

Mambo 9090

Robot de cocina / Food processor



cecotec

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





1. Instrucciones de seguridad	11
1. Safety instructions	13
1. Instructions de sécurité	16
1. Sicherheitshinweise	18
1. Istruzioni di sicurezza	21
1. Instruções de segurança	23
1. Veiligheidsvoorschriften	26
1. Instrukcje bezpieczeństwa	28
1. Bezpečnostní pokyny	31

ÍNDICE

2. Piezas y componentes	34
3. Accesorios	34
4. Antes de usar	37
5. Funcionamiento	38
6. Limpieza y mantenimiento	44
7. Resolución de problemas	44
8. Especificaciones técnicas	45
9. Reciclaje de electrodomésticos	46
10. Garantía y SAT	46

INDEX

2. Parts and components	47
3. Accessories	47
4. Before use	50
5. Operation	51
6. Cleaning and maintenance	56
7. Troubleshooting	56
8. Technical specifications	57
9. Disposal of old electrical appliances	58
10. Technical support and warranty	58

SOMMAIRE

2. Pièces et composants	59
3. Accessoires	59
4. Avant utilisation	62
5. Fonctionnement	63
6. Nettoyage et entretien	69
7. Résolution de problèmes	69
8. Spécifications techniques	70
9. Recyclage des électroménagers	71
10. Garantie et SAV	71

INHALT

2. Teile und Komponenten	72
3. Zubehör	72
4. Vor dem Gebrauch	76
5. Bedienung	76
6. Reinigung und Wartung	82
7. Problembhebung	83
8. Technische Spezifikationen	84
9. Entsorgung von alten Elektrogeräten	84
10. Garantie und Kundendienst	84

INDICE

2. Parti e componenti	86
3. Accessori	86
4. Prima dell'uso	89
5. Funzionamento	90
6. Pulizia e manutenzione	96
7. Risoluzione dei problemi	96
8. Specifiche tecniche	97
9. Riciclaggio di elettrodomestici	98
10. Garanzia e SAT	98

ÍNDICE

2. Peças e componentes	99
3. Acessórios	99
4. Antes de usar	102
5. Funcionamento	103
6. Limpeza e manutenção	109
7. Resolução de problemas	109
8. Especificações técnicas	110
9. Reciclagem de eletrodomésticos	111
10. Garantia e SAT	111

INHOUDSTAFEL

2. Onderdelen en componenten	112
3. Accessoires	112
4. Voor u het toestel gebruikt	116
5. Werking	116
6. Schoonmaak en onderhoud	123
7. Probleemoplossing	123
8. Technische specificaties	125
9. Recyclage van elektrische apparaten	125
10. Garantie en technische ondersteuning	126

SPIS TREŚCI

2. Części i komponenty	127
3. Akcesoria	127
4. Przed uruchomieniem	131
5. Obsługa urządzenia	131
6. Czyszczenie i konserwacja	137
7. Rozwiązywanie problemów	138
8. Dane techniczne	139
9. Recykling sprzętu	140
10. Gwarancja i Pomoc Techniczna	140

OBSAH

2. Části a složení	141
3. Příslušenství	141
4. Před použitím	145
5. Fungování	145
6. Čištění a údržba	151
7. Řešení problémů	151
8. Technické specifikace	153
9. Recyklace elektrospotřebičů	153
10. Záruka a technický servis	153





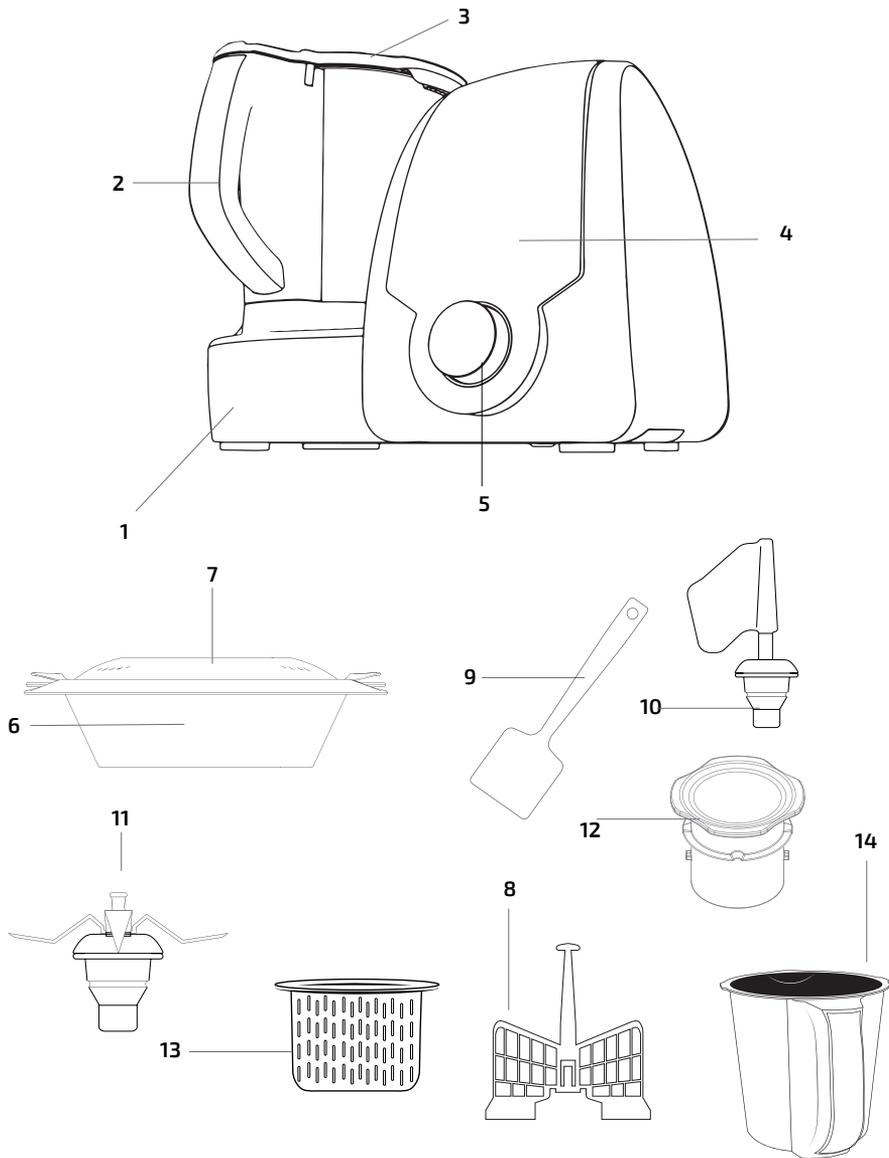


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Obr. 1

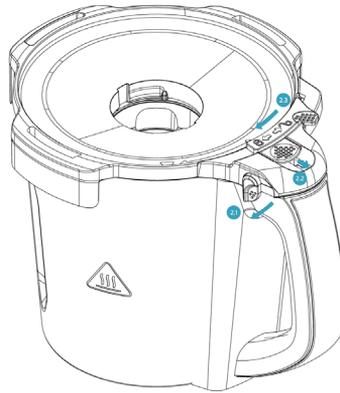


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2

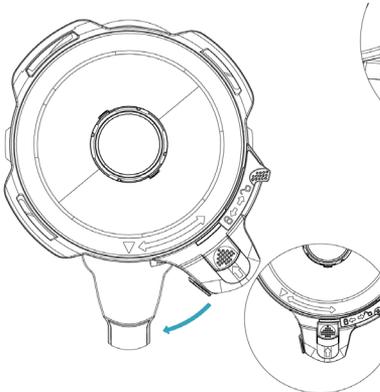


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3

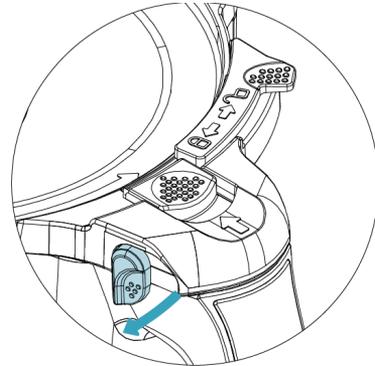


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 4

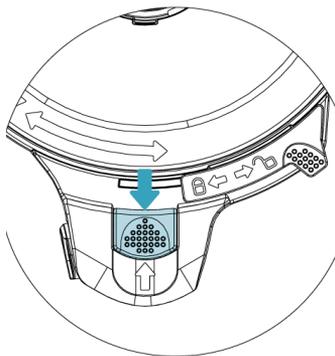


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 5

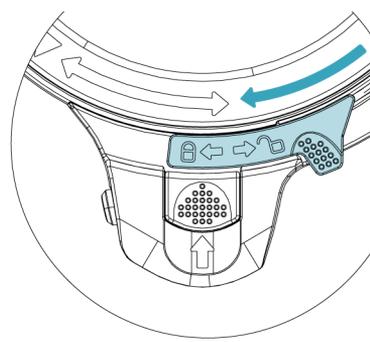


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 6

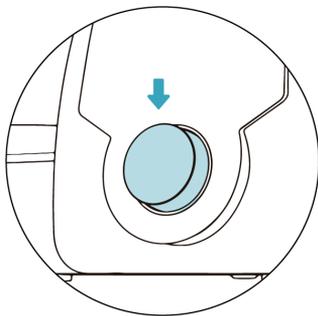


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 7

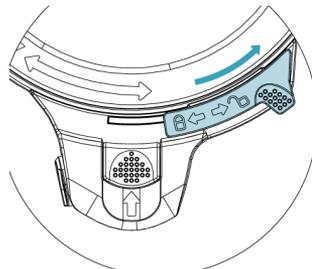


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 8

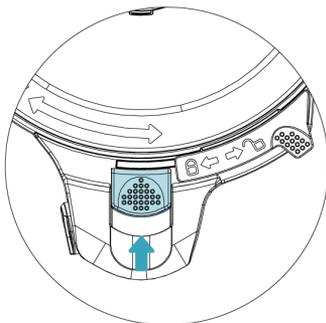


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 9

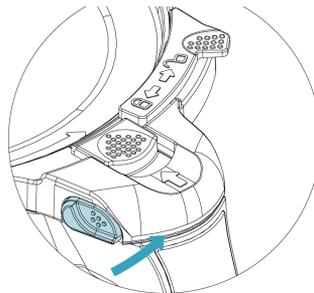


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 10



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 11

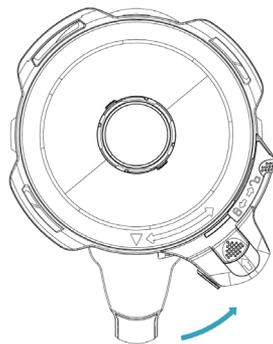


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 12

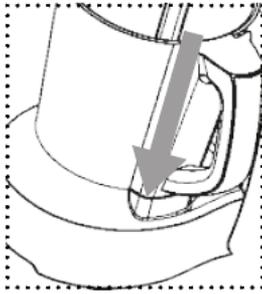


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr.13

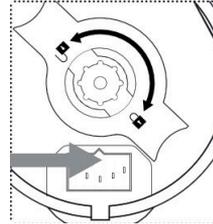
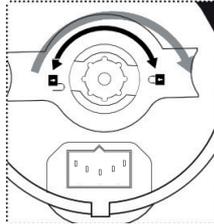
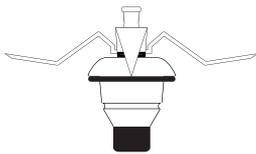


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 14

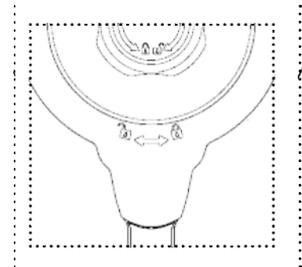
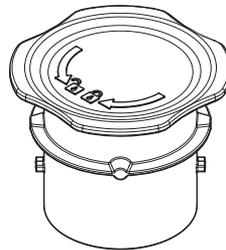
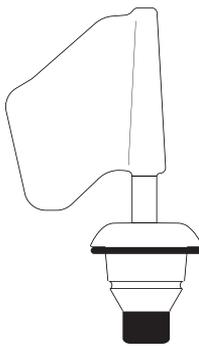


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 15

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 16

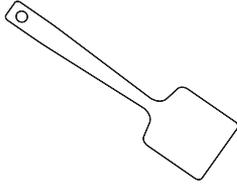


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 17

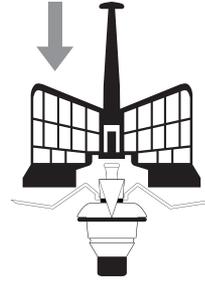


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 18

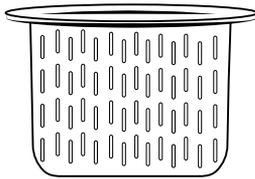


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 19

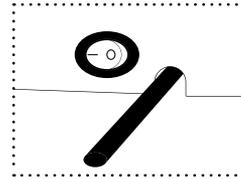


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 20

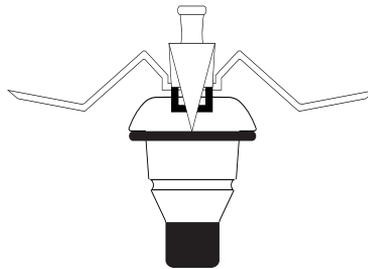


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 21

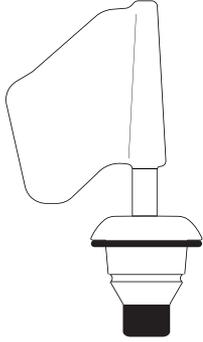


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 22

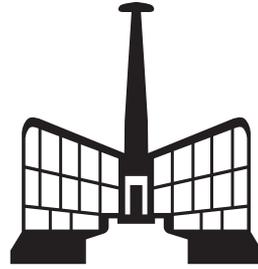


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 23

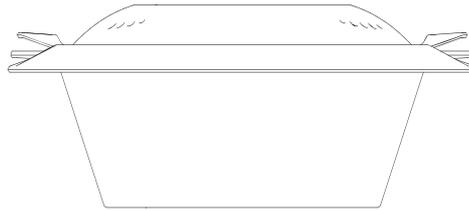


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 24

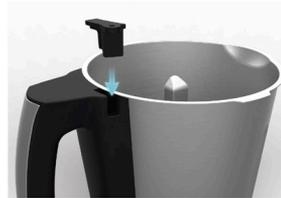


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 25

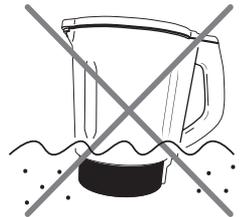
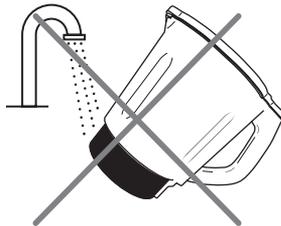


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 26





eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Benutzung durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder ihnen eine Einweisung im ordnungsgemäßen und sicheren Umgang gegeben wurde und sie die mit dem Gerät verbundenen Risiken verstanden haben und richtig einschätzen können. Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besonders genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare il prodotto. Conservare questo manuale per riferimenti futuri o nuovi utenti.

Verificare che la tensione di rete coincida con la tensione specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia di terra.

Collocare il dispositivo su di una superficie piana, stabile e resistente al calore, mantenendo una distanza minima di sicurezza dal bordo del piano di lavoro per evitare che cada.

Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico. Non è appropriato per uso commerciale o industriale.

Non sommergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte del prodotto in acqua o all'interno di qualsiasi altro liquido, nè esporre le componenti elettriche all'acqua. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa.

Non lasciare il dispositivo senza supervisione.



Spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla corrente prima di cambiare gli accessori, smontare o montare il prodotto o di avvicinarsi agli elementi taglienti o mobili.

Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione alla ricerca di danni visibili. Se il cavo dovesse presentare danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo.

Non ritirare il coperchio del prodotto quando sta bollendo l'acqua o durante il funzionamento del dispositivo.

Non utilizzare nessun accessorio non suggerito da Cecotec, potrebbe provocare danni.

Verificare lo stato del corpo principale, la caraffa, la vaporiera e le restanti componenti per verificare che non vi siano danni.

Non utilizzare il dispositivo in caso danni.

Verificare che tutte le lame siano montate correttamente e in buone condizioni prima di utilizzare il dispositivo.

Quando si cucina con temperatura, non bloccare il misurino.

Lasciare in posizione di sbloccaggio o non collocare per rendere facile l'uscita del vapore.

Dopo aver cucinato con temperatura, attendere almeno 3 minuti per lasciare raffreddare il dispositivo prima di aprirlo.

Se il prodotto dovesse smettere di funzionare inaspettatamente, spegnerlo e scollegarlo immediatamente dalla corrente.

Non cercare di riparare il dispositivo per conto proprio.

L'orifizio sul coperchio del prodotto può essere coperto solamente con il misurino. Non utilizzare panni né qualsiasi altro oggetto.

Non eccedere l'indicatore max. nel corpo principale del prodotto.

Verificare che il coperchio sia collocato correttamente al suo posto prima di metterlo in funzionamento e non aprirlo fino a che il prodotto non abbia terminato.

Durante il funzionamento, la superficie del dispositivo può





raggiungere temperature elevate al di sopra dei 60 °C. Utilizzare una protezione per toccarlo o muoverlo.



Maneggiare con cura le lame del prodotto durante la pulizia. Quando si usa la vaporiera seguire le seguenti indicazioni: Verificare che la vaporiera e la caraffa siano correttamente installate.

Quando si usa a velocità alte, collocare il coperchio e verificare che sia ben chiuso.

Non esporre le parti del corpo al vapore emesso durante il funzionamento.

Verificare che le griglie di ventilazione della parte posteriore del prodotto non siano coperte o bloccate per evitare di danneggiare il prodotto.

L'apparato non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Questo elettrodomestico può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni sotto la supervisione continua di un adulto.

Questo prodotto può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto supervisione o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparato in una forma sicura e comprendono i rischi che lo stesso implica.

Supervisionare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto. È necessario supervisionare rigidamente nel caso in cui il prodotto venga utilizzato da o vicino a bambini.

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia as seguintes instruções atentamente antes de usar o produto. Guarde este manual para referências futuras ou



ITALIANO

2. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Corpo principale
2. Caraffa in acciaio inossidabile
3. Coperchio della caraffa
4. Display LCD
5. Selettore di inizio e pausa
6. Corpo della vaporiera
7. Coperchio della vaporiera
8. Farfalla
9. Spatola
10. Cucchiaino MamboMix
11. Lame
12. Misurino
13. Cestello
14. Caraffa in ceramica

3. ACCESSORI

Montaggio del coperchio

Step 1:

Fig. 2

Collocare il coperchio sulla caraffa, premere fino ad allinearlo correttamente e girare in senso orario.

Step 2:

Step 2.1:

Fig. 3

Girare la linguetta laterale di bloccaggio di rotazione.

Fig. 4

L'interruttore tornerà automaticamente in posizione che permette di muovere la linguetta di chiusura.

Step 2.3:

Fig. 5

Muovere la linguetta di chiusura che permette di mettere in funzione il motore.

Fig. 6

Apertura del coperchio



Step 1:

Fig. 7

Premere il selettore per fermare il motore.

Step 2:

Step 2.1:

Fig. 8

Muovere la linguetta di chiusura che permette mettere in funzione il motore.

Step 2.2:

Fig. 9

Premere l'interruttore per sbloccare il movimento della linguetta laterale.

Step 2.3:

Fig. 10

Alzare la linguetta laterale di sblocco dell'apertura.

Fig. 11

Passaggio 3:

Fig. 12

Girare il coperchio in senso antiorario.

Montaggio della caraffa

La caraffa in acciaio inossidabile di alta qualità è lavabile in lavastoviglie e compatibile con tutte le funzioni di cottura.

La caraffa in ceramica, altamente antiaderente, consente di raggiungere eccellenti risultati per i piatti più delicati quali besciamella, creme, cioccolato fuso, ecc.

Avvertenza: la caraffa in ceramica non è compatibile con le lame. Il suo uso è consentito solamente con il cucchiaino MamboMix.

Fig. 13

Avviso: la caraffa ha degli indicatori su uno dei suoi lati. La capacità massima utile è di 2 litri, non eccedere questa quantità per garantire un buon funzionamento.

Collocare la caraffa sul corpo principale verificando che sia posizionata in posizione corretta.

Se la caraffa non è collocata in posizione corretta, non prodotta non funzionerà.

Montaggio delle lame

Regolare la guarnizione di sigillo assieme alle lame, introdurlo nella caraffa e collocarlo nel foro della base.

Sostenere saldamente la parte superiore delle lame e girare la caraffa. Verificare che sia collocato in posizione corretta.

Installare il supporto di fissaggio nella parte inferiore della caraffa e girarlo in senso orario per fissare l'insieme delle lame nella caraffa.



ITALIANO

Per rimuovere l'insieme delle lame dalla caraffa, girare il supporto di fissaggio in senso antiorario. Verificare di fissare saldamente le lame per evitare che cadano e di conseguenza provocare possibili danni.

Fig. 14

Avvertenze:

Utilizzare un panno per coprire le lame prima di maneggiarle per evitare lesioni.

Collocare correttamente il supporto di fissaggio e la guarnizione di sigillo per evitare fuoriuscite di alimenti o liquidi mentre si cucina.

Cucchiaino MamboMix

Questo accessorio è stato ideato per impastare, girare e mescolare alimenti senza separarli. Sostenere saldamente l'insieme delle lame, girare la caraffa e il supporto di fissaggio in senso antiorario per ritirare l'insieme delle lame.

Avvertenza: non utilizzare questo accessorio con velocità superiori a 3, la caraffa potrebbe vibrare e provocare danni.

Fig. 15

Avvertenza: la distanza tra il cucchiaino MamboMix e la parete della caraffa è di 1 cm, per cui è possibile che gli alimenti possano ostruirsi. In tal caso, il motore del prodotto smetterà di funzionare come misura di sicurezza. Utilizzare la spatola per mescolare e girare gli alimenti ostruiti per fare sì che il prodotto possa riprendere il processo di cottura.

Misurino

Il misurino viene utilizzato come coperchio del prodotto per evitare schizzi, perdite di calore e misurare la quantità di cibi da introdurre nel robot. Ha una capacità massima di 150 ml.

Quando si utilizzano funzioni senza temperatura, collocare il misurino all'interno del foro del coperchio.

Girare in senso orario per chiuderlo e in senso antiorario per aprirlo e rimuoverlo.

Fig. 16

Avvertenze:

Utilizzare il misurino o qualsiasi altro accessorio oppure oggetto per chiudere il coperchio della caraffa.

Per cucinare senza temperatura (triturare, girare, sminuzzare, ecc...) girare il misurino in senso orario fino a fissarlo.

Se si desidera cucinare con temperatura, collocare il misurino nell'orifizio del coperchio senza fissarlo mediante la rotazione. In questo modo, potrà uscire al vapore in modo sicuro.

Spatola

Fig. 17

La spatola è l'unico utensile adatto a girare gli alimenti all'interno della caraffa, dato che altri strumenti possono graffiare e danneggiare la superficie. Non è possibile utilizzarla mentre il prodotto è in funzionamento con le lame o la farfalla.





Farfalla

Fig. 18

Questo accessorio funziona installato nella parte superiore dell'insieme delle lame, in questo modo aiuta a mescolare gli alimenti senza venire separati dalle lame. Aiuta a mescolare il cibo e dissolvere i grumi.

Installare la farfalla sull'insieme delle lame, verificare che il centro dell'asse sia collocato nel foro dell'accessorio della farfalla e premere verso il basso.

Avvertenza:

Non mettere il dispositivo in funzione a meno che l'accessorio sia ben collocato al suo posto.

Non utilizzare con velocità superiori a 4.

Non utilizzare l'accessorio farfalla e la spatola contemporaneamente.

Non versare cibo all'interno mentre sta funzionando con questo accessorio per evitare danni oppure ostruzioni.

Cestello

Fig. 19

Il cestello serve a effettuare le seguenti funzioni:

Colare sia succhi che salse. Dopo aver triturato, cucinato o preparato salse, collocare il cestello all'interno della caraffa e versare il composto.

Cucinare a fuoco lento alimenti non duri.

Cucinare alimenti da contorni quali le patate.

Vaporiera

La vaporiera dispone di 3 parti: una vaporiera piccola, una più grande e il coperchio.

Chiudere la vaporiera con il coperchio prima di utilizzarla.

Collocare la vaporiera nella caraffa e verificare che sia ben fissata.

Avvertenza:

Evitare di toccare o avvicinarsi eccessivamente alla vaporiera al fine di evitare scottature.

Non coprire i fori della vaporiera con un panno o qualsiasi altro oggetto. È possibile che il vapore esca dal bordo o da altre parti, provocando rischi di scottature.

È importante che il vapore fuoriesca dall'orifizio così come dai lati del coperchio, in questo modo si favorisce la circolazione del vapore aiutando a garantire una cottura più omogenea degli alimenti.

4. PRIMA DELL'USO

Avviso: il prodotto emetterà un leggero odore durante il primo uso e scomparirà dopo pochi minuti. Questo è il risultato dei residui prodotti dalla fabbricazione e non ripercuote sul funzionamento dell'apparato.

Ritirare il prodotto dalla scatola e tutto il materiale presente nell'imballaggio.



ITALIANO

Verificare che il prodotto sia in buone condizioni. Se si osservano danni visibili, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Collocare il dispositivo su di una superficie pulita, stabile e piana. Non collocare vicino al bordo, all'interno di armadi a muro o supporti da parete.

Pulire il dispositivo prima di usarlo per la prima volta.

Collegare il dispositivo alla corrente e azionare l'interruttore di accensione per attivarlo. Il robot emetterà un bip e il display si accenderà.

5. FUNZIONAMENTO

On/Off

Utilizzare questo interruttore per accendere e spegnere il prodotto.

Inizio/pausa

Fig. 20

Premere il selettore della parte frontale del prodotto per attivare il dispositivo.

Dal display principale, selezionare la funzione desiderata.

Durante il processo di configurazione, mantenere premuto il selettore per 2 secondi per resettare tutte le impostazioni.

Mentre si cucina, premere il selettore per fermarlo e mantenerlo premuto per 2 secondi per ripristinare le impostazioni.

Dopo 10 minuti di inattività, il dispositivo entrerà in modalità standby.

Una volta selezionate le impostazioni o la funzione desiderata, premere il selettore per attivarla e il dispositivo inizierà a funzionare automaticamente.

Durante il funzionamento, premere il selettore per mettere in pausa il processo di cottura. Il display mostrerà "PAUSE". È possibile aprire il coperchio, girare o mescolare gli alimenti, ritirare la caraffa, ecc... Successivamente, collocare di nuovo ogni elemento in posizione corretta e premere di nuovo il selettore per ripristinare il processo. Dopo 10 minuti in pausa, il dispositivo si spegnerà automaticamente.

Utilizzare il selettore per configurare tutte le impostazioni: tempo, temperatura, ecc... Girare il selettore in senso orario per aumentare i valori o in senso antiorario per diminuirli.

Timer

Il display mostrerà il tempo nel seguente formato "ore:minuti:secondi".

Premere una volta il tasto del timer, le cifre dei minuti lampeggeranno. Girare il selettore a sinistra o destra per configurare i minuti desiderati. Premere di nuovo per cambiare la configurazione dei secondi, le cifre dei secondi lampeggeranno. Premere di nuovo per cambiare l'ora. Girare il selettore a sinistra o destra per configurare l'ora desiderata.

Durante il funzionamento premere il tasto del timer e il dispositivo comincerà ad effettuare automaticamente il conto alla rovescia.



Se il timer non è stato configurato, il prodotto funzionerà con i tempi predefiniti.

Scaldare (senza sbattere): massimo 12 ore.

Sbattere (velocità 1-4): massimo 1 ora.

Sbattere (velocità 5-10): massimo 5 minuti.

Velocità

Premere questo tasto per accedere alla configurazione della velocità. L'icona della velocità lampeggerà sul display.

Girare il selettore a sinistra e destra per diminuire e aumentare il livello della velocità, da 1 a 10.

Se la velocità configurata da 5 a 10, il timer potrà essere solamente configurato fino a 5 minuti.

Per il resto delle opzioni della velocità, 1 ora.

Avvertenza: al cambiare la velocità da 5 a 6 al momento di accendere il dispositivo, questo produrrà rumore. Ciò è completamente normale e non implica un mal funzionamento del prodotto.

Per sminuzzare o tagliare a pezzi alimenti duri o grandi quantità di cibo, selezionare inizialmente la velocità 5 per poi cambiare a velocità 10 per garantire alte prestazioni.

Temperatura

Premere questo tasto per accedere alla configurazione della temperatura. L'icona della temperatura lampeggerà sul display.

Girare il selettore verso sinistra per diminuire e aumentare la temperatura da 37 a 120 °C.

Questo valore lampeggerà fino a che il robot raggiunga la temperatura la selezionata.

L'icona della temperatura si illuminerà in rosso quando la caraffa raggiunge temperature molto alte, come segnale di rischio di scottature.

Se l'icona della temperatura è illuminata di rosso e si desidera utilizzare la macchina ad una velocità alta, introdurre meno di 1,5 litri di alimenti.

Potenza di calore

Premere questo tasto per accedere alla configurazione della potenza di calore. L'icona della potenza di calore lampeggerà sul display.

Girare il selettore verso sinistra per diminuire e destra per aumentare la temperatura da 1 a 10.

Si consiglia di selezionare una potenza di calore bassa per cucinare alimenti grassi o piccole quantità di cibo evitando che si brucino. Ciò richiede un controllo della temperatura preciso.

Gli alimenti vengono cucinati più rapidamente con una potenza di calore alta.

La funzione della potenza di calore non si attiverà a meno che la temperatura non venga precedentemente configurata. Si consiglia di usare le impostazioni predefinite per ogni livello di temperatura.

Bilancia

Mambo 9090 è dotato di una bilancia incorporata. Pesa fino a un massimo di 4.999 grammi, a intervalli di 1 grammo.



ITALIANO

Per attivare la bilancia, il robot deve essere in modalità pausa. Premere il simbolo della bilancia e il display mostrerà "0 00 0" per difetto, indicando che è stato attivato. Quando si introducono ingredienti nella caraffa, il display mostrerà il peso esatto.

Se sono già presenti alimenti all'interno della caraffa e si aggiungono altri, la bilancia farà la somma del peso totale indicandola sul display. Se, al contrario, si desidera ritirare ingredienti dall'interno della caraffa, la bilancia sottrarrà il peso e mostrerà il totale. È possibile che il display mostri un valore negativo quando si ritirano gli ingredienti.

Funzione tara

Se si desidera impostare a zero la bilancia dopo aver introdotto una quantità di ingredienti nella caraffa, premere il simbolo della bilancia. Il display mostrerà di nuovo "0 00 0" e il robot sarà pronto a pesare altri alimenti.

Per terminare di pesare e tornare alla modalità pausa, premere qualsiasi simbolo del robot. Il display mostrerà i parametri configurati in precedenza.

Turbo >>>

Dopo la modalità pause, premere questo tasto per fare sì che il dispositivo funzioni a massima velocità. Il dispositivo mostrerà TURBO lampeggiando.

Rilasciare il tasto per fermare il funzionamento del dispositivo sotto questa modalità. Il robot si fermerà automaticamente.

Questa funzione può essere utilizzata per un massimo di 1 minuto ogni volta.

Avvertenza: quando si attiva la modalità "TURBO", è possibile che il dispositivo emetta rumori. Ciò è completamente normale e non implica un mal funzionamento del prodotto.

Funzioni

Tagliare a pezzi: taglia qualsiasi ingrediente dalla carne al pesce, fino alla frutta o verdura. Garantisce un taglio perfetto.

Sminuzzare: sminuzza comodamente verdure, carne, spezie o ghiaccio in pochi secondi. Perfetta per processare alimenti crudi.

Triturare: ottiene la consistenza perfetta per salse e creme. Tritura a freddo o a caldo, regolando la velocità e il tempo a ogni tipo di alimento.

Macinare: ottiene il livello di macinatura ideale per tutte le ricette. Macina in modo rapido caffè, semi, riso e frutta secca. Consente preparare farine proprie.

Polverizzare: polverizza qualsiasi ingrediente fino ad ottenere una consistenza più fine. Prepara zucchero a velo o vanigliato per ricette di dolci.

Grattugiare: si introducono gli ingredienti senza oltrepassare la metà della caraffa e si programma la velocità 10 per pochi secondi. Grattugia tutti gli ingredienti con risultati eccellenti.

Sbattere: raggiunge i migliori risultati in modo semplice. Prepara deliziosi frullati, impasti per torte, pancakes, montare uova e molto altro.

Montare: monta panna o albumi a neve grazie alla farfalla. È la funzione ideale per essere un autentico pasticciere.



ITALIANO

Emulsione: prepara comodamente salse, condimenti e maionese. Introduce gli ingredienti nella caraffa e Mambo si incarica di processarli. Emulsiona in modo omogeneo per dare un tocco desiderato a tutti i piatti.

Mescolare: raggiunge composti più omogenei con le 10 velocità del Mambo. I migliori impasti in modo più facile.

Cucinare: cucina ogni tipo di piatti, stufati, pollo alle mandorle e peperonata con una consistenza incredibile.

Girare: muove il cibo mentre lo cucina per garantire un riscaldamento uniforme e testura professionale. Prepara squisiti risotti, insalata di pasta, budini o cioccolata calda.

Cucinare al vapore: le ricette più salutari con la funzione di cucinare al vapore. Con la vaporiera a due livelli è possibile preparare più di una ricetta contemporaneamente e, in questo modo, risparmiare tempo.

Sobbollire: cucina progressivamente e poco a poco, con un controllo assoluto della temperatura e il tempo. Bolliti perfetti senza dover prestare attenzione al tempo. La funzione è idoneo per ottenere i risultati più gustosi.

Confit: processa gli alimenti a bassa temperatura e ottiene risultati irresistibili. La tecnica del confit è perfetta per cucinare tutti i tipi di alimenti, anche se preferibilmente per carni, pesce, pesce consistente e tutti i tipi di pollame.

Impastare: realizza impasti perfetti in una sola volta. Impastare non è mai stato così facile grazie all'esclusivo cucchiaino MamboMix che non taglia la stende in ogni movimento per ottenere il risultato perfetto. Godi del tuo pane e pizza favoriti in qualsiasi momento.

Bollire: è necessario aggiungere sufficiente acqua per coprire tutti gli ingredienti e programmare a 120 °C di temperatura, a potenza calorifica 10 e secondo la quantità o tipo di ingrediente selezionare più o meno tempo.

Mantenere caldo: preserva la temperatura delle elaborazioni fino al momento di servirle. Dopo aver cucinato i tuoi piatti, bisogna semplicemente programmare il robot a 45°C per i piatti solidi, a 60°C per piatti con liquido per il tempo opportuno.

Cucina di precisione: questa è la funzione più ampia di tutte. Consente di cucinare qualsiasi piatto con un controllo assoluto della potenza.

Fermentare: prepara eccellenti impasti con la funzione fermentare. In poco tempo riesce ad ottenere pane e dolci, creare volume rapidamente è così facile come mantenere l'impasto nel bicchiere a 50°C con velocità 0.

Bagnomaria: raggiunge il punto desiderato in flan o verdure tenere. Per cuocere a bagno maria, è necessario riempire la caraffa d'acqua fino a 2 litri, programmare il robot senza velocità, a temperatura di 120°C e a potenza di calore 10, quando inizia a bollire si deve abbassare a potenza 9 e introdurre il flan fino a fare entrare la base a contatto con l'acqua.

Turbo: processa gli alimenti più duri con la massima efficacia. In questa funzione non si riempie la caraffa per più della metà per ottenere il massimo rendimento.

SlowMambo: i migliori risotti e stufati tradizionali con l'esclusivo cucchiaino MamboMix e il movimento SlowMambo. Questo movimento unico del Mambo consente girare con lo stesso movimento di un cucchiaino.





ITALIANO

Centrifugati: ottiene limonate, centrifigati e succhi multifrutta in pochi secondi.

Soffriggere: soffrigge alcuni ingredienti, prima di cucinarli, arricchisce i piatti e migliora il suo sapore finale. Può soffriggere dall'aglio alla carne. Dora gli alimenti più o meno, regolando la potenza e il tempo.

Riscaldare: Mambo consente riscaldare cibo già cotto. Se è rimasto freddo, è del giorno prima o lo hai congelato, riscalda a 87°C di temperatura e potenza di calore 7, in pochi minuti sarà pronto.

Yogurtiera: ottieni facilmente yogurt fatti in casa, si deve solamente introdurre gli ingredienti nella caraffa e Mambo si occupa del resto. Mantiene il preparato a temperatura di fermentazione di modo che il giorno successivo lo yogurt sia pronto da raffreddare e consumare.

Cestello: serve a cucinare al vapore all'interno della caraffa, e consente di preparare fino a 4 elaborazioni contemporaneamente. Inoltre, si può utilizzare come alternativa al misurino per consentire un'evaporazione più rapida.

Cottura lenta: con il Mambo è possibile preparare uno stufato dalla ricetta tradizionale. Cucina lentamente e per molte ore ottenendo il miglior sapore.

Velocità zero: cucinare senza movimento consente di mantenere la caraffa senza coperchio e girare quando si desidera, provare come se si trattasse di una casseruola o padella.

Avvertenze:

Non aprire il coperchio mentre le lame sono in funzionamento, il contenuto della caraffa potrebbe schizzare.

Una volta terminato di tritare, attendere almeno 10 secondi prima di aprire il coperchio.

Quando si usa il dispositivo ad una velocità superiore a 6 e una temperatura superiore a 60 °C, verificare che il misurino sia collocato correttamente, il contenuto potrebbe schizzare.

Non attivare la funzione tritare con liquidi o ingredienti caldi con un volume superiori a 1,5 litri.

Quando si utilizzano funzioni con temperatura, non bloccare il misurino per favorire la fuoriuscira di vapore.



ITALIANO

Velocità e capacità consigliata per ogni accessorio.

Accessorio	Immagine	Funzione	Velocità	Capacità	Tempi di funzionamento
Lame in acciaio inossidabile	Fig. 21	Tagliare a pezzi (+)	5	Max 2 litri	1 min.
		Tagliare a pezzi (++)	10	Max 2 litri	1 min.
Cucchiaio MamboMix	Fig. 22	Impastare pane, pizza, ecc...	2-3	Max 800 g di impasto	5-20 min.
		Impastare pasta per spaghetti	3	Max 400 g di impasto	3 min.
Farfalla	Fig. 23	Girare	1-3	Max 2 litri	30 min.
		Sbattere albumi o panna	4	Max 2 litri	10 min.
Vaporiera	Fig. 24.	Cuocere verdure al vapore	N/A	Max 3,5 litri	15 min.
		Cucinare carne al vapore	N/A	Max 3,5 litri	20-30 min.



ITALIANO

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

La caraffa in acciaio inossidabile è lavabile in lavastoviglie.

Fig. 25

Avvertenza: collocare la parte come mostrato in seguito solamente quando si lava la caraffa in acciaio inossidabile in lavastoviglie.

La caraffa in ceramica non è lavabile in lavastoviglie. Utilizzare acqua tiepida e sapone per pulirla. Risciacquarla e asciugare accuratamente. Non bagnare né sommergere i connettori situati nella parte inferiore della caraffa in ceramica.

Fig. 26

Per pulire la caraffa in ceramica, prestare attenzione a non sommergerla in acqua evitando che la parte inferiore nella quale è presente la resistenza, entri a contatto con l'acqua.

Pulire il robot da cucina dopo ogni uso.

Spegnere e scollegare il dispositivo dalla presa della corrente e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo o ripararlo.

Pulire la farfalla e gli altri accessori con acqua tiepida e sapone. Risciacquarlo e asciugare accuratamente.

Pulire il corpo principale con un panno morbido e umido. In caso di residui, inumidire un panno con acqua tiepida e sapone e pulirlo. Non sommergere il corpo principale del prodotto in acqua o in qualsiasi altro liquido.

Per garantire e mantenere il buon funzionamento del dispositivo, verificare e pulire la parte inferiore rimovibile della caraffa dopo ogni uso. Lavare con un panno morbido e inumidito, dopodiché asciugare con cura prima di utilizzarla di nuovo.

Se non si utilizza il prodotto durante un periodo prolungato di tempo, scollegarlo dalla presa di corrente e conservarlo in un luogo asciutto e sicuro.

Le lame e il cucchiaino MamboMix sono lavabili in lavastoviglie.

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore	Descrizione	Possibile causa	Soluzione
E1	Errore del sistema di bloccaggio	La caraffa o il coperchio della caraffa non sono collocate correttamente.	Montare di nuovo la caraffa con il coperchio, verificare che tutte le parti siano compatte correttamente e ben fissate e rimettere in funzione.



ITALIANO

E2	Errore del selettore di temperatura	La caraffa non è stata collocata in posizione corretta o la connessione del sensore della temperatura della base della caraffa è danneggiata.	Montare di nuovo la caraffa e verificare che sia correttamente collocata.
E3	Il motore è bloccato.	La quantità di alimenti dentro il prodotto è troppa	Rimuovere parte degli alimenti oppure tagliarli a pezzi più piccolo e riavviare il robot.
E4	La temperatura ambiente è troppo alta	Presenza di pochi o troppi alimenti all'interno della caraffa e temperatura troppo elevata per molto tempo.	Aggiungere alimenti nella caraffa.
E5	La temperatura del motore è troppo alta	Il robot sta funzionando con troppa quantità di cibo per molto tempo.	Lasciare usare il robot e permettere che si raffreddi prima di metterlo di nuovo in funzionamento.
E6	Il cambio di velocità non è stato realizzato con successo.	La funzione di cambio di velocità bassa (1-5) a velocità alta (6-10) si è bloccata.	Ritirare la caraffa, girare il supporto di fissaggio manualmente e collocare di nuovo la caraffa. Riavviare il robot.
E7 ed E8			Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec chiamando il numero di telefono +34 96 321 07 28.
E12	Errore di peso della bilancia	È stato superato il valore massimo di misurazione del peso.	Ritirare peso dalla bilancia fino a raggiungere un valore inferiore ai 4.999 g.

8. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: Mambo 9090

Riferimento del prodotto 04132

1700 W (Motore 700 W Potenza di calore 1000 W) 200-240 V~ 50/60 Hz

Made in China | Progettato in Spagna

Mambo
9090

| 97



ITALIANO

9. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE in riferimento ai Rifiuti di Appareti Elettrici ed Elettronici (RAEE) specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti municipali. Tali elettrodomestici devono essere gettati separatamente, al fine di ottimizzare il recupero e il riciclaggio di materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto sulla salute umana e sul medioambiente.

Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato le ricorda l'obbligo di gettare correttamente questo prodotto.

Per ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata per gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

10 GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto, sempre e quando viene conservata e inviata la fattura di acquisto, il prodotto stia in perfetto stato fisico e si utilizzi in modo adeguato così come indicato nel manuale di istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato utilizzato al di fuori della sua capacità o di utilizzo, maltrattato, colpito, esposto ad umidità, sommerso da qualche liquido o sostanza corrosiva, così come qualsiasi altra mancanza attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.
- Se il problema è stato generato da un'usura normale dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione per 2 anni secondo la legislazione in vigore, ad eccezione dei pezzi consumabili. Nel caso di cattivo uso da parte dell'utente, il servizio di garanzia non si farà responsabile della riparazione.

Qualora ci fosse un problema con il prodotto o avere una consulenza, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec attraverso il numero di telefono +34 96 321 07 28.