

Mambo

cecotec

MAMBO TOUCH
MAMBO TOUCH + JARRA HABANA
Кухонний комбайн/ Кухонный комбайн / Food Processor



cecotec

Інструкція з експлуатації
Руководство пользователя
Instruction manual



Інструкція з експлуатації	3
Руководство пользователя	7
Instruction manual	11

ЗМІСТ

1. Деталі та компоненти	15
2. Перед використанням	15
3. Експлуатація	16
4. Функції та рекомендації	19
5. Експлуатація	21
6. Очищення та технічне обслуговування	26
7. Усунення несправностей	27
8. Технічні характеристики	28
9. Утилізація старого електричного та електронного обладнання	29
10. Технічна підтримка та гарантія	29
11. Авторські права	29
12. Декларація відповідності	29

Содержание

1. Детали и компоненты	30
2. Перед использованием	30
3. Эксплуатация	31
4. Функции и рекомендации	34
5. Эксплуатация	36
6. Очистка и техническое обслуживание	41
7. Устранение неисправностей	42
8. Технические характеристики	43
9. Утилизация старого электрического и электронного оборудования	44
10. Техническая поддержка и гарантия	44
11. Авторские права	44
12. Декларация соответствия	44

INDEX

1. Parts and components	45
2. Before use	45
3. Operation	46
4. Functions and recommendations	49
5. Operation	51
6. Cleaning and maintenance	56
7. Troubleshooting	57
8. Technical specifications	58
9. Disposal of old electrical and electronic appliances	59
10. Technical support and warranty	59
11. Copyright	59
12. Declaration of conformity	59



ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

Будь ласка, уважно прочитайте наступні інструкції перед використанням приладу. Збережіть цей посібник для використання в майбутньому або для нових користувачів.

При використанні електроприладів завжди дотримуйтесь основних запобіжних заходів, щоб зменшити ризик пожежі, ураження електричним струмом і травм.

Переконайтеся, що напруга електричної мережі відповідає напрузі, зазначеній в специфікаціях техніки пристрою.

Ми рекомендуємо, щоб кімната, в якій ви збираєтеся використовувати прилад була оснащена вентиляцією або добре провітрювалась.

Використовуйте цей прилад для цілей, описаних у цьому посібнику. Неправильне або неналежне використання може призвести до небезпеки як для пристрою, так і для користувача.

Не використовуйте цей прилад на вулиці.

Регулярно перевіряйте шнур живлення

Шукайте видимі пошкодження. Якщо кабель пошкоджено, його має відремонтувати офіційна служба технічної підтримки Secotec, щоб уникнути будь-якої небезпеки.

Вимкніть прилад і від'єднайте його від розетки, коли він не використовується або не чиститься, перед зміною аксесуарів, розбиранням або складанням виробу. Дайте йому повністю охолонути, перш ніж збирати або знімати будь-яку частину та/або чистити її.

Не скручуйте, не згинайте, не розтягуйте та не пошкоджуйте шнур живлення.

Захищайте його від гострих країв і джерел тепла.

Не дозволяйте шнуру торкатися гарячих поверхонь.

Не дозволяйте шнуру звисати з краю робочої поверхні або стійки.

Не знімайте кришку приладу під час кипіння води або під час роботи.



Не використовуйте подовжувачі, якщо це не рекомендовано кваліфікованим електриком. Використання невідповідного типу подовжувача може призвести до пошкодження приладу або травмування користувача.

Не використовуйте пристрій у потенційно небезпечних місцях, таких як легкозаймисті, вибухонебезпечні, хімічні або вологі середовища.

Розташуйте прилад на рівній жаростійкій поверхні. Не розташовуйте прилад поблизу джерел тепла, місць з високим рівнем вологості або поблизу легкозаймистих матеріалів, дотримуйтеся мінімальної безпечної відстані від краю плити, щоб запобігти падінню.

Будьте обережні, поводячись з лезами виробу під час заміни аксесуарів, чищення та спорожнення чаші.

Не занурюйте шнур, вилку чи будь-яку іншу частину виробу у воду чи будь-яку іншу рідину та не піддавайте електричні з'єднання впливу води чи рідин.

Перш ніж торкатися до вилки або вмикати прилад, переконайтеся, що ваші руки повністю сухі.

Перевірте стан основного корпусу, чаші, пароварки та інших компонентів і аксесуарів, щоб переконаватися, що немає пошкоджень. Якщо ви виявите будь-які пошкодження, не використовуйте пристрій і зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.

Перед використанням приладу переконайтеся, що леза правильно зібрані з ущільнювальним кільцем.

Не залишайте прилад підключеним до розетки без нагляду.

Цей символ означає: обережно, гаряча поверхня.





Перед використанням приладу переконайтеся, що леза правильно зібрані з ущільнювальним кільцем.

Не залишайте прилад підключеним до розетки без нагляду.



Цей символ означає: обережно, гаряча поверхня.

Не торкайтеся поверхні приладу, коли він працює, оскільки він може бути гарячим. Використовуйте певний тип захисту, щоб торкнутися або перемістити його.

Не перевищуйте позначки «макс». (1,8 л для швидкого приготування або 2,3 л для швидкості 0) у чаші для змішування.

Якщо виріб несподівано перестає працювати, негайно вимкніть його та від'єднайте вилку від розетки та зверніться до офіційної служби технічної підтримки Secotec.

Щоб уникнути бризок або раптового виділення пари, перед використанням переконайтеся, що кришку встановлено правильно, і не відкривайте її, доки виріб не припинить роботу. Ви можете готувати без кришки, лише якщо ви робите це на швидкості 0. Ніколи не торкайтеся внутрішньої частини приладу, коли він працює.

Після приготування зачекайте принаймні 3 хвилини, поки прилад охолоне, перш ніж знімати кришку.

Готуючи при температурі, не закривайте мірну чашу; залиште комбайн розблокованим, а також слідкуйте за тим, щоб випуск пари був безперервним.

Користуючись пароваркою, дотримуйтеся наведених нижче вказівок:

Переконайтеся, що пароварка та чаша належним чином закріплені.

Під час використання на високій швидкості використовуйте пристрій лише з кришкою, вона має бути встановлена правильно.

Не піддавайте жодну частину тіла дії пари, що утворюється під час приготування.

Переконайтеся, що вентиляційні отвори на задній частині виробу не закриті або не заблоковані, щоб уникнути пошкодження приладу.

Очищення та технічне обслуговування необхідно виконувати відповідно до цієї інструкції з експлуатації, щоб переконатися, що пристрій працює належним чином.

Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно.

Отвір на кришці виробу можна закрити лише мірною склянкою. Не використовуйте одяг або інші предмети.



Цей прилад призначений лише для домашнього використання і не призначений для барів, ресторанів, фермерських будинків, готелів, мотелів та офісів.

Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим небезпеки.

Тримайте цей прилад та шнур живлення в недоступному для дітей віком до 8 років місці.

Очищення та технічне обслуговування приладу не можуть виконувати діти, якщо їм не виповнилося 8 років і вони перебувають під наглядом.

Цим виробом можуть користуватися люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з браком досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання пристрою та розуміють пов'язані з цим ризики.

Слідкуйте за дітьми, щоб вони не гралися з виробом. Необхідний ретельний нагляд, якщо виріб використовується поблизу дітей.

Максимальний час використання швидкостей 5-10 становить 2 хвилини.





ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Пожалуйста, внимательно прочтите следующие инструкции перед использованием прибора. Сохраните это руководство для использования в будущем или для новых пользователей.

При использовании электроприборов всегда соблюдайте основные меры предосторожности, чтобы уменьшить риск пожара, поражения электрическим током и травм.

Убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует напряжению, указанному в спецификациях техники устройства.

Мы рекомендуем, чтобы комната, в которой вы собираетесь использовать прибор, была оснащена вентиляцией или хорошо проветривалась.

Используйте этот прибор для целей, описанных в данном руководстве. Неправильное или неправильное использование может привести к опасности как для устройства, так и для пользователя.

Не используйте прибор на улице.

Регулярно проверяйте шнур питания

Ищите видимые повреждения. Если кабель поврежден, его должна отремонтировать официальная служба технической поддержки Secotec во избежание какой-либо опасности.

Перед сменой аксессуаров, разборкой или сборкой изделия выключите прибор и отсоедините его от розетки, если он не используется или не чистится. Дайте ему полностью остыть, прежде чем собирать или снимать любую часть и/или чистить ее.

Не скручивайте, не сгибайте, не растягивайте и не повреждайте шнур питания.

Защищайте его от острых краев и источников тепла.

Не разрешайте шнуру касаться горячих поверхностей.

Не разрешайте шнуру свисать с края рабочей поверхности или стойки.

Не снимайте крышку устройства во время кипения воды или во время работы.



Не используйте удлинители, если это не рекомендовано квалифицированным электриком. Использование неподходящего типа удлинителя может привести к повреждению устройства или к травме пользователя. Не используйте устройство в потенциально опасных местах, таких как легковоспламеняющиеся, взрывоопасные, химические или влажные среды.

Разместите прибор на ровной жаростойкой поверхности. Не располагайте прибор вблизи источников тепла, мест с высоким уровнем влажности или вблизи легко воспламеняющихся материалов, соблюдайте минимальное безопасное расстояние от края плиты, чтобы предотвратить падение.

Будьте осторожны, обращаясь с лезвиями изделия во время замены аксессуаров, чистки и опорожнения чаши.

Не погружайте шнур, вилку или какую-либо часть изделия в воду или любую другую жидкость и не подвергайте электрическое соединение воздействию воды или жидкостей.

Прежде чем прикасаться к вилке или включать прибор, убедитесь, что ваши руки полностью сухие.

Проверьте состояние основного корпуса, чаши, пароварки и других компонентов и аксессуаров, чтобы убедиться, что повреждений нет. Если вы обнаружите какие-либо повреждения, не используйте устройство и обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.





Перед использованием прибора убедитесь, что лезвия правильно собраны с уплотнительным кольцом.

Не оставляйте прибор подключенным к розетке без присмотра.



Этот символ означает: аккуратно, горячая поверхность.

Не прикасайтесь к поверхности прибора, когда он работает, так как он может быть горячим. Чтобы коснуться или переместить определенный тип защиты.

Не превышайте метки «макс». (1,8 литра для быстрого приготовления или 2,3 литра для скорости 0) в чаше для смешивания.

Если изделие неожиданно перестает работать, немедленно выключите его и отсоедините вилку от розетки и обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.

Чтобы избежать брызг или внезапного выделения пара, перед использованием убедитесь, что крышка установлена правильно, и не открывайте ее, пока изделие не прекратит работу. Вы можете готовить без крышки, только если вы делаете это на скорости 0. Никогда не прикасайтесь к внутренней части прибора, когда он работает.

После приготовления подождите, по крайней мере, 3 минуты, пока прибор остынет, прежде чем снимать крышку.

Готовя при температуре, не закрывайте мерную чашу; оставьте комбайн разблокированным, а также следите за тем, чтобы выпуск пара был непрерывным

Используя пароварку, следуйте следующим инструкциям:

- Убедитесь, что пароварка и чаша должным образом закреплены.
- При использовании на высокой скорости используйте устройство только с крышкой, она должна быть установлена правильно.
- Не подвергайте ни одну часть тела воздействию пара, образующегося во время приготовления.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия на задней части изделия не закрыты или не заблокированы во избежание повреждения прибора.

Очистка и техническое обслуживание должны выполняться в соответствии с инструкцией по эксплуатации, чтобы убедиться, что устройство работает правильно.

Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно.

Отверстие на крышке изделия можно закрыть только мерным стаканом. Не используйте одежду или другие предметы.



Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для баров, ресторанов, фермерских домов, гостиниц, мотелей и офисов.

Этим прибором могут пользоваться дети от 8 лет, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.

Держите прибор и шнур питания в недоступном для детей до 8 лет месте.

Очистка и техническое обслуживание прибора не могут выполнять дети, если им не исполнилось 8 лет и они находятся под наблюдением.

Этим изделием могут пользоваться люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и понимают связанные с этим риски.

Следите за детьми, чтобы они не играли с изделием. Необходимо тщательное наблюдение, если изделие используется вблизи детей.

Максимальное время использования скоростей 5-10 составляет 2 минуты.






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, electric shock, and injury.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or it is well ventilated.
- Use this appliance only for intended purposes as described in this manual. Incorrect or improper use can be dangerous for both the device and the user.
- Do not use the appliance outdoors.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be repaired by the official Technical Support Service of Cecotec 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 cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow it to touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not remove the 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 cord could cause damage or injuries to the user.



- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or near flammable materials. Keep a minimum safety distance from the edge of the worktop to prevent it from falling.
- Be careful when handling the product's blades upon changing accessories, cleaning, and emptying the jug.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid, nor expose electrical connections to water.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Check the condition of the main body, jug, 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 device while it is operating, as it will become hot when in use. Use some type of protection to touch or move it.
- Do not exceed the jug's "max." mark (1.8 L for speed cooking or 2.3 L for speed-0 cooking) for mixing.
- 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 lid 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 lid if you cook on speed 0. Do not touch the interior of the appliance while it is operating.

- After cooking with temperature settings, wait at least 3 minutes until the appliance has completely cooled down before removing the lid.
- 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 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 damage to the appliance.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the device operates properly.
- Do not try to repair the device by yourself.
- The hole on the product's lid 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, farm houses, 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 cord 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 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.
- The maximum usage time for speeds 5-10 is 2 minutes.



1. ДЕТАЛІ ТА КОМПОНЕНТИ

Мал. 1

1. Основний корпус
2. Чаша з нержавіючої сталі
3. Кришка чаші
4. Мірна склянка
5. Корпус пароварки
6. Лоток для пароварки
7. Кришка пароварки
8. Ємність для варіння
9. Насадка-метелик
10. Лопатка
11. Насадка MamboMix
12. Лезо
13. Фіксатор для насадок
14. Ущільнювальне кільце
15. Вимикач живлення
16. Кріплення

2. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

Цей кухонний робот має упаковку, призначену для захисту під час транспортування. Вийміть його з коробки, ми рекомендуємо зберегти оригінальну коробку та іншу упаковку в надійному місці. Вони допоможуть запобігти пошкодженню кухонного комбайна, якщо вам знадобиться його транспортувати в майбутньому. Якщо ви бажаєте утилізувати оригінальну упаковку, обов'язково переробіть усі предмети належним чином.

Переконайтеся, що всі деталі та компоненти наявні та в хорошому стані. Якщо якісь відсутні або не в хорошому стані, негайно зверніться до офіційної служби технічної підтримки Secotec.

Вміст коробки:

- Кухонний робот Mambo Touch
- Чаша з нержавіючої сталі
- Чаша Easy Havana (тільки в моделі Mambo Touch + Havana Jug)
- Лезо
- Насадка MamboMix
- Ємність для варіння
- Насадка-метелик
- Дворівнева пароварка



UKRAINIAN

- Лопатка
- Посібник користувача
- Інструкція щодо додатку

Ретельно очистіть чашу та інші аксесуари гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою.

Поставте кухонний комбайн на стійку та рівну поверхню.

Дотримуйтеся мінімальної відстані 110 мм між розеткою та стіною, оточуючими меблями та кухонним комбайном.

Використовуйте вологу тканину для очищення основного корпусу та висушіть його.

УВАГА

Не ставте кухонний комбайн на поверхню, яка не є термостійкою.

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Чаша з нержавіючої сталі

- Помістіть чашу в основний корпус так, щоб позначки на чаші та передній частині основного корпусу збіглися. Якщо чаша буде неправильно встановлена і ви спробуєте почати готувати, на екрані з'явиться повідомлення A2.
- На бічній стороні чаші є позначки місткості. Максимально можлива ємність чаші становить 2,3 л при використанні кухонного комбайна зі швидкістю 0 і 1,8 л у разі використання кухонного комбайна зі швидкістю від 1 до 10 або з будь-якою з попередньо налаштованих функцій.

Відкидне кріплення кришки

- Встановіть кришку на чашу так, щоб позначки на чаші та кришці збіглися, притисніть кришку до краю чаші та поверніть кришку за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати кришку на чаші. Якщо кришка встановлена неправильно, а швидкість роботи пристрою не «0», то на екрані з'явиться попередження A1.
- Коли ви відкриваєте кришку, у вас є можливість залишити її в складеному положенні, для цього вам потрібно лише повернути кришку проти годинникової стрілки, поки вона не зафіксується в опорі, таким чином ви можете відкрити кришку, не знімаючи її повністю.

Установка фіксатора насадок та кріплення

- Переконайтеся, що фіксатор насадок має добре встановлену ущільнювальну прокладку. Встановлюючи його в чашу, необхідно враховувати, що опора має певне положення, тому переконайтеся, що вона встановлена правильно.
- Візьміть і встановіть фіксатор насадок, переконавшись, що він правильно встановлений, поверніть його за годинниковою стрілкою.
- Встановіть додаткове кріплення на дно чаші та поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати додаткове кріплення до чаші.
- Після встановлення та фіксації кронштейна насадок покладіть на нього леза та, натиснувши, поверніть проти годинникової стрілки.



- Переконайтеся, що вони знову злегка піднялися вгору, таким чином зачепивши захисний корпус. Дуже важливо, щоб ви переконалися, що вони здійснюють цей рух, будучи правильно розміщеними та прикріпленими. Щоб перевірити, коли вони встановлені, дуже обережно потягніть і переконайтеся, що ви не можете їх легко зняти.
- Щоб зняти їх, потрібно натиснути та повернути за годинниковою стрілкою. Леза дуже гострі, поводьтеся з ними дуже обережно.

Попередження

- Використовуйте тканину, щоб накрити лезо в зборі, перш ніж працювати з ним, щоб уникнути травм.
- Правильно розмістіть кріплення і ущільнювальне кільце, щоб уникнути розбризкування їжі або води для приготування їжі.

Порада

Налаштування швидкості 1 може допомогти під час видалення лез, доки ви не ознайомитесь із системою знімання.

Встановлення насадки MamboMix

Зніміть леза, прикріпіть MamboMix так само, як ви прикріплюєте леза. Насадку можна використовувати для змішування, не нарізаючи продукти. Будь ласка, не використовуйте насадку на швидкості вище 3, інакше це спричинить сильну вібрацію в кухонному комбайні та спричинить небезпеку.

Попередження

Можливо, що між стінкою чаші та насадкою MamboMix залишиться трохи їжі, у такому разі двигун виробу перестане працювати для захисту.

Використовуйте лопатку, щоб перемішати та видалити застряглу їжу, щоб кухонний комбайн міг відновити процес приготування.

Встановлення мірної склянки

- Мірна склянка використовується як аксесуар для кришки, щоб запобігти розбризкуванню та зменшити втрати тепла під час приготування. Крім того, на ній нанесена шкала вимірювань у мл.
- Щоб прикріпити її до кришки, переконайтеся, що фіксатори правильно входять у кришку та повертаються за годинниковою стрілкою.

УВАГА

- Використовуйте мірну склянку, а не будь-який інший аксесуар чи предмет, щоб уникнути розбризкування та зменшити втрати тепла від чаші.
- Якщо ви хочете готувати з температурою, помістіть склянку в отвір у кришці, не фіксуючи її поворотом. Таким чином ви можете безпечно уникнути пари.

Лопатка

- Лопатка – це єдиний компонент, який слід використовувати для перемішування їжі в банці.



UKRAINIAN

- Не використовуйте її для змішування в чаші, коли працюють лопаті, насадка-метелик або MamboMix.

УВАГА

Перемішуйте їжу в чаші лише тоді, коли двигун кухонного комбайна зупинено.

Ємність для варіння

Ємність для варіння дозволяє готувати м'яку їжу, наприклад, макарони або локшину, а також готувати гарніри, наприклад, рис або картоплю.

Насадка-метелик

- Цей аксесуар встановлюється у верхній частині набору лез, його основна функція збивання вершків, яєчних білків тощо. Крім того, цей аксесуар допомагає перемішувати їжу, не розрізаючи лезами та розбиваючи грудки.
- Встановіть насадку на вузол леза, переконавшись, що центр стрижня входить в отвір у кріпленні та почніть збивати.
- Щоб забезпечити правильне розміщення насадки-метелика, під час її встановлення повинно прозвучати невелике «кляцання», після розміщення потрібно дуже обережно переконаватися, що насадку неможливо легко зняти.

УВАГА

- Не вмикайте кухонний комбайн, якщо аксесуар добре не закріплений на своєму місці.
- Не використовуйте його зі швидкістю вище 4.
- Не використовуйте насадку-метелик одночасно з лопаткою.
- Не насипайте їжу в чашу, поки комбайн працює з цією насадкою, щоб запобігти його пошкодженню або блокуванню.

Пароварка в зборі

- Пароварка складається з 3 частин: корпус пароварки, лоток пароварки та кришка пароварки.
- Помістіть інгредієнти, які ви хочете приготувати, у пароварку, накрийте кришкою та правильно встановіть пароварку.
- Якщо ви ставите пароварку на чашу із кришкою, обов'язково вийміть мірну склянку, якщо вона у вас є, і встановіть її правильно.
- Ви також можете використовувати пароварку без кришки чаші, якщо ви готуєте на швидкості 0, щоб краще оптимізувати пару та покращити результати приготування.

УВАГА

- Не торкайтеся пароварки та не наближайте до неї, щоб уникнути опіків.
- Не закривайте отвори пароварки тканиною або будь-яким іншим предметом.
- Нехай пара виходить через край або інші частини, щоб знизити ризик опіків.
- Нехай пара виходить як через отвір, так і через стінки кришки; таким чином сприяючи циркуляції пари та сприяючи більш однорідному приготуванню.



4. ФУНКЦІЯ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

1. Подрібнення: подрібнює всі види інгредієнтів, від м'яса чи риби до фруктів чи овочів. Ідеальний розріз гарантовано.
2. Фарш: легко подрібніть овочі, м'ясо, спеції або лід всього за кілька секунд. Ідеально підходить для обробки сирих продуктів.
3. Пюре: приготуйте соуси та креми ідеальної текстури. Розтирає холодні або гарячі інгредієнти, регулюючи швидкість і час для кожного типу їжі.
4. Подрібнення: ідеальний рівень подрібнення для всіх ваших рецептів. Меле каву, насіння, рис і сухі горіхи. Також дозволяє готувати домашнє борошно. Подрібнювати: подрібнюйте будь-який тип інгредієнта, доки він не досягне найкращої текстури. Підготуйте цукрову пудру або ванільний цукор для рецептів кондитерських виробів.
6. Натріть: помістіть інгредієнти в чашу, не перевищуючи половину чаші, і встановіть швидкість 10 на кілька секунд. Ідеальні результати.
7. Змішуйте: замішувати ідеальні суміші можна найпростішим способом. Готуйте смачні молочні коктейлі, бісквітне тісто, млинці, збивайте яйця тощо.
8. Збийте: збийте вершки або яєчні білки до міцної консистенції завдяки насадці-метелику. Це ідеальна функція, щоб стати професійним кухарем.
9. Емульгування: Ця функція дозволяє легко готувати соуси, заправки та різні види майонезу. Просто додайте інгредієнти в банку, все інше зробить Mambo. Рівномірно емульгує, щоб ви могли завершити страви за бажанням.
10. Змішування: створюйте однорідні суміші за допомогою 10 швидкостей Mambo. Ідеальне тісто, отримане найпростішим способом.
11. Кухар: готуйте будь-які страви, такі як рагу, курка за мигдалем або рататуй, усі вони мають ідеальну структуру.
12. Перемішування: перемішує їжу під час приготування, щоб забезпечити рівномірне нагрівання та отримати професійну текстуру. Готуйте смачні ризотто, салати з пасти, заварний крем або приготуйте гарячий шоколад.
13. Пар: ця функція ідеальна для приготування здорових страв на пару. Завдяки 2-рівневій пароварці дозволяє заощадити час, так як ви можете готувати більше 1 страви одночасно.
14. Пашот: прогресивне та потроху приготування з абсолютним контролем температури та часу. Ідеальний пашот, не звертаючи увагу на час. Ідеально підходить для отримання м'яких, соковитих результатів.
15. Конфі: обробляйте інгредієнти при низьких температурах і отримуйте неймовірні результати. Ця техніка ідеально підходить для приготування будь-яких продуктів, особливо м'яса, твердої риби та птиці.
16. Замішувати: замішує ідеальне тісто одним цілим шматком. Замішування ще ніколи не було таким простим, як з ексклюзивною насадкою MamboMix. Вона не ріже тісто, а розтягує його для ідеальних результатів. Насолоджуйтеся домашнім хлібом і піцою в будь-який час.
17. Закип'ятити: налийте в чашу стільки води, щоб покрити всі інгредієнти, встановіть 120°C і потужність нагріву 10, а потім виберіть бажаний час приготування залежно від інгредієнтів.
18. Підтримуйте тепло: тримайте страви гарячими, поки їх не подадуть. Після приготування страв просто встановіть кухонний комбайн на 60°C для рідких страв або 60°C для твердих страв на бажану кількість часу.

19. Точне приготування: ця функція є найширшою та найзагальнішою функцією з усіх. Це дозволяє готувати будь-які страви з абсолютним контролем потужності.
20. Закашування: використовуйте цю функцію для приготування чудового тіста. Він завершує приготування хліба або кондитерських виробів за короткий час, завдяки чому тісто швидко піднімається, просто тримаючи його в чаші при 50°C і швидкості 0.
21. Функція водяної бані (марміт): приготуйте ідеальні оладки та ніжні овочі. Щоб готувати в марміті, наповніть чашу водою до 2 літрів, встановіть кухонний комбайн без швидкості, на температуру 120°C і потужність нагріву 10. Коли вода закипить, зменшіть нагрів до 9 і вставте форму так, щоб основа торкнулася води.
22. Турбо: обробляйте тверді інгредієнти найефективнішим способом. Не наповнюйте чашу більше половини, щоб досягти максимальної ефективності.
23. Функція SlowMambo: найкращі ризотто та традиційні рагу з ексклюзивною насадкою MamboMix і механізмом SlowMambo. Цей унікальний рух Mambo дозволяє перемішувати та змішувати рецепти так, ніби це робилося справжньою ложкою.
24. Сік: приготуйте лимонад, соки та мультифруктові коктейлі всього за кілька секунд.
25. Підрум'янювання: підрум'янювання деяких інгредієнтів, наприклад часнику та м'яса перед приготуванням, збагачує страви та покращує їх смак. Рум'яні продукти на ваш смак, регулюючи час і потужність приготування.
26. Розігріти: Mambo дозволяє розігрівати приготовлену їжу. Якщо їжа холодна або заморожена, розігрійте її при 87°C і потужності нагріву 7, і вона буде готова через кілька хвилин.
27. Йогурт: готуйте домашні йогурти легко. Просто додайте всі інгредієнти в чашу, а Mambo зробить все інше за вас. Він підтримує температуру бродіння суміші, щоб наступного ранку йогурт був готовий, охудіть і вживайте.
28. Ємність: можна використовувати для приготування їжі на пару всередині чаші та дозволяє приготувати до 4 страв. Її також можна використовувати для кращого випаровування рідини.
29. Готуйте на повільному вогні: традиційне рагу, яке потребує тривалого приготування, можна зараз зробити за допомогою Mambo. Повільне приготування, довгі години, найкращі смаки.
30. Нульова швидкість: приготування без встановлення швидкості дозволяє готувати без кришки та за бажанням перемішувати. Ви відчуваєте смак їжі під час приготування, ніби її готували в традиційному посуді — каструлі або сковороді.
31. Функція «Тушкування» (A): досягнення традиційних результатів завдяки режиму тушкування, який буде чергувати різні швидкості для досягнення найкращих результатів.
32. Функція «Піца» (B): отримайте тісто з професійною обробкою. Просто помістіть інгредієнти в чашу, а Mambo зробить все інше.
33. Функція «Смузі» (C): легко приготуйте домашні коктейлі. Просто покладіть інгредієнти у чашу, а Mambo зробить все інше.
34. Функція «Подрібнення» (D): зручно нарізати овочі, м'ясо, спеції або лід за лічені хвилини, секунди із найкращими результатами.



35. Функція «Автоматичного очищення» (E): з функцією самоочищення чистити Mambo стане легше, ніж будь-коли.
36. Функція «Блокування екрану»: якщо ви хочете заблокувати функції екрана, натисніть значок замка у верхньому лівому куті головного екрана. Щоб розблокувати, торкніться екрана або натисніть кнопку вибору, щоб засвітилася піктограма, і ви
37. Функція «Секундоміра»: використовуйте цю функцію, якщо ви хочете запрограмувати зворотний відлік без встановлення температури чи швидкості (щоб дати їжі бродити, охолонути чи відпочити залежно від рецепту).

5. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Панель керування Мал. 13

1. Таймер
2. Швидкість
3. Температура
4. Теплова потужність
5. Wi-Fi
6. Функції Turbo та за замовчуванням A, B, C, D, E
7. Масштаб
8. Пуск/Пауза/Вибір
9. Налаштування
10. Ручне приготування
11. Керовані рецепти

Пуск/Пауза/Вибір

- Підключіть вилку до розетки та натисніть вимикач, щоб увімкнути Mambo.
- Після підключення та введення бажаних параметрів натисніть цю кнопку для початку роботи вашого кухонного комбайну Mambo.
- Якщо натиснути цю кнопку під час процесу приготування, кухонний комбайн призупиняється та входить в режим очікування (можна відкрити кришку, вийняти чашу і т.д., але його потрібно правильно поставити, перш ніж продовжити готування).
- Якщо її натиснути знову, він запускається знову.
- Якщо параметри не введено, кухонний комбайн Mambo перейде в режим очікування після 10 хвилин бездіяльності.
- Є також селектор для встановлення часу, швидкості, температури та потужності нагріву. Для цього ви повинні вибрати параметр, який потрібно змінити, і повернути селектор за годинниковою стрілкою, щоб збільшити параметр і проти годинникової стрілки, щоб зменшити його.
- Попередньо встановлені функції вибираються за допомогою піктограми турбо, повертаючи перемикач, виберіть їх і натисніть для підтвердження:
- Функція «Тушкування» (A): у цьому режимі кухонний комбайн забезпечує найкращі результати приготування, перемикаючи швидкість 1 і швидкість 0; Ви також можете встановити температуру, теплову потужність і час на свій смак.



UKRAINIAN

- Функція «Піца» (B): у цьому режимі кухонний робот встановлює оптимальну швидкість для отримання найкращого тіста, а також ви можете встановити час на свій смак.
- Функція «Смузі» (C): у цьому режимі кухонний робот встановлює оптимальну швидкість для отримання найкращих результатів у вашому коктейлі. За замовчуванням програма встановлена на 2 хвилини, але ви можете змінити її на свій смак, якщо хочете.
- Функція «Подрібнення» (D): у цьому режимі кухонний робот автоматично встановлює різні та оптимальні швидкості для отримання найкращих результатів під час подрібнення інгредієнтів. За замовчуванням програма встановлена на 2 хвилини, але ви можете змінити її на свій смак, якщо хочете.
- Функція «Автоматичного очищення» (E): в цьому режимі кухонний робот нагріє воду до 70 градусів, а потім виконає два цикли очищення.

УВАГА

- За кілька хвилин кухонний робот перейде в режим очікування. Щоб запустити його знову, натисніть кнопку додому.
- Після підтвердження налаштування знадобиться кілька секунд, перш ніж кухонний комбайн Mambo почне працювати. Те саме станеться, коли ви призупините або завершите функцію: це займе кілька секунд, щоб мати можливість розблокувати систему та відкрити кришку та/або вийняти чашу з робота.

Таймер

- На TFT-дисплеї відображається індикатор часу (години: хвилини: секунди).
- Торкніться годин/хвилин/секунд відповідно до часу, який ви хочете встановити.
- Таймер почне блимати; поверніть ручку, щоб встановити потрібний час.
- Якщо натиснути кнопку таймера під час приготування, кухонний комбайн запустить зворотний відлік безпосередньо.
- Наприкінці зворотного відліку кухонний робот видасть кілька звукових сигналів.

Швидкість

- Натисніть цю кнопку в режимі очікування або під час процесу приготування, прилад перейде в режим налаштування швидкості. Сигнал на TFT-екрані блимає, після чого швидкість регулюється. Поверніть селектор за годинниковою стрілкою, щоб вибрати потрібну швидкість.
- Діапазон швидкості від рівня 0 до 10.
- Якщо таймер не встановлено, кухонний комбайн працюватиме з попередньо налаштованим часом:
 - Нагрівання (без збивання): максимум 12 годин.
 - Блендер (швидкість 1-4) максимум 1 година.
 - Блендер (швидкість 5-10): максимум 2 хвилини.
- У конструкції є передача швидкості, тому це нормально чути невеликий шум перед запуском двигуна та під час перемикання між 5 і 6 передачами.





Температура

- Натисніть на цю кнопку в режимі очікування або під час нагрівання, прилад перейде в режим встановлення температури. Знак на TFT-екрані блимає, після чого температуру можна регулювати.
- Поверніть ручку, щоб вибрати бажану температуру.
Діапазон температур: 37-120 °С.

Теплова потужність

- Натисніть на цю кнопку в режимі очікування або під час нагрівання, прилад перейде в режим налаштування температури. Сигнал на TFT-екрані блимає, тоді потужність нагріву буде регулюватися. Поверніть перемикач, щоб вибрати бажану теплову потужність.
- Діапазон теплової потужності від 1 до 10 рівня.
- Комбайн не працюватиме, якщо вибрано потужність нагрівання, але не вибрано температуру.

Функція блокування екрану

Рекомендується дотримуватися стандартних налаштувань при виборі різних рівнів ScreenBlock. Щоб активувати ScreenBlock (блокування від дітей): якщо ви хочете заблокувати функції екрана, ви повинні зробити це за допомогою значка замка, який з'являється у верхньому лівому куті головного екрана. Після натискання з'явиться спливаюче вікно із запитом, чи бажаєте ви заблокувати екран. Якщо ви хочете заблокувати його, натисніть OK, і екран вимкнеться. Щоб розблокувати, торкніться екрана або натисніть кнопку вибору, щоб засвітилася піктограма, яка вказує на «Протягніть вгору, щоб розблокувати» (подібно до того, як працюють мобільні пристрої), і ви можете провести пальцем по екрану, щоб розблокувати його.

Секундомір

Щоб запустити функцію секундоміра, ви повинні перейти на екран ручного приготування, натиснути значок секундоміра, ввести потрібне значення та залишити параметри швидкості, температури та теплової потужності на «0» та натиснути кнопку вибору для підтвердження. З'явиться спливаюче вікно з попередженням про те, що ці значення дорівнюють «0». Якщо ви бажаєте продовжити, підтвердьте це попередження, і почнеться зворотний відлік.

Ваги

- Електронні ваги допоможуть вам зручніше контролювати кількість інгредієнтів.
- 0000 відобразиться на екрані TFT. Ви можете додавати інгредієнти відповідно до ваших потреб.
- Максимальна вага 5000 г.

УВАГА

Щоб використовувати ваги, необхідно розблокувати кришку чаші.

Турбо

- Натисніть на цю кнопку в режимі очікування, щоб активувати попередньо встановлені функції або активувати режим Turbo.
- Попередньо налаштовані функції починаються від літери А до Е.

УВАГА

- Максимальний час роботи функції турбо 5 секунд.
- Не використовуйте цю функцію з насадкою MamboMix або з насадкою-метеликом.





UKRAINIAN

Wi-Fi

- Кухонні роботи Mambo Touch і Mambo Touch Habana мають додаток для мобільних пристроїв, який підключається через мережу Wi-Fi і дозволяє повністю контролювати процес приготування їжі.
- Щоб налаштувати свого робота, дотримуйтесь інструкцій у посібнику з QR-коду.

Попередження

- Не намагайтесь відкрити кришку, коли леза працюють, вміст чаші може викинутися.
- Кухонний робот має запобіжний механізм, який не дозволяє відкрити кришку або вийняти чашу, якщо двигун працює. Після завершення подрібнення зачекайте принаймні 10 секунд, перш ніж відкривати кришку.
- Під час використання кухонного комбайна на швидкості вище 6 і температурі вище 60°C переконайтесь, що мірна склянка встановлена правильно, інакше вміст може викинутися.
- Не вмикайте функцію подрібнення рідин або гарячих інгредієнтів об'ємом понад 1,8 літра.
- Під час використання функцій із температурою не закривайте мірну склянку, щоб полегшити вихід пари.

Запрограмовані рецепти

Ця піктограма розташована у верхній лівій частині, на цьому екрані ви можете шукати рецепт, щоб зробити його крок за кроком, додати рецепти, які вам найбільше подобаються, до розділу вибраного та завантажити їх, щоб продовжити готувати крок за кроком за рецептам, навіть якщо у вас немає з'єднання Wi-Fi.

- Під час використання функцій із температурою не закривайте мірну склянку, щоб полегшити вихід пари.
- Щоб зробити покроковий рецепт, виберіть рецепт, клацнувши його, ви побачите інгредієнти та кроки, які потрібно виконати. Натисніть «готувати», щоб почати крок за кроком, якщо є крок, який ви хочете пропустити або повернутися, щоб підтвердити, що всі інгредієнти введено, ви можете зробити це за допомогою значків «готово» та «пропустити».
- Якщо ви хочете перервати рецепт до його завершення, натисніть значок завершення, розташований у верхньому правому куті.
- Після завершення рецепту ви можете додати власні примітки до рецепту та оцінити його.

Попередження

Як під час готування з інструкціями, так і під час готування вручну немає необхідності залишатися на зазначеному екрані. Ви можете переміщатися між різними екранами робота, і приготування буде показано в мінімізованому вікні, щоб ви завжди знали, як відбувається ваше приготування.

Щоб завантажити рецепт, ви повинні натиснути значок стрілки вниз, коли ви це зробите, рецепт буде автоматично завантажено та збережено



Налаштування

Ця піктограма розташована у верхньому лівому куті, на цьому екрані ви можете підключити/від'єднати пристрій від мережі Wi-Fi, керувати даними користувача, встановити мову, керувати збереженням рецептів і оновити свого робота.

Підключення до мережі Wi-Fi

Якщо ваш робот не підключений до Інтернету, натисніть «Mambo», і він перенаправить вас на екран, щоб вибрати потрібну мережу Wi-Fi, ввести пароль і дочекатися появи повідомлення «підключено».

Керування користувачами




- У цьому розділі ви можете змінити пароль користувача та закрити сеанс.
- Якщо ви раніше не входили в систему, ви побачите «увійти».

Сховище

- У цьому розділі зберігаються завантажені рецепти, тут ви також можете побачити доступну пам'ять.
- Натисніть «керувати сховищем», якщо ви хочете переглянути, які рецепти ви завантажили, або якщо ви хочете видалити будь-які.

Рекомендована швидкість і місткість для кожного аксесуара

Аксесуар	Фігура	Функція	Швидкість	Об'єм	Час роботи
Багатофункціональні леза з нержавіючої сталі		Нарізка (+)	5	1,8 л макс., розмір продукту має бути 1-2 см перед обробкою	1 хвилина
		Нарізка (++)	10	1.8 л (макс.)	1 хвилина

Насадка MamboMix		Замішування тіста для хліба, піци тощо.	2-3	Максимум 800 г тіста	5-20 хвилин
		Замішування тіста для спагетті	3	Максимум 600 г тіста	3 хвилин
Насадка-метелик		Блендер	1-3	2 л (макс.)	30 хвилин
		Збийте білки або вершки	4	2 л (макс.)	10 хвилин
Пароварка		Овочі на пару	N/A	3.5 л (макс.)	15 хвилин
		Яловичина на пару	N/A	3.5 л (макс.)	20-30 хвилин

УВАГА

Не збирайте та не використовуйте насадку MamboMix і ємність для варіння одночасно.

6. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Чашу з нержавіючої сталі можна мити в посудомийній машині. Щоб мати можливість мити її в посудомийній машині, зніміть леза або насадку MamboMix, а також підставку.
- Вимкніть кухонний комбайн, вийміть вилку з розетки та дайте йому охолонути перед очищенням або ремонтом.
- Очищайте кухонний комбайн після кожного використання.
- Очистіть насадку-метелик, леза, насадку MamboMix, кріплення до них, чашу Havana Easy (лише в моделі Mambo Touch з Havana Jug) та інші аксесуари теплою водою з милом після використання. Промийте і добре висушіть.

- Очистіть основний корпус чистою вологою тканиною. Якщо є залишки їжі, то змочіть ганчірку в теплій мильній воді та протріть її. Ніколи не занурюйте основний корпус у воду або будь-яку іншу рідину.
- Щоб забезпечити та підтримувати належне функціонування кухонного комбайна, перевіряйте та очищайте його знімне дно після кожного використання. Очистіть його м'якою вологою тканиною, а потім ретельно висушіть перед повторним використанням.
- Якщо кухонна машина не буде використовуватися протягом тривалого часу, вимкніть її з розетки та зберігайте в прохолодному та безпечному місці.

7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код попередження	Опис	Можлива причина	Можливе рішення
Попередження A1	Система блокування	Чашу або кришку чаші не закріплено належним чином.	Знову зберіть чашу та кришку чаші, переконайтеся, що всі частини зібрані належним чином і щільно встановлені, далі спробуйте використовувати пристрій знову.
Попередження A2	Неправильно встановлена чаша	Чаша знаходиться в неправильному положенні або з'єднання датчика температури на основі чаші пошкоджено.	Знову зберіть чашу та переконайтеся, що вона закріплена належним чином.
Попередження A3	Вміст перевищено	У чаші занадто багато їжі.	Вийміть трохи їжі з чаші або наріжте її на менші шматочки та перезапустіть кухонний комбайн.
Попередження A4	Температура занадто висока	У чаші немає продуктів або їх дуже мало, а встановлена температура занадто висока протягом занадто тривалого часу.	Додайте їжу в чашу.

UKRAINIAN

Попередження A5	Температура двигуна занадто висока	Кухонний комбайн працював із занадто великою кількістю їжі протягом тривалого часу.	Зупиніть роботу кухонного комбайна та дайте йому охолонути, перш ніж перезапустити його знову.
Попередження A7	Не вдалося змінити швидкість	Зміну швидкості між низьким рівнем (1-5) і високим рівнем (6-10) було заблоковано.	Зніміть чашу, поверніть кронштейн вручну та знову встановіть чашу на місце. Перезапустіть кухонний
Попередження A8	Неправильне показання датчика NTC	Датчик температури не працює належним чином.	Зверніться до служби технічної підтримки Cecotec.
Попередження A12	Перевищено максимальну вагу	Перевищено максимальне значення вимірювання.	Знизьте вагу, поки вона не досягне значення нижче 4,999 г.
Попередження A13	Помилка калібрування	Помилка калібрування ваги.	Повторіть процес. Якщо проблема не зникає, зверніться до служби технічної підтримки
	Застряла чаша	Система вивільнення чаші не працює.	Перезапустіть кухонний комбайн і зачекайте кілька секунд. Якщо проблема не зникає, у нижній частині основного корпусу є важіль ручного розблокування. Потягніть цей важіль, щоб розблокувати чашу.

8. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номер продукту: 04345/04346
 Модель: Mambo Touch / Mambo Touch Habana Jug
 1600 Вт (двигун 600 Вт, потужність нагріву 1000 Вт)
 220-240 В~ 50-60 Гц
 Діапазон частот: 2,400 — 2,4835 ГГц
 Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії



UKRAINIAN

9. УТИЛІЗАЦІЯ ЕЛЕКТРИЧНИХ ТА ЕЛЕКТРОННИХ ПРИЛАДІВ



Цей символ вказує на те, що відповідно до чинних норм виріб та/або батарею необхідно утилізувати окремо від побутових відходів. Коли цей виріб досягає кінця терміну служби, ви повинні виїняти батареї/акумулятори та віднести його до пункту збору, призначеного місцевими органами влади. Для отримання детальної інформації про

Найбільш підходящий спосіб щодо утилізації електричного та електронного обладнання та/або відповідних батарей, споживач повинен звернутися до місцевих органів влади.

Дотримання наведених вище вказівок допоможе захистити довкілля.

10. ГАРАНТІЯ ТА ПІДТРИМКА

Cecotec відповідає кінцевому користувачеві або споживачеві на будь-яку невідповідність, яка існує на момент поставки продукту, відповідно до положень, умов і термінів, установлених застосовними правилами.

Рекомендується, щоб ремонт проводився кваліфікованим персоналом.

Якщо ви помітили інцидент із продуктом або виникли будь-які запитання, зверніться до офіційної служби технічної допомоги Cecotec за номером телефону +34 96 321 07 28.

11. АВТОРСЬКЕ ПРАВО

Права інтелектуальної власності на тексти цього посібника належать CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Всі права захищені. Вміст цієї публікації не можна, частково чи повністю, відтворювати, зберігати в системі відновлення, передавати чи розповсюджувати будь-якими засобами (електронними, механічними, фотокопіюванням, записом тощо) без попереднього дозволу CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

12. ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ

Cecotec Innovaciones цим заявляє, що ці два кухонні роботи, модель 04345 Mambo Touch і модель 04346 Mambo Touch + Jarra Habana, відповідають вимогам Директиви 2014/53/EU щодо радіоелектронного обладнання.



Повний текст декларації про відповідність ЄС доступний за такою адресою в Інтернеті: www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S. L. C/de la Pinadeta s/n, 46930 Quart de Poblet, Валенсія, Іспанія



1. ДЕТАЛИ И КОМПОНЕНТЫ

Рис. 1

1. Основной корпус
2. Чаша из нержавеющей стали
3. Крышка чаши
4. Мерный стакан
5. Корпус пароварки
6. Лоток для пароварки
7. Крышка пароварки
8. Емкость для варки
9. Насадка-бабочка
10. Лопатка
11. Насадка MamboMix
12. Лезвие
13. Фиксатор для насадок
14. Уплотнительное кольцо
15. Выключатель питания
16. Крепление

2. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Этот кухонный робот имеет упаковку, предназначенную для защиты при транспортировке. Извлеките его из коробки, мы рекомендуем сохранить оригинальную коробку и другую упаковку в надежном месте. Они помогут предотвратить повреждение кухонного комбайна, если вам понадобится его транспортировать в будущем. Если вы хотите утилизировать оригинальную упаковку, обязательно переделайте все предметы правильно. Убедитесь, что все детали и компоненты доступны и в хорошем состоянии. Если какие-либо отсутствуют или не в хорошем состоянии, немедленно обратитесь в официальную службу технической поддержки Secotec.

Содержимое коробки:

- Кухонный робот Mambo Touch
- Чаша из нержавеющей стали
- Чаша Easy Havana (только в модели Mambo Touch + Havana Jug)
- Лезвие
- Насадка MamboMix
- Емкость для варки
- Насадка-бабочка
- Двухуровневая пароварка



RUSSIAN

- Лопатка
- Руководство пользователя
- Инструкция по приложению

Тщательно очистите чашу и другие аксессуары горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой.

Поставьте кухонный комбайн на ровную и устойчивую поверхность.

Соблюдайте минимальное расстояние 110 мм между розеткой и стеной, окружающей мебелью и кухонным комбайном.

Используйте влажную ткань для очистки основного корпуса и высушите.

ВНИМАНИЕ

Не ставьте кухонный комбайн на поверхность, не являющуюся термостойкой.

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Чаша из нержавеющей стали

- Поместите чашу в основной корпус так, чтобы отметки на чаше и передней части основного корпуса совпадали. Если чаша будет неправильно установлена и попытаетесь начать готовить, на экране появится сообщение A2.
- На боковой стороне чаши есть отметки емкости. Максимально возможная емкость чаши составляет 2,3 л при использовании кухонного комбайна со скоростью 0 и 1,8 л при использовании кухонного комбайна со скоростью от 1 до 10 или с любой из предварительно настроенных функций.

Откидной крепеж крышки

- Установите крышку на чашу так, чтобы отметки на чаше и крышке совпадали, прижмите крышку к краю чаши и поверните крышку по часовой стрелке, чтобы зафиксировать крышку на чаше. Если крышка установлена неправильно, а скорость работы устройства не «0», на экране появится предупреждение A1.
- Когда вы открываете крышку, у вас есть возможность оставить ее в сложенном положении, для этого вам нужно только повернуть крышку против часовой стрелки, пока она не зафиксируется в опоре, таким образом вы можете открыть крышку, не снимая ее полностью.

Установка фиксатора насадок и крепления

- Убедитесь, что фиксатор насадок имеет хорошо установленную уплотнительную прокладку. Установив его в чашу, необходимо учитывать, что опора имеет определенное положение, поэтому убедитесь, что она установлена правильно.
- Возьмите и установите фиксатор насадок, убедившись, что он установлен правильно, поверните его по часовой стрелке.
- Установите дополнительное крепление на дно чаши и поверните его по часовой стрелке, чтобы зафиксировать дополнительное крепление к чаше.
- После установки и фиксации кронштейна насадок положите на него лезвия и, нажав, поверните против часовой стрелки.



- Убедитесь, что они снова слегка поднялись вверх, таким образом задев защитный корпус. Очень важно, чтобы вы убедились, что они совершают это движение, являясь правильно размещенными и прикрепленными. Чтобы проверить, когда они установлены, очень осторожно потяните и убедитесь, что вы не можете их легко снять.
- Чтобы снять их, нужно нажать и повернуть по часовой стрелке. Лезвия очень острые, обращайтесь с ними очень осторожно.

Предупреждение

- Используйте ткань, чтобы накрыть лезвие в сборе, прежде чем работать с ним во избежание травм.
- Правильно разместите крепеж и уплотнительное кольцо во избежание разбрызгивания пищи или воды для приготовления пищи.

Совет

Настройка скорости 1 может помочь при удалении лезвий до тех пор, пока вы не ознакомитесь с системой съемки.

Установка насадки MamboMix

Снимите лезвия, прикрепите MamboMix так же, как вы прикрепляете лезвия. Насадку можно использовать для смешивания, не нарезая продукты. Пожалуйста, не используйте насадку на скорости выше 3, иначе это приведет к сильной вибрации в кухонном комбайне и приведет к опасности.

Предупреждение

Возможно, между стенкой чаши и насадкой MamboMix останется немного пищи, в таком случае двигатель изделия перестанет работать для защиты. Используйте лопатку, чтобы перемешать и удалить застрявшую пищу, чтобы кухонный комбайн мог восстановить процесс приготовления.

Установка мерного стакана

- Мерный стакан используется как аксессуар для крышки, чтобы предотвратить разбрызгивание и уменьшить потери тепла во время приготовления. Кроме того, на нем нанесена шкала измерений в мл.
- Чтобы прикрепить его к крышке, убедитесь, что фиксаторы правильно входят в крышку и поворачиваются по часовой стрелке.

ВНИМАНИЕ

- Используйте мерный стакан, а не какой-либо другой аксессуар или предмет, чтобы избежать разбрызгивания и уменьшить потери тепла от чаши.
- Если вы хотите готовить с температурой, поместите стакан в проем в крышке, не фиксируя его поворотом. Таким образом, вы можете безопасно избежать пары.

Лопатка

- Лопатка – единственный компонент, который следует использовать для перемешивания пищи в банке.



RUSSIAN

- Не используйте ее для смешивания в чаше, когда работают лопасти, насадка-бабочка или MamboMix.

ВНИМАНИЕ

Перемешивайте пищу в чаше только тогда, когда двигатель кухонного комбайна остановлен.

Емкость для варки

Емкость для варки позволяет готовить мягкую пищу, например, макароны или лапшу, а также готовить гарниры, например рис или картофель.

Насадка-бабочка

- Этот аксессуар устанавливается в верхней части набора лезвий, его основная функция взбивания сливок, яичных белков и т.д. Кроме того, этот аксессуар помогает перемешивать пищу, не разрезая лезвиями и разбивая комки.
- Установите насадку на узел лезвия, убедившись, что центр стержня входит в крепежное отверстие и начните взбивать.
- Чтобы обеспечить правильное размещение насадки-бабочки, при ее установке должен прозвучать небольшой «щелчок», после размещения нужно очень осторожно но убедиться, что насадку невозможно легко снять.

ВНИМАНИЕ

- Не включайте кухонный комбайн, если аксессуар не закреплен на своем месте.
- Не используйте его со скоростью выше 4.
- Не используйте насадку-бабочку одновременно с лопаткой.
- Не насыпайте пищу в чашу, пока комбайн работает с этой насадкой, чтобы предотвратить его повреждение или блокировку.

Пароварка в сборе

- Пароварка состоит из 3 частей: корпус пароварки, лоток пароварки и крышка пароварки.
- Поместите ингредиенты, которые вы хотите приготовить в пароварку, накройте крышкой и правильно установите пароварку.
- Если вы ставите пароварку на чашу с крышкой, обязательно извлеките мерный стакан, если он у вас есть, и установите его правильно.
- Также можно использовать пароварку без крышки чаши, если вы готовите на скорости 0, чтобы лучше оптимизировать пару и улучшить результаты приготовления.

ВНИМАНИЕ

- Не прикасайтесь к пароварке и не приближайтесь к ней, чтобы избежать ожогов.
- Не закрывайте отверстия пароварки тканью или другим предметом.
- Пусть пар выходит через край или другие части, чтобы снизить риск ожогов.
- Пусть пар выходит как через отверстие, так и через стенки крышки; таким образом, способствуя циркуляции пара и способствуя более однородному приготовлению.





4. ФУНКЦИИ И РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Измельчение: измельчает все виды ингредиентов от мяса или рыбы до фруктов или овощей. Идеальный разрез гарантирован.
2. Фарш: легко измельчите овощи, мясо, специи или лед всего за несколько секунд. Идеально подходит для обработки сырых продуктов.
3. Пюре: приготовьте соусы и кремы безупречной текстуры. Растирает холодные или горячие ингредиенты, регулируя скорость и время каждого типа пищи.
4. Измельчение: идеальный уровень измельчения для всех ваших рецептов. Молит кофе, семена, рис и сухие орехи. Также позволяет готовить домашнюю муку. Измельчать: измельчайте любой тип ингредиента, пока он не достигнет лучшей текстуры. Подготовьте сахарную пудру или ванильный сахар для рецептов кондитерских изделий.
5. Натрите: поместите ингредиенты в чашу, не превышая половину чаши и установите скорость 10 на несколько секунд. Идеальные результаты.
6. Смешивайте: замешивать идеальные смеси можно самым простым способом. Готовьте вкусные молочные коктейли, бисквитное тесто, блины, взбивайте яйца.
7. Взбейте: взбейте сливки или яичные белки до крепкой консистенции благодаря насадке-бабочке. Это идеальная функция, чтобы стать профессиональным поваром.
8. Эмульгирование: Эта функция позволяет легко готовить соусы, заправки и различные виды майонеза. Просто добавьте ингредиенты в банк, все остальное сделает Mambo. Равномерно эмульгирует, чтобы вы могли завершить блюда по желанию.
9. Смешивание: создавайте однородные смеси с помощью 10 скоростей Mambo.
10. Идеальное тесто, полученное самым простым способом.
11. Повар: готовьте любые блюда, такие как рагу, курица с миндалем или рататут, все они имеют идеальную структуру.
12. Перемешивание: перемешивает еду во время приготовления, чтобы обеспечить равномерный нагрев и получить профессиональную текстуру. Готовьте вкусные ризотто, салаты из пасты, заварной крем или приготовьте горячий шоколад.
13. Пар: эта функция идеальна для приготовления здоровых блюд на пару. Благодаря 2-уровневой пароварке позволяет сэкономить время, так как вы можете готовить более 1 блюдо одновременно.
14. Пашот: прогрессивное и понемногу приготовление с абсолютным контролем температуры и времени. Идеальный пашот, не обращая внимания на время. Идеально подходит для получения мягких, сочных результатов.
15. Конфи: обрабатывайте ингредиенты при низких температурах и получайте невероятные результаты. Эта техника идеально подходит для приготовления любых продуктов, особенно мяса, твердой рыбы и птицы.
16. Замешивать: замешивает идеальное тесто одним целым куском. Замешивание еще никогда не было таким простым, как с эксклюзивной насадкой MamboMix. Она не режет тесто, а растягивает его для безупречных результатов. Наслаждайтесь домашним хлебом и пиццей в любое время.
17. Вскипятить: налейте в чашу столько воды, чтобы покрыть все ингредиенты, установите 120°C и мощность нагрева 10, затем выберите желаемое время приготовления в зависимости от ингредиентов.
18. Поддерживайте тепло: держите блюда горячими, пока их не подадут. После приготовления блюд просто установите кухонный комбайн на 60°C для жидких блюд или 60°C для твердых блюд на желаемое количество времени.



RUSSIAN

19. Точное приготовление: эта функция является самой широкой и общей функцией из всех. Это позволяет готовить какие-либо блюда с абсолютным контролем мощностью.
20. Заквашивание: используйте эту функцию для приготовления отличного теста. Он завершает приготовление хлеба или кондитерских изделий за короткое время, благодаря чему быстро поднимается тесто, просто держа его в чаше при 50°C и скорости 0.
21. Функция водяной бани (мармит): приготовьте идеальные оладьи и нежные овощи. Чтобы готовить в мармите, наполните чашу водой до 2 литров, установите кухонный комбайн без скорости, на температуру 120°C и мощность нагрева 10. Когда вода закипит, убавьте нагрев до 9 и вставьте форму так, чтобы основание коснулось
22. Турбо: обрабатывайте твердые ингредиенты эффективным способом. Не наполняйте чашу больше половины, чтобы добиться максимальной эффективности.
23. Функция SlowMambo: лучшие ризотто и традиционные рагу с эксклюзивной насадкой MamboMix и механизмом SlowMambo. Это уникальное движение Mambo позволяет перемешивать и смешивать рецепты так, как будто это делалось
24. Сок: приготовьте лимонад, соки и мультифруктовые коктейли всего за несколько
25. Подрумянивание: подрумянивание некоторых ингредиентов, например чеснока и мяса перед приготовлением, обогащает блюда и улучшает их вкус. Румяные продукты по вашему вкусу, регулируя время и мощность приготовления.
26. Разогреть: Mambo позволяет разогревать приготовленную еду. Если еда холодная или замороженная, разогрейте ее при 87°C и мощности нагрева 7 и она будет готова через несколько минут.
27. Йогурт: готовьте домашние йогурты легко. Просто добавьте все ингредиенты в чашу, а Mambo сделает все остальное, чем вы. Он поддерживает температуру брожения смеси, чтобы на следующее утро йогурт был готов, остудите и употре-
28. Емкость: можно использовать для приготовления пищи на пару внутри чаши и разрешает приготовить до 4 блюд. Ее также можно использовать для лучшего испарения жидкости.
29. Готовьте на медленном огне: традиционное рагу, требующее длительного приготовления, можно сейчас сделать с помощью Mambo. Медленное приготовление, долгие часы, самые лучшие вкусы.
30. Нулевая скорость: приготовление без установки скорости позволяет готовить без крышки и по желанию перемешивать. Вы чувствуете вкус еды во время приготовления, будто ее готовили в традиционной посуде – кастрюле или сковороде.
31. Функция «Тушения» (A): достижение традиционных результатов благодаря режиму тушения, который будет чередовать разные скорости для достижения наилучших результатов.
32. Функция "Пицца" (B): получите тесто с профессиональной обработкой. Просто поместите ингредиенты в чашу, а Mambo сделает все остальное.
33. Функция "Смузи" (C): легко приготовьте домашние коктейли. Просто положите ингредиенты в чашу, а Mambo сделает все остальное.
34. Функция «Измельчение» (D): удобно нарезать овощи, мясо, специи или лед в считанные минуты, секунды с лучшими результатами.



35. Функция «Автоматическая очистка» (E): с функцией самоочистки чистить Mambo станет легче, чем когда-либо.
36. Функция «Блокировки экрана»: если вы хотите заблокировать функции экрана, нажмите значок замка в верхнем левом углу главного экрана. Чтобы разблокировать, коснитесь экрана или нажмите кнопку выбора, чтобы загорелся значок, и вы
37. Функция «Секундомера»: используйте эту функцию, если вы хотите запрограммировать обратный отсчет без установления температуры или скорости (чтобы дать пище бродить, остыть или отдохнуть в зависимости от рецепта).

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Панель управления Рис. 13

1. Таймер
2. Скорость
3. Температура
4. Тепловая мощность
5. Wi-Fi
6. Функции Turbo и по умолчанию A, B, C, D, E
7. Масштаб
8. Пуск/Пауза/Выбор
9. Настройки
10. Ручное приготовление
11. Управляемые рецепты

Пуск/Пауза/Выбор

- Подключите вилку к розетке и нажмите выключатель для включения Mambo.
- После подключения и ввода желаемых параметров нажмите эту кнопку для начала работы вашего кухонного комбайна Mambo.
- Если нажать эту кнопку во время приготовления, кухонный комбайн приостанавливается и входит в режим ожидания (можно открыть крышку, вынуть чашу и т.д., но ее нужно правильно поставить, прежде чем продолжить готовку).
- Если нажать снова, он запускается снова.
- Если параметры не введены, кухонный комбайн Mambo перейдет в режим ожидания после 10 минут бездействия.
- Существует также селектор для установки времени, скорости, температуры и мощности нагрева. Для этого необходимо выбрать параметр, который нужно изменить, и повернуть селектор по часовой стрелке, чтобы увеличить параметр и против часовой стрелки, чтобы уменьшить его.
- Предустановленные функции выбираются с помощью пиктограммы турбо, поворачивая переключатель, выберите их и нажмите для подтверждения:
- Функция «Тушение» (A): в этом режиме кухонный комбайн обеспечивает наилучшие результаты приготовления, переключая скорость 1 и 0; Вы также можете установить температуру, тепловую мощность и время по своему вкусу.



RUSSIAN

- Функция «Пицца» (B): в этом режиме кухонный робот устанавливает оптимальную скорость для получения наилучшего теста, а также вы можете установить время по своему вкусу.
- Функция «Смузи» (C): в этом режиме кухонный робот устанавливает оптимальную скорость для получения наилучших результатов в коктейле. По умолчанию программа установлена на 2 минуты, но вы можете изменить ее по своему вкусу, если хотите.
- Функция «Измельчения» (D): в этом режиме кухонный робот автоматически устанавливает оптимальные скорости для получения наилучших результатов при измельчении ингредиентов. По умолчанию программа установлена на 2 минуты, но вы можете изменить ее по своему вкусу, если хотите.
- Функция «Автоматическая очистка» (E): в этом режиме кухонный робот нагреет воду до 70 градусов, а затем выполнит два цикла очистки.

ВНИМАНИЕ

- Через несколько минут кухонный робот перейдет в режим ожидания. Чтобы снова запустить его, нажмите кнопку домой.
- После подтверждения настройки понадобится несколько секунд, прежде чем кухонный комбайн Mambo заработает. То же самое произойдет, когда вы приостановите или завершите функцию: это займет несколько секунд, чтобы разблокировать систему и открыть крышку и/или вынуть чашу из робота.

Таймер

- На TFT-дисплее отображается индикатор времени (часы: минуты: секунды).
- Коснитесь часов/минут/секунд согласно времени, которое вы хотите установить.
- Таймер начнет мигать; поверните ручку, чтобы установить нужное время.
- При нажатии кнопки таймера во время приготовления кухонный комбайн запустит обратный отсчет напрямую.
- В конце обратного отсчета кухонный робот выпустит несколько звуковых сигналов.

Скорость

- Нажмите эту кнопку в режиме ожидания или во время приготовления, прибор перейдет в режим настройки скорости. Сигнал на экране TFT мигает, после чего скорость регулируется. Поверните селектор по часовой стрелке, чтобы выбрать нужную скорость.
- Диапазон скорости от 0 до 10.
- Если таймер не установлен, кухонный комбайн будет работать с предварительно настроенным временем:
 - Нагрев (без взбивания): максимум 12 часов.
 - Блендер (скорость 1-4) максимум 1 час.
 - Блендер (скорость 5-10): максимум 2 минуты.
- В конструкции есть передача скорости, поэтому нормально слышен небольшой шум перед запуском двигателя и во время переключения между 5 и 6 передачами.





Температура

- Нажмите на эту кнопку в режиме ожидания или при нагревании, прибор перейдет в режим настройки температуры. Знак на экране TFT мигает, после чего температуру можно регулировать. Поверните ручку, чтобы выбрать нужную температуру.
- Поверните ручку, чтобы выбрать нужную температуру.
Диапазон температуры: 37-120 °C.

Тепловая мощность

- Нажмите эту кнопку в режиме ожидания или при нагревании, прибор перейдет в режим настройки температуры. Сигнал на TFT-дисплее мигает, тогда мощность нагрева будет регулироваться. Поверните переключатель, чтобы выбрать требуемую тепловую мощность.
- Диапазон тепловой мощности от 1 до 10 уровня.
- Комбайн не будет работать, если выбрана мощность нагрева, но не выбрана температура

Функция блокировки экрана

Рекомендуется соблюдать стандартные настройки при выборе разных уровней ScreenBlock. Чтобы активировать ScreenBlock (блокировка от детей): если вы хотите заблокировать функции экрана, необходимо сделать это с помощью значка замка, который появляется в верхнем левом углу главного экрана. После нажатия появится всплывающее окно с запросом, хотите ли вы заблокировать экран. Если вы хотите заблокировать его, нажмите ОК и экран выключится. Чтобы разблокировать, коснитесь экрана или нажмите кнопку выбора, чтобы загорелся значок, указывающий на «Протяните вверх, чтобы разблокировать» (подобно тому, как работают мобильные устройства), и вы можете провести пальцем по экрану, чтобы разблокировать его.

Секундомер

Чтобы запустить функцию секундомера, необходимо перейти на экран ручного приготовления, нажать значок секундомера, ввести нужное значение и оставить параметры скорости, температуры и тепловой мощности на «0» и нажать кнопку выбора для подтверждения. Появится всплывающее окно с предупреждением о том, что эти значения равны «0». Если вы хотите продолжить, подтвердите это предупреждение и начнется обратный отсчет.

Весы

- Электронные весы помогут удобнее контролировать количество ингредиентов.
- 0000 отображается на экране TFT. Вы можете добавлять ингредиенты в соответствии с вашими потребностями.
- Максимальный вес 5000 г.

ВНИМАНИЕ

Чтобы использовать весы, нужно разблокировать крышку чаши.

Турбо

- Нажмите эту кнопку в режиме ожидания, чтобы включить предустановленные функции или активировать режим Turbo.
- Предустановленные функции начинаются от буквы А до Е.

ВНИМАНИЕ

- Максимальное время работы турбо 5 секунд.
- Не используйте эту функцию с насадкой MatboMix или с насадкой-бабочкой.





RUSSIAN

Wi-Fi

- Кухонные работы Mambo Touch и Mambo Touch Habana имеют приложение для мобильных устройств, которое подключается по сети Wi-Fi и позволяет полностью контролировать процесс приготовления пищи.
- Чтобы настроить работу, следуйте инструкциям в руководстве по QR-коду.

Предупреждение

- Не пытайтесь открыть крышку, когда лезвия работают, содержимое чаши может вылететь.
- Кухонный робот имеет предохранительный механизм, который не позволяет открыть крышку или извлечь чашу, если двигатель работает. После завершения измельчения подождите не менее 10 секунд, прежде чем открывать крышку.
- При использовании кухонного комбайна на скорости выше 6 и температуре выше 60°C убедитесь, что мерный стакан установлен правильно, иначе содержимое может выброситься.
- Не включайте функцию измельчения жидкостей или горячих ингредиентов объемом более 1,8 литра.
- При использовании функций с температурой не закрывайте мерный стакан, чтобы облегчить выход пара.

Запрограммированные рецепты

Этот значок расположен в верхней левой части, на этом экране вы можете искать рецепт, чтобы сделать его шаг за шагом, добавить наиболее предпочитаемые рецепты в раздел избранного и загрузить их, чтобы продолжить готовить шаг за шагом по рецептам, даже если у вас нет соединения Wi-Fi.

- Чтобы сделать пошаговый рецепт, выберите рецепт, щелкнув его, вы увидите ингредиенты и шаги, которые нужно выполнить. Нажмите «готовить», чтобы начать шаг за шагом, если есть шаг, который вы хотите пропустить или вернуться, чтобы подтвердить, что все ингредиенты введены, можно сделать это с помощью значков «готово» и «пропустить».
- Если вы хотите прервать рецепт до завершения, нажмите значок завершения, расположенный в верхнем правом углу.
- После завершения рецепта можно добавить собственные примечания к рецепту и оценить его.

Предупреждение

Как при приготовлении с инструкциями, так и при приготовлении вручную нет необходимости оставаться на указанном экране. Вы можете переключаться между разными экранами робота, и приготовление будет показано в минимизированном окне, чтобы вы всегда знали, как происходит ваше приготовление.

Чтобы загрузить рецепт, вы должны нажать значок стрелки вниз, когда вы это сделаете, рецепт будет автоматически загружен и сохранен.



**Настройка**

Этот значок расположен в верхнем левом углу, на этом экране можно подключить/отключить устройство от сети Wi-Fi, управлять данными пользователя, установить язык, управлять сохранением рецептов и обновить работу.

Подключение к сети Wi-Fi

Если робот не подключен к Интернету, нажмите «Мамбо», и он перенаправит вас на экран, чтобы выбрать нужную сеть Wi-Fi, ввести пароль и дождаться появления сообщения «подключено».

Управление пользователями

- В этом разделе можно изменить пароль пользователя и закрыть сеанс.
- Если вы раньше не входили в систему, вы увидите "войти".




Хранилище

- В этом разделе хранятся загруженные рецепты, здесь вы также можете увидеть доступную память.
- Нажмите «управлять хранилищем», если вы хотите просмотреть, какие рецепты вы скачали, или если вы хотите удалить любые.

Рекомендуемая скорость и емкость для каждого аксессуара

Аксессуар	Фигура	Функция	Скорость	Объем	Время работы
Многофункциональные лезвия из нержавеющей стали		Нарезка (+)	5	1,8 л макс., размер продукта должно быть 1-2 см перед обработкой	1 минута
		Нарезка (++)	10	1.8 л (макс.)	1 минута

RUSSIAN

Насадка MamboMix		Замешивание теста для хлеба, пиццы и т.п.	2-3	Максимум 800 г теста	5-20 минут
		Замешивание теста для спагетти	3	Максимум 600 г теста	3 минут
Насадка-бабочка		Блендер	1-3	2 л (макс.)	30 минут
		Взбейте белки или сливки	4	2 л (макс.)	10 минут
Пароварка		Овощи на пару	N/A	3.5 л (макс.)	15 минут
		Говядина на пару	N/A	3.5 л (макс.)	20-30 минут

ВНИМАНИЕ

Не собирайте и не используйте насадку MamboMix и емкость для варки одновременно.

6. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Чашу из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине. Чтобы мыть ее в посудомоечной машине, снимите лезвия или насадку MamboMix, а также подставку.
- Выключите кухонный комбайн, извлеките вилку из розетки и дайте ему остыть перед чисткой или ремонтом.
- После каждого использования очищайте кухонный комбайн.
- Очистите насадку-бабочка, лезвия, насадку MamboMix, крепление к ним, чашу Havana Easy (только в модели Mambo Touch из Havana Jug) и другие аксессуары теплой водой с мылом после использования. Промойте и хорошо высушите.



- Очистите основной корпус чистой влажной тканью. Если есть остатки пищи, смочите тряпку в теплой мыльной воде и протрите ее. Никогда не погружайте основной корпус в воду или другую жидкость.
- Чтобы обеспечить и поддерживать надлежащую работу кухонного комбайна, проверяйте и очищайте его съемное дно после каждого использования. Очистите его мягкой влажной тканью, затем тщательно высушите перед повторным использованием.
- Если кухонная машина не будет использоваться в течение длительного времени, выключите ее из розетки и храните в прохладном и безопасном месте.

7. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код предупреждения	Описание	Возможная причина	Возможное решение
Предупреждение A1	Система блокировки	Чаша или крышка чаши не закреплена должным образом.	Снова соберите чашу и крышку чаши, убедитесь, что все части собраны правильно и плотно установлены, далее попробуйте использовать устройство снова.
Предупреждение A2	Неправильно установлена чаша	Чаша находится в неправильном положении или соединение датчика температуры на основе чаши повреждено.	Снова соберите чашу и убедитесь, что она закреплена правильно.
Предупреждение A3	Содержимое превышено	В чаше слишком много пищи.	Извлеките немного еды из чаши или нарежьте ее на меньшие кусочки и перезапустите кухонный
Предупреждение A4	Температура слишком высока	В чаше нет продуктов или их очень мало, а установленная температура слишком высока в течение слишком длительного	Добавьте еду в чашу.

RUSSIAN

Предупреждение A5	Температура двигателя слишком высока	Кухонный комбайн работал с слишком большим количеством пищи в течение длительного времени.	Остановите работу кухонного комбайна и дайте ему остыть, прежде чем перезапустить его
Предупреждение A7	Не удалось изменить скорость	Изменение скорости между низким уровнем (1-5) и высоким уровнем (6-10) было заблокировано.	Снимите чашу, поверните ручную кронштейн и снова установите чашу на место. Перезапустите
Предупреждение A8	Неверное показание датчика NTC	Датчик температуры не работает должным образом.	Обратитесь в службу технической поддержки Cecotec.
Предупреждение A12	Превышен максимальный вес	Превышено максимальное значение измерения.	Снизьте вес, пока он не достигнет значения ниже 4,999 г.
Предупреждение A13	Ошибка калибровки	Ошибка калибровки веса.	Повторите процесс. Если проблема не устраняется, обратитесь в службу технической поддержки
	Застывшая чаша	Система освобождения чаши не работает.	Перезапустите кухонный комбайн и подождите несколько секунд. Если проблема не исчезает, в нижней части основного корпуса есть рычаг ручной разблокировки. Потяните этот рычаг, чтобы разблокировать чашу.

8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номер продукта: 04345/04346
 Модель: Mambo Touch / Mambo Touch Habana Jug
 1600 Вт (двигатель 600 Вт, мощность нагрева 1000 Вт)
 220-240 В~ 50-60 Гц
 Диапазон частот: 2,400 - 2,4835 ГГц
 Сделано в Китае Разработано в Испании



9. УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ИНСТРУМЕНТОВ



Этот символ указывает на то, что в соответствии с действующими нормами изделие и/или батарею необходимо утилизировать отдельно от бытовых отходов. Когда это изделие истекает срок службы, вы должны извлечь батареи/аккумуляторы и отнести его к пункту сбора, назначенному местными органами власти.

Для получения подробной информации о наиболее подходящем способе утилизации электрического и электронного оборудования и/или соответствующих батарей потребитель должен обратиться в местные органы власти.

Соблюдение указанных выше указаний поможет защитить окружающую среду.

10. ГАРАНТИЯ И ПОДДЕРЖКА

Cecotec ответит конечному пользователю или потребителю на любое несоответствие, существующее на момент поставки продукта, в соответствии с положениями, условиями и сроками, установленными применимыми правилами.

Рекомендуется, чтобы ремонт производился квалифицированным персоналом.

Если вы заметили инцидент с продуктом или возникли какие-либо вопросы, обратитесь в официальную службу технической помощи Cecotec по телефону +34 96 321 07 28.

11. АВТОРСКОЕ ПРАВО

Права интеллектуальной собственности на тексты данного руководства принадлежат CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Все права защищены. Содержимое этой публикации нельзя, частично или полностью, воспроизводить, хранить в системе восстановления, передавать или распространять какими-либо средствами (электронными, механическими, фотокопированием, записью и т.п.) без предварительного разрешения CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

12. ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Cecotec Innovaciones заявляет, что эти два кухонные работы, модель 04345 Mambo Touch и модель 04346 Mambo Touch + Jarra Habana, соответствуют требованиям Директивы 2014/53/EU относительно радиоэлектронного оборудования.



Полный текст декларации о соответствии ЕС доступен по следующему адресу в Интернете: www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S. L. C/de la Pinadeta s/n, 46930 Quart de Poblet, Валенсия, Испания

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

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

2. BEFORE USE

- This food processor 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.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or not in good condition, immediately contact the Technical Support Service of Cecotec.

Box contents:

- Mambo Touch food processor
- Stainless-steel jar
- Habana Easy jug (only Mambo Touch + Habana Jug)
- Blades
- MamboMix spoon
- Boiling basket
- Butterfly whisk
- 2-level steamer



ENGLISH

- Spatula
- Instruction manual
- App manual

- Clean the jug and other accessories thoroughly with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge.
- Place the food processor on a flat, stable surface. Maintain a minimum distance of 110 mm between the socket outlet and the wall, surrounding furniture, and your food processor.
- Use a damp cloth to clean the main body and wipe it dry.

Warning

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

3. OPERATION

Assembling the stainless-steel jug

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

Assembling the hinged lid

- Place the lid on the jug matching the markings on the jug and the lid, press the lid around the jug's rim and turn the lid clockwise to secure it. Should the lid 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 lid, you can leave it in the folding position; just turn the lid counterclockwise until it is fixed in the support. This way you can open the lid without removing it completely. Fig. 4

Assembling the accessory and fixing bracket

- Make sure the accessory bracket's sealing gasket is properly installed. When installing it on the jug you must take into account that the bracket must be placed a certain way. Make sure it fits correctly. Fig. 5
- Hold and install the accessory bracket making sure it is correctly fitted and turn it clockwise. Fig. 6
- Install the fixing bracket in the bottom part of the jar and turn it clockwise to fix the accessory bracket to the jar. Fig. 7

Blade assembly



- Once the accessory bracket is installed and secured, place the blades in it and, pressing down, rotate counterclockwise. Fig. 8 and make sure that they move slightly upwards again, thus locking into their safety housing. It is very important to ensure they are properly housed and secured. To make sure, once in place, pull them very gently and check that they are not easily removable.
- To remove them, press and turn clockwise. The blades are very sharp. Use extreme caution when handling them.

Warnings

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

Tip

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

Assembling the MamboMix spoon

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

Warnings

It is possible for some food to get between the wall of the jug and the MamboMix spoon. If this happens, the motor will stop operating as a safety method. Use the spatula to mix and remove the stuck food for the food processor to resume the cooking process.

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 lid, make sure the clamping tabs fit correctly into the lid and turn clockwise. Fig. 10

Warning

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

Spatula

- The spatula is the only component to be used to stir the food in the jug.



ENGLISH

- Do not use for mixing in the jug when the blades, butterfly-whisk attachment, or MamboMix is in operation.

Warning

Remove food from the jug only when the food processor's motor is at a standstill.

Basket

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

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 blades unit by matching the shaft's centre with the butterfly's gap and push it down.
- To make sure the butterfly 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 whisk simultaneously with the spatula.
- Do not pour food into the jug while it is operating with this accessory to avoid damage or blockage.

Assembling the steamer

- The steamer consists of 3 parts: Steamer body, tray, and lid.
- 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 jug with the lid on, make sure you remove the measuring cup if you have one, and fit it correctly.
- You can also use the steamer without the lid 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.





4. FUNCTIONS AND RECOMMENDATIONS

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



ENGLISH

set the food processor 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: Prepare perfect flans and tender vegetables. To cook in a bain-marie, fill the jar with water up to 2 litres, set the food processor 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: Process hard ingredients in the most effective way. Do not fill the jar over halfway to achieve maximum performance.
23. SlowMambo: The best risottos and traditional stews with its exclusive MamboMix spoon and SlowMambo motion. This unique Mambo motion allows stirring and mixing recipes as if it was done with a real spoon.
24. Juice: Prepare lemonade, juices and multi-fruit shakes in just a few seconds.
25. Browning: browning some ingredients, such as garlic and meat before cooking them, enriches dishes and enhances their flavour. Brown foods to your liking by adjusting the cooking time and power.
26. 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.
27. Yoghurt: Prepare homemade yoghurts easily. Just out all the ingredients in the jar and Mambo will do the rest for you. It keeps the mixture at ferment temperature so that the next morning yoghurt is ready to cool and eat.
28. Basket: It can be used to steam food inside the jar and allows preparing up to 4 dishes at once. It also can be used to allow better evaporation of food or liquids, instead of the measuring cup.
29. Simmer: The traditional stews that require long-lasting cooking processes can be now done with Mambo. Slow cooking, long hours, the best flavours.
30. Zero speed: Cooking without speed setting allows you to cook without the cover and to stir it when desired. You can taste food as you cook it, as if it was cooked in a conventional pot or pan.
31. Stew Function (A): achieve traditional results thanks to the stew mode, which will alternate between different speeds to achieve the best results.
32. Pizza Function (B): get a dough with a professional finish. Just put the ingredients in the jug and Mambo does the rest.
33. Smoothie-Maker Function (C): make homemade smoothies easily. Just put the ingredients in the jug and Mambo does the rest.
34. Chopper Function (D): conveniently chop vegetables, meat, spices, or ice in a matter of seconds with the best results.



35. Auto-Cleaning Function (E): with the self-cleaning function, cleaning Mambo will be easier than ever.
36. 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.
37. Stopwatch 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).

5. OPERATION

Control panel. Fig. 13

1. Timer
2. Speed
3. Temperature
4. Heating power
5. Wi-Fi
6. Turbo and default functions A, B, C, D, E
7. Scale
8. Start/Pause/Select
9. Settings
10. Manual Cooking
11. Guided Recipes

Start/Pause/Select

- Connect the plug to a mains socket and operate the power switch to switch on Mambo.
- Once connected and after entering the desired parameters, press this button to operate your Mambo food processor.
- By pressing this button during the cooking process, the food processor pauses and enters standby mode (you can open the lid, remove the jug, etc., but you must place it properly before you resume cooking). If it is pressed again, it starts up again.
- If no parameters are entered, your Mambo food processor will switch to standby mode after 10 minutes of inactivity.
- It is also a selector to set time, speed, temperature and heating power. To do so, you must choose the setting you want to change and turn the selector dial clockwise to increase the parameters and counterclockwise to decrease them.
- The pre-set functions are selected from the turbo icon by turning the selector dial to choose them and pressing it to confirm them:
- Stew Function (A): in this mode, the food processor offers the best cooking results by



ENGLISH

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 food processor 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 food processor 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 food processor 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 food processor will heat the water up to 70 degrees and then perform two cleaning cycles.

Warning

- After a few minutes, the food processor will enter standby mode. To restart it, press the Start button.
- Once the setting has been confirmed, it will take a few seconds for the Mambo food processor 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 lid and/or remove the jug from the food processor.

Timer

- The TFT 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 selector dial to set the desired time.
- If you press on the timer during the cooking process, the food processor will start the countdown directly.
- At the end of the countdown, the food processor will beep.

Speed

- Press this button in standby mode or during the cooking process. The appliance will enter speed-setting mode. The signal on the TFT display will flash. It will then be possible to adjust the speed. Turn the selector dial clockwise to choose the desired speed.
- The speed range is from 0 to 10.
- If the timer has not been set, the food processor will operate with the pre-set times:
- Heating (without blending): max. 12 hours.
- Blending (speed 1-4): max 1 hour.
- Beat (speed 5-10): max. 2 mins.
- There is a speed transfer in the structure, so it is normal to hear a faint noise before the engine starts running and in the shift between speeds 5 and 6.



Temperature

- Press this button in Standby mode or during the cooking process. The appliance will enter speed-setting mode. The signal on the TFT display will flash. It will then be possible to adjust the temperature. Turn the selector dial to select the desired temperature.
- Temperature range: 37-120 °C.

Heating power

- Press this button in Standby mode or during the cooking process. The appliance will enter speed-setting mode. The signal on the TFT display will flash. It will then be possible to adjust the heating power. Turn the selector dial to select the desired heating power.
- The heating-power range is from 1 to 10.
- 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.

ScreenBlock

Activating the ScreenBlock function (child lock): If you want to lock the screen functions, press the padlock icon at the top left of the main screen. A POP UP will then appear asking if you want to lock the screen. To unlock, touching the screen or pressing the selection button will light up an icon indicating "Swipe up to unlock" (as with smartphones) and you will be able to swipe up on the screen to unlock.

Stopwatch:

To start the stopwatch function, go to the manual-cooking screen and press the timer icon, enter the desired value, and leave speed, temperature, and heating power parameters at "0". Then, press the selection button to confirm. A POP UP will appear warning that values are at "0". If we wish to continue, confirm for the countdown to begin.

Scale

- 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.

Warning

To use the scale, it is necessary to unlock the jug's lid.

Turbo

- Press this button during Standby mode to activate pre-set functions or to activate Turbo mode.
- The preconfigured functions range from A to E.

Warning

- The maximum time of the Turbo function is 5 seconds.
- Do not use this function with the MamboMix accessory or the butterfly whisk.



ENGLISH

Wi-Fi

- The Mambo Touch and Mambo Touch Habana food processors are equipped with an application for mobile devices that connects via Wi-Fi network and allows full control of the cooking process.
- To configure your robot, follow the instructions in the QR-code manual.

Warnings

- Do not attempt to open the cover while the blades are operating, as the jar's content could spill out.
- The food processor has a safety mechanism that prevents the lid from getting opened or the jug from getting removed when the motor is running. Once you have finished mashing, wait at least 10 seconds before opening the lid.
- When the food processor is operated at any speed over 6, and at temperatures 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 1.8 L of liquids or hot ingredients.
- When operating functions with temperature, do not lock the measuring cup to allow steam to be released.

Guided Recipes

This icon is located at the top-left section. You can search for a recipe on the screen to make it step by step: add the recipes you like the most to the Favourites section and download them so you can continue cooking step by step even when you do not have Wi-Fi connection.

- To make a guided step-by-step recipe, select a recipe, tap on it, and you will see the ingredients and the steps to follow. Press "Cook" to start the step-by-step. If there is a step you want to skip or go back to confirm that all ingredients have been entered, you can do this with the help of the "Done" and "Skip" icons.
- If you wish to interrupt the recipe before it is finished, click on the End icon at the top right section.
- After finishing the recipe, you can add your own Notes to the recipe and make a review.

Warnings

In both guided cooking and manual cooking, it is not necessary to stay on the indicated screen. 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.



Settings

This icon is located on the top left-hand side; on this screen you can link/unlink the device from the Wi-Fi network, manage user data, configure the language, manage recipe storage, and update your robot.

Connecting to a Wi-Fi network

If your processor is not connected to the internet, tap on "Mambo" and you will be redirected to the display to select the desired Wi-Fi network, enter your password and wait until the "Connected" message appears.


User management

- In this section you can change your user password and log out.
- If you have not logged in before, it will show 'Log in'.

Storage



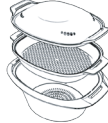
- This is where downloaded recipes are stored and where you can see the available storage. Tap on "Manage storage" if you want to see the recipes downloaded or delete any.
- Language
- In this section you can select the language of your choice. After selecting the language, the device will restart automatically.

Suggested speed and capacity for each accessory

Accessory	Figure	Function	Speed	Capacity	Operating time
Multifunctional stainless-steel blades		Cut (+)	5	1.8 L maximum, food size must be 1-2 cm before operation	1 minute
		Cut (++)	10	1.8 L maximum	1 minute



ENGLISH

MamboMix Spoon		Kneading dough for bread, pizza, etc.	2-3	800-g dough maximum	5-20 minutes
		Kneading dough for spaghetti	3	600-g dough maximum	3 minutes
Butterfly whisk		Mix	1-3	2 L max.	30 minutes
		Whisk egg whites or cream	4	2 L max.	10 minutes
Steamer		Steamed vegetables	N/A	3.5 L max.	15 minutes
		Steamed beef	N/A	3.5 L max.	20-30 minutes

Warning

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

6. CLEANING AND MAINTENANCE

- The stainless-steel jar is dishwasher safe. To wash it in the dishwasher, remove the blades or the MamboMix spoon, as well as their bracket.
- Turn off and unplug the food processor from the power supply and allow it to cool down before cleaning it.
- Clean the food processor after each use.
- Clean the butterfly whisk, blades, MamboMix, blade bracket, Habana Easy jug (Mambo Touch + Habana Jug only), and other accessories with warm, soapy water after use. Rinse and dry thoroughly.



- Wipe the main body with a clean damp cloth. If food residue remains, dampen the cloth in warm soapy water before wiping it. Never immerse the main body in water or other liquid.
- To maintain the good performance of your food processor, check and clean the removable bottom part of the jar after each use. Wipe it with a soft damp cloth and dry it thoroughly before using it again.
- If the food processor is not going to be used for a long time, unplug it from the power supply and store it in a cool and safe place.

7. TROUBLESHOOTING

Warning code	Description	Possible cause	Possible solution
A1 warning	Locking system.	The jar or the 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.
A2 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.
A3 warning	Content exceeded.	There is too much food inside the jar.	Remove some food from inside the jar or cut the food to smaller pieces and restart the food processor.
A4 warning	The temperature is too high.	There is no or very little food in the jar and the set temperature is too high for too much time.	Add food in the jar.



ENGLISH

A5 warning	The motor's temperature is too high.	The food processor has been operating with too much food for a lot of time.	Stop operating the food processor and allow it to cool down before restarting it again.
A7 warning	The change in speed could not be done successfully.	Speed change between low level (1-5) and high level (6-10) was blocked.	Remove the jar, turn the fixing bracket manually and place the jar again in place. Restart the food processor.
A8 warning	Wrong NTC sensor reading.	The temperature sensor is not working properly.	Contact the Technical Support Service of Cecotec.
A12 warning	Maximum weight exceeded.	The maximum measurement value has been exceeded.	Remove weight from the scale until it reaches a value below 4.999 g.
A13 warning	Calibration error.	Scale calibration failed.	Repeat the process. If the problem persists, please contact Cecotec's Technical Support.
	Stuck jar.	The jug release system does not work.	Restart the food processor and wait a few seconds. If the problem persists, there is a manual release lever on the bottom of the main body. Pull this lever to release the jug lock.

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04345/04346

Model: Mambo Touch /Mambo Touch + Habana Jug

1600 W (Motor 600 W Heating power 1000 W) 220-240 V~ 50/60 Hz

Frequency band: 2.400 - 2.4835 GHz

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

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

Compliance with the above guidelines will help 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 Cecotec official Technical Support Service at +34 963 210 728.

11. COPYRIGHT

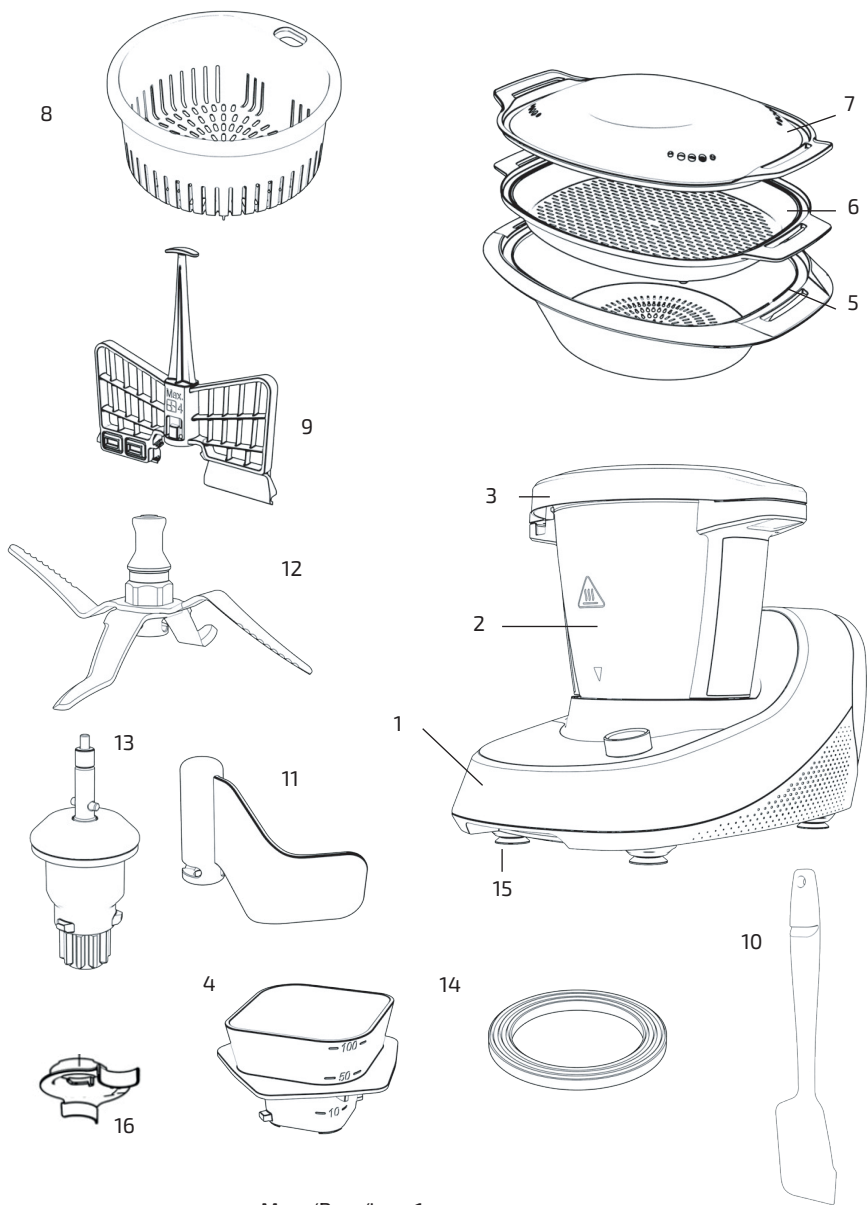
The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying,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

12. DECLARATION OF CONFORMITY

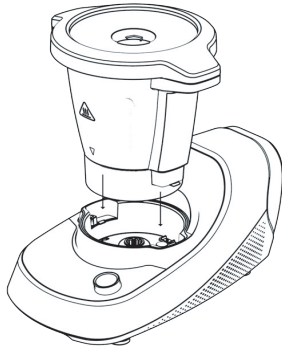
Cecotec Innovations hereby declares that these two food processors, model 04345 Mambo Touch and model 04346 Mambo Touch + Habana Jug are in conformity with the Radio Equipment Directive 2014/53/EU.



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



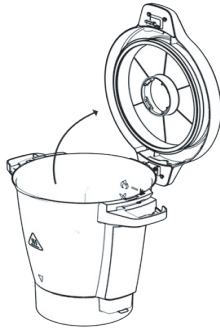
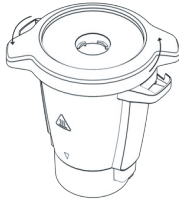
Мал./Рис./Img. 1



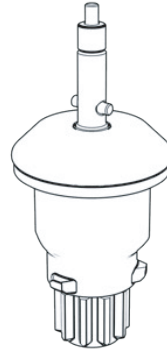
Мал./Рис./Img. 2



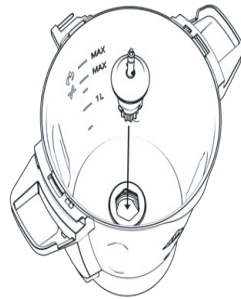
Мал./Рис./Img 3



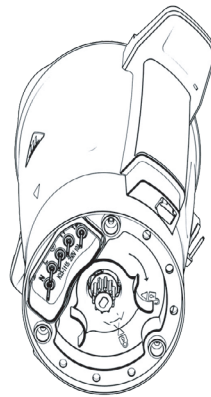
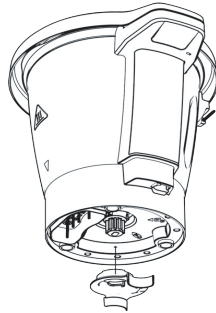
Мал./Рис./Img 4



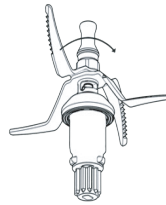
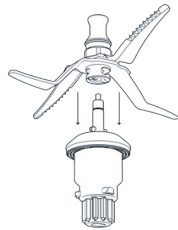
Мал./Рис./Img 5



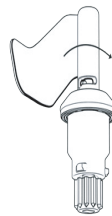
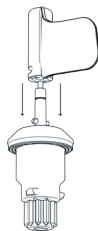
Мал./Рис./Img 6



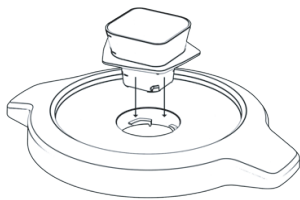
Мал./Рис./Img 7



Мал./Рис./Img 8



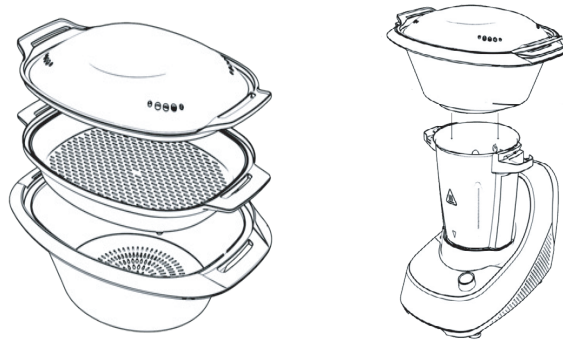
Мал./Рис./Img. 9



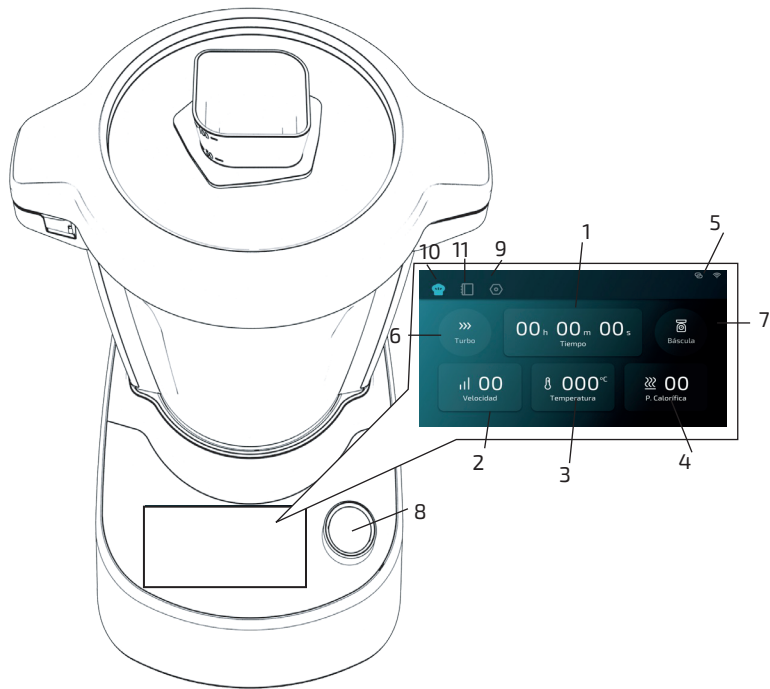
Мал./Рис./Img 10



Мал./Рис./Img. 11



Мал./Рис./Img 12



Мал./Рис./Img 13

www.cecotec.es

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

EA_YV_03220901