

Mambo 10070

Кухонная машина-робот многофункциональная /
Кухонна машина-робот багатofункціональна /
Food processor



cecotec

Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации
Instruction manual



ЗМІСТ

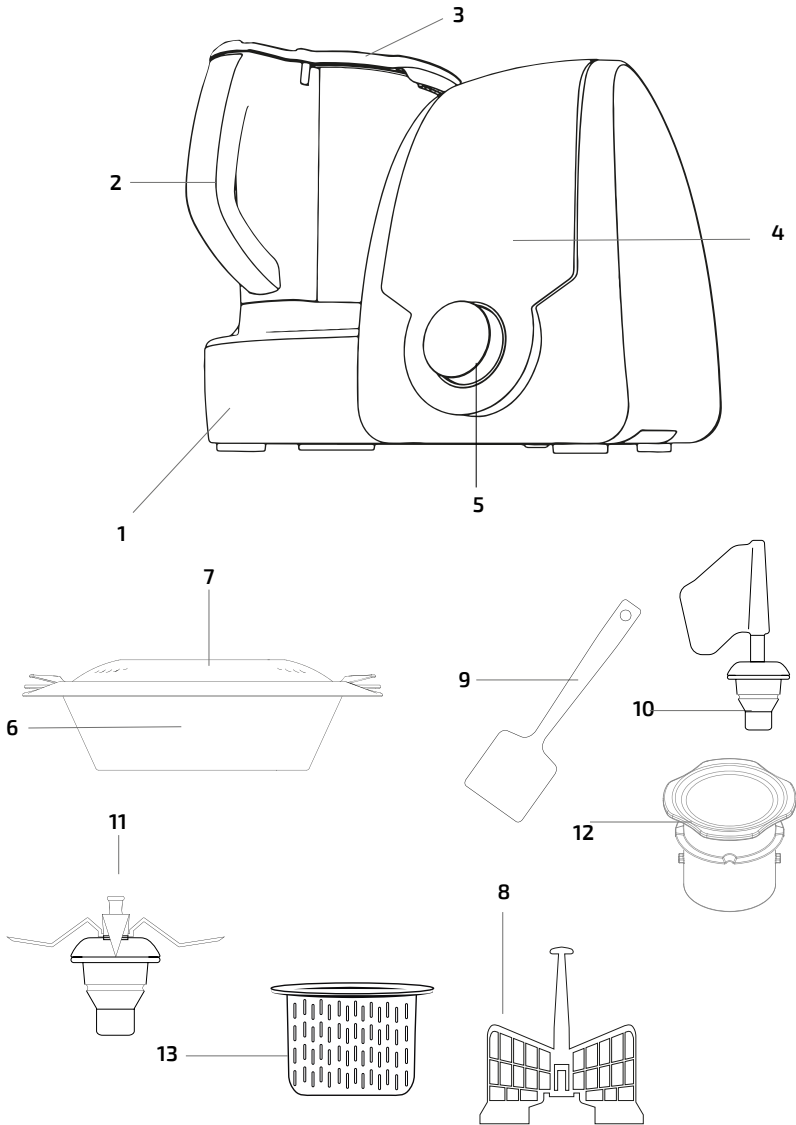
| | |
|--|----|
| 1. Інструкція з техніки безпеки | 9 |
| 2. Компоненти пристрою | 11 |
| 3. Аксесуари | 11 |
| 4. Перед першим використанням | 14 |
| 5. Експлуатація пристрою | 15 |
| 6. Очищення та обслуговування пристрою | 21 |
| 7. Усунення несправностей | 21 |
| 8. Додаток для смартфонів | 22 |
| 9. Технічні характеристики | 22 |
| 10. Утилізація старих електроприладів | 23 |
| 11. Сервіс і гарантія | 23 |

СОДЕРЖАНИЕ

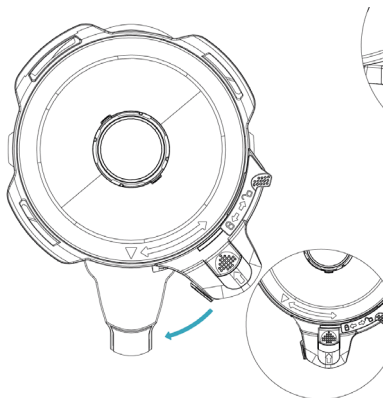
| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. Инструкция по технике безопасности | 24 |
| 2. Компоненты устройства | 27 |
| 3. Аксессуары | 27 |
| 4. Перед первым использованием | 30 |
| 5. Эксплуатация устройства | 31 |
| 6. Чистка и обслуживание устройства | 37 |
| 7. Устранение неисправностей | 37 |
| 8. Приложение для смартфонов | 38 |
| 9. Технические характеристики | 38 |
| 10. Утилизация старых электроприборов | 39 |
| 11. Сервисное обслуживание и гарантия | 39 |

INDEX

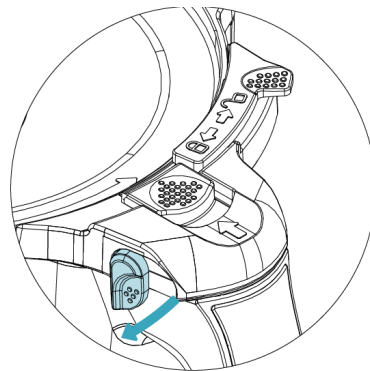
| | |
|---|----|
| 1. Safety instructions | 40 |
| 2. Parts and components | 42 |
| 3. Accessories | 42 |
| 4. Before use | 45 |
| 5. Operation | 45 |
| 6. Cleaning and maintenance | 51 |
| 7. Troubleshooting | 51 |
| 8. Smartphone App | 52 |
| 9. Technical specifications | 52 |
| 10. Disposal of old electrical appliances | 53 |
| 11. Technical support and warranty | 53 |



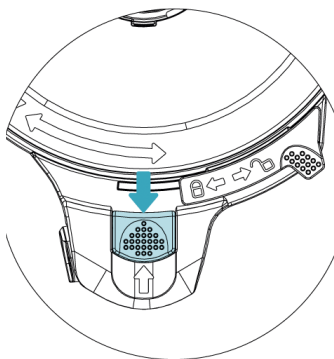
Мал./Рис./Img. 1



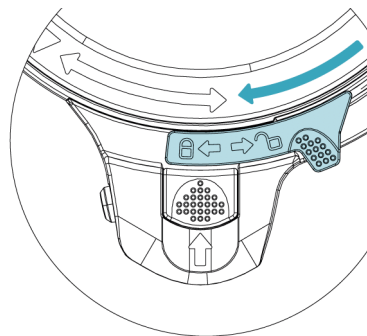
Мал./Puc./Img. 2



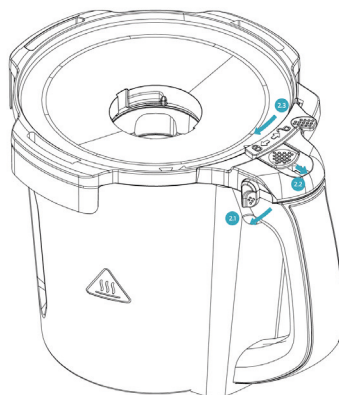
Мал./Puc./Img. 3



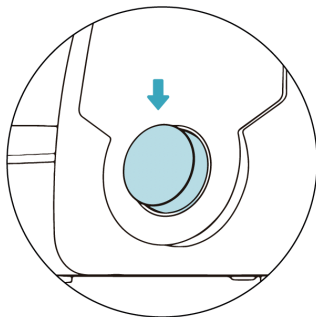
Мал./Puc./Img. 4



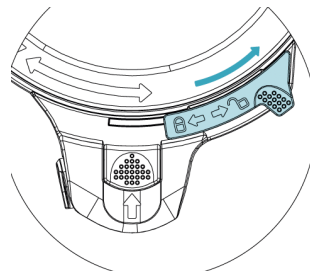
Мал./Puc./Img. 5



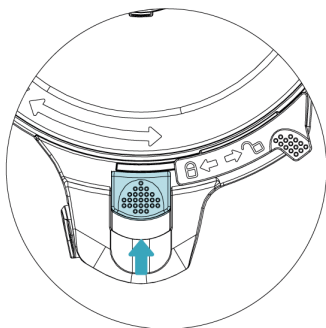
Мал./Puc./Img. 6



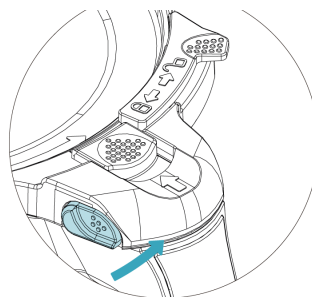
Мал./Puc./Img. 7



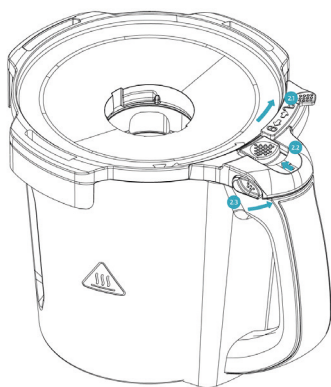
Мал./Puc./Img. 8



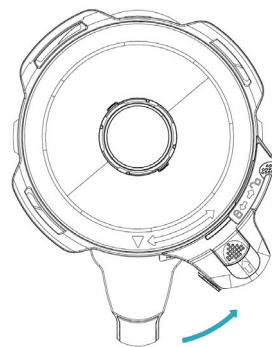
Мал./Puc./Img. 9



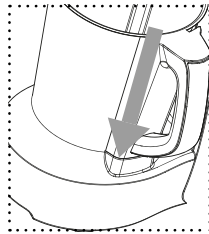
Мал./Puc./Img. 10



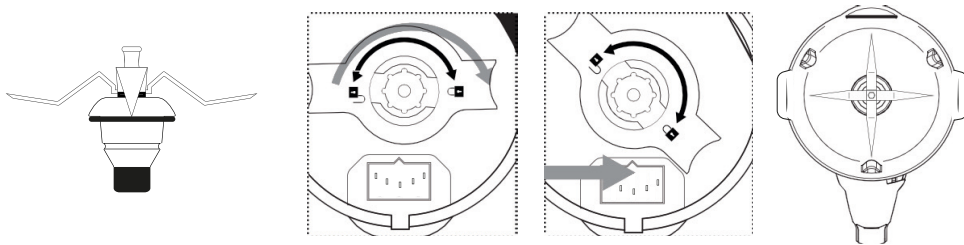
Мал./Puc./Img. 11



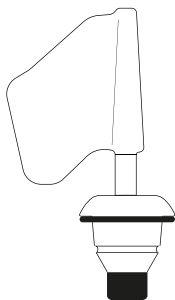
Мал./Puc./Img. 12



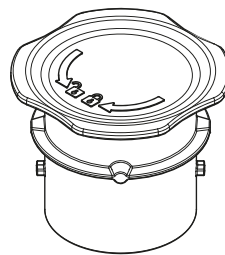
Мал./Рис./Img. 13



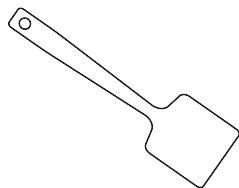
Мал./Рис./Img. 14



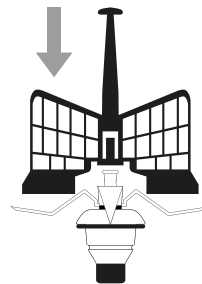
Мал./Рис./Img. 15



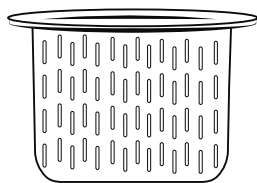
Мал./Рис./Img. 16



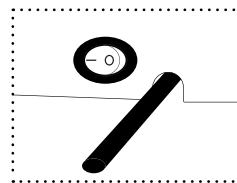
Мал./Рис./Img. 17



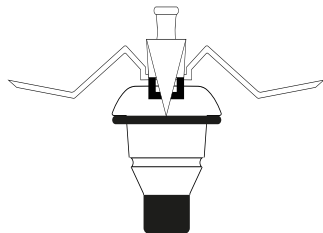
Мал./Рис./Img. 18



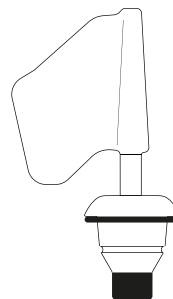
Мал./Рис./Img. 19



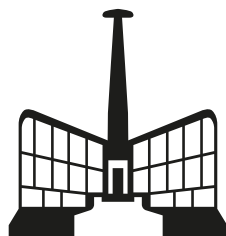
Мал./Рис./Img. 20



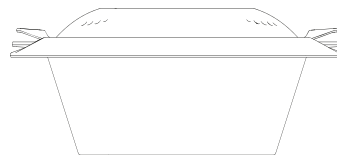
Мал./Puc./Img. 21



Мал./Puc./Img. 22



Мал./Puc./Img. 23



Мал./Puc./Img. 24



Мал./Puc./Img. 25



УКРАЇНСЬКА

ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

Переконайтеся, що напруга мережі відповідає значенню, надрукованому на табличці пристрою і що розетка заземлена. Цей пристрій призначений тільки для домашнього використання.

Встановлюйте пристрій на суху, стійку, пласку, термостійку поверхню і від кутів для забезпечення стійкості пристрою.

Не занурюйте шнур, вилку або будь-яку незнімну частину пристрою в воду або будь-яку іншу рідину, а також не піддавайте впливу води електричні з'єднання пристрою.

Переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж брати в руки електровилку або вмикати пристрій.

Не залишайте пристрій без нагляду

Вимикайте пристрій перед тим, як знімати або встановлювати будь-які аксесуари.

Регулярно перевіряйте шнур живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо шнур пошкоджений, його необхідно замінити в уповноваженому центрі Cecotec.

Не знімайте кришку пристрою при кип'ятінні води або під час роботи машини.

Використання аксесуарів, які не рекомендовані компанією Cecotec, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травми людей.

Регулярно перевіряйте основний корпус, чашу, пароварку та інші компоненти на наявність пошкоджень. Якщо виявлено якесь ушкодження, не використовуйте пристрій.

Перед експлуатацією пристрою переконайтеся, що ніж з кільцем ущільнювача правильно встановлений

При приготуванні їжі з температурними параметрами не закривайте його мірну склянку. Залиште її у відкритому положенні або зніміть для кращого випускання пари.



Після приготування з налаштуваннями температури почекайте не менше 3 хвилин, поки пристрій повністю охолоне, перш ніж відкривати його.

Якщо пристрій зупиняється, працює в незвичайному режимі, вимкніть його і негайно від'єднайте від джерела живлення.

Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно.

Отвір на кришці пристрою можна закривати тільки мірної чашкою. Не використовуйте одяг або інші предмети.

Не перевищуйте максимальну позначку на чаші пристрою.

Перед увімкненням пристрою переконайтеся, що кришка встановлена в правильному положенні і поки пристрій не перестане працювати, не знімайте її.

Поверхня пристрою може нагріватися при роботі на температурних режимах вище 60 °C, використовуйте захисні елементи будь-якого типу для роботи з пристроєм або для його переміщення.

Будьте обережні при поводженні з ножами пристрою під час очищення пристрою.

При використанні пароварки:

Переконайтеся, що пароварка і чаша правильно встановлені

При використанні пристрою на високих швидкостях, накривайте його кришкою.

Не піддавайте будь-яку частину тіла впливу пари, що утворюється під час роботи.

Переконайтеся, що вентиляційні отвори на задній панелі пристрою не закриті і не заблоковані, щоб не пошкодити пристрій.

Пристрій не призначений для використання дітьми віком до 8 років, діти старше 8 років, можуть використовувати пристрій якщо вони знаходяться під постійним наглядом дорослих.

Цей пристрій може використовуватися дітьми старше 8 років та особами з обмеженими фізичними, чутливими або розумовими здібностями, а також без відповідного досвіду та знань, якщо за ними є постійне спостереження або надана інструкція щодо безпечного використання пристрою, і користувач розуміє всі ризики використання.



УКРАЇНСЬКА

2. КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ

Мал. 1

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

3. АКСЕСУАРИ

ЗБІРКА КРИШКИ

Крок 1

Мал.2

Поставте кришку на чашу, натисніть на неї і поверніть за годинниковою стрілкою, поки вона не закриється належним чином.

Крок 2

Крок 2.1

Мал. 3

Поверніть бічний язичок блокування обертання

Мал.4

Перемикач автоматично повернеться в положення, що дозволяє переміщати застібку.

Крок 2.3

Мал. 5.

Поверніть коліщатко, щоб запустити двигун.

Мал. 6.



ВІДКРИТТЯ КРИШКИ

- Крок 1
Мал. 7.
Натисніть ручку перемикача, щоб зупинити двигун.
- Крок 2
Крок 2.1
Мал. 8
Поверніть колесо, що дозволяє запустити двигун.
- Крок 2.2
Мал.9.
Натисніть перемикач, щоб розблокувати рух бокового язичка.
- Крок 2.3
Мал 10.
Підніміть фіксатор бокового відкриття.
- Мал 11.
Крок 3
Мал. 12
Поверніть кришку проти годинникової стрілки.

ЗБІРКА ЧАШІ

- Високоякісна чаша виготовлена з нержавіючої сталі і придатна для миття в посудомийній машині і сумісна з усіма функціями готування.
- Примітка: на одній стороні чаші є позначки, а максимальна місткість становить 2 л. Не перевищуйте цей об'єм, для забезпечення якісної роботи пристрою.
- Помістіть чашу на основний корпус, переконавшись, що вона правильно встановлена. Якщо чаша неправильно встановлена, пристрій не працюватиме.
- Мал. 13

ЗБІРКА НОЖІВ

- Закріпіть кільце ущільнювача на блоці ножів, вставте його в чашу і помістіть в зазор в підставці чаші.
- Міцно утримуйте верхню частину блоку ножів, переверніть чашу догори дном.
- Переконайтеся, що ніж знаходиться в правильному положенні.
- Встановіть кріпильний кронштейн на нижню частину чаші і поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб закріпити блок ножів в чаші.
- Щоб витягти блок ножів з чаші, поверніть кріпильний кронштейн проти годинникової стрілки. Переконайтеся, що ви міцно тримаєте блок ножів, щоб він не впав і не завдав травм.
- Мал. 14
- Увага: Щоб уникнути травм використовуйте будь-яку тканину, якою можна накрити ножі перед тим, як торкатися їх.
- Якщо кріпильний кронштейн і кільце ущільнювача нещільно зібрані, їжа і рідина можуть розбризкуватися під час роботи.





УКРАЇНСЬКА

ЛОЖКА МАМВОМІХ

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

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

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

Мал. 15

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

МІРНИЙ СТАКАН

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

При приготуванні страв з функціями без температури помістіть мірну чашку в щілину кришки.

Поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати, і проти годинникової стрілки, щоб відкрити і вийняти її.

Мал.16

Попередження:

Використовуйте цей мірний стаканчик, а не інші аксесуари або предмети, щоб закрити кришку чаші.

При приготуванні без налаштувань температури (розтирання, перемішування або подрібнення) поверніть мірний стаканчик за годинниковою стрілкою, поки він не зафіксується на місці.

При приготуванні із заданою температурою помістіть мірну чашку повністю під кришку, не фіксуючи її на місці. Таким чином, пара буде безпечно випускатися.

ЛОПАТКА

Мал.17

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



УКРАЇНЬСЬКА

ВЕНЧІК-МЕТЕЛИК

Мал. 18

Цей аксесуар працює на верхній частині блоку ножів, таким чином він допомагає змішувати їжу і не ріжеться лезами. Він допомагає змішувати їжу і видаляє грудочки. Встановіть венчік на блок ножів, поєднавши центр валу з зазором у венчіку і натисніть на нього.

Увага:

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

КОШИК

Мал.19

Кошик дозволяє виконувати різні функції:

Проціджування, соковижималка або для приготування соусів, джемів і т. д. Після змішування або приготування соусу встановіть корзину в чашу і вилийте суміш.

Приготування м'яких продуктів, таких як макарони або локшина.

Приготування гарнірів, наприклад, рису або картоплі.

ПАРОВАРКА

Пароварка складається з 3 частин: маленька пароварка, велика пароварка і кришка. Закрийте пароварку кришкою перед використанням.

Помістіть пароварку на чашу, переконавшись, що вона правильно встановилася.

УВАГА:

Не торкайтесь до пароварки і не наближайтесь до неї під час роботи, щоб уникнути опіків.

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

Дозвольте пару вийти через середній отвір і бічні сторони кришки; Таким чином покращиться циркуляція пари, що дозволить приготувати їжу більш рівномірно.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

Дістаньте пристрій з коробки і видаліть всі пакувальні матеріали.

Переконайтеся, що пристрій знаходиться в хорошому стані. При виявленні будь-яких видимих пошкоджень негайно зв'яжіться з нашою офіційною сервісною службою.



УКРАЇНСЬКА

Помістіть пристрій на чисту, стійку і пласку поверхню. Не вмикайте його близько до краю столу, всередині вбудованих шаф або під підвісними шафами.

Очистіть пристрій перед його першим використанням.

Підключіть його до джерела живлення і натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути його.

5. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

Увімкнення/Вимкнення (On/off)

Використовуйте цей перемикач для увімкнення і вимкнення пристрою.

START / PAUSE

Мал. 20

Натисніть на перемикач на передній частині пристрою, щоб активувати пристрій.

На головному екрані виберіть потрібну функцію.

Під час процесу налаштувань натисніть і утримуйте кнопку протягом 2 секунд, щоб скинути всі налаштування.

Під час приготування натисніть кнопку, щоб зупинити роботу, і натисніть і утримуйте її протягом 2 секунд, щоб скинути всі налаштування.

Після 10 хвилин бездіяльності пристрій перейде в режим очікування.

Після вибору потрібного налаштування або програми натисніть кнопку, щоб активувати його і пристрій почне працювати.

Під час роботи натисніть кнопку, щоб призупинити процес приготування, на дисплеї з'явиться "PAUSE". Ви можете відкрити кришку, розмішати їжу, вийняти чашу і т. д., потім встановіть кожен елемент назад в правильне положення і знову натисніть ручку, щоб відновити роботу. Після 10 хвилин в режимі «ПАУЗА» пристрій автоматично вимкнеться.

Використовуйте ручку для регулювання всіх налаштувань: часу, температури і т. д.

Поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб збільшити значення, і проти годинникової стрілки, щоб зменшити його.

ТАЙМЕР

Дисплей показує час в форматі: години: хвилини: секунди.

Натисніть кнопку таймера один раз, цифри хвилин почнуть мигати. Поверніть ручку вліво або вправо, щоб встановити хвилини. Натисніть ще раз, щоб переключитися на секунди, цифри секунд будуть мигати. Натисніть ще раз, щоб переключитися на години. Поверніть ручку вліво або вправо, щоб налаштувати час.

Під час роботи натисніть кнопку таймера, і пристрій почне зворотний відлік автоматично.

Якщо таймер не встановлено, пристрій буде працювати до заданого часу:

Нагрівання (без змішування): макс. 12:00 годин.

Змішування (швидкість 1-4): максимум 1 годину.

Змішування (швидкість 5-10): макс. 5 хвилин.



УКРАЇНСЬКА

ШВИДКІСТЬ

Натисніть цю кнопку, щоб увійти в режим налаштування швидкості. Значок швидкості буде блимати на дисплеї.

Поверніть ручку вліво, щоб зменшити швидкість, і вправо, щоб збільшити її, з рівня 1 до 10.

Якщо обрана швидкість 5-10, таймер буде встановлений тільки на 5 хвилин. Для інших варіантів швидкості 1 годину.

Увага: Коли швидкість змінюється від 5 до 6 або, коли пристрій починає працювати, він може видавати деякий шум. Це абсолютно нормально і не впливає на роботу пристрою. Щоб нарізати або подрібнити тверді продукти або велику кількість продуктів, спочатку виберіть швидкість 5, а потім переведіть її на 10, щоб забезпечити ідеальну продуктивність.

ТЕМПЕРАТУРА

Натисніть цю кнопку, щоб увійти в режим налаштування температури. Значок температури буде мигати на дисплеї.

Поверніть ручку вліво, щоб знизити температуру, і вправо, щоб збільшити її, з 37 ° C до 120 ° C.

Індикатор температури загориться червоним, коли чаша досягне високих температур, як попередження, щоб уникнути опіків.

Якщо індикатор температури світиться червоним, а ви хочете використовувати машину на високій швидкості, зменшіть кількість їжі до рівня нижче 1,5 л.

НАГРІВАННЯ

Натисніть цю кнопку, щоб увійти в режим налаштування температури нагріву. На дисплеї буде блимати значок нагріву.

Поверніть ручку вліво, щоб зменшити температуру нагрівання, і вправо, щоб збільшити її, з рівня 1 до 10.

Низька температура нагріву рекомендується для приготування жирної їжі, щоб вона не згоріла, а також для невеликої кількості їжі, так як вона вимагає точної температури і постійного контролю приготування.

Висока температура нагріву дозволить готувати їжу набагато швидше.

Функція вибору температури нагрівання не буде активована, поки не буде обраний режим. Рекомендується використовувати налаштування за замовчуванням для кожного рівня температури.



УКРАЇНСЬКА

КУХОННІ ВАГИ



Mambo 10070 включає в себе вбудовані кухонні ваги. Пристрій може зважити до 4999 грамів з інтервалом в 1 грам.

Щоб зважити продукти, пристрій має бути призупинено. Виберіть ваги, на дисплеї за замовчуванням буде відображатися «0 00 0», вказуючи на те, що ваги активовані.

Інгредієнти зважуються по мірі їх додавання в ємність, і на дисплеї відображається точне значення.

Якщо в чаші вже є інгредієнти і додані нові, ваги додадуть обидва значення, а на дисплеї відобразиться загальна вага. Якщо вийняти інгредієнти з чаші, ваги віднімуть цю вагу від загальної ваги і відобразять остаточне значення. На дисплеї можуть відображатися негативні значення, коли інгредієнти витягнуті з ємності.

Функція тарування

Щоб відновити ваги і тарувати вагу з продуктами всередині ємності, натисніть на ваги.

На дисплеї знову з'явиться «0 00 0», і пристрій буде готове зважувати нові продукти.

Щоб вийти з меню ваг і повернутися в режим паузи, торкніться будь-якого значку пристрою. На дисплеї з'являться раніше встановлені параметри.

TURBO



Коли пристрій перебуває в режимі паузи, натисніть цю кнопку, щоб пристрій почав працювати на максимальній швидкості.

На дисплеї буде блимати іконка TURBO.

Припиніть натискати кнопку, щоб зупинити встановлення пристроєм роботу на цій функції. Машина автоматично зупиниться.

Ця функція може працювати тільки протягом 1 хвилини максимум.

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

ФУНКЦІЇ

Нарізка: подрібнює всі види інгредієнтів, від м'яса чи риби до фруктів або овочів.

Гарантує ідеальні порізи.

М'ясорубка (подрібнення): подрібніть овочі, м'ясо, спеції і навіть лід за кілька секунд.

Ідеально підходить для обробки сирих інгредієнтів.

Подрібнення: ідеальний рівень помелу для всіх ваших рецептів. Подрібнює каву, насіння, рис і сухі горіхи. Також можна готувати домашнє борошно.

Розтирання: розтирає інгредієнти будь-якого типу, поки вони не досягнуть найкращої текстури. Приготує цукрову пудру або ванільний цукор для рецептів кондитерських виробів.

Решітка: додайте інгредієнти в чашу, не заповнюйте більш ніж половину чаші і встановіть швидкість 10 на кілька секунд.



УКРАЇНСЬКА

Збивання: готуйте ідеальні суміші найпростішим способом. Смачні молочні коктейлі, бісквітне тісто, млинці, збиті яйця і багато іншого.

Збивання: збийте вершки або яєчні білки завдяки венчіку. Це ідеальна функція допоможе перетворитися вам у професійного кухаря.

Емульгування: ця функція дозволяє легко приготувати соуси, заправки і різні види майонезу. Просто додайте інгредієнти в чашу, Mambo зробить все за вас. Пристрій рівномірно емульгує.

Мікс: готує гомогенні суміші з 10 Mambo швидкостями. Ідеальне тісто виходить найпростішим способом.

Приготування: готуйте всі види страв, такі як тушковане м'ясо, курка з мигдалем або рататуй, всі вони будуть з ідеальною текстурою.

Перемішування: розмішувати харчові продукти в міру їх приготування, забезпечення рівномірного нагріву і отримання текстур як у професійних кухарів. Готуйте смачні ризотто, пасту, заварний крем або навіть гарячий шоколад.

Пар: ця функція ідеально підходить для приготування самих здорових страв. Вона дозволяє економити час завдяки 2-рівневій пароварці, так як ви можете готувати більше 1 страви одночасно.

Вмішування: прогресуюче приготування з поступовим додаванням інгредієнтів, без постійного контролю часу приготування.

Конфітюр: приготування цукерок з ароматизованими маслами без пригорання і консервування всіх смаків завдяки низькотемпературного приготування даного пристрою

Заміс: замішує ідеальне тісто в одну мить. Місити ніколи не було так просто, як з ексклюзивною ложкою MamboMix. Тісто під час приготування не ріже, а розтягується.

Насолоджуйтесь домашнім хлібом і піцою в будь-який час.

Варка: залийте достатню кількість води в чашу, щоб вона покривала всі інгредієнти, встановіть температуру 120 оС і потужність нагріву 10, а потім виберіть бажаний час приготування в залежності від інгредієнтів.

Підтримка тепла: зберігає ваші страви в теплі, поки вони не подаються. Після приготування страв просто встановіть пристрій на 60 оС для рідких страв або 45 оС для твердих страв на бажану кількість часу.

Точне приготування: ця функція сама об'ємна з усіх. Вона дозволяє готувати страви будь-якого типу з абсолютним контролем потужності.

Ферментація: ферментує ваше тісто на будь-якій температурі для будь-якого виду тіста.

Бейн Марі: приготуй ідеальні млинці і ніжні овочі. Щоб скористатися цією функцією, заповніть чашу 2 літрами води, не встановлюйте швидкість, встановіть температуру 120 оС і потужність нагріву 10. Коли вода почне кипіти, зменшіть потужність нагріву до 9 і встановіть насадку для заварного крему, поки її підставка не торкнеться води.

Розігрів: Mambo дозволяє розігрівати раніше приготовлену їжу. Якщо блюдо охолело, його приготували напередодні або розморозили, розігрійте його при 87 оС і нагрівальної потужності 7. Всього кілька хвилин і страва готова!





УКРАЇНСЬКА

Турбо: обробка твердих інгредієнтів найбільш ефективним способом. Заповнюйте чашу наполовину для досягнення максимальної продуктивності.

SlowMambo: кращі різотто і традиційні тушковані блюда з ексклюзивною ложкою MamboMix і рухом SlowMambo. Це унікальне рух Mambo дозволяє перемішувати і змішувати інгредієнти, як якщо б це було зроблено справжньою ложкою.

Сік: приготуйте лимонад, соки і коктейлі з декількох фруктів всього за кілька секунд.

Смаження з перемішуванням: обсмажування інгредієнтів перед приготуванням підсилює смак і покращує кінцевий результат. Смаження з перемішуванням від часнику до м'яса. Обсмажує продукти на ваш смак, з можливістю регулювання потужності і часу приготування.

Розігрів: Мамбо дозволяє розігрівати приготовану їжу. Якщо вона охолочла, якщо вона була приготовлена напередодні або ви її розморожуєте, розігрійте її до 87 оС і потужності 7. Всього кілька хвилин і готово!

Йогурт: легко приготувати домашній йогурт. Просто викладіть всі інгредієнти в банку, а все інше Мамбо зробить за вас. Машина підтримує температуру закваски, так що на наступний ранок йогурт буде готовий до вживання.

Кошик: Може використовуватися для приготування на пару продуктів всередині чаші і дозволяє одночасно готувати до 4 страв. Її також можна використовувати для кращого випаровування води з інгредієнтів або страв без рідини замість мірної чашки.

Приготування на низькій температурі: традиційні тушковані блюда, які вимагають тривалого процесу приготування, тепер можна готувати з Мамбо. Повільне приготування, тривалий час, ідеальні аромати.

Нульова швидкість: приготування без налаштувань швидкості дозволяє готувати без кришки і при бажанні перемішувати. Ви можете відчувати смак їжі в процесі її приготування, як якщо б вона була приготовлена в звичайній каструлі або сковороді.

Попередження: не відчиняйте кришку під час роботи ножів, так як вміст чаші може виплеснутися.

Як тільки ви закінчите приготування пюре, почекайте 10 секунд, перш ніж відкривати кришку.

Коли пристрій працює на швидкості вище 6 або температурі понад 60оС, переконайтеся, що мірний стаканчик правильно встановлений, для уникнення розбризкування їжі.

Не активуйте функцію пюре з використанням більш 1,5 л рідини або гарячих інгредієнтів.

При роботі з функціями температури не блокуйте мірну чашку, щоб звільнити вихід пара.

Рекомендації з налагодження швидкості і місткості аксесуарів



УКРАЇНСЬКА

| Акcesуар | Малюнок | Функція | Швидкість | Місткість | Час роботи |
|--------------------------|----------|-------------------------------------|---------------------|----------------------|------------|
| Ножі з нержавіючої сталі | Мал. 21 | Нарізка (+) | 5 | Макс 2 л. | 1 хв. |
| | | Нарізка (++) | 10 | | |
| Ложка MamboMix | Мал. 22. | Замішування тіста для хлібу та піци | 2-3 | 800 г теста максимум | 5-20 хв. |
| | | Замішування тіста для макарон | 3 | 400 г теста максимум | 3 хв. |
| Венчик-метелик | Мал. 23 | Розмішування | 1-3 | Макс. 2 л. | 30 хв. |
| | | Збивання яєць або кремц | 4 | | 10 хв. |
| Пароварка | Мал. 24 | Приготування овочів на пару | Не використовується | Макс. 3,5 л. | 15 хв. |
| | | Приготування м'яса на пару | | | 20-30 хв. |

6. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИСТРОЮ

Чашу з нержавіючої сталі можна мити в посудомийній машині.

Мал. 25

Попередження: збирайте деталі, як показано нижче, тільки коли ємність з нержавіючої сталі миється в посудомийній машині.

Очищуйте кухонний комбайн після кожного використання.

Вимкніть пристрій від джерела живлення і дайте йому охолонути перед чищенням.

Вимийте венчик-метелик і інші аксесуари теплою мильною водою.

Ретельно обполосніть і висушіть.

Протріть основний корпус чистою вологою тканиною. Якщо залишки їжі залишилися на пристрої, змочіть тканину в теплій мильній воді, перш ніж протирати пристрій. Ніколи не занурюйте основний корпус в воду або іншу рідину.

Для підтримки гарної продуктивності вашого пристрою перевіряйте і очищуйте знімну нижню частину чаші після кожного використання. Протріть м'якою ганчіркою і ретельно висушіть перед повторним використанням.

Якщо пристрій не використовується протягом тривалого часу, вимкніть його від електромережі і зберігайте в сухому безпечному місці.

Леза і ложку MamboMix можна мити в посудомийній машині.

7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

| Код помилки | Опис помилки | Можливі причини | Рішення |
|-------------|--------------------------------|---|---|
| E1 | Не зафіксувався блок безпеки | Чаша або її кришка неправильно встановлена | Переконайтеся, що чаша і кришка правильно встановлені, перевстановіть її та ввімкніть пристрій знову. |
| E2 | Помилка температурного сенсора | Чаша некоректно встановлена або зламаний температурний сенсор | Встановіть заново чашу і переконайтеся, що вона правильно зафіксована |



УКРАЇНСЬКА

| | | | |
|----------|-----------------------------------|---|---|
| E3 | Заблокували мотор | Занадто багато продуктів в чаші | Видаліть з чаші зайву частину продуктів або наріжте великі шматки на більш дрібні |
| E4 | Занадто висока температура | У чаші занадто мало продуктів, а час приготування встановлено занадто великий | Додайте продукти в чашу |
| E5 | Занадто висока температура мотора | Пристрій працював з дуже великою кількістю їжі в чаші і занадто довгий час | Зупиніть пристрій і дайте йому трохи охолонути перед наступним включенням |
| E6 | Не виходить переключити швидкість | Заблоковано перемикач між рівнями швидкостей (1-5) і (6-10) | Зніміть чашу, руками поверніть фіксуюче кільце, а потім повторно чашу |
| E7 et E8 | | | Будь-ласка зв'яжіться з офіційним сервісним центром |
| E12 | Помилка в роботі ваг | Перевищено максимально допустиму вага | Знімайте продукти з чаші поки вага досягне 4 999г |
| E14 | Помилка модуля Wi-Fi | | Будь-ласка зв'яжіться з офіційним сервісним центром Cecotec |

8. ДОДАТОК ДЛЯ СМАРТФОНІВ

Додаток для смартфонів

Багатофункціональний кухонний комбайн Mambo 10070 управляється за допомогою додатка для смартфона, який підключає пристрій через W-Fi і дозволяє повністю контролювати процес приготування. Див. Керівництво до додатку

9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: Mambo 10070

Код товару: 04138

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

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

Діапазон частот: 2,400 - 2,4835 ГГц

Потужність випромінювання: 802.11b 17 +/- 1,5 802.11g 15 +/- 1,5 ДбМв 802.11 14 +/- 1,5 ДбМв

Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

10. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРИЧНИХ ВИРОБІВ



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

Перекреслений символ «кошик для сміття» на виробі нагадує вам про ваш обов'язок правильно утилізувати прилад. Якщо пристрій має вбудовану батарею або використовує акумулятори, їх слід вилучити з приладу і утилізувати відповідним чином. Користувачі повинні зв'язатися зі своєю місцевою владою або роздрібним продавцем для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів і/або їх батарей.

11. СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ГАРАНТІЯ

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

Гарантія не поширюється на наступні ситуації:

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

Smart Group

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

№ тел .: 0 800 300 245



ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте эти инструкции перед использованием устройства. Сохраните эту инструкцию для использования в будущем или для новых пользователей. Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке устройства и что розетка заземлена.

Данное устройство предназначено только для домашнего использования.

Устанавливайте устройство на сухую, устойчивую, плоскую, термостойкую поверхность и от углов для обеспечения устойчивости устройства.

Не погружайте шнур, вилку или любую несъемную часть устройства в воду или любую другую жидкость, а также не подвергайте воздействию воды электрические соединения устройства. Убедитесь, что ваши руки сухие, прежде чем брать в руки электровилку или включать устройство.

Не оставляйте устройство без присмотра

Выключайте устройство перед тем, как снимать или устанавливать какой-либо аксессуар.

Регулярно проверяйте шнур питания на наличие видимых повреждений. Если шнур поврежден, его необходимо заменить официальным сервисным центром Secotec.

Не снимайте крышку устройства при кипячении воды или во время работы машины.

Использование аксессуаров, не рекомендованных компанией Secotec, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме людей.

Регулярно проверяйте основной корпус, чашу, пароварку и другие компоненты на наличие повреждений. Если обнаружено какое-либо повреждение, не используйте устройство.

Перед эксплуатацией устройства убедитесь, что нож с уплотнительным кольцом правильно установлен





РУССКИЙ

При приготовлении пищи с температурными настройками не закрывайте мерный стакан. Оставьте его в открытом положении или снимите для лучшего выпуска пара.

После приготовления с настройками температуры подождите не менее 3 минут, пока устройство полностью остынет, прежде чем открывать его.

Если устройство останавливается, работает в необычном режиме, выключите его и немедленно отключите от источника питания.

Не пытайтесь отремонтировать устройство самостоятельно. Отверстие на крышке устройства можно закрывать только мерной чашкой. Не используйте одежду или другие предметы. Не превышайте максимальную отметку на чаше устройства. Перед включением устройства убедитесь, что крышка установлена в правильном положении и пока устройство не перестанет работать, не снимайте ее.

Поверхность устройства может нагреваться при работе на температурных режимах выше 60 °C, используйте защитные элементы какого-либо типа для работы с устройством или его перемещения.

Соблюдайте осторожность при обращении с ножами устройства во время очистки устройства.

При использовании пароварки:

Убедитесь, что пароварка и чаша правильно установлены

При использовании устройства на высоких скоростях, накрывайте его крышкой.

Не подвергайте какую-либо часть тела воздействию пара, образующегося во время работы.

Убедитесь, что вентиляционные отверстия на задней панели устройства не закрыты и не заблокированы, чтобы не повредить устройство.

Устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет, дети старше 8 лет, могут использовать устройство если они находятся под постоянным наблюдением взрослых.



РУССКИЙ

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также с недостатком опыта или знаний, если им за ними есть постоянное наблюдение или предоставлена инструкция относительно безопасного использования устройства, и пользователь понимает все риски использования.



РУССКИЙ

2. КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА

Мал. 1

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

3. АКСЕССУАРЫ

СБОРКА КРЫШКИ

Шаг 1

Рис.2

Поставьте крышку на чашу, нажмите на нее и поверните по часовой стрелке, пока она не закроется должным образом.

Шаг 2

Шаг 2.1

Рис. 3

Поверните боковой язычок с поворотным замком.

Рис.4

Переключатель автоматически вернется в положение, позволяющее перемещать застёжку.

Шаг 2.3

Рис. 5.

Поверните колесико, чтобы запустить двигатель.

Рис. 6.

ОТКРЫТИЕ КРЫШКИ



Шаг 1

Рис. 7.

Нажмите ручку переключателя, чтобы остановить двигатель.

Шаг 2

Шаг 2.1

Рис. 8

Поверните колесо, позволяющее запустить двигатель.

Шаг 2.2

Рис.9.

Нажмите переключатель, чтобы разблокировать движение бокового язычка.

Шаг 2.3

Рис 10.

Поднимите фиксатор бокового открывания.

Рис 11.

Шаг 3

Рис. 12

Поверните крышку против часовой стрелки

СБОРКА ЧАШИ

Высококачественная чаша изготовлена из нержавеющей стали и пригодна для мытья в посудомоечной машине и совместима со всеми функциями готовки.

Примечание: на одной стороне чаши есть отметки, а максимальная вместительность составляет 2 л. Не превышайте этот объем, для обеспечения качественной работы устройства.

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

Рис. 13

СБОРКА НОЖЕЙ

Закрепите уплотнительное кольцо на блоке ножей, вставьте его в чашу и поместите в зазор в основании чаши.

Крепко удерживайте верхнюю часть блока ножей, переверните чашу вверх дном.

Убедитесь, что нож находится в правильном положении.

Установите крепежный кронштейн на нижнюю часть чаши и поверните его по часовой стрелке, чтобы закрепить блок ножей в чаше.

Чтобы извлечь блок ножей из чаши, поверните крепежный кронштейн против часовой стрелки. Убедитесь, что вы крепко держите блок ножей, чтобы он не упал и не нанес травмы.

Рис. 14

Внимание:

Во избежание травм используйте любую ткань, которой можно накрыть ножи перед тем, как касаться их.



РУССКИЙ

Если крепежный кронштейн и уплотнительное кольцо не плотно собраны, пища и жидкость могут разбрызгиваться во время работы.

ЛОЖКА МАМБОМIX

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

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

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

Рис. 15

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

МЕРНЫЙ СТАКАН

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

При приготовлении блюд с функциями без температуры поместите мерную чашку в щель крышки.

Поверните по часовой стрелке, чтобы заблокировать, и против часовой стрелки, чтобы открыть и вынуть.

Рис.16

Предупреждения:

Используйте этот мерный стаканчик, а не другие аксессуары или предметы, чтобы закрыть крышку емкости.

При приготовлении без настроек температуры (растирание, перемешивание или измельчение) поверните мерный стаканчик по часовой стрелке, пока он не зафиксируется на месте.

При приготовлении с заданной температурой поместите мерную чашку целиком под крышку, не фиксируя ее на месте. Таким образом, пар будет безопасно выпускаться.

ЛОПАТКА

Рис.17

Лопатка является единственным инструментом, пригодным для перемешивания пищи внутри чаши, другие инструменты могут поцарапать и повредить ее поверхность.

Лопатку нельзя использовать, когда устройство работает с установленными лезвиями или венчиком-бабочкой.





ВЕНЧИК-БАБОЧКА

Рис. 18

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

Установите венчик на блок ножей, совместив центр вала с зазором в венчике и надавите на него.

Внимание:

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

КОРЗИНА

Рис.19

Корзина позволяет выполнять разные функции:

Процеживание, соковыжималку или для приготовления соусов, джемов и т. д. После смешивания или приготовления соуса установите корзину в чашу и вылейте смесь.

Приготовление мягких продуктов, таких как макароны или лапша.

Приготовление гарниров, например, риса или картофеля.

ПАРОВАРКА

Пароварка состоит из 3 частей: маленькая пароварка, большая пароварка и крышка. Закройте пароварку крышкой перед использованием.

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

ВНИМАНИЕ:

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

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

Позвольте пару выйти через среднее отверстие и боковые стороны крышки; Таким образом улучшится циркуляция пара, что позволит приготовить пищу более равномерно.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Примечание: при первом использовании, устройство издает легкий запах,



РУССКИЙ

который исчезнет через несколько минут. Это связано с производственными остатками и не влияет на его работу.

Достаньте устройство из коробки и удалите все упаковочные материалы.

Убедитесь, что устройство находится в хорошем состоянии. При обнаружении каких-либо видимых повреждений немедленно свяжитесь с нашей официальной сервисной службой.

Поместите устройство на чистую, устойчивую и плоскую поверхность. Не устанавливайте его близко к краю стола, внутри встроенных шкафов или под подвесными шкафами.

Очистите устройство перед его первым использованием.

Подключите его к источнику питания и нажмите кнопку питания, чтобы включить его.

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

ВКЛ/ВЫКЛ

Используйте этот переключатель для включения и выключения устройства.

START / PAUSE (On/off)

Рис. 20

Нажмите на переключатель на передней части устройства, чтобы активировать устройство.

На главном экране выберите нужную функцию.

Во время процесса настройки нажмите и удерживайте кнопку в течение 2 секунд, чтобы сбросить все настройки.

Во время приготовления нажмите кнопку, чтобы остановить работу, и нажмите и удерживайте ее в течение 2 секунд, чтобы сбросить все настройки.

После 10 минут бездействия устройство перейдет в режим ожидания.

После выбора нужной настройки или программы нажмите кнопку, чтобы активировать ее и устройство начнет работать.

Во время работы нажмите кнопку, чтобы приостановить процесс приготовления, на дисплее отобразится "PAUSE". Вы можете открыть крышку, размешать пищу, вынуть чашу и т. д., затем установить каждый элемент обратно в правильное положение и снова нажать ручку, чтобы возобновить работу. После 10 минут в режиме «ПАУЗА» устройство автоматически выключится.

Используйте ручку для регулировки всех настроек: времени, температуры и т. д.

Поверните ее по часовой стрелке, чтобы увеличить значение, и против часовой стрелки, чтобы уменьшить его.



ТАЙМЕР



Дисплей показывает время в формате: час: минуты: секунды.

Нажмите кнопку таймера один раз, цифры минут начнут мигать. Поверните ручку влево или вправо, чтобы установить минуты. Нажмите еще раз, чтобы переключиться на секунды, цифры секунд будут мигать. Нажмите еще раз, чтобы переключиться на часы. Поверните ручку влево или вправо, чтобы настроить время.

Во время работы нажмите кнопку таймера, и устройство начнет обратный отсчет автоматически.

Если таймер не был установлен, устройство будет работать с заданным временем:

Нагрев (без смешивания): макс. 12 часов.

Смешивание (скорость 1-4): максимум 1 час.

Смешивание (скорость 5-10): макс. 5 минут.

СКОРОСТЬ



Нажмите эту кнопку, чтобы войти в режим настройки скорости. Значок скорости будет мигать на дисплее.

Поверните ручку влево, чтобы уменьшить скорость, и вправо, чтобы увеличить ее, с уровня 1 до 10.

Если выбранная скорость 5-10, таймер будет установлен только на 5 минут. Для остальных вариантов скорости 1 час.

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

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

ТЕМПЕРАТУРА



Нажмите эту кнопку, чтобы войти в режим настройки температуры. Значок температуры будет мигать на дисплее.

Поверните ручку влево, чтобы понизить температуру, и вправо, чтобы увеличить ее, с 37 °C до 120 °C.

Индикатор температуры загорится красным, когда чаша достигнет высоких температур, в качестве предупреждения, чтобы избежать ожогов.

Если индикатор температуры светится красным, а вы хотите использовать машину на высокой скорости, уменьшите количество пищи до уровня ниже 1,5 л.



РУССКИЙ

НАГРЕВ

Нажмите эту кнопку, чтобы войти в режим настройки температуры нагрева. На дисплее будет мигать значок нагрева.

Поверните ручку влево, чтобы уменьшить температуру нагрева, и вправо, чтобы увеличить ее, с уровня 1 до 10.

Низкая температура нагрева рекомендуется для приготовления жирной пищи, чтобы она не сгорела, а также для небольшого количества пищи, так как она требует точной температуры и постоянного контроля приготовления.

Высокая температура нагрева позволит готовить еду намного быстрее.

Функция выбора температуры нагрева не будет активирована, пока не будет выбран режим. Рекомендуется использовать настройку по умолчанию для каждого уровня температуры.

ВЕСЫ

Mambo 10070 включает в себя встроенные кухонные весы. Устройство может взвесить до 4999 граммов с интервалом в 1 грамм.

Чтобы взвесить продукты, устройство должно быть приостановлено. Коснитесь значка весов, на дисплее по умолчанию будет отображаться «0 00 0», указывая на то, что весы активированы. Ингредиенты взвешиваются по мере их добавления в емкость, и на дисплее отображается точное значение.

Если в чашу уже есть ингредиенты и добавлены новые, весы добавят оба значения, а на дисплее отобразится общий вес. Если вынуть ингредиенты из чаши, весы отнимут этот вес от общего веса и отобразят окончательное значение. На дисплее могут отображаться отрицательные значения, когда ингредиенты извлечены из емкости.

ФУНКЦИЯ ТАРИРОВАНИЯ

Чтобы восстановить отображаемый вес и тарировать весы с продуктами внутри емкости, коснитесь значка весов.

На дисплее снова появится «0 00 0», и устройство будет готово взвешивать новые продукты.

Чтобы выйти из меню весов и вернуться в режим паузы, коснитесь любого значка устройства. На дисплее отобразятся ранее установленные параметры.





TURBO >>>

Когда устройство находится в режиме паузы, нажмите эту кнопку, чтобы устройства начало работать на максимальной скорости.

На дисплее будет мигать иконка TURBO.

Прекратите нажимать кнопку, чтобы устройство прекратило работу на этой функции. Машина автоматически остановится.

Эта функция может работать только в течение 1 минуты максимум.

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

ФУНКЦИИ

Нарезка: измельчает все виды ингредиентов, от мяса или рыбы до фруктов или овощей. Гарантирует идеальные порезы.

Мясорубка (измельчение): измельчите овощи, мясо, специи и даже лед за несколько секунд. Идеально подходит для обработки сырых ингредиентов.

Измельчение: идеальный уровень помола для всех ваших рецептов. Измельчает кофе, семена, рис и сухие орехи. Также можно готовить домашнюю муку.

Растирание: растирает ингредиенты любого типа, пока они не достигнут наилучшей текстуры. Приготовит сахарную пудру или ванильный сахар для рецептов кондитерских изделий.

Решетка: добавьте ингредиенты в чашу, не заполняйте более чем половину чаши и установите скорость 10 на несколько секунд.

Взбивание: готовьте идеальные смеси самым простым способом. Вкусные молочные коктейли, бисквитное тесто, блины, взбитые яйца и многое другое.

Взбивание: взбейте сливки или яичные белки благодаря венчику. Это идеальная функция поможет превратиться вам в профессионального повара.

Эмульгирование: эта функция позволяет легко приготовить соусы, заправки и различные виды майонеза. Просто добавьте ингредиенты в чашу, Mambo сделает все за вас. Устройство равномерно эмульгирует.

Микс: готовит однородные смеси с 10 Mambo скоростями. Идеальное тесто получается самым простым способом.

Приготовление: готовьте все виды блюд, такие как тушеное мясо, курица с миндалем или рататуй, все они будут с идеальной текстурой.

Перемешивание: размешивать пищевые продукты по мере их приготовления, обеспечение равномерного нагрева и получение текстур как у профессиональных поваров. Готовьте вкусные ризотто, пасту, заварной крем или даже горячий шоколад.

Пар: эта функция идеально подходит для приготовления самых здоровых блюд. Она позволяет экономить время благодаря 2-уровневой пароварке, так как вы можете готовить более 1 блюда одновременно.

Вмешивание: прогрессирующая готовка с постепенным добавлением ингредиентов, без постоянного контроля времени приготовления.

Конфитюр: приготовление конфет с ароматизированными маслами без пригорания и консервирования всех вкусов благодаря низкотемпературному приготовлению данного устройства



РУССКИЙ

Замешивание: замешивает идеальное тесто в одно мгновение. Месить никогда не было так просто, как с эксклюзивной ложкой MamboMix. Тесто во время приготовления не режется, а растягивается. Наслаждайтесь домашним хлебом и пиццей в любое время. **Варка:** залейте достаточное количество воды в чашу, чтобы она покрывала все ингредиенты, установите температуру 120 оС и мощность нагрева 10, а затем выберите желаемое время приготовления в зависимости от ингредиентов.

Поддержание тепла: сохраняет ваши блюда в тепле, пока они не подаются. После приготовления блюд просто установите устройство на 60 оС для жидких блюд или 45 оС для твердых блюд на желаемое количество времени.

Точное приготовление: эта функция самая объемная из всех. Она позволяет готовить блюда любого типа с абсолютным контролем мощности.

Ферментация: ферментируйте ваше тесто на любой температуре для любого вида теста

Бэйн Мари: приготовь идеальные блинчики и нежные овощи. Чтобы использовать эту функцию, заполните чашу 2 литрами воды, не устанавливайте скорость, установите температуру 120 оС и мощность нагрева 10. Когда вода начнет кипеть, уменьшите мощность нагрева до 9 и установите насадку для заварного крема, пока ее основание не коснется воды.

Разогрев: Mambo позволяет разогревать ранее приготовленную пищу. Если блюдо остыло, его приготовили накануне или разморозили, разогрейте его при 87 оС и нагревательной мощности 7. Всего несколько минут и блюдо готово!

Турбо: обработка твердых ингредиентов наиболее эффективным способом. Заполняйте чашу наполовину для достижения максимальной производительности.

SlowMambo: лучшие ризотто и традиционные тушеные блюда с эксклюзивной ложкой MamboMix и движением SlowMambo. Это уникальное движение Mambo позволяет перемешивать и смешивать ингредиенты, как если бы это было сделано настоящей ложкой.

Сок: приготовьте лимонад, соки и коктейли из нескольких фруктов всего за несколько секунд.

Жарка с перемешиванием: обжаривание ингредиентов перед приготовлением усиливает вкус и улучшает конечный результат. Жарка с перемешиванием от чеснока до мяса. Обжаривает продукты по вкусу, с возможностью регулировки мощности и времени приготовления.

Разогрев: Mambo позволяет разогревать приготовленную пищу. Если она остыла, если она была приготовлена накануне или вы ее размораживаете, разогрейте ее до 87 оС и мощности 7. Всего несколько минут и готово!

Йогурт: легко приготовить домашний йогурт. Просто выложите все ингредиенты в банку, а все остальное Mambo сделает за вас. Машина поддерживает температуру закваски, так что на следующее утро йогурт будет готов к употреблению.

Корзина: Может использоваться для приготовления на пару продуктов внутри чаши и позволяет одновременно готовить до 4 блюд.

Ее также можно использовать для лучшего испарения воды из ингредиентов или блюд без жидкости вместо мерной чашки.



Приготовление на низкой температуре: традиционные тушеные блюда, которые требуют длительного процесса приготовления, теперь можно готовить с Мамбо. Медленное приготовление, длительное время, идеальные ароматы.

Нулевая скорость: приготовление без настройки скорости позволяет готовить без крышки и при желании перемешивать. Вы можете почувствовать вкус пищи в процессе ее приготовления, как если бы она была приготовлена в обычной кастрюле или сковороде.

Предупреждения: не открывайте крышку во время работы ножей, так как содержимое чаши может выплеснуться.

Как только вы закончите приготовление пюре, подождите не менее 10 секунд, прежде чем открывать крышку.

Когда устройство работает на скорости выше 6 или температуре свыше 60°C, убедитесь, что мерный стаканчик правильно установлен, для избежания разбрызгивания пищи.

Не активируйте функцию пюрирования с использованием более 1,5 л жидкости или горячих ингредиентов.

Рекомендации по настройкам скорости и вместительности аксессуаров

| Аксессуар | Изображение | Функция | Скорость | Вместительность | Время работы |
|---------------------------|-------------|-------------------------------------|-----------------|----------------------|--------------|
| Ножи из нержавеющей стали | Рис.21 | Нарезка (+) | 5 | Макс. 2 л. | 1 мин. |
| | | Нарезка (++) | 10 | | |
| Ложка MamboMix | Рис.22. | Замешивание теста для хлеба и пиццы | 2-3 | 800 г теста максимум | 5-20 мин. |
| | | Замешивание теста для макарон | 3 | 400 г теста максимум | 3 мин. |
| Венчик-бабочка | Рис.23 | Размешивание | 1-3 | Макс. 2 л. | 30 мин. |
| | | Взбивание яиц или крема | 4 | | 10 мин. |
| Пароварка | Рис.24 | Приготовление овощей на пару | Не используется | Макс. 3,5 л. | 15 мин. |
| | | Приготовление мяса на пару | | | 20-30 мин. |



РУССКИЙ

6. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Чашу из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине.

Рис. 25

Предупреждение: собирайте детали, как показано ниже, только когда емкость из нержавеющей стали моется в посудомоечной машине.

Очищайте кухонный комбайн после каждого использования.

Отключите устройство от источника питания и дайте ему остыть перед чисткой.

Вымойте венчик-бабочку и остальные аксессуары теплой мыльной водой.

Тщательно ополосните и высушите.

Протрите основной корпус чистой влажной тканью. Если остатки пищи остались на устройстве, смочите ткань в теплой мыльной воде, прежде чем протирать устройство.

Никогда не погружайте основной корпус в воду или другую жидкость.

Для поддержания хорошей производительности вашего устройства проверяйте и очищайте съемную нижнюю часть чаши после каждого использования. Протрите его мягкой влажной тканью и тщательно высушите перед повторным использованием.

Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, отключите его от электросети и храните в сухом безопасном месте.

Лезвия и ложку MamboMix можно мыть в посудомоечной машине.

7. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| Код ошибки | Описание ошибки | Возможные причины | Решение |
|------------|-------------------------------------|---|--|
| E1 | Не зафиксировался блок безопасности | Чаша или ее крышка неправильно установлена | Убедитесь, что чаша и крышка правильно установлены, переустановите ее и включите устройство снова. |
| E2 | Ошибка температурного сенсора | Чаша не корректно установлена или сломан температурный сенсор | Установите заново чашу и убедитесь, что она правильно зафиксирована |
| E3 | Заблокировался мотор | Слишком много продуктов в чаше | Удалите из чаши лишнюю часть продуктов или нарежьте большие куски на более мелкие |



| | | | |
|---------|------------------------------------|---|---|
| E4 | Слишком высокая температура | В чаше слишком мало продуктов, а время приготовления установлено слишком большое | Добавьте продуктов в чашу |
| E5 | Слишком высокая температура мотора | Устройство работало со слишком большим количеством пищи в чаше и слишком долгое время | Остановите устройства и дайте ему немного остыть перед следующим включением |
| E6 | Не получается переключить скорость | Заблокирован переключатель между уровнями скоростей (1-5) и (6-10) | Снимите чашу, руками поверните фиксирующее кольцо и переустановите чашу |
| E7 y E8 | | | Póngase en contacto con el Servicio técnico de Cecotec +34 96 321 07 28. |
| E12 | Ошибка работы весов | Максимальное значение измерения было превышено. | Снимайте ингредиенты с весов, пока их вес не достигнет 4 999гр |
| E14 | Ошибка модуля Wi-Fi | | Свяжитесь с официальным сервисным центром Cecotec |

8. ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ СМАРТФОНОВ

Приложение для смартфона

Многофункциональный кухонный комбайн Mambo 10070 управляется при помощи приложения для смартфона, которое подключает устройство через Wi-Fi и позволяет полностью контролировать процесс приготовления. См. Руководство к приложению.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: Mambo 10070

Код продукта: 04138

Электропитание: 220-240 V~, 50/60 Hz

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

Диапазон частот: 2,400 - 2,4835 ГГц

Мощность излучения: 802.11b 17 +/- 1,5 ДбМв 802.11g 15 +/- 1,5 ДбМв 802.11 14 +/- 1,5 ДбМв

Сделано в Китае | Разработано в Испании



РУССКИЙ

10. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИЗДЕЛИЙ



Европейская директива 2012/19 / EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) устанавливает, что старые бытовые электроприборы нельзя утилизировать вместе с обычными несортированными муниципальными отходами. Старые приборы должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать утилизацию и переработку содержащихся в них материалов, а также снизить

воздействие на здоровье человека и окружающую среду. Перечеркнутый символ «мусорная корзина» на изделии напоминает вам о вашей обязанности правильно утилизировать прибор. Если устройство имеет встроенную батарею или использует аккумуляторы, их следует извлечь из прибора и утилизировать соответствующим образом. Потребители должны связаться со своими местными властями или розничным продавцом для получения информации относительно правильной утилизации старых приборов и / или их батарей.

11. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ

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

Гарантия не распространяется на следующие ситуации:

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

Smart Group

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

№ тел.: 0 800 300 245





SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users. Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.

Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface, keeping a safe distance from the edge of the countertop to avoid it from falling.

This product is designed only for household use. It is not suitable for commercial or industrial use.

Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid, nor expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug.

Do not leave the appliance unattended.

Always turn the appliance off and disconnect it from the power supply before changing accessories, disassembling or assembling the product or approaching cutting or moving elements.

Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.

Do not remove the product's lid when boiling water or during operation.

Do not use any accessory that has not been recommended by Cecotec, as they might cause injuries or damage.

Check the main body, jar, steamer and other components regularly for damage. If any damage is detected, do not use the appliance.

Make sure the blades are properly assembled, with the sealing ring in place, before operating the device.

When cooking with temperature setting, do not lock the measuring cup.

Place it in the unlocked position or remove it for a better steam release.





ENGLISH

After cooking with temperature settings, wait at least 3 minutes until the appliance has completely cooled down before opening it.

If the product stops working unexpectedly, turn it off and switch it off immediately from the power supply.

Do not try to repair the device by yourself.

The hole on the product's lid can only be covered with the measuring cup. Do not use clothing or other objects.

Do not exceed the "max." mark on the product's main body. Make sure the lid is properly placed in its position before operating and do not open it until the product stops operating.

The product's surface may reach high temperatures when operating over 60 °C. Use some type of protection to touch or move it.

Care shall be taken when handling the product's blade during cleaning.

When using the steamer, follow the below indications:

Make sure the steamer and the jar are properly fixed.

When using it at high speeds, use it only with its lid in the correct place.

Do not expose any body part to the steam produced during operation.

Make sure the vents on the product's back are not covered or blocked to avoid the appliance from damaging.

The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.

This appliance can be used by children aged 8 and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Supervise children, they shall not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.



2. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

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

3. ACCESSORIES

Lid assembly

Step 1

Fig. 2

Place the lid on the jar, press it until it is completely aligned and turn it clockwise.

Step 2

Step 2.1

Fig. 3

Turn the twist-lock side tab.

Fig. 4

The switch will automatically return to the position that allows the pin to be moved.

Step 2.3

Fig. 5.

Move the worn wheel that allows to get the engine started.

Fig. 6.

Opening the lid

Step 1

Fig. 7.

Press the selector knob to stop the engine.



ENGLISH

Step 2

Step 2.1

Fig. 8.

Move the worn wheel that allows the motor to be started.

Step 2.2

Fig. 9.

Press the switch to unlock the movement of the side tab.

Step 2.3

Fig. 10.

Lift the side opening release tab.

Fig. 11.

Step 3

Fig. 12

Turn the lid counterclockwise.

Jar assembly

The high-quality stainless-steel jar is dishwasher safe and compatible with all the cooking functions.

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

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

Fig.13

Blade assembly

Fix the sealing ring on the blade unit, introduce it in the jar and place it on the base's gap.

Hold the blades unit's top part firmly and turn the jar upside down.

Make sure it is in its correct position.

Install the fixing bracket to the jar's bottom part and turn it clockwise in order to fix the blades unit to the jar.

To remove the blades unit from the jar, turn the fixing bracket anticlockwise. Make sure you hold the blades unit firmly to avoid it from falling and causing damage.

Fig.14

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.

MamboMix Spoon



This accessory is designed for kneading, stirring and mixing foods without cutting them. Remove the blades unit by holding them tightly, turning the jar upside down and turning the fixing bracket anticlockwise.

Warning: Do not use this accessory for speeds over 3 as the jar could vibrate and result in risk.
Fig.15

Warning: The distance between the MamboMix spoon and the jar's wall is 1 cm, therefore food might get stuck. If this happens, the product's motor will stop operating as a self-protection method. Use the spatula to mix and remove the stuck food for the appliance to resume the cooking process.

Measuring cup

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

When cooking with functions without temperature, place the measuring cup on the cover's gap.

Turn it clockwise to lock it and anticlockwise to open it and take it out.

Fig.16

Warnings:

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

When cooking without temperature setting (mashing, stirring or mincing), turn the measuring cup clockwise until it is locked into place.

When cooking with temperature setting, place the measuring cup in the lid's whole without locking it in place. This way, steam will be safely released.

Spatula

Fig.17

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

Butterfly whisk

Fig.18

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

Install the butterfly on the blades unit by matching the shaft's centre with the butterfly's gap and push it down.

Warning:

Do not operate the appliance unless the accessory is fixed in its place.

Do not operate it with speeds over 4.

Do not use the butterfly at the same time as the spatula.

Do not pour food in while it is operating with this accessory to avoid it from damaging or



ENGLISH

getting blocked.

Basket

Fig.19

The basket allows carrying out different functions:

Straining, juicer or sauces, dips etc. After blending, cooking or preparing sauce, assemble the basket in the jar and pour the mixture.

Cooking soft foods, such as pasta or noodles.

Cooking side dishes such as rice or potatoes.

Steamer

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

Close the steamer with its lid before using it.

Place the steamer on the jar, making sure it fits.

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 hole and sides; this way, steam circulation will be improved, allowing a more even cooking of foods.

4. BEFORE USE

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

Take the product out of the box and remove all packaging materials.

Make sure the product is in good conditions. If any sign of visible damage is observed, contact immediately with our official Technical Support Service.

Place the appliance on a clean, stable and flat surface. Do not place it close to the edge, inside built-in wardrobes or hanging brackets.

Clean the appliance before using it for the first time.

Connect it to a power supply and press the power switch to turn it on. The machine will beep, and the display will turn on.

5. OPERATION

On/off

Use this switch to switch the product on and off.

Start/pause

Fig.20

Press the knob on the product's front part to activate the device.

From the main display, select the desired function.

During the configuration process, hold down the knob for 2 seconds to reset all the settings.

While it is cooking, press the knob to stop it and long press it for 2 seconds to reset all settings.

After 10 minutes of no operation, the device will enter standby mode.

Once the desired setting or program has been selected, press the knob to activate it and the device will automatically start operating.

During operation, press the knob to pause the cooking process. The display will show "PAUSE". You may open the lid, stir or mix ingredients, remove the jar...

Then, place every element back in its correct position and press the knob again to resume operation. After 10 minutes in pause, the device will automatically turn off.

Use the knob to adjust all settings: time, temperature etc. Turn it clockwise to increase the value and anticlockwise to decrease it.

Timer

The display shows time as: hour:minutes:seconds.

Press the timer button once, the minute digits will flash. Turn the knob left or right to adjust the desired minutes. Press it again to switch to seconds, the seconds digits will flash. Press it again to switch to hours. Turn the knob left or right to adjust the desired hours.

During operation, press the timer button and the device will start counting down automatically.

If the timer has not been set, the product will operate with the preset times:

Heating (without blending): max. 12 hours.

Blending (speed 1-4): max 1 hour.

Beat (speed 5-10): max. 5 mins.

Speed

Press this button to enter speed-setting mode. The speed icon will flash on the display.

Turn the knob left to decrease speed and right to increase it, from level 1 to 10.

If the selected speed is 5-10, the timer will only be set up to 5 minutes. For the rest of the speed options, 1 hour.

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

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

Temperature

Press this button to enter temperature-setting mode. The temperature icon will flash on the display.

Turn the knob left to decrease the temperature and right to increase it, from 37 °C to 120 °C. The




ENGLISH

selected temperature value will blink until the robot reaches the set temperature.

The temperature indicator will turn on red when the jar reaches very high temperatures, as a warning to avoid burns.

If the temperature icon is red and you want to operate the machine at a high speed, reduce the food quantity to below 1.5L.

Heating power 

Press this button to enter heat-power setting mode. The heat power icon will flash on the display.

Turn the knob left to decrease heat power and right to increase it, from level 1 to 10.

Low heat power is suggested to cook fatty foods to avoid it from burning and small quantities of food, as both require precise temperature and control.

High heating power will cook food much faster.

The heat power function will not activate unless the temperature is set too. It is suggested to use the default setting for each temperature level.

Scale 

Mambo 10070 includes a built-in kitchen scale. It weights up to 4,999 grams, in a 1-gram interval.

The robot must be paused to use the scale tool. Tap the scale icon, the display will show "0 00 0" by default, indicating the scale has been activated. Ingredients are weighed as they are introduced in the jar, and the display shows the exact value.

If there are ingredients inside the jar already and new ones are introduced, the scale will add both values and the display will show the total weigh. If food is removed from the jar, the scale will take away that weight from the total and will display the final value. The display might show negative values when food is removed from the inside of the jar.

Tare function

To restore the weight displayed and tare the scale with food inside the jar, tap the scale icon. The display will show "0 00 0" again and the robot will be ready to weight new foods.

To quit the scale menu and return to pause mode, tap any of the robot icons. The display will show the parameters previously set.

Turbo 

When the robot is paused, press this button for the appliance to operate at maximum speed. The display will show TURBO flashing.

Stop pressing the button for the appliance to stop operating under this function. The robot will automatically stop.

This function can only operate for 1 minute maximum each time.

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



Functions

Chop: Chops all kinds of ingredients, from meat or fish to fruit or vegetables. Perfect cuts assured.

Mince: Mince vegetables, meat, spices and crush ice easily in just a few seconds. Perfect for processing raw ingredients.

Mash: Prepare sauces and creams with perfect texture. Mashes cold or hot ingredients just by adjusting speed and time to each food type.

Grind: Perfect ground level for all your recipes. Grinds coffee, seeds, rice and dry nuts. It also allows preparing homemade flour.

Pulverise: Pulverise any type of ingredient until it reaches the finest texture. Prepare icing sugar or vanilla sugar for confectionery recipes.

Grate: Introduce ingredients in the jar, do not exceed halfway the jar, and set speed 10 for some seconds. Perfect results.

Blend: Blend perfect mixtures in the simplest way. Prepare delicious milkshakes, sponge cake dough, pancakes, crepes, beat eggs and more.

Whip: Whip cream or egg whites until stiff thanks to its butterfly whisk. This is the ideas function to turn into a professional cook.

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.

Mix: Performs homogeneous mixtures with its 10 Mambo speeds. Perfect doughs obtained in the simplest way.

Cook: Cook all types of dishes, such as stews, chicken with almonds or ratatouille, all of them perfectly textured.

Stir: Stirs foodstuffs as it cooks them to ensure uniform heating and to achieve professional textures. Cook delicious risottos, pasta salads, custard or prepare hot chocolate.

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.

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.

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.

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.

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.

Keep warm: Keep your dishes hot until they are served. After cooking your dishes, just set the robot at 60 °C for liquid dishes or 60 °C for solid dishes for the desired amount of time.



ENGLISH

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.

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.

Bain Marie: Prepare perfect flans and tender vegetables. To use this function, fill the jar with 2 litres of water, set no speed, 120 °C and heating power 10. When it starts boiling, lower heating power to 9 and introduce the custard moulds until the base touches water.

Turbo: Process hard ingredients in the most effective way. Do not fill the jar over halfway to achieve maximum performance.

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.

Juice: Prepare lemonade, juices and multi-fruit shakes in just a few seconds.

Stir-frying: Stir-frying ingredients before cooking them, enhances flavours and improves final results. Stir-fry from garlicks to meats. Brown foodstuffs to taste, adjusting power and time.

Reheat: Mambo allows reheating cooked food. If it has cooled down, it was cooked the day before or has thawed, reheat it at 87 °C and heating power 7. Just a few minutes and ready!

Yoghurt: Prepare homemade yogurts easily. Just put 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.

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.

Simmer: The traditional stews that require long-lasting cooking processes can be now done with Mambo. Slow cooking, long hours, the best flavours.

Zero speed: Cooking without speed setting allows you to cook without the lid 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.

Warnings:

Do not open the lid while the blades are operating, the jar's content could spill out.

Once you have finished mashing, wait at least 10 seconds before opening the lid.

When the appliance 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 1.5L of liquids or hot ingredients.

When operating functions with temperature, do not lock the measuring cup to allow steam to be released.

Suggested speed and capacity for each accessory



| Accessory | Image | Function | Speed | Capacity | Operating time |
|------------------------|---------|------------------------------------|-------|------------------|----------------|
| Stainless-steel blades | Fig.21. | Chop (+) | 5 | 2L max. | 1 min. |
| | | Chop (++) | 10 | 2L max. | 1 min. |
| MamboMix Spoon | Fig.22 | Knead dough for bread, pizza, etc. | 2-3 | 800 g dough max. | 5-20 min. |
| | | Knead dough for noodles | 3 | 400 g dough max. | 3 min. |
| Butterfly whisk | Fig.23 | Stir | 1-3 | 2L max. | 30 min. |
| | | Whisk egg whites or cream | 4 | 2L max. | 10 min. |
| Steamer | Fig.24. | Steam vegetables | N/A | 3.5L max. | 15 min. |
| | | Steam meat | N/A | 3.5L max. | 20-30 min. |



ENGLISH

6. CLEANING AND MAINTENANCE

The stainless-steel jar is dishwasher safe.

Fig.25

Warning: Assemble the part as shown below, only when the stainless-steel jar is washed in the dishwasher.

Clean the food processor after each use.

Turn off and unplug the appliance from the power supply and allow it to cool down before cleaning it.

Wash the butterfly whisk and the rest of the accessories with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

Wipe the main body with a clean damp cloth. If food residue remains, dampen the cloth in warm soapy water before wiping it. Never immerse the main body in water or other liquid.

In order to maintain the good performance of your appliance, check and clean the removable bottom part of the jar after each use. Wipe it with a soft damp cloth and dry it thoroughly before using it again.

If the appliance is not going to be used for a long time, unplug it from the power supply and store it in a cool and safe place.

The blades and the MamboMix spoon are dishwasher safe.

7. TROUBLESHOOTING

| Error code | Description | Possible cause | Solution |
|------------|--------------------------|--|---|
| E1 | Lock system fault | The jar or the jar's lid are not fixed properly. | Re-assemble the jar and jar lid, make sure all the parts are assembled properly and tightly and try operating it again. |
| E2 | Temperature sensor error | The jar is not in its correct position or connection of the temperature sensor at the jar base is damaged. | Re-assemble the jar and make sure it is fixed properly. |
| E3 | The motor is blocked. | There is too much food inside the jar. | Remove some food from inside the jar or cut the food to smaller pieces and restart the machine. |



| | | | |
|---------|---|---|---|
| E4 | The temperature is too high. | There is no or very little food in the jar and the set temperature is too high for too much time. | Add food in the jar. |
| E5 | The motor's temperature is too high. | The robot has been operating with too much food for a lot of time. | Stop operating the machine and allow it to cool down before restarting it again. |
| E6 | The change in speed could not be done successfully. | Speed change between low level (1-5) and high level (6-10) was blocked. | Remove the jar, turn the fixing bracket manually and place the jar again in place. Restart the robot. |
| E7 & E8 | | | Please, contact the Technical Support Service of Cecotec at +96 321 07 28. |
| E12 | Scale measurement error. | The maximum measurement value has been exceeded. | Remove weight from the scale until it reaches a value below 4.999 g. |
| E14 | Wi-Fi module error | | Please contact the Technical Support Service of Cecotec at +34963210728 |

8. SMARTPHONE APP

Smartphone App

Mambo 10070 multifunctional food processor has a Smartphone App that connects the device through W-Fi and allows complete control of the cooking processes. See App manual.

9. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Mambo 10070

Product reference: 04138

1700 W (Motor 700 W Heating power 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Frequency band: 2.400 - 2.4835 GHz

Emission power: 802.11b 17 +/- 1,5 dBm 802.11g 15 +/- 1,5 dBm 802.11n 14 +/- 1,5 dBm

Made in China | Designed in Spain



ENGLISH

10. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly.

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

11. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:

The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.

The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.

Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

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

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.





www.cecotec.es

Grupo Cecotec Innovaciones S.L.
C/ de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia (Spain)
EA03201116