найефективнішим способом.
11. Приготування: ви можете розігрівати, готувати та смажити в одному посуді. Завдяки абсолютній точності цього пристрою можна повністю контролювати температуру приготування. Завдяки інтелектуальній системі нагрівання забезпечує безперервне приготування їжі без перевищення заданої температури, запобігаючи прилипанню або підгоранню продуктів.
12. MAMBO перемішує їжу під час її приготування, забезпечуючи рівномірне нагрівання. Ця функція ідеально підходить для приготування ризотто, рисового пудингу, заварного крему або бешамелю, забезпечуючи професійну консистенцію та текстуру завдяки інноваційній суперпотужності двигуна.
13. Пароварка: ідеальна функція для приготування повноцінної, низькокалорійної та здорової їжі із збереженням усіх натуральних властивостей. Пароварка дозволяє готувати пару на двох різних рівнях і одночасно готувати в чаші. Наприклад, у пароварці ви зможете приготувати на пару солоного ляща та овочі, а в дні чаші одночасно готувати фрикадельки та томатний соус. І все це одночасно, максимально ефективно використовуючи витрачену енергію та не впливаючи на смак кожного продукту.
14. Перемішування: Завдяки високій точності MAMBO можна досягти ідеального приготування, не турбуючись про перемішування або контроль часу.
15. Цукерки: цукерки з ароматизованими оліями без їх підгорання та збереження смаку завдяки точному контролю температури цього кухонного комбайна.
16. Замішування: це єдиний кухонний комбайн, який може приготувати тісто для хліба у великих кількостях лише за 1 раз. Завдяки ексклюзивному пристрою для замішування тіста це єдиний кухонний робот, здатний приготувати ідеальний хліб.
17. Варити: залийте достатню кількість води в чашу та варіть будь-яку їжу, яку забажаєте.
18. Підтримка тепла: якщо ви хочете, щоб їжа, що ви приготували, залишалася теплою, встановіть температуру приладу на 78°C і подавайте її в будь-який час.
19. Точне приготування: його ступінчастий контроль, регульовані 12 годин та 10 рівнів потужності нагріву роблять його високоточним інструментом для приготування їжі.
20. Закваска: ферментуйте будь-яке тісто за будь-якої температури, щоб поліпшити якість тіста.
21. Бейн Марі: домогтися правильної текстури водяної бані з допомогою пароварки.
22. Розігрівання: встановіть температуру 87°C, щоб розігріти готові страви.
23. Турбо: це ідеальна функція для обробки найтвердіших продуктів. Її можна використовувати для періодичного подрібнення твердих інгредієнтів, таких як часник, лід, шоколад або шинка.

Попередження:

- Не відкривайте кришку під час роботи лез: вміст чаші може вилитися.
- Як тільки ви закінчите приготування пюре, зачекайте щонайменше 10 секунд, перш ніж відкривати кришку.
- Якщо виріб працює на швидкості вище 6 або при температурі вище 60°C, переконайтеся, що мірна склянка встановлена правильно, щоб уникнути розбризкування продуктів.
- Не активуйте функцію пюре, використовуючи більше 1,5 л рідини або гарячих інгредієнтів.

Рекомендації щодо налаштування швидкості та місткості аксесуарів

Аксесуар	Зображення	Функція	Швидкість	Місткість	Час роботи
Ножі з нержавіючої сталі		Нарізка (+)	5	Макс 2л	1 хв
		Нарізка (+)(+)	10	Макс 2л	1 хв
Ложка MamboMix		Замішування тіста для хліба та піци	2-3	800 г тіста максимум	5-20 хв
		Заміш. тіста для макаронів	3	400 г тіста максимум	3 хв
Вінчик-метелик		Розмішування	1-3	2л макс	30 хв
		Збивання яєць або крему	4	2л макс	10 хв
Пароварка		Приготування овочів на пару	Не використовується	3,5л макс	15 хв
		Приготування м'яса на пару	Не використовується	3,5л макс	20-30 хв

6. Очищення та обслуговування

- Не мийте деталі приладу в посудомийній машині.
- Очищайте пристрій після кожного використання.
- Вимкніть прилад від електромережі та дайте йому охолонути, перш ніж чистити його.
- Змийте каструлю теплою мильною водою. Ретельно промийте та висушіть.
- Протріть корпус чистою вологою тканиною. Якщо залишки їжі залишилися, перед протиранням змочіть тканину в теплій мильній воді. Ніколи не занурюйте основний корпус у воду чи іншу рідину.
- Щоб зберегти працездатність приладу, перевіряйте та очищайте знімну нижню частину чаші після кожного використання. Протріть її м'якою вологою тканиною та ретельно висушіть перед повторним використанням.
- Якщо прилад не використовувався протягом тривалого часу, від'єднайте його від джерела живлення та зберігайте у прохолодному та безпечному місці.

Попередження: будьте обережні при використанні чаші та за жодних обставин не заливайте воду в нижню частину, де знаходиться електричне з'єднання.

7. Усунення несправностей

Код помилки	Опис помилки	Можливі причини	Рішення
E1	Не зафіксувався блок безпеки	Чаша або її кришка неправильно встановлені	Переконайтеся, що чаша та кришка правильно встановлені, перевстановіть її та увімкніть пристрій знову.
E2	Помилка температурного сенсора	Чаша не коректно встановлена або зламаний температурний сенсор	Встановіть заново чашу та переконайтеся, що вона правильно зафіксована
E3	Заблокувався двигун	Занадто багато продуктів у чаші	Видаліть із чаші зайву частину продуктів або наріжте великі шматки на дрібніші
E4	Занадто висока температура	У чаші замало продуктів, а час приготування встановлено занадто великий	Додайте продуктів у чашу
E5	Занадто висока темп. двигуна	Пристрій працював із занадто великою кількістю їжі в чаші та надто довгий час	Зупиніть пристрій та дайте йому трохи охолонути перед наступним використанням
E6	Не вдається переключити швидкість	Заблоковано перемикач між рівнями швидкостей 1-5 та 6-10	Зніміть чашу, поверніть фіксуюче кільце руками і перевстановіть чашу
E7 та E8			Будь ласка, зв'яжіться з офіційним сервісним центром +96 321 07 28

8. Технічні характеристики

Модель: Mambo Cecotec Silver/Black
Артикул приладу: 04103/04104
1700 Вт (Двигун 700 Вт, потужність нагріву 1000 Вт)
200-240 В, 50/60 Гц
Зроблено у Китаї | Розроблено в Іспанії

9. Утилізація електроприладів



Європейська директива 2012/19/EU про утилізацію електричного та електронного обладнання (WEEE) встановлює, що старі побутові електроприлади не можна викидати разом зі звичайними несортованими муніципальними відходами. Старі прилади мають бути зібрані окремо, щоб оптимізувати утилізацію і переробку матеріалів, що містяться в них, а також мінімізувати можливі перешкоди на здоров'я людини і навколишнє середовище.

Перекреслений символ «кошик для сміття» на виробі нагадує вам про ваш обов'язок правильно утилізувати прилад. Якщо пристрій має вбудовану батарею або використовує акумулятори, їх слід винести з приладу та утилізувати відповідним чином.

Споживачі повинні зв'язатися із місцевою владою або роздрібним продавцем для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів і/або їх батарей.

10. Служба технічної підтримки та гарантія

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

Гарантія не поширюється на наступні ситуації:

- Продукт використовувався в цілях, відмінних від призначених для нього, використовувався неправильно, піддавався падінню, впливу вологи, зануренню в рідкі або корозійні речовини, а також іншим несправностям, пов'язаних з впливом покупця.
- Продукт був розібраний, модифікований або відремонтований особами, не уповноваженими офіційною службою технічної підтримки Cecotec.
- Несправності, що виникають в результаті зносу його витратних або запасних частин через постійне використання.

Гарантійне обслуговування покриває всі виробничі дефекти вашого пристрою протягом 2 років, відповідно до чинного законодавства, за винятком витратних деталей. У разі неправильного використання гарантія не поширюється.

Якщо в будь-який момент ви виявите будь-які проблеми з вашим продуктом або у вас виникнуть будь-які сумніви, звертайтеся в Офіційний сервісний центр Cecotec **+34963210728**.

2. Инструкции по безопасности

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

- Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке устройства и что розетка заземлена.
- Поместите прибор на ровную, устойчивую и термостойкую поверхность, соблюдая безопасное расстояние от края столешницы, чтобы избежать его падения.
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Он не подходит для коммерческого или промышленного использования.
- Не погружайте шнур, вилку или любую несъемную часть устройства в воду или любую другую жидкость, а также не подвергайте воздействию воды электрические соединения устройства. Убедитесь, что ваши руки сухие, прежде чем брать в руки электровилку или включать устройство.
- Не оставляйте устройство без присмотра.
- Всегда выключайте прибор и отключайте его от источника питания перед заменой аксессуаров, разборкой или сборкой изделия или приближением к режущим или движущимся элементам.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие видимых повреждений. Если шнур поврежден, его необходимо заменить в официальной службе технической поддержки Cecotec во избежание любой опасности.
- Не снимайте крышку устройства при кипячении воды или во время работы.

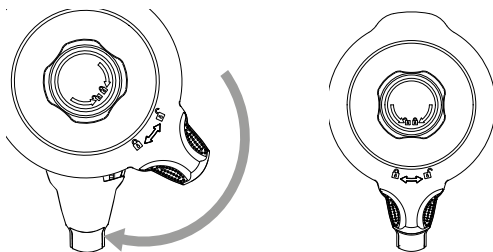
- Использование аксессуаров, не рекомендованных компанией Cecotec, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме людей.
- Регулярно проверяйте основной корпус, чашу, пароварку и другие компоненты на наличие повреждений. Если обнаружено какое-либо повреждение, не используйте устройство.
- Если устройство неожиданно останавливается, выключите его и немедленно отключите от источника питания.
- Не пытайтесь отремонтировать устройство самостоятельно.
- Отверстие на крышке прибора можно закрывать только мерной чашкой. Не используйте одежду или другие предметы.
- Не превышайте максимальную отметку на чаше устройства.
- Перед включением устройства убедитесь, что крышка установлена правильно и пока устройство не перестанет работать, не снимайте ее.
- Поверхность устройства может нагреваться при работе на температурных режимах выше 60°C, используйте защитные элементы какого-либо типа для касания устройства или его перемещения.
- Соблюдайте осторожность при обращении с ножами устройства во время очистки устройства.
- При использовании пароварки:
 - Убедитесь, что пароварка и чаша правильно установлены.
 - При использовании устройства на высоких скоростях, накрывайте его крышкой.
 - Не подвергайте какую-либо часть тела воздействию пара, образующегося во время работы.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия на задней панели устройства не закрыты и не заблокированы, чтобы не повредить устройство.

- Устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет, дети старше 8 лет, могут использовать устройство если они находятся под постоянным наблюдением взрослых.
- Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также с недостатком опыта или знаний, если им за ними есть постоянное наблюдение или предоставлена инструкция относительно безопасного использования устройства, и пользователь понимает все риски использования. Дети не должны играть с устройством.
- Следите за маленькими детьми, чтобы они не играли с прибором. Необходим строгий надзор, когда прибор используется детьми или рядом с ними.

3. Аксессуары

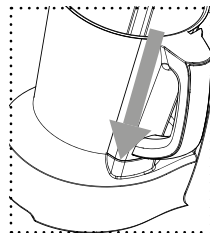
Сборка чаши

- Поместите крышку на чашу, нажмите на нее и поверните по часовой стрелке, пока она не закроется должным образом. Устройство не будет работать, если крышка будет не полностью закрыта.



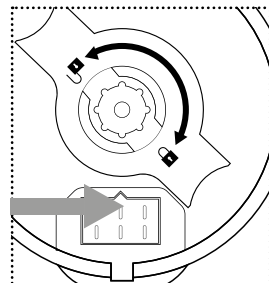
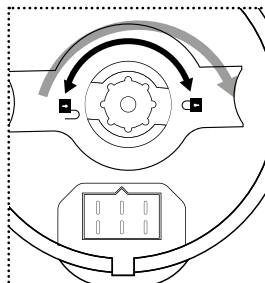
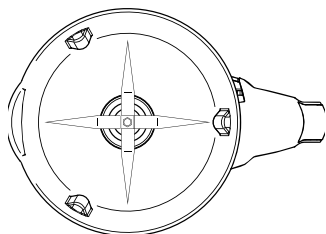
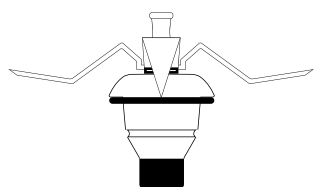
Примечание: на одной стороне чаши есть отметки максимальной вместимости, она составляет 2 л. Запрещено превышать данный показатель

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



Сборка ножей

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



Примечание:

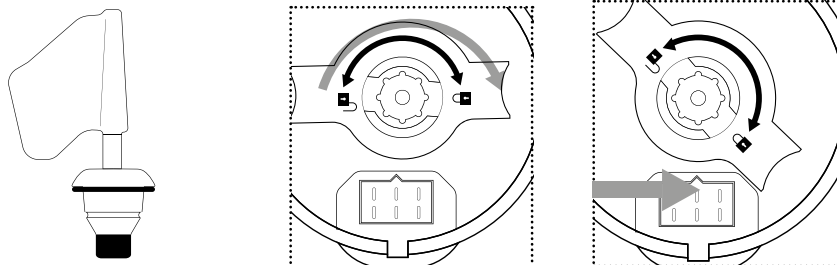
- Во избежание травм используйте любую ткань, которой можно накрыть ножи перед тем, как их использовать.
- Соедините крепежный кронштейн и уплотнительное кольцо, чтобы избежать разбрызгивания пищи или жидкости.

Ложка MamboMix

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

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

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

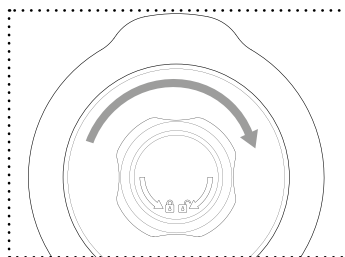
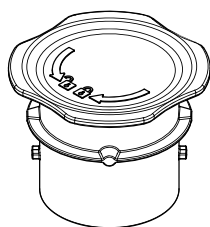


Внимание: расстояние между ложкой MamboMix и стенкой банки составляет 1 см, во время работы еда может застревать. Если это произойдет, двигатель прибора автоматически остановится. Чтобы устройство возобновило процесс приготовления, используйте лопаточку, чтобы перемешать и удалить застрявшую пищу.

Мерный стакан

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

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

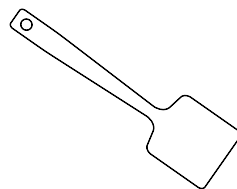


Предупреждения:

- Для закрытия крышки чаши используйте этот стакан и никакие другие аксессуары или предметы.
- При приготовлении пищи без установки температуры (пюре, перемешивание или фарш) поверните мерный стаканчик против часовой стрелки, пока он не зафиксируется на месте.
- При приготовлении пищи с настройкой температуры поместите стакан на крышку, не блокируя его. Таким образом, пар сможет безопасно выходить.

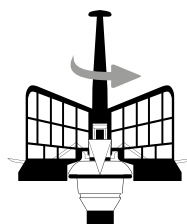
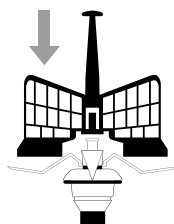
Лопатка

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

**Венчик-бабочка**

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

1. Установите венчик на блок ножей, совместив центр вала с зазором в венчике и надавите на него.
2. Как только он будет правильно установлен, поверните его против часовой стрелки, чтобы зафиксировать.

**Предупреждения:**

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

Пароварка

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

1. Закройте пароварку крышкой перед использованием.

- Поместите пароварку на чашу, убедившись, что она правильно установилась.

Предупреждения:

- Не прикасайтесь к пароварке и не приближайтесь к ней, чтобы избежать ожогов.
- Не закрывайте отверстия пароварки тканью или другими предметами. Пар может выходить из краев или других частей устройства, что может привести к ожогам.

4. Перед первым использованием

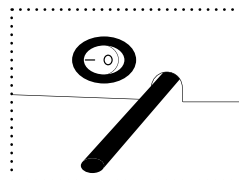
Примечание: при первом использовании, устройство издает легкий запах, который исчезнет через несколько минут. Это связано с производственными остатками и не влияет на его работу.

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

5. Эксплуатация

ВКЛ/ВЫКЛ

- Используйте этот переключатель для включения и выключения устройства.



СТАРТ/ПАУЗА

- Нажмите на переключатель на передней части устройства, чтобы активировать устройство.
- На главном экране выберите нужную функцию.
- Во время процесса настройки нажмите и удерживайте кнопку в течение 2 секунд, чтобы сбросить все настройки.
- Во время приготовления нажмите кнопку, чтобы остановить работу, и нажмите и удерживайте ее в течение 2 секунд, чтобы сбросить все настройки.

- В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку в течение 2 секунд, чтобы выключить устройство. Все освещение тоже погаснет.
- Через 10 минут бездействия в режиме ожидания устройство автоматически выключится.
- После выбора желаемой настройки или программы нажмите кнопку, чтобы активировать ее, и устройство начнет работать.
- Во время работы нажмите кнопку, чтобы приостановить процесс приготовления, на дисплее отобразится «ПАУЗА». Вы можете открыть крышку, перемешать пищу, вынуть чашу и т. д., затем вернуть каждый элемент на место и снова нажать на кнопку, чтобы возобновить работу. Через 10 минут в режиме «ПАУЗА» устройство автоматически выключится.
- Используйте ручку для регулировки всех настроек: времени, температуры и т. д. Поверните ее по часовой стрелке, чтобы увеличить значение, и против часовой стрелки, чтобы уменьшить его.

ТАЙМЕР



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

СКОРОСТЬ



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

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

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

ТЕМПЕРАТУРА

- Нажмите эту кнопку, чтобы войти в режим настройки температуры. Значок температуры будет мигать на дисплее.
- Поверните ручку влево, чтобы понизить температуру, и вправо, чтобы увеличить ее, с 37°C до 120°C.
- Если индикатор температуры красный и вы хотите использовать устройство на высокой скорости, уменьшите количество пищи до уровня ниже 1,5 л.

НАГРЕВ

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

TURBO

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

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

ФУНКЦИИ

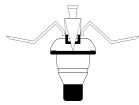
1. Нарезка: нарезает овощи и мясо до желаемого размера.
2. Мясорубка: измельчает овощи, зелень, мясо, чеснок и орехи всего за несколько секунд. Он даже измельчает лед, чтобы вы могли приготовить коктейли и смузи.
3. Пюре: приготовление соусов и кремов с идеальной текстурой.
4. Измельчение: кухонный комбайн позволяет измельчать бесконечное количество продуктов и готовить приправы и заправки, такие как петрушка, базилик и корица, из натуральных ингредиентов. Более того, вы сможете похвастаться тем, что сварите кофе дома самостоятельно. MAMBO перемалывает кофейные зерна всего за несколько секунд.
5. Растирание: насыпьте сахар в прибор и создайте собственную сахарную пудру, чтобы украсить самые вкусные десерты.
6. Решетка: натирает шоколад, нут, сыр, помидоры, сливочное масло, хлеб, кокос, орехи, арахис, миндаль и многое другое.
7. Взбивание: с помощью насадки-бабочки вы сможете легко взбивать яйца и готовить идеальные омлеты.
8. Взбивание: превратитесь в профессионала-кондитера, взбивайте яичные белки для приготовления безе или крема и готовьте вкуснейшие сладости максимально быстрым и простым способом.
9. Эмульгирование: смешивает и готовит потрясные заправки для салатов, такие как майонез и алиоли (соус из чеснока и оливкового масла), которые подойдут к вашим лучшим блюдам.
10. Микс: смешайте любые ингредиенты наиболее эффективным способом.
11. Приготовление: вы можете разогревать, готовить и жарить в одной посуде. Благодаря абсолютной точности этого прибора можно полностью контролировать температуру приготовления. Благодаря интеллектуальной системе нагрева обеспечивает непрерывное приготовление пищи без превышения заданной температуры, предотвращая прилипание или подгорание продуктов.
12. MAMBO перемешивает пищу во время ее приготовления, обеспечивая равномерный нагрев. Эта функция идеально подходит для приготовления ризотто, рисового пудинга, заварного крема или бешамеля, обеспечивая профессиональную консистенцию и текстуру благодаря инновационной супермощности мотора.
13. Пар: идеальная функция для приготовления полноценной, низкокалорийной и здоровой пищи с сохранением всех натуральных свойств. Пароварка позволяет готовить на пару на двух разных уровнях и одновременно готовить в чаше. Например, в пароварке вы сможете готовить запеченную в соленой воде леща и овощи, а в дне чаши одновременно готовить фрикадельки и томатный соус. И все это одновременно, максимально эффективно используя затраченную энергию и не влияя на вкус каждого продукта.
14. Перемешивание: Благодаря высокой точности MAMBO можно добиться идеального приготовления, не беспокоясь о перемешивании или контроле времени.
15. Конфеты: конфеты с ароматизированными маслами, не подгорающие и сохраняющие весь вкус благодаря точному контролю температуры этого кухонного комбайна.

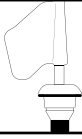
16. Замешивание: это единственный кухонный комбайн, который может приготовить тесто для хлеба в больших количествах всего за 1 раз. Благодаря эксклюзивному приспособлению для замешивания теста это единственный кухонный робот, способный приготовить идеальный хлеб.
17. Варить: залейте достаточное количество воды в чашу и варите любую еду, которую пожелаете.
18. Поддержание тепла: если вы хотите, чтобы приготовленная вами еда оставалась теплой, установите температуру прибора на 78°C и подавайте ее в любое время.
19. Точное приготовление: его ступенчатый контроль, регулируемые 12 часов и 10 уровней мощности нагрева делают его высокоточным инструментом для приготовления пищи.
20. Закваска: ферментируйте любое тесто при любой температуре, чтобы улучшить качество теста.
21. Бэйн Мари: добиться правильной текстуры водяной бани с помощью пароварки.
22. Разогрев: установите температуру 87°C, чтобы разогреть готовые блюда.
23. Турбо: это идеальная функция для обработки самых твердых продуктов. Его можно использовать для периодического измельчения твердых ингредиентов, таких как чеснок, лед, шоколад или ветчина.

Предупреждения:

- Не открывайте крышку во время работы лезвий: содержимое чаши может вылиться.
- Как только вы закончите приготовление пюре, подождите не менее 10 секунд, прежде чем открывать крышку.
- Если изделие работает на скорости выше 6 или при температуре выше 60°C, убедитесь, что мерный стакан установлен правильно, чтобы избежать разбрызгивания продуктов.
- Не активируйте функцию пюре с использованием более 1,5 л жидкости или горячих ингредиентов.

Рекомендации по настройкам скорости и вместительности аксессуаров

Аксессуар	Изображение	Функция	Скорость	Вместитель- ность	Время работы
Ножи из нержавеющей стали		Нарезка (+)	5	Макс 2л	1 мин
		Нарезка (+)(+)	10	Макс 2л	1 мин

Ложка MamboMix		Замешивание теста для хлеба и пиццы	2-3	800 г теста максимум	5-20 мин
		Замеш. теста для макарон	3	400 г теста максимум	3 мин
Венчик-бабочка		Размешивание	1-3	2л макс	30 мин
		Взбивание яиц или крема	4	2л макс	10 мин
Пароварка		Приготовление овощей на пару	Не используется	3,5л макс	15 мин
		Приготовление мяса на пару	Не используется	3,5л макс	20-30 мин

6. Очистка и обслуживание

- Не мойте детали прибора в посудомоечной машине.
- Очищайте устройство после каждого использования.
- Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть, прежде чем чистить его.
- Промойте съемную кастрюлю теплой мыльной водой. Тщательно промойте и высушите.
- Протрите корпус чистой влажной тканью. Если остатки пищи остались, перед протиранием смочите ткань в теплой мыльной воде. Никогда не погружайте основной корпус в воду или другую жидкость.
- Чтобы сохранить работоспособность вашего прибора, проверяйте и очищайте съемную нижнюю часть чаши после каждого использования. Протрите ее мягкой влажной тканью и тщательно высушите перед повторным использованием.
- Если прибор не будет использоваться в течение длительного времени, отключите его от источника питания и храните в прохладном и безопасном месте.

7. Устранение неполадок

Код ошибки	Описание ошибки	Возможные причины	Решение
E1	Не зафиксировался блок безопасности	Чаша или ее крышка неправильно установлена	Убедитесь, что чаша и крышка правильно установлены, переустановите ее и включите устройство снова.

Е2	Ошибка температурного сенсора	Чаша не корректно установлена или сломан температурный сенсор	Установите заново чашу и убедитесь, что она правильно зафиксирована
Е3	Заблокировался мотор	Слишком много продуктов в чаше	Удалите из чаши лишнюю часть продуктов или нарежьте большие куски на более мелкие
Е4	Слишком высокая температура	В чаше слишком мало продуктов, а время приготовления установлено слишком большое	Добавьте продуктов в чашу
Е5	Слишком высокая темп. мотора	Устр. работало со слишком большим количеством пищи долгое время	Остановите устр. и дайте ему немного остыть перед следующим включением
Е6	Не получается переключить скорость	Заблокирован переключатель между уровнями скоростей 1-5 и 6-10	Снимите чашу, руками поверните фиксирующее кольцо и переустановите чашу
Е7 и Е8			Пожалуйста свяжитесь с официальным сервисным центром +96 321 07 28

8. Технические характеристики

Модель: Mambo Cecotec Silver/Black

Артикул прибора: 04103/04104

1700 Вт (Двигатель 700 Вт, мощность нагрева 1000 Вт)

200-240 В, 50/60 Гц

Сделано в Китае | Разработано в Испании

9. Утилизация электроприборов



Европейская директива 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE), указывает, что старые бытовые электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычными несортированными бытовыми отходами. Старая техника должна собираться отдельно, чтобы оптимизировать восстановление и переработку материалов, которые они содержат, и уменьшают воздействие на здоровье человека и окружающую среду.

Перечеркнутый символ "мусорный бак на колесах" на изделии напоминает вам об обязательстве утилизировать правильно. Если продукт имеет встроенную батарею или съемные батареи, они должны быть вынуты из прибора и утилизированы надлежащим образом.

Потребители должны связаться с местными властями или продавцом для получения информации о правильной утилизации старых приборов и/или их батарей.

10. Служба технической поддержки и гарантия

Гарантия на этот продукт составляет 2 года с момента покупки при условии подтверждения покупки, продукт находится в отличном физическом состоянии и использовался надлежащим образом, как описано в данном руководстве.

Гарантия не распространяется на следующие ситуации:

- Изделие использовалось не по назначению, подвержено воздействию влаги, погружено в жидкости или агрессивные вещества, а также любой другой неисправности.
- Изделие было разобрано, модифицировано или отремонтировано лицами, не уполномоченными Официальная служба технической поддержки Cecotec.
- Неисправности, возникающие в результате естественного износа его частей в процессе эксплуатации.

Гарантийное обслуживание распространяется на все производственные дефекты вашего устройства в течение 2 лет, исходя из действующего законодательства, кроме расходных частей. В случае неправильного использования гарантия не действует.

Если в любой момент вы обнаружите какие-либо проблемы с вашим устройством или у вас возникнут сомнения, не бойтесь связаться со службой технической поддержки Cecotec по телефону **+34 963 210 728**

2. SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

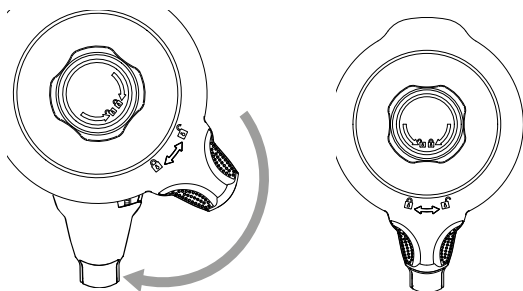
they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

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

3. ACCESSORIES

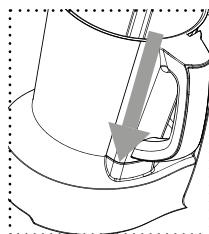
Jar assembly

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



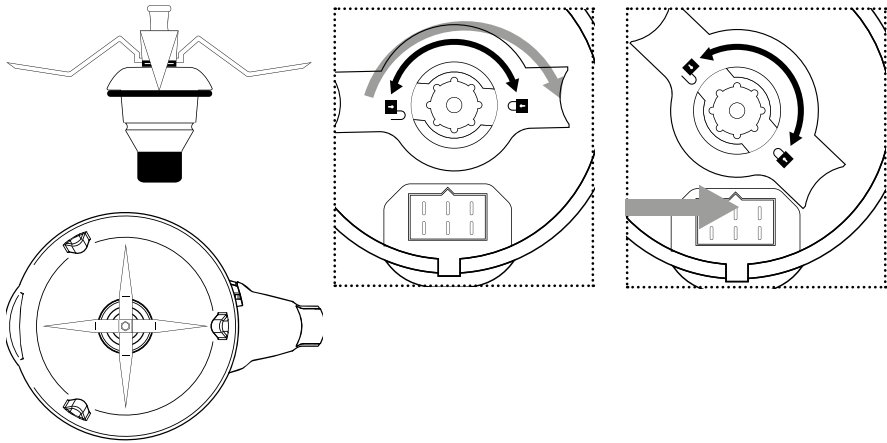
Note: The jar has marks on one of its sides and the effective maximum capacity is 2 L. Do not exceed this quantity to ensure good operation.

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



Blade assembly

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



Warnings:

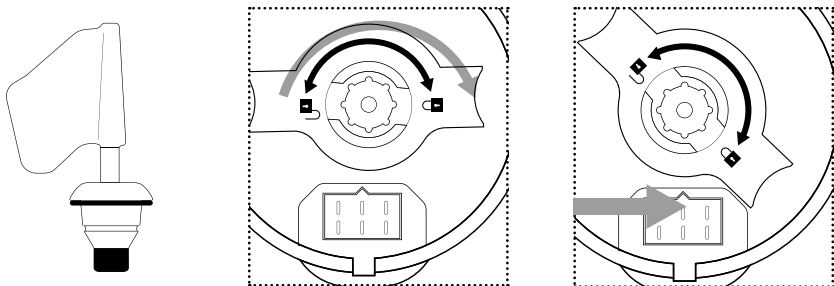
- Use a cloth to cover the blades unit before handling them to avoid injuries.
- If the fixing bracket or the sealing ring are not properly fixed, food or liquids being cooked may splatter.

MamboMix spoon

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

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

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



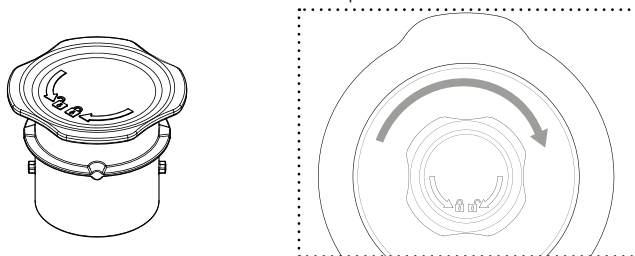
Warning: the distance between the MamboMix spoon and the jar's wall is 1 cm, therefore food might get stuck. If this happens, the product's motor will stop operating as a self-protection

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

Measuring cup

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

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

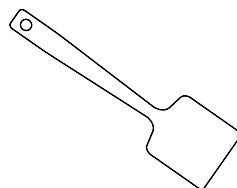


Warnings:

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

Spatula

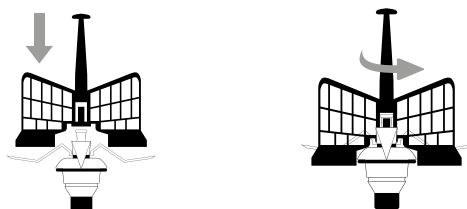
The spatula is the only tool suitable for stirring food inside the jar, other tools could scratch and damage the surface. It cannot be used while the product is operating with the blades or the butterfly whisk.



Butterfly

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

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



Warnings:

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

Steamer

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

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

Warnings:

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

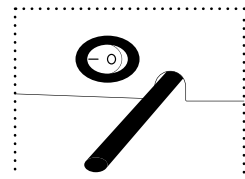
4. BEFORE USE

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

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

5. OPERATION**ON/OFF**

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

**START/PAUSE**

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

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

TIMER

- The display shows **88:88:88**, as: hour:minutes:seconds.
- Press the timer button once, the minute digits will flash. Turn the knob left or right to adjust the desired minutes. Press it again to switch to seconds, the seconds digits will flash. Press it again to switch to hours. Turn the knob left or right to adjust the desired hours.
- During operation, press the timer button and the device will start counting down automatically.
- If the timer has not been set, the product will operate with the preset times:
 - Heating (without blending): max. 12 hours.
 - Blending (speed 1-4): max 1 hour.
 - Blending (speed 5-10): max. 5 minutes.

SPEED

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

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

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

TEMPERATURE

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

HEATING POWER

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

TURBO

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

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

FUNCTIONS

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

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

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

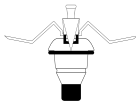
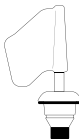
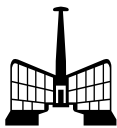
and its 10 heating power levels make it a great-precision cooking tool.

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

Warnings:

- Do not open the lid while the blades are operating, the jar's content could spill out.
- Once you have finished mashing, wait at least 10 seconds before opening the lid.
- When the product is operated at any speed over 6 or temperature over 60 °C, make sure the measuring cup is placed correctly to avoid food from splashing.
- Do not activate the mashing function with more than 1.5 L of liquids or hot ingredients.

SUGGESTED SPEED AND CAPACITY FOR EACH ACCESSORY

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

6. CLEANING AND MAINTENANCE

- Do not wash any of the appliance's parts in the dishwasher.
- Clean the food processor after each use.
- Unplug the appliance from the power supply and allow it cool down before cleaning it.
- Wash the removable cooking pot with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the main body with a clean damp cloth. If food residue remains, dampen the cloth in warm soapy water before wiping it. Never submerge the main body in water or other liquid.
- In order to maintain the good performance of your appliance, check and clean the removable bottom part of the jar after each use. Wipe it with a soft damp cloth and dry it thoroughly before using it again.
- If the appliance is not going to be used for a long time, unplug it from the power supply and store it in a cool and safe place.

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

7. TROUBLESHOOTING

Error code	Description	Possible causes	Solution
E1	Safety switch not fixed.	The jar or the jar's lid is not fixed properly.	Re-assemble the jar and jar lid, make sure all the parts are assembled properly and tightly and try operating it again.
E2	Temperature sensor error.	The jar is not in its correct position or connection of the temperature sensor at the jar base is damaged.	Re-assemble the jar and make sure it is fixed properly.
E3	The motor is blocked.	There is too much food inside the jar.	Remove some food from inside the jar or cut the food to smaller pieces and restart the machine.
E4	The temperature is too high.	There is no or very little food in the jar and the set temperature is too high for too much time.	Add food in the jar.
E5	The motor's temperature is too high.	The machine has been operating with too much quantity of food for too much time.	Stop operating the machine and allow it to cool down before restarting it again.
E6	The change in speed could not be done successfully.	Speed change between low level (1-5) and high level (6-10) was blocked.	Remove the jar, turn the fixing bracket manually and fix the jar and restart.
E7 y E8			Please, contact the Technical Support Service of Cecotec at +96 321 07 28.

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Mambo Cecotec Silver/Black

Product reference: 04103/04104

1700 W (Motor 700 W Heating power 1000 W)

200-240 V, 50/60 Hz

Made in China | Designed in Spain

9. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

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

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

10. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:

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

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

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

Mambo cecotec

cecotec

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

www.cecotec.es

