

# Mambo

## 8590

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	10
1. Safety instructions	12
1. Instructions de sécurité	14
1. Sicherheitshinweise	17
1. Istruzioni di sicurezza	20
1. Instruções de segurança	22
1. Veiligheidsvoorschriften	25
1. Instrukcje bezpieczeństwa	27
1. Bezpečnostní pokyny	30

## ÍNDICE

2. Piezas y componentes	33
3. Accesorios	33
4. Antes de usar	36
5. Funcionamiento	37
6. Limpieza y mantenimiento	43
7. Resolución de problemas	43
8. Especificaciones técnicas	44
9. Reciclaje de electrodomésticos	44
10. Garantía y SAT	45

## INDEX

2. Parts and components	46
3. Accessories	46
4. Before use	49
5. Operation	50
6. Cleaning and maintenance	55
7. Troubleshooting	55
8. Technical specifications	56
9. Disposal of old electrical appliances	56
10. Technical support and warranty	57

## SOMMAIRE

2. Pièces et composants	58
3. Accessoires	58
4. Avant utilisation	61
5. Fonctionnement	62
6. Nettoyage et entretien	68
7. Résolution de problèmes	68
8. Spécifications techniques	69
9. Recyclage des électroménagers	69
10. Garantie et SAV	70

## INHALT

2. Teile und Komponenten	71
3. Zubehör	71
4. Vor dem Gebrauch	75
5. Bedienung	75
6. Reinigung und Wartung	81
7. Problembehebung	81
8. Technische Spezifikationen	82
9. Entsorgung von alten Elektrogeräten	83
10. Garantie und Kundendienst	83

## INDICE

2. Parti e componenti	84
3. Accessori	84
4. Prima dell'uso	87
5. Funzionamento	88
6. Pulizia e manutenzione	94
7. Risoluzione dei problemi	94
8. Specifiche tecniche	95
9. Riciclaggio di elettrodomestici	95
10. Garanzia e SAT	96

## ÍNDICE

2. Peças e componentes	97
3. Acessórios	97
4. Antes de usar	100
5. Funcionamento	101
6. Limpeza e manutenção	107
7. Resolução de problemas	107
8. Especificações técnicas	108
9. Reciclagem de eletrodomésticos	108
10. Garantia e SAT	109

## INHOUDSTAFEL

2. Onderdelen en componenten	110
3. Accessoires	110
4. Voor u het toestel gebruikt	114
5. Werking	114
6. Schoonmaak en onderhoud	120
7. Probleemoplossing	121
8. Technische specificaties	122
9. Recyclage van elektrische apparaten	122
10. Garantie en technische ondersteuning	123

## SPIS TREŚCI

2. Części i komponenty	124
3. Akcesoria	124
4. Przed uruchomieniem	128
5. Obsługa urządzenia	128
6. Czyszczenie i konserwacja	134
7. Rozwiązywanie problemów	134
8. Dane techniczne	136
9. Recykling sprzętu	136
10. Gwarancja i Pomoc Techniczna	137

## OBSAH

2. Části a složení	138
3. Příslušenství	138
4. Před použitím	141
5. Fungování	142
6. Čištění a údržba	147
7. Řešení problémů	148
8. Technické specifikace	149
9. Recyklace elektrospotřebičů	150
10. Záruka a technický servis	150

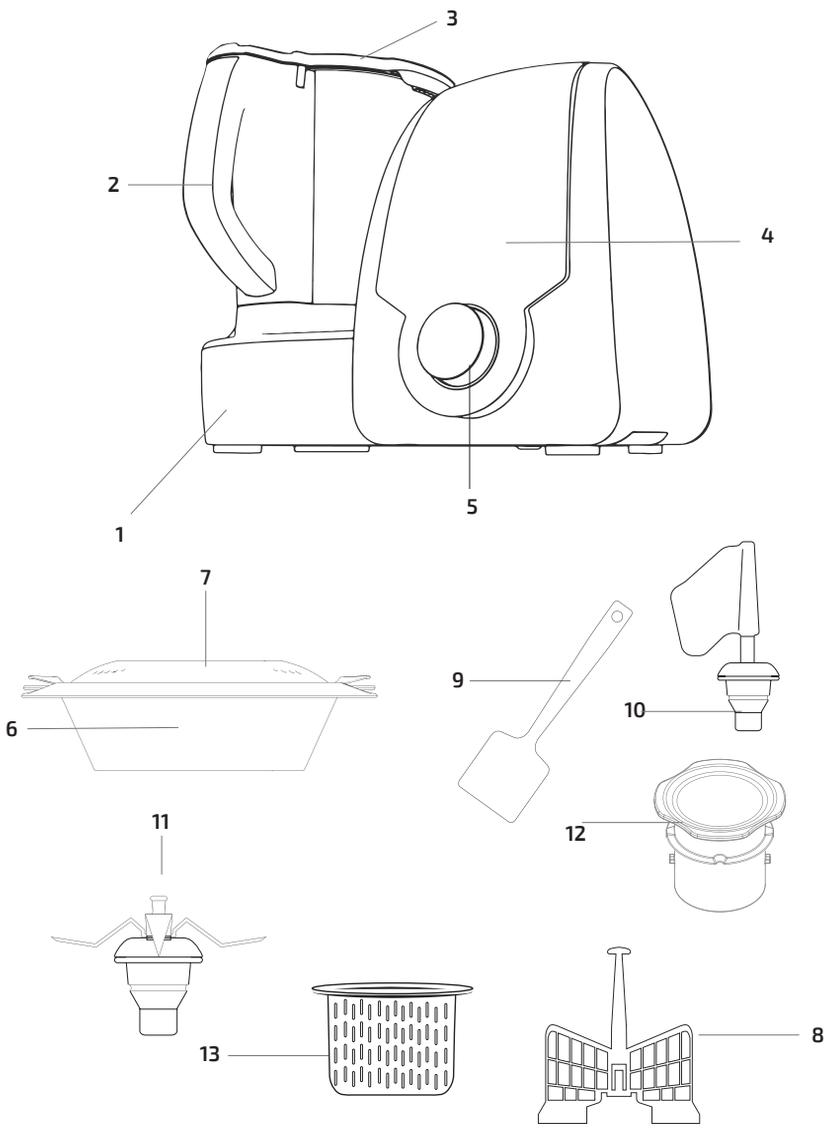


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1



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

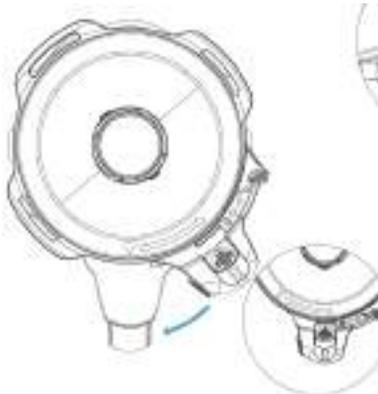


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3

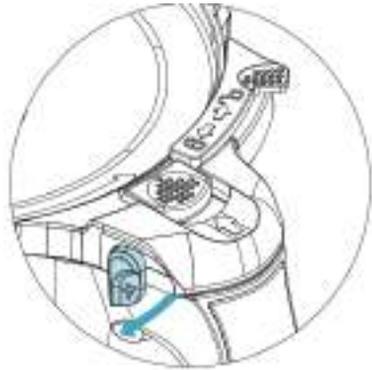


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 4



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

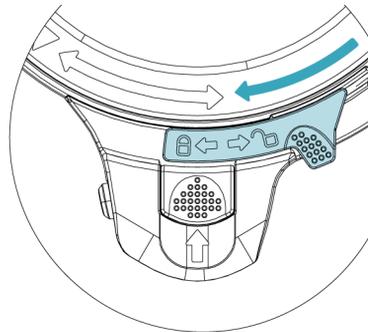


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 6

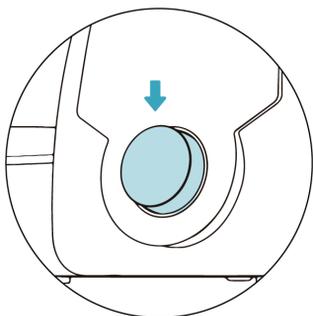


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 7



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

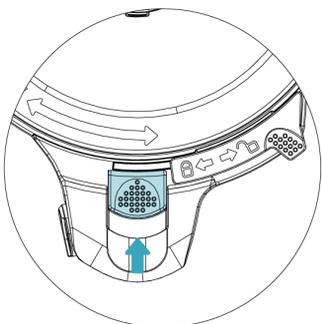


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 9

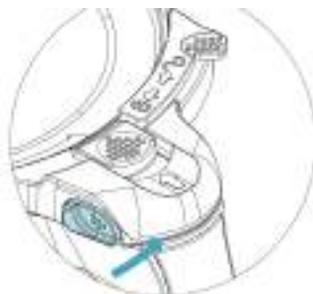


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 10



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



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



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

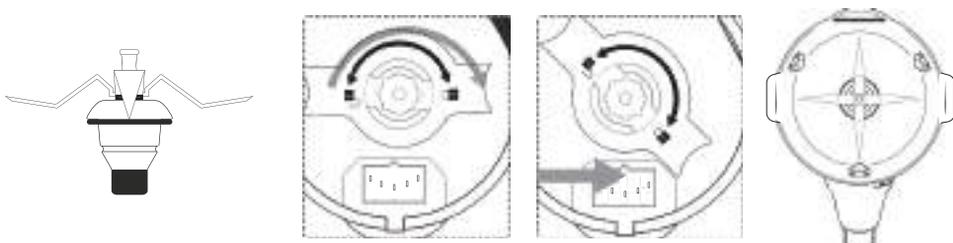


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 14

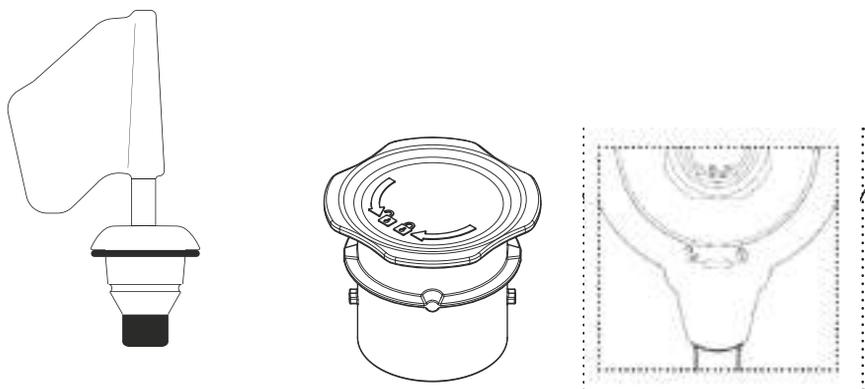


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 15

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

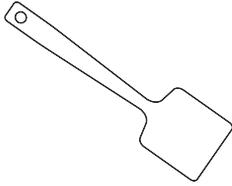


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 17

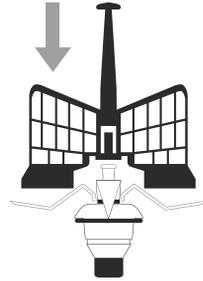


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 18

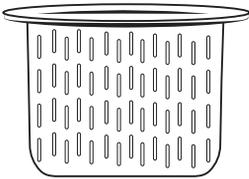


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 19

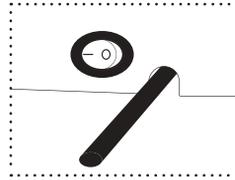


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 20

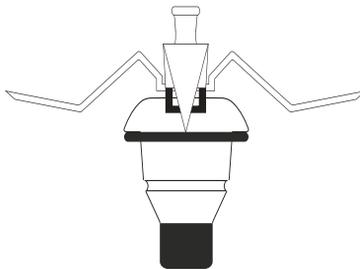


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 21

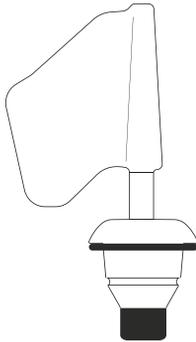


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 22

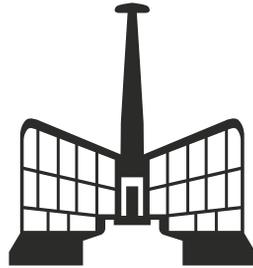


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 23

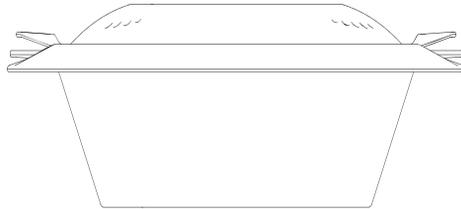


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 24



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

## 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el producto. Guarde este manual para referencias futuras o nuevos usuarios.

Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.

Coloque el dispositivo sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, manteniendo una distancia mínima de seguridad desde el borde de la encimera para evitar que se caiga.

Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No es apropiado para usos comerciales o industriales.

No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte del producto en agua o cualquier otro líquido, ni exponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe.

No deje el dispositivo sin supervisión.

Apague el dispositivo y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios, desmontar o montar el producto o de acercarse a los elementos que puedan cortar o moverse.

Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.

No retire la tapa del producto cuando esté hirviendo agua o durante el funcionamiento del dispositivo.

No utilice ningún accesorio que no haya sido recomendado por Cecotec ya que podría ocasionar daños.

Compruebe el estado del cuerpo principal, la jarra, la vaporera

y los demás componentes para comprobar que no haya daños. Si detecta cualquier daño, no utilice el dispositivo.

Asegúrese de que las cuchillas están montadas correctamente, con el anillo de sellado en su posición, antes de utilizar el dispositivo.

Al cocinar con temperatura, no bloquee el vaso medidor.

Déjelo en la posición de desbloqueo o no lo coloque para facilitar la salida de vapor.

Después de cocinar con temperatura, espere mínimo 3 minutos a que el dispositivo se enfríe antes de abrirlo.

Si el producto dejara de funcionar de forma inesperada, apáguelo y desconéctelo de la toma de corriente inmediatamente.

No intente reparar el dispositivo por su propia cuenta.

El orificio en la tapa del producto solo se puede cubrir con el vaso medidor. No utilice paños ni cualquier otro objeto.

No exceda la marca de "máx." en el cuerpo principal del producto.

Asegúrese de que la tapa está correctamente colocada en su posición antes de ponerlo en funcionamiento y no la abra hasta que el producto haya parado de funcionar.

La superficie del producto puede alcanzar temperaturas elevadas durante el funcionamiento, por encima de los 60 °C.

Utilice algún tipo de protección para tocarlo o moverlo.



Tenga cuidado al manejar las cuchillas del producto durante la limpieza.

Al utilizar la vaporera siga las siguientes indicaciones:

Asegúrese de que la vaporera y la jarra están correctamente encajadas.

Cuando la utilice a velocidades altas, coloque la tapa y asegúrese de que está bien cerrada.

No exponga ninguna de las partes del cuerpo al vapor emitido durante el funcionamiento.

Asegúrese de que las rejillas de ventilación de la parte trasera del producto no están cubiertas o bloqueadas para evitar que el producto se dañe.

El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años si están continuamente supervisados.

Este producto puede ser usado por niños/as de a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica. No permita que los niños jueguen con el dispositivo.

Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado por niños o cerca de ellos.

## 1. SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

## 2. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Cuerpo principal
2. Jarra de acero inoxidable
3. Tapa de la jarra
4. Pantalla LCD
5. Selector de inicio y pausa
6. Cuerpo de la vaporera
7. Tapa de la vaporera
8. Mariposa
9. Espátula
10. Cuchara MamboMix
11. Cuchillas
12. Vaso medidor
13. Cestillo

## 3. ACCESORIOS

Montaje de la tapa

Paso 1

Fig. 2.

Coloque la tapa sobre la jarra, presiónela hasta que quede correctamente alineada y gírela en el sentido de las agujas del reloj.

Paso 2

Paso 2.1

Fig. 3.

Gire la pestaña lateral de bloqueo de giro.

Fig. 4.

El interruptor retrocederá de forma automática a la posición que permite mover el pasador.

Paso 2.3

Fig. 5.

Mueva el pasador que permite poner en marcha el motor.

Fig. 6.

Apertura de la tapa

Paso 1

## ESPAÑOL

Fig. 7.

Pulse la ruleta selectora para parar el motor.

Paso 2

Paso 2.1

Fig. 8.

Mueva el pasador que permite poner en marcha el motor.

Paso 2.2

Fig. 9.

Presione el interruptor para desbloquear el movimiento de la pestaña lateral.

Paso 2.3

Fig. 10.

Levante la pestaña lateral de desbloqueo de apertura.

Fig. 11.

Paso 3

Fig. 12.

Gire la tapa en el sentido contrario de las agujas del reloj.

Montaje de la jarra

La jarra de acero inoxidable de alta calidad es para limpieza en lavavajillas y compatible con todas las funciones de cocinado.

Aviso: la jarra tiene marcas en uno de sus lados. Su capacidad máxima útil es de 2 litros, no exceda esta cantidad para asegurar un buen funcionamiento.

Coloque la jarra en el cuerpo principal asegurándose de que está bien encajada en su posición correcta. Si la jarra no está en su posición correcta, el producto no funcionará.

Fig. 13

Montaje de las cuchillas

Ajuste el anillo de sellado al conjunto de cuchillas, introdúzcalo en la jarra y colóquelo en el hueco de la base.

Sujete la parte superior del conjunto de cuchillas firmemente y dele la vuelta a la jarra.

Asegúrese de que encaja en su posición correcta.

Instale el soporte de fijación a la parte inferior de la jarra y gírelo en sentido de las agujas del reloj para fijar el conjunto de cuchillas a la jarra.

Para sacar el conjunto de cuchillas de la jarra, gire el soporte de fijación en sentido contrario de las agujas del reloj. Asegúrese de sujetar el conjunto de cuchillas firmemente para evitar que se caigan y causen algún daño.

Fig. 14

Advertencias:

Utilice un paño para cubrir el conjunto de cuchillas antes de manejarlas para evitar lesiones. Coloque el soporte de fijación y el anillo de sellado correctamente para evitar que salpiquen los alimentos o el agua que se esté cocinando.

#### Cuchara MamboMix

Este accesorio está diseñado para amasar, remover y mezclar alimentos sin cortarlos. Sujete firmemente el conjunto de cuchillas, dele la vuelta a la jarra y gire el soporte de fijación sentido contrario de las agujas del reloj para retirar el conjunto de cuchillas.

Advertencia: no utilice este accesorio con velocidades superiores a 3; la jarra podría temblar y causar daños.

Fig.15

Advertencia: La distancia entre la cuchara MamboMix y la pared de la jarra es de 1 cm, por lo que es posible que los alimentos se queden atascados. En caso de que esto ocurra, el motor del producto dejaría de funcionar como método de protección. Utilice la espátula para mezclar y remover los alimentos atascados para que el dispositivo pueda reanudar el proceso de cocción.

#### Vaso medidor

El vaso medidor se utiliza como la tapa del producto para evitar que salpique y se pierda el calor, y para medir la cantidad de comida. Tiene una capacidad máxima de 150 ml.

Cuando utilice funciones sin temperatura, coloque el vaso medidor en el hueco de la tapa. Gírela en el sentido de las agujas del reloj para cerrarla y en sentido contrario para abrirla y sacarla.

Fig.16

Advertencias:

Utilice el vaso medidor y no cualquier otro accesorio u objeto para cerrar la tapa de la jarra.

Para cocinar sin temperatura (triturar, remover, picar...), gire el vaso medidor en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fijado.

Si desea cocinar con temperatura, coloque el vaso en el orificio de la tapa sin fijarlo mediante el giro. De esta forma, podrá salir el vapor de forma segura.

#### Espátula

Fig.17

La espátula es la única herramienta apta para remover los alimentos de dentro de la jarra, ya que las demás herramientas pueden rayar y dañar la superficie. No se puede utilizar mientras el producto esté en funcionamiento con las cuchillas o el accesorio de mariposa.

#### Mariposa

Fig.18

Este accesorio funciona instalado en la parte superior del conjunto de cuchillas, de esta manera, ayuda a mezclar los alimentos sin ser cortados por las cuchillas. Ayuda a mezclar la

## ESPAÑOL

comida y deshacer los grumos.

Instale la mariposa sobre el conjunto de cuchillas, asegurándose que el centro del eje encaje con el hueco del accesorio de mariposa, y presione hacia abajo.

Advertencia:

No ponga el dispositivo en funcionamiento a menos que el accesorio esté bien fijado en su posición.

No lo utilice con velocidades superiores a 4.

No utilice el accesorio de mariposa a la vez que la espátula.

No vierta comida dentro mientras esté funcionando con este accesorio para evitar que se dañe o se bloquee.

Cestillo

Fig.19

El cestillo sirve para llevar a cabo las siguientes funciones:

Colar, tanto jugos como salsas. Después de triturar, cocinar o preparar salsas, coloque el cestillo en la jarra y vierta la mezcla.

Guisar alimentos blandos, como pasta o fideos.

Cocinar guarniciones como arroz o patatas.

Vaporera

La vaporera consta de 3 piezas: una vaporera pequeña, una más grande y la tapa.

Cierre la vaporera con la tapa antes de utilizarla.

Coloque la vaporera en la jarra y asegúrese de que encaja.

Advertencia:

No toque ni se acerque demasiado a la vaporera para evitar quemaduras.

No cubra los agujeros de la vaporera con un paño ni con cualquier otro objeto. Es posible que el vapor salga por el borde o por otras partes, causando riesgo de quemaduras.

Permita que el vapor salga tanto por el orificio como por los laterales de la tapa; de esta manera, se favorecerá la circulación del vapor y ayudará a una cocción más homogénea de los alimentos.

## 4. ANTES DE USAR

Aviso: el producto emitirá un suave olor al ser utilizado por primera vez y desaparecerá a los pocos minutos. Esto es consecuencia de restos de fabricación y no afecta al funcionamiento del aparato.

Saque el producto de la caja y retire todo el material de embalaje.

Asegúrese de que el producto está en buenas condiciones. Si se observara algún daño visible, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Coloque el dispositivo sobre una superficie limpia, estable y plana. No lo coloque cerca del

borde de la encimera, dentro de armarios empotrados o soportes colgados.

Limpie el dispositivo antes de usarlo por primera vez.

Conecte el dispositivo a una toma de corriente y accione el interruptor de encendido para activarlo. La máquina emitirá un pitido y la pantalla se encenderá.

## 5. FUNCIONAMIENTO

On/off

Utilice este interruptor para encender y apagar el producto.

Inicio/pausa

Fig.20

Pulse el selector de la parte frontal del producto para activar el dispositivo.

Desde la pantalla principal, seleccione la función deseada.

Durante el proceso de configuración, mantenga pulsado el selector durante 2 segundos para restablecer todos los ajustes.

Mientras está cocinando, pulse el selector para pararlo y manténgalo pulsado durante 2 segundos para reiniciar los ajustes.

Tras 10 minutos de inactividad, el dispositivo entrará en modo standby.

Cuando haya seleccionado el ajuste o la función deseada, pulse el selector para activarla y el dispositivo comenzará a funcionar de forma automática.

Durante el funcionamiento, pulse el selector para pausar el proceso de cocción. La pantalla mostrará "PAUSE". Puede abrir la tapa, remover o mezclar los alimentos, retirar la jarra etc.

Después, coloque cada elemento de nuevo en su posición correcta y pulse de nuevo el selector para reanudar el proceso. Después de 10 minutos en pausa, el dispositivo se apagará automáticamente.

Utilice el selector para configurar todos los ajustes: tiempo, temperatura etc. Gire el selector en sentido de las agujas del reloj para aumentar los valores o en el sentido contrario para bajarlos.

Temporizador 

La pantalla mostrará el tiempo en formato "horas: minutos: segundos".

Pulse el botón del temporizador 1 vez, los dígitos de los minutos parpadearán. Gire el selector hacia la izquierda o la derecha para configurar los minutos deseados. Pulse de nuevo para cambiar a la configuración de los segundos, los dígitos de los segundos parpadearán. Pulse de nuevo para cambiar a la hora. Gire el selector hacia la izquierda o la derecha para configurar la hora deseada.

Durante el funcionamiento, pulse el botón del temporizador y el dispositivo comenzará la cuenta atrás automáticamente.

Si el temporizador no se ha configurado, el producto funcionará con los tiempos

## ESPAÑOL

preconfigurados.

Calentar (sin batir): máximo 12 horas.

Batir (velocidad 1-4) máximo 1 hora.

Batir (velocidad 5-10): máximo 5 minutos.

### Velocidad

Pulse este botón para acceder a la configuración de la velocidad. El icono de velocidad parpadeará en la pantalla.

Gire el selector hacia la izquierda para disminuir y a la derecha para aumentar el nivel de velocidad, de 1 a 10.

Si la velocidad configurada es entre 5 y 10, el temporizador solo se podrá configurar hasta 5 minutos. Para el resto de las opciones de velocidad, 1 hora.

Advertencia: al cambiar la velocidad de 5 a 6 o al encender el dispositivo, éste podrá producir algo de ruido. Esto es completamente normal y no afecta al funcionamiento del dispositivo.

Para picar o trocear alimentos duros o grandes cantidades de comida, seleccione velocidad 5 al principio y luego cambie a velocidad 10 para asegurar un alto rendimiento.

### Temperatura

Pulse este botón para entrar en la configuración de la temperatura. El icono de temperatura parpadeará en la pantalla.

Gire el selector hacia la izquierda para disminuir y a la derecha para aumentar la temperatura, de 37 a 120 °C. Este valor parpadeará hasta que el robot alcance la temperatura seleccionada.

El icono de la temperatura se iluminará en rojo cuando la jarra alcance temperaturas muy altas, como aviso de riesgo de quemadura.

Si el icono de la temperatura está iluminado en rojo y desea utilizar la máquina a una velocidad alta, introduzca menos de 1,5 L de alimentos.

### Potencia calorífica

Pulse este botón para acceder a la configuración de la potencia calorífica. El icono de la potencia calorífica parpadeará en la pantalla.

Gire el selector hacia la izquierda para disminuir y a la derecha para aumentarla, de 1 a 10.

Se recomienda seleccionar una potencia calorífica baja para cocinar alimentos grasos o pequeñas cantidades de comida, y evitar que se quemen, ya que requieren un control de la temperatura más preciso.

Con la potencia calorífica alta se cocinan los alimentos de forma mucho más rápida.

La función de la potencia calorífica no se activará a menos que la temperatura esté previamente configurada. Se recomienda utilizar los ajustes preconfigurados para cada nivel de temperatura.

### Báscula

Mambo 8590 dispone de báscula incorporada. Pesa hasta un máximo de 4.999 gramos, en

intervalos de 1 gramo.

Para activar la báscula, el robot debe estar en modo pause. Pulse el icono de la báscula y la pantalla mostrará "0 00 0" por defecto, indicando que se ha activado. Cuando introduzca los ingredientes en la jarra, la pantalla mostrará el peso exacto.

Si ya hay alimentos en el interior de la jarra y añade nuevos, la báscula sumará el peso total y lo indicará en la pantalla. Si, por el contrario, desea retirar ingredientes del interior de la jarra, la báscula restará el peso y mostrará el total. Es posible que la pantalla muestre un valor negativo cuando retire ingredientes.

#### Función tara

Si desea poner a cero la báscula tras haber introducido ya una cantidad de ingredientes en la jarra, pulse el icono de la báscula. La pantalla mostrará "0 00 0" de nuevo y el robot estará listo para pesar más alimentos.

Para dejar de pesar y volver al modo pause, pulse cualquiera de los iconos del robot. La pantalla mostrará los parámetros configurados anteriormente.

#### Turbo >>>

Durante el modo pause, pulse este botón para que el dispositivo funcione a máxima velocidad. El dispositivo mostrará el icono "TURBO" parpadeando.

Deje de pulsar el botón para que el dispositivo deje de funcionar bajo este modo. El robot parará automáticamente.

Esta función solo se puede utilizar por un máximo de 1 minuto cada vez.

Advertencia: al activar el modo "TURBO", es posible que el dispositivo emita algunos ruidos. Esto es completamente normal y no afecta al funcionamiento del dispositivo.

#### Funciones

Trocear: trocea cualquier ingrediente desde carne o pescado hasta frutas o verduras. Asegura el corte perfecto.

Picar: pica cómodamente verduras, carne, especias o hielo en cuestión de segundos. Perfecta para procesar alimentos en crudo.

Triturar: consigue la textura perfecta en salsas y cremas. Tritura en frío o en caliente, ajustando la velocidad y el tiempo a cada tipo de alimento.

Moler: obtiene el nivel de molido ideal en todas las recetas. Muele café, semillas, arroz y frutos secos rápidamente. También permite preparar harinas propias.

Pulverizar: pulveriza cualquier ingrediente hasta conseguir la textura más fina. Prepara azúcar glass o vainillado para las recetas de repostería.

Rallar: se introducen los ingredientes sin sobrepasar la mitad de la jarra y se programa la velocidad 10 durante pocos segundos. Ralla todos los ingredientes con resultados excelentes.

Batir: logra los mejores resultados en las mezclas de forma sencilla. Prepara deliciosos batidos, masas de bizcochos, tortitas, bate huevos y mucho más.

Montar: monta nata o claras de huevo al punto de nieve gracias a su mariposa. Es la función

## ESPAÑOL

ideal para ser un auténtico profesional de la repostería.

**Emulsionar:** prepara cómodamente salsas, aliños y mayonesas. Introduce los ingredientes en la jarra y Mambo se encarga de procesarlos. Emulsiona de manera homogénea para darle el toque deseado a todos los platos.

**Mezclar:** consigue mezclas más homogéneas con las 10 velocidades de Mambo. Las mejores masas de la manera más fácil.

**Cocinar:** cocina todo tipo de platos, estofados, guisos, pollo con almendras y pistos con una textura increíble.

**Remover:** remueve la comida mientras la cocina para garantizar un calentamiento uniforme y una textura profesional. Prepara exquisitos risottos, ensaladas de pasta, natillas o chocolate a la taza.

**Cocinar al vapor:** las recetas más saludables con la función de cocinar al vapor. Con la vaporera a dos niveles se puede hacer más de una receta a la vez y, así, ahorrar tiempo.

**Escalfar:** cocina progresivamente y muy poco a poco, con un control absoluto de la temperatura y el tiempo. Escalfados perfectos sin tener que estar pendiente del tiempo. La función es idónea para obtener los resultados más jugosos.

**Confitar:** procesa los alimentos a baja temperatura y consigue resultados irresistibles. La técnica del confitado es perfecta para cocinar todo tipo de alimentos, especialmente carnes, pescados y aves.

**Amasar:** consigue masas perfectas de una sola pieza. Amasar nunca había sido tan fácil gracias a la exclusiva cuchara MamboMix que no corta la masa y la estira en cada movimiento para conseguir el resultado perfecto. Disfruta de tus panes y pizzas favoritas en cualquier momento.

**Hervir:** se ha de añadir suficiente agua para cubrir todos los ingredientes y programar a 120 °C de temperatura, a potencia calorífica 10 y según la cantidad o tipo de ingrediente seleccionar más o menos tiempo.

**Mantener caliente:** preserva la temperatura de las elaboraciones hasta el momento de servirlos. Después de cocinar, se ha de programar el robot a 45° C para platos sólidos, y a 60 °C para platos con líquido durante el tiempo oportuno.

**Cocina de precisión:** esta es la función más amplia de todas. Permite cocinar cualquier plato con un control absoluto de la potencia.

**Fermentar:** prepara excelentes masas con la función fermentar. En poco tiempo consigue finalizar panes o repostería, darles subida rápidamente es tan fácil como mantener la masa en el vaso a 50 °C con velocidad 0.

**Baño María:** consigue el punto deseado en flanes o verduras tiernas. Para cocinar al baño María, se ha de llenar la jarra con agua hasta los 2 litros, programar el robot sin velocidad, a temperatura de 120° C y a potencia calorífica 10, cuando rompa a hervir se ha de bajar a la potencia 9 e introducir la flanera hasta que su base quede en contacto con el agua.

**Turbo:** procesa los alimentos más duros con la máxima efectividad. En esta función no se llena la jarra más de la mitad para conseguir el máximo rendimiento.

**SlowMambo:** los mejores risottos y guisos tradicionales con la exclusiva cuchara MamboMix y

el movimiento SlowMambo. Este movimiento único de Mambo permite remover mimando las elaboraciones como si se hiciera con una cuchara.

Licuar: obtiene limonadas, licuados y zumos multifruta en cuestión de segundos.

Sofreír: sofreír algunos ingredientes, antes de cocinarlos, enriquece los platos y mejora su sabor final. Puede sofreír desde un ajo hasta carnes. Dora los alimentos más o menos, regulando la potencia y el tiempo.

Recalentar: Mambo permite recalentar lo ya cocinado. Si se quedó frío, es del día anterior o lo congelaste, calienta con 87 °C de temperatura y potencia calorífica 7, en unos minutos estará listo.

Yogurtera: consigue yogures caseros fácilmente, solo se tienen que introducir los ingredientes en la jarra y Mambo hace el resto. Mantiene el preparado a temperatura de fermentación para que a la mañana siguiente el yogur esté listo para enfriar y consumir.

Cestillo: sirve para cocinar al vapor en el interior de la jarra, y permite preparar hasta 4 elaboraciones a la vez. Además, se puede utilizar como alternativa al vaso medidor para conseguir una evaporación más rápida.

Cocción lenta: el buen guiso tradicional de los de chup chup toda la mañana se puede hacer con Mambo. Cocina lentamente y durante largas horas para obtener el mejor sabor.

Velocidad cero: cocinar sin movimiento permite mantener la jarra destapada y remover cuando elijas, y probar cómo va quedando, como si de una cazuela o sartén se tratase.

#### Advertencias:

No abra nunca la tapa mientras las cuchillas estén en funcionamiento, el contenido de la jarra podría salir despedido.

Una vez haya terminado de triturar, espere al menos 10 segundos antes de abrir la tapa.

Cuando utilice el dispositivo a una velocidad superior a 6 y una temperatura superior a 60 °C, asegúrese de que el vaso medidor está colocado correctamente, de lo contrario, el contenido podría salir despedido.

No active la función triturar con líquidos o ingredientes calientes con un volumen superior a 1,5 litros.

Al utilizar funciones con temperatura, no bloquee el vaso medidor para facilitar la salida de vapor.

Velocidad y capacidad recomendada para cada accesorio

Accesorio	Imagen	Función	Velocidad	Capacidad	Tiempo de funcionamiento
Cuchillas de acero inoxidable	Fig.21	Trocear (+)	5	Máx. 2 litros	1 min.
		Trocear (++)	10	Máx. 2 litros	1 min.
Cuchara MamboMix	Fig.22	Amasar masa de pan, pizza, etc.	2-3	Máx. 800 g de masa	5-20 min.
		Amasar masa para espaguetis	3	Máx. 400 g de masa	3 min.
Mariposa	Fig.23	Remover	1-3	Máx. 2 litros	30 min.
		Batir claras de huevo o nata	4	Máx. 2 litros	10 min.
Vaporera	Fig.24	Cocinar verduras al vapor	N/A	Máx. 3,5 litros	15 min.
		Cocinar carne al vapor	N/A	Máx. 3,5 litros	20-30 min.

## 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La jarra de acero inoxidable es apta para lavar en el lavavajillas.

Fig.25

Advertencia: coloque la pieza como se muestra a continuación únicamente cuando lave la jarra de acero inoxidable en el lavavajillas.

Limpie el robot de cocina después de cada uso.

Apague el dispositivo, desconéctelo de la toma de corriente y permita que se enfríe antes de limpiarlo o repararlo.

Limpie la mariposa y los demás accesorios con agua tibia y jabón. Enjuáguelo y séquelo bien.

Limpie el cuerpo principal con un paño limpio y húmedo. Si quedan restos de comida, humedezca un trapo en agua tibia y jabón y límpielo. Nunca sumerja el cuerpo principal en agua o cualquier otro líquido.

Para asegurar y mantener el buen funcionamiento del dispositivo, compruebe y limpie la parte inferior desmontable de la jarra después de cada uso. Límpielo con un paño suave y húmedo, y luego séquelo a fondo antes de utilizarlo de nuevo.

Si el dispositivo no se va a utilizar en un periodo prolongado de tiempo, desconéctelo de la toma de corriente y guárdelo en un lugar fresco y seguro.

Las cuchillas y la cuchara MamboMix son aptas para lavavajillas.

## 7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Descripción	Posible causa	Solución
E1	Fallo del sistema de bloqueo	La jarra o la tapa de la jarra no están colocadas correctamente.	Vuelva a montar la jarra con la tapa, asegúrese de que todas las partes están montadas correctamente y bien fijadas y vuelva a ponerlo en funcionamiento.
E2	Fallo del sensor de temperatura	La jarra no está colocada en su posición correcta o la conexión del sensor de temperatura de la base de la jarra está dañada.	Vuelva a montar la jarra y asegúrese de que está correctamente colocada.
E3	El motor está bloqueado	Hay demasiada cantidad de comida dentro de la jarra.	Saque parte de los alimentos de dentro de la jarra o córtelos en trozos más pequeños y reinicie el robot.

E4	La temperatura es demasiado elevada	No hay o hay muy pocos alimentos dentro de la jarra y la temperatura está demasiado elevada durante mucho tiempo.	Añada alimentos a la jarra.
E5	La temperatura del motor es demasiado elevada	El robot ha estado funcionando con demasiada cantidad de comida durante mucho tiempo.	Deje de utilizar el robot y permita que se enfríe antes de ponerla en funcionamiento de nuevo.
E6	El cambio de velocidad no se ha realizado con éxito	La función de cambio de velocidad baja (1-5) a velocidad alta (6-10) se ha bloqueado.	Retire la jarra, gire el soporte de fijación de forma manual y coloque la jarra de nuevo. Reinicie el robot.
E7 y E8			Póngase en contacto con el Servicio técnico de Cecotec +34 96 321 07 28.
E12	Fallo de medición de la báscula	Se ha superado el valor máximo de medición.	Retire peso de la báscula hasta alcanzar un valor por debajo de 4.999 g.

## 8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Mambo 8590

Referencia del producto: 04139

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

Made in China | Diseñado en España

## 9. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica que los electrodomésticos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales. Dichos electrodomésticos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus electrodomésticos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

## 10. GARANTÍA Y SAT

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se le dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá:

Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o substancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.

Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.

Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación.

Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.



[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

Grupo Cecotec Innovaciones S.L.  
C/ de la Pinadeta s/n, 46930  
Quart de Poblet, Valencia (Spain)  
EA05200921