



Funciones y Procesos en Mambo

Función	Funciones deplegables	Tiempo	Velocidad	Temperatura	Potencia	Observaciones
Limpieza de la Jarra	Limpieza Jarra fácil		Velocidad 10 o golpe de turbo			Agua cubriendo las cuchillas y unos golpes de turbo o velocidad 10, esto para un aclarado fácil.
	Limpiez Jarra media	5 minutos	Velocidad 10	45 grados	Por defecto	Echar unas gotas de lavavajillas, para quitar el olor echar unas gotitas de vinagre
	Limpiez Jarra exhaustiva	20 minutos	Velocidad 2	90 grados	Por defecto	2 litros de agua, 1 pastilla de lavavajillas (nunca detergente líquido)
Amasar		3-10 minutos	Velocidad 1-3	0-37 grados	Por defecto	Capacidad máxima 2,5 kg
Baño María		Indeterminado	-	100-110 grados	P. Calorífica 8-10	Llenar la jarra 1,5 o 2,5 litros. introducir el recipiente en la jarra
Batir						
	Batir Sólidos	Indeterminado	Velocidad 5,10 Turbo	-	-	Batir sólidos 5 al 10, Ingredientes duros Turbo
	Batir Líquidos	Indeterminado	Velocidad 3 - 4	-	-	Se puede poner la mariposa dependiendo de la receta, máximo a velocidad 4.
Cocinar						
	Infusonar Leche	15 minutos	Velocidad 1	60-75 grados	P. Calorífica 3-5	Utilizar mariposa para que no se pegue
	Derretir Chocolate	3-6 minutos	Velocidad 1-2	37-50 grados	P. Calorífica 2-4	
	Salsas con nata	5-30 minutos	Velocidad 0-3	90-100 grados	P. Calorífica 3-4	La temperatura dependerá de la receta
	Salsas con harina/bechamel	8-15 minutos	Velocidad 0-3	90 grados	P. Calorífica 4-6	Dependiendo de la temperatura de ingredientes y cantidad.
	Cocina General	10-30 minutos	Velocidad 1-2	100-110 grados	P. Calorífica 6-8	
	Sofreír/dorar	3-7 minutos	Velocidad 1	120 grados	P. Calorífica 8-10	
	Cocina Vapor	10-45 minutos	Velocidad 0-1	75-120 grados	P. Calorífica 9-10	
Confitar						
	Temera/Cerdo	40 minutos	Velocidad 1-2	75-100 grados	P. Calorífica 4-5	Alimento troceado a 2 cm, cubrir con aceite, añadir especies. Dejar enfriar en la jarra.
	Aves	20-25 minutos	Velocidad 1-2	75-100 grados	P. Calorífica 4-5	Alimento troceado a 2 cm, cubrir con aceite, añadir especies. Dejar enfriar en la jarra.
	Pescado	15 minutos	Velocidad 4-5	75-90 grados	P. Calorífica 4-5	Alimento troceado a 2 cm, cubrir con aceite, añadir especies. Dejar enfriar en la jarra.
Emulsionar						
	Hasta 250 ml.	Indeterminado	Velocidad 4	-	-	El tiempo debe ser hasta observar que emulsiona
	250-1000 ml.	Indeterminado	Velocidad 5	-	-	El tiempo debe ser hasta observar que emulsiona
Escalfar						
Fermentar						
	Masas secas	20-50 minutos	Velocidad 0	40-50 grados	P. Calorífica 1-3	
	Masas líquidas	6-8 horas	Velocidad 0-2	45 grados	P. Calorífica 1-3	Poner pala amasadora
	Yogures	8-12 horas	Velocidad 0	37-42 grados	Por defecto	
Hervir/Cocer						
	General	Indeterminado	Velocidad 0-1	100-120 grados	P. Calorífica 8-10	Cubrir los ingredientes con agua. El tiempo dependerá de lo que se quiera hervir
	Arroz/Arroz integral	20-30 minutos	Velocidad 4	120 grados	P. Calorífica 10	El tiempo dependerá del arroz utilizado, leer características en el etiquetado del paquete, 1 litro de agua en la jarra con las cuchillas e introducir el cestillo con el arroz.(recomendado)
	Pasta	5-25 minutos	Velocidad 0	118-120 grados	P. Calorífica 9-10	Verter mínimo 1 litro de agua, cuando llegue a ebullición, incorporar la pasta y poner el tiempo de cocción que indique el paquete.
Mantener Caliente						
	Platos con líquidos	Indeterminado	Velocidad 0-1	60 grados	P. Calorífica 4	Hacer la receta normalmente, usar este programa para evitar que se enfrie, si se usa velocidad 1 poner la mariposa.
	Platos sólidos	Indeterminado	Velocidad 0-1	45 grados	P. Calorífica 4	Hacer la receta normalmente, usar este programa para evitar que se enfrie, si se usa velocidad 1 poner la mariposa.
Mezclar						
Moler						
Montar						
Picar						
	Carne	20-40 segundos	Velocidad 7-10	-	-	Poner la carne a trozos no muy grandes y si es de ternera, potro o caballo, mejor si está semicongelada para picarla.
	Ajo y perejil	10 segundos	Velocidad 7-10	-	-	
	Verduras en general	10 segundos	Velocidad 6-7	-	-	
	Hielo	15-30 segundos	Velocidad 6	-	-	Máximo la mitad de la jarra. Se se utiliza para hielo industrial humedecer antes de picar, añadir un poquito de agua y presionar el turbo 3 veces y programar el tiempo indicado
Pulverizar						
	General	10-20 segundos	Velocidad 10	-	-	
	Legumbres y cereales (Harina)	30 segundos- 2 minutos	Velocidad 6-10 progresiva	-	-	Podemos dar unos golpes de turbo antes.
Tostar harina de legumbres o cereales						
Rallar						
	20-30 minutos		Velocidad 1	80-100 grados	P. Calorífica 4	Observar a los 20 o 25 minutos para ver que no se queme del todo la harina
	10-15 segundos		Velocidad 10	-	-	Si es queso blando poner velocidad 6-7
Recalentar						
Remover						
Triturar						
	Pasapuré grueso	Indeterminado	Velocidad 6-7	-	-	
	Crema fina	Indeterminado	Velocidad 6-10 progresiva	-	-	
Trocear						
	6-10 segundos		Velocidad 5-6	-	-	Para un troceado más grande velocidad 5, más pequeño velocidad 6 y cuanto más tiempo mantengamos más pequeño será el troceado.