

Mambo

MAMBO COOKING VICTORY

MAMBO COOKING UNIQUE

MAMBO COOKING TOTAL GOURMET

Robot de cocina multifunción/Multifunctional cooking robot



cecotec

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

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

ÍNDICE

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

INDEX

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

SOMMAIRE

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

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

INHALT

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

INDICE

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

ÍNDICE

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

INHOUD

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

SPIS TREŚCI

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

OBSAH

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

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

Rys. 1.

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

UWAGA:

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

2. PRZED UŻYCIEM

- Ten robot kuchenny posiada opakowanie zaprojektowane tak, aby chronić go podczas transportu. Wyjmij go z pudełka, zalecamy zachowanie oryginalnego pudełka i innych elementów opakowania w bezpiecznym miejscu. Pomogą one zapobiec uszkodzeniu robota kuchennego, jeśli będziesz musiał go transportować w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona w złym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.
- Dokładnie wyczyść dzbanek i pozostałe akcesoria gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką.
- Umieść robot kuchenny na stabilnej i płaskiej powierzchni. Zachowaj minimalną odległość 110 mm między gniazdkiem elektrycznym a ścianą, otaczającymi meblami i robotem kuchennym.
- Użyj wilgotnej szmatki do czyszczenia głównego korpusu, a następnie wysusz go.
- Urządzenie ma miejsce na przechowywanie kabla zasilającego i możliwość jego podniesienia w przypadku pozostawienia.

Zawartość pudełka:

Robot kuchenny Mambo CookIng Victory:

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

Robot kuchenny Mambo CookIng Unique

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

Robot kuchenny Mambo CookIng Total Gourmet

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

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

Ostrzeżenie

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

3. FUNKCJONOWANIE I INSTALACJA

Montaż dzbanka ze stali nierdzewnej

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

Montaż składanej pokrywki

- Umieść pokrywkę dzbanka, dopasowując oznaczenia na dzbanku i pokrywce, dociśnij pokrywkę wokół krawędzi dzbanka i obróć pokrywkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zabezpieczyć pokrywkę na dzbanku. Jeśli pokrywa nie jest prawidłowo założona, gdy prędkość jest różna od 0, na ekranie pojawi się ostrzeżenie A1. RYS. 3
- Po otwarciu pokrywki będzie posiadać możliwość pozostawienia jej w pozycji składanej, w tym celu ustaw uchwyt boczny, który posiada haczyk do dopasowania krawędzi dzbanka. Pokrywka procesora żywienia również może się składać.
- Pokrywka posiada uszczelkę łączącą.

Ostrzeżenie

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

Montaż uchwytu akcesoriów i systemu umacniania uchwytu do akcesoriów

- Upewnij się, że uchwyt akcesoriów ma prawidłowo założoną uszczelkę. Montując go na dzbanku musisz wziąć pod uwagę, że podpórka ma określoną pozycję, upewnij się, że jest dobrze dopasowana. Rys. 5 i Rys.6 6
- Przytrzymaj i zainstaluj uchwyt akcesoriów, upewniając się, że jest odpowiednio dopasowany a następnie zainstaluj system umacniania w części górnej dzbanka i obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do momentu zgodności strzałek w systemie łańcuchowym podstawy dzbanka, aby umocnić uchwyt akcesoriów. RYS. 7

Montaż akcesoriów w uchwycie

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

Wskazówka

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

Ostrzeżenie

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

Kompatybilność

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

Montaż akcesoriów sprzątnia (Rys. 9)

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

- Gąbki urządzenia zaliczają się do materiałów eksploatacyjne

Ostrzeżenie

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

Montaż kubka pomiarowego

- Miarka służy jako akcesorium do pokrywy, aby zapobiec rozpryskom i zmniejszyć utratę ciepła podczas gotowania. Dodatkowo, jest oznaczony skalą pomiaru w ml.
- Aby przymocować go do pokrywy, upewnij się, że zaczepy mocujące są prawidłowo dopasowane do pokrywy i przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara. RYS. 10

Ostrzeżenie

- Używaj miarki, a nie innych akcesoriów lub przedmiotów, aby zapobiec rozpryskiwaniu i zmniejszyć utratę ciepła z dzbanka.
- Jeśli chcesz gotować w temperaturze, umieść szklankę w otworze w pokrywie bez mocowania jej przez przekręcanie. W ten sposób para może bezpiecznie ułotnić się.

Łopatką

- Łopatką jest jedynym składnikiem, którego należy używać do mieszania żywności w stoiku.
- Nie używaj do mieszania w dzbanku, gdy działają ostrza, motylek lub MamboMix.

Ostrzeżenie

Mieszaj żywność w dzbanku tylko wtedy, gdy silnik robota kuchennego jest zatrzymany.

Kosz do gotowania

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

Montaż parownicy

- Urządzenie do gotowania na parze składa się z 3 części: Urządzenie do gotowania na parze, taca parowa i pokrywa urządzenia do gotowania na parze.
- Umieść składniki, które chcesz ugotować w parowarze, załóż pokrywę i prawidłowo włoż parownicę do dzbanka.
- Jeśli umieścisz parowar na wierzchu stoika z pokrywą, upewnij się, że wyjmujesz miarkę, jeśli ją posiadasz, i załóż ją prawidłowo.
- Możesz również używać parowaru bez pokrywy dzbanka, o ile gotujesz na prędkości 0, aby lepiej zoptymalizować parę i poprawić wyniki gotowania. Rys. 12

Ostrzeżenia

- Nie dotykaj ani nie zbliżaj się zbyt blisko do urządzenia do gotowania na parze, aby uniknąć oparzeń.
- Nie zakrywaj otworów w parowarze ściereczką ani żadnym innym przedmiotem. Para może wydostać się przez krawędź lub w inne miejsce, powodując ryzyko poparzenia.
- Pozwól parze wydostać się zarówno przez otwór, jak i przez boki pokrywki; sprzyja to cyrkulacji pary i pomoże w bardziej jednolitym gotowaniu żywności.

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

Legenda rysunek 23

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

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

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

Ostrzeżenie

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

dnie karuzeli karuzela. Rys. 16

Ostrzeżenie

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

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

Uwaga

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

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

Ostrzeżenie

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

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

Montaż zdejmowanej kratki pokrywki dozownika

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

Montaż urządzenia

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

Ostrzeżenie

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

Kompatybilność

Robot kuchenny Mambo CookIng Unique

Montaż motylka

- To akcesorium jest instalowane na górze zespołu ostrzy, jego głównym zadaniem jest ubijanie i ubijanie śmietany, białek jaj lub podobnych. Ponadto to akcesorium pomaga mieszać żywność bez cięcia ostrzami i rozbijania grudek.
- Załóż motylek na zespole noży do dzbanka Victory XL, upewniając się, że centrum kąta dopasuje się do wgłębienia akcesorium motylka i naciśnij do dołu.
- Aby upewnić się, że motylek jest prawidłowo umieszczony, podczas zakładania go należy lekko „kliknąć”. Po umieszczeniu należy go bardzo delikatnie pociągnąć i sprawdzić, czy nie można go łatwo usunąć. RYS. 11

Ostrzeżenie

- Nie używaj robota kuchennego, jeśli akcesorium nie jest bezpiecznie zablokowane
- Nie używaj go przy prędkościach wyższych niż 4.
- Nie używaj nasadki motylkowej w tym samym czasie co szpatułki.
- Nie wlewaj jedzenia do stoika podczas pracy z tym akcesorium, aby uniknąć uszkodzenia lub zablokowania.

Kompatybilność

Robot kuchenny Mambo CookIng Victory

Montaż akcesorium Double Wisk

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

Uwaga

Urządzenie działa tylko z dzbankiem Unique XL.

Kompatybilność

Robot kuchenny Mambo CookIng Unique

4. FUNKCJE I ZALECENIA

1. Siekanie: posiekaj dowolny składnik, od mięsa lub ryby po owoce lub warzywa. Zapewnia doskonały krój.
2. Siekanie: wygodnie posiekaj warzywa, mięso, przyprawy lub lód w kilka sekund. Idealny do przetwarzania surowej żywności.
3. Rozdrabnianie: uzyskaj idealną konsystencję w sosach i kremach. Rozdrabnia na zimno lub na gorąco, dostosowując prędkość i czas do każdego rodzaju potrawy.
4. Mielenie: uzyskaj idealny poziom mielenia we wszystkich przepisach. Szybko zmiel kawę, nasiona, ryż i orzechy. Pozwala również na przygotowanie własnej mąki.
5. Spray: rozpylić dowolny składnik do uzyskania najlepszej tekstury. Przygotuj cukier puder lub cukier waniliowy do przepisów na ciasto.
6. Ruszt: dodaj składniki nie przekraczając połowy dzbanka i ustaw prędkość 10 na kilka sekund. Zetrzyj wszystkie składniki z doskonałym rezultatem.
7. Ubijanie: łatwe osiągnięcie najlepszych wyników mieszania. Przygotuj pyszne koktajle, ciasta, naleśniki, ubijaj jajka i wiele więcej.
8. Ubijanie na sztywno: Ubij śmietanę lub białka jaj do śnieżnej bieli dzięki motylkowi. Jest to idealna funkcja dla prawdziwego profesjonalnego cukiernika.
9. Emulgowanie: łatwo przygotujesz sosy, dressingi i majonez. Wtóż składniki do dzbanka, a Mambo zajmie się ich przetworzeniem. Emulguj równomiernie, aby nadać wszystkim potrawom pożądany wygląd.
10. Miksowanie: uzyskaj bardziej jednolite mieszanki dzięki 10 prędkościom Mambo. Najlepsze ciasta w najprostszy sposób.
11. Gotowanie: gotuj wszelkiego rodzaju potrawy, gulasze, gulasze, kurczaka z migdałami i pistacje o niesamowitej konsystencji.
12. Mieszanie: Mieszaj jedzenie podczas gotowania, aby zapewnić równomierne podgrzanie i profesjonalną teksturę. Przygotuj pyszne risotto, sałatki makaronowe, budyń lub gorącą czekoladę.
13. Gotowanie na parze: - najzdrowsze przepisy z funkcją gotowania na parze. Dzięki dwupoziomowemu parowarowi możesz przygotować więcej niż jeden przepis na raz, oszczędzając czas.
14. Eskalfowanie: gotuj stopniowo i stopniowo, z absolutną kontrolą temperatury i czasu. Idealnie gotowane bez konieczności oglądania pogody. Funkcja jest idealna do uzyskiwania najbardziej soczystych rezultatów.

15. Konfitowanie: przetwarzaj żywność w niskiej temperaturze i osiągaj nieodparte rezultaty. Technika konfitowania jest idealna do gotowania wszelkiego rodzaju potraw, zwłaszcza mięsa, ryb i drobiu.
16. Ugniatanie: uzyskać doskonałe jednoczęściowe ciasta. Wyrabianie ciasta jeszcze nigdy nie było tak łatwe dzięki ekskluzywnej łyżce MamboMix, która nie kroi ciasta i rozciąga je przy każdym ruchu, aby uzyskać doskonały rezultat. Ciesz się ulubionym pieczywem i pizzą w dowolnym momencie.
17. Gotowanie: dodaj tyle wody, aby pokryła wszystkie składniki i ustaw temperaturę na 120 °C, przy kaloryczności 10 i w zależności od ilości lub rodzaju składnika, wybierz mniej lub więcej czasu.
18. Utrzymywanie w cieple: utrzymać temperaturę preparatów do momentu podania. Po ugotowaniu robot kuchenny musi być zaprogramowany na 45°C dla dań stałych i 60°C dla dań płynnych na odpowiedni czas.
19. Gotowanie precyzyjne: to najbardziej wszechstronna funkcja ze wszystkich. Pozwala ugotować dowolną potrawę z absolutną kontrolą mocy.
20. Fermentowanie: przygotuj doskonałe ciasta z funkcją fermentacji. W krótkim czasie można wykończyć pieczywo lub wypieki, aby szybko wyrosły, wystarczy trzymać ciasto w szklance w temperaturze 50 °C z prędkością 0.
21. Bemarowanie: zdobądź pożądany efekt w kremach lub delikatnych warzywach. Aby gotować w bemarkach należy napętnić stoik wodą do 2 litrów, zaprogramować robota bez prędkości, w temperaturze 120° C i mocy grzewczej 10. Gdy woda się zagotuje, zmniejsz moc grzania do 9 i włóż tacę na tarty, aż jej podstawa zetknie się z wodą.
22. Turbo: przetwarzaj najtrudniejsze potrawy z maksymalną skutecznością. W tej funkcji dzbanek nie jest napętniony więcej niż do połowy, aby osiągnąć maksymalną wydajność.
23. SlowMambo: najlepsze risotta i tradycyjne gulasze z ekskluzywną łyżką MamboMix i ruchem SlowMambo. Ten wyjątkowy ruch Mambo pozwala mieszać i rozpieszczać preparaty jak łyżeczką.
24. Uptynnianie: uzyskaj lemoniady, koktajle i soki wieloowocowe w kilka sekund.
25. Podsmażanie: podsmażanie niektórych składników przed gotowaniem wzbogaca potrawy i poprawia ich ostateczny smak. Możesz usmażyć wszystko, od czosnku po mięso. Mniej więcej przyrumień dostosowując moc i czas.
26. Przyrumienianie: Przyrumienianie niektórych składników, takich jak czosnek i mięso przed gotowaniem, wzbogaca potrawy i poprawia ich ostateczny smak. Mniej więcej przyrumień dostosowując moc i czas.
27. Odgrzewanie: Mambo pozwala na odgrzanie tego, co już zostało ugotowane. Jeśli jest zimno, to z poprzedniego dnia lub jest zamrożone, grzał z temp. 87°C i mocą grzewczą 7, za kilka minut będzie gotowe.
28. Jogurtownica: łatwo otrzymaj domowe jogurty, wystarczy dodać składniki do dzbanka, a Mambo zajmie się resztą. Utrzymuje preparat w temperaturze fermentacji, dzięki czemu jogurt jest gotowy do ostygnięcia i spożycia następnego dnia rano.
29. Kosz: służy do gotowania na parze w dzbanku i umożliwia przygotowanie do 4 potraw

jednocześnie. Ponadto może być używany jako alternatywa dla miarki, aby uzyskać szybsze odparowanie.

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

5. FUNKCJONOWANIE

Robot posiada przycisk zasilania na spodzie, pod wyświetlaczem.

5.1. Panel główny. (Rys.20)

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

Przepisy Mambo

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

Przepisy dozownika

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

DIY (Rys. 21)

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

Chronometr

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

Ustawienia

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

Kontrola ręczna

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

Waga

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

Ulubione przepisy

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

5.2. Przepisy Mambo

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

5.3. Przepisy dozownika

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

Uwaga

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

POLSKI

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

Ostrzeżenie:

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

Funkcja wyznaczania czasu rozpoczęcia gotowania

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

5.4. Panel sterowania ręcznego. (Rys. 21)

Legenda rysunek 21:

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

Przycisk Startu/ Pauza/ Pokrętło

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

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

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

Ostrzeżenie

Po potwierdzeniu ustawienia robot kuchenny Mambo zacznie działać dopiero po kilku sekundach. To samo stanie się, gdy zatrzymasz lub zakończysz funkcję: odblokowanie systemu i otwarcie pokrywki i/lub wyjęcie dzbanka z robota zajmie kilka sekund.

Czas

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

Prędkość

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

Temperatura

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

Moc cieplna

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

Ostrzeżenie

Należy pamiętać, że im wyższa moc cieplna, tym większa ilość ciepła wytwarzanego do osiągnięcia zadanej temperatury. Może to mieć wpływ na gotowanie, ponieważ potrawy, które są suche lub z niewielką ilością wody, mogą się przypalić i przypalić podstawę dzbanka.

ScreenBlock

Aby aktywować ScreenBlock (blokada dla dzieci): Jeśli chcesz zablokować funkcje ekranu,

musisz to zrobić z ikony kłódki, która pojawia się w lewej górnej części ekranu głównego. Kiedy go naciśniesz, pojawi się POP UP z pytaniem, czy chcesz zablokować ekran. Jeśli chcesz zablokować, naciśnij OK, a ekran się wyłączy. Aby odblokować, dotknięcie ekranu lub naciśnięcie przycisku wyboru spowoduje podświetlenie ikony „Przesuń w górę, aby odblokować” (podobnie jak działają urządzenia mobilne) i możesz przesunąć ekran, aby odblokować.

Chronometr

- Aby uruchomić ten tryb musimy wejść w funkcję stopera na panelu głównym, a następnie nacisnąć ikonę czasu, aby dodać żądany czas. Po naciśnięciu start rozpocznie się odliczanie. Na koniec czasu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- Jeśli naciśniemy przycisk start bez wskazania czasu, robot wyświetli ostrzeżenie, w którym powie ci, czy chcesz rozpocząć liczenie progresywne, czy dodać wartości do czasu.

Waga

- Wejdź w funkcję skali znajdującą się na panelu głównym
- Elektroniczna waga może pomóc w wygodniejszej kontroli ilości składników.
- 0000 zostanie wyświetlony na ekranie TFT. Możesz dodawać składniki według własnych potrzeb.
- Maksymalna waga to 5000g.

Tryb zaprogramowany

- Naciśnij ten przycisk w trybie gotowości, aby aktywować zaprogramowane funkcje lub aktywować tryb turbo
- Wstępnie ustawione tryby to Turbo, tryb duszenia, tryb ugniatania, tryb smoothie, tryb siekania i tryb czyszczenia.

Ostrzeżenie

Maksymalny czas działania funkcji turbo to 5 sekund.

Nie używaj tej funkcji z żadnymi akcesoriami poza ostrzami.

Wi-Fi

- Te roboty kuchenne posiadają aplikację na urządzenia mobilne, która łączy się przez sieć Wi-Fi i pozwala na pełną kontrolę nad procesami gotowania.
- Aby skonfigurować robota, postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w podręczniku APP.

Ostrzeżenie

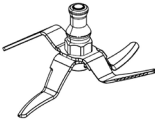
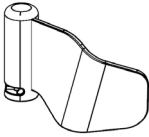
- Zarówno podczas gotowania z przewodnikiem, jak i gotowania ręcznego nie musisz pozostawiać na wskazanym ekranie. Możesz poruszać się między różnymi ekranami

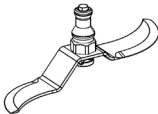
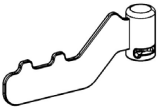
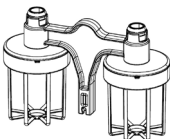
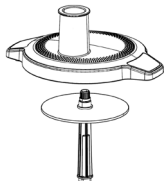
POLSKI

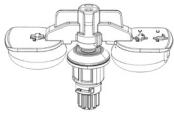
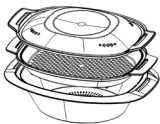
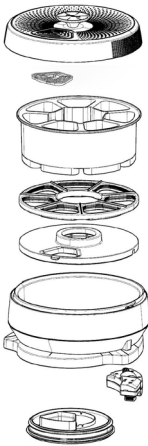
robotu, a gotowanie zostanie pokazane w zminimalizowanym oknie, dzięki czemu będziesz zawsze wiedzieć, jak przebiega gotowanie.

- Aby pobrać przepis, musisz nacisnąć ikonę strzałki w dół, w ten sposób przepis zostanie pobrany automatycznie i zostanie zapisany

Szybkość i pojemność dla każdego akcesorium

ROBOT	AKCESORIA	IMAGEN	FUNKCJA	PRĘDKOŚĆ MAX.	POJEMNOŚĆ MAX.
Robot kuchenny Mambo Cooking Victory	Ostrze		Krojenie, rozdrabnianie, itd./	15	
	Mambo- Mix V		Zagnieść ciasto na chleb, pizzę itp.	3	Maksymalnie 2000 g ciasta
	Motylek		Wymieszać, ubić białka lub śmietanę	4	12 białek

Robot kuchenny Mambo Cooking Unique	Ostrza S		Krojenie, rozdrabnianie, itd./	10	
	Mambo-Mix U		Zagnieść ciasto na chleb, pizzę itp.	3	Maksymalnie 2500 g ciasta
	Sauté Blade		Mieszanie	3	
	Double Wisk		Ubija białka i śmietanę	4	20 białek
	Robot kuchenny		Laminuje, tnie, rozdrabnia.	4	Średnica wlotu

Robot kuchenny Mambo CookIng Total Gourmet (Victory+Unique)	Akcesorium do czyszczenia		Czyścić	4	200-500 mL
	Parownik		Gotowanie na parze	-	-
	Koszyk parowy		Gotowanie na parze	3	-
	Automatyczny dozownik jedzenia ChefCrown		Automatyczne dozowanie składników	15 (Victory) 10 (Unique)	1 Zlewka z płynami 1,2 L + 5 statych/płynnych zlewek 0,4 l

Ostrzeżenie

Nie montuj ani nie używaj jednocześnie łyżki MamboMix i koszyka w żadnym z dwóch dzbanków.

Instrukcja obsługi App

Instrukcja aplikacji, w której wyjaśniono jej działanie, jest dostępna online po zeskanowaniu kodu QR.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie robota

- Dzbanki ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce. Aby móc umyć go w zmywarce, wyjmij używane akcesorium, a także jego wspornik.
- Wyłącz robot kuchenny, odłącz go od gniazdka elektrycznego i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem lub naprawą.
- Wyczyść robot kuchenny po każdym użyciu.
- Po użyciu wyczyść akcesoria i uchwyt na akcesoria oraz wszystkie inne akcesoria ciepłą wodą z mydłem. Wypłucz i dobrze wysusz.
- Wyczyść korpus czystą wilgotną szmatką. Jeśli jedzenie pozostanie, zwilż szmatkę ciepłą wodą z mydłem i wytrzyj ją do czysta. Nigdy nie zanurzaj głównego korpusu w wodzie ani innym płynie.
- Aby zapewnić i utrzymać płynną pracę robota kuchennego, po każdym użyciu należy sprawdzić i wyczyścić zdejmowane dno dzbanka. Wytrzyj miękką, wilgotną szmatką, a następnie dokładnie wysusz przed ponownym użyciem.
- Jeśli robot kuchenny nie będzie używany przez dłuższy czas, odłącz go od gniazdka elektrycznego i przechowuj w chłodnym i bezpiecznym miejscu.

Automatyczny dozownik jedzenia ChefCrown

- Aby przeprowadzić czyszczenie dozownika żywności, ważne jest rozpoznanie wszystkich jego elementów. Wśród nich są dwa elementy, których NIE można myć w zmywarce, są to podstawa dozownika (RYS. 24) i odłączany silnik (RYS. 25). Pozostałe elementy dozownika TAK można myć w zmywarce. (FIG. 26)
Aby przeprowadzić czyszczenie podstawy dozownika, należy to zrobić wilgotną ściereczką, unikając obszarów, w których znajdują się koła zębate i złącza. Aby wyczyścić odłączany silnik, należy przetrzeć powierzchnię suchą szmatką, a resztki brudu usunąć ręcznie.
- Pokrywka dzbanka, zdejmowana dolna pokrywa i dolna podstawa posiadają wyjmowaną uszczelkę do czyszczenia. Rys. 27

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod ostrzeżawczy	Opis	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Ostrzeżenie A01	System blokady.	Dzbanek lub pokrywka dzbanka nie są prawidłowo zainstalowane.	Ponownie zamontuj dzbanek z pokrywką, upewnij się, że wszystkie części są prawidłowo zmontowane i zabezpieczone, i włóż go ponownie do użytku.
Ostrzeżenie A02	Dzbanek źle umieszczony.	Dzbanek nie jest ustawiony we właściwej pozycji lub połączenie czujnika temperatury u podstawy dzbanka jest uszkodzone.	Złożyć ponownie dzbanek i upewnić się, że jest prawidłowo osadzony.
Ostrzeżenie A03	Dzbanek pełen.	W dzbanku jest za dużo jedzenia	Wymij część jedzenia z dzbanka lub pokrój na mniejsze kawałki i uruchom ponownie.
Ostrzeżenie A04	Temperatura jest za wysoka.	W dzbanku jest mało jedzenia lub nie ma go wcale, a temperatura jest zbyt wysoka przez długi czas.	Dodaj jedzenie do dzbanka.
Ostrzeżenie A05	Temperatura silnika jest za wysoka.	Robot kuchenny od dłuższego czasu pracuje ze zbyt dużą ilością jedzenia.	Przestań używać robota kuchennego i pozwól mu ostygnąć przed ponownym uruchomieniem.
Ostrzeżenie A07	Zmiana prędkości nie powiodła się.	Funkcja zmiany prędkości została zablokowana.	Zdejmij dzbanek, ręcznie obróć uchwyt mocujący i odtóż dzbanek. Uruchom ponownie robot kuchenny. Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Ostrzeżenie A08	Błędny odczyt czujnika NTC.	Czujnik temperatury nie działa prawidłowo.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Ostrzeżenie A09	Uwaga na zamknięciu dzbanka.	Silnik blokady dzbanka nie został uruchomiony.	Włóż ponownie dzbanek i sprawdź, czy pokrywa dzbanka jest dobrze zamknięta, a następnie spróbuj ponownie. Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Ostrzeżenie A11	W wysokich temperaturach nie można stosować dużych prędkości.	Ze względów bezpieczeństwa podczas gotowania w wysokich temperaturach nie można używać wysokich prędkości.	Poczekaj, aż jedzenie ostygnie, zanim będziesz mógł je pokroić.
Ostrzeżenie A15 - A16 - A19	Nieprzestanie informacji	System nie wysyła informacji ad. komponentów.	Uruchom ponownie robota kuchennego i odczekaj kilka sekund, jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z oficjalnym serwisem technicznym Cecotec.
Ostrzeżenie A25	Dozownik żywności nie jest podłączony	Dozownik żywności nie jest podłączony lub odłączany silnik nie jest zainstalowany.	Zamontować dozownik i/lub odłączany silnik

Ostrzeżenie A26	Dozownik nie działa	Dozownik nie obraca się prawi- dłowo	Uruchom ponownie robota kuchennego i odczekaj kilka sekund, jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z oficjal- nym serwisem technicznym Cecotec.
Ostrzeżenie A27	Dzbanek nie pasuje.	Dzbanek nie pasuje do karafki, która ma być użyta do przepisu.	Przetącz się na drugi dzban, aby rozpocząć gotowanie

8. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja: 04700 / 04701 / 04702

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

Robot kuchenny Mambo CookIng Victory → 1700W (Silnik 700W; Moc grzewcza 1000 W)

Robot kuchenny Mambo CookIng Unique → 1700W (Silnik 700W; Moc grzewcza 1000 W)

Robot kuchenny Mambo CookIng Total Gourmet → Dzbanek Unique XL: 2200W (Silnik 700W;
Moc grzewcza 1500 W) / Dzbanek Victory XL: 1700W (Silnik 700W; Moc grzewcza 1000 W)

Napięcie: 220-240 V~

Częstotliwość: 50/60 Hz

Pojemność całkowita: 4,5 L

Pojemność użytkowa: 3,2 litra

Częstotliwość: 2.400 - 2.4835 GHz

Maksymalna transmisja mocy: 20 dBm

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu
poprawy jakości produktu

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

9. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub bateria muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/baterie/akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez władze lokalne.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego i / lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

10. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Cecotec odpowie użytkownikowi lub konsumentowi końcowemu za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

Jeśli wykryjesz problem z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

11. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektryczny, mechaniczny, fotokopiowany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

12. DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że te roboty kuchenne, model 04700_Mambo Cooking Victory, 04701_Mambo Cooking Unique i 04702_Mambo Cooking Total Gourmet, są zgodne z dyrektywą 2014/53/UE w sprawie urządzeń radiowych.



Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym:
www.cecotec.es