




Tabla procesos

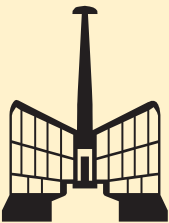
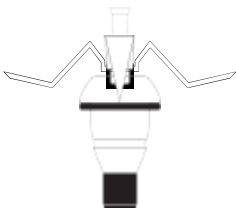

Mambo
cecotec






| PROCESO | ACCESORIO | TIEMPO | VELOCIDAD | ° C | POTENCIA | OBSERVACIONES |
|----------------|---|---------------|-----------|---------|-------------|---|
| LIMPIEZA JARRA | | 5 minutos | 4 | 40-50°C | Por defecto | Recomendable echar unas gotas de lavavajillas Temp según nivel se suciedad. Poner agua hasta cubrir las cuchillas |
| AMASAR |  | 5-20 min. | 2 - 3 | 0-37°C | Por defecto | 800gr masa |
| BAÑO MARÍA | | Indeterminado | 0 | 90-95°C | 8-10 | Llenar jarra 1.5-2.5l Introducir recipiente en jarra. |
| BATIR |  | 10 min. | 4 | | | Capacidad 1.5 litros |

| PROCESO | ACCESORIO | TIEMPO | VELOCIDAD | ° C | POTENCIA | OBSERVACIONES |
|------------------------------------|---|------------|-----------|----------|----------|---|
| SOFRITOS | | | | 100 °C | 6 | |
| INFUSIONAR LECHE |  | 15 min. | 1 | 60-75°C | 3-5 | |
| DERRETIR CHOCOLATE |  | 3-6 min. | 1-2 | 37-50°C | 2-4 | |
| SALSAS CON NATA |  | 30 min. | 0-3 | 80 100°C | 3-4 | Recomendable usar mariposa para que no se pegue |
| SALSAS CON HARINA / BECHAMEL |  | 8-10 min. | 0-3 | 90°C | 4-6 | Recomendable usar mariposa para que no se pegue |
| GENERAL / DORAR |  | 10-30 mim. | 1 | 78 °C | 5-7 | Recomendable usar mariposa para que no se pegue |
| MANTENER CALIENTE | | | 0 | 78 °C | | |

| PROCESO | ACCESORIO | TIEMPO | VELOCIDAD | ° C | POTENCIA | OBSERVACIONES |
|------------------------|---|-------------------|-----------|------------|-------------|---|
| ESCALFAR | | Indeterminado | 0-1 | 80-100°C | 8 | Dejar enfriar en otro recipiente. |
| MASAS SECAS |  | 50 min. | 0 | Mayor 45°C | 1-3 | Poner pala amasadora |
| YOGURES | | 8-12 horas | 0 | 37-42°C | Por defecto | Tiempo según consistencia deseada |
| HERVIR / COCER | | Indeterminado | 0 | 100-120°C | 7-10 | Cubrir los ingredientes con agua. El tiempo dependerá de lo que se quiera hervir. |
| ARROZ / ARROZ INTEGRAL | | 25/30 min. | 0 | 105°C | 5-6 | 1 medida de arroz por 2 de agua o 2.5 para arroz integral. Recomendable cestillo |
| GUISOS |  | 40 min. – 2 horas | 0-1 | 90°C | 6-8 | |

| PROCESO | ACCESORIO | TIEMPO | VELOCIDAD | ° C | POTENCIA | OBSERVACIONES |
|---------|---|---|-----------|-----------|----------|--|
| PASTA | | Paso 1 5-10 mm Paso 2 5-20 mm Indicado fabricante | 0 | 118-120°C | 10 | Verter el agua y programar según el paso uno. hasta que el agua hierva con fuerza (unos 5-10 minutos). Programar paso 2 y verter lo pasta inmediatamente después. 100 ml de agua por cada 100 gramos de pasta. |
| MEZCLAR | | Indeterminado | 1-10 | – | – | La velocidad depende de lo que queramos mezclar y su resultado. |
| MOLER |  | 30 seg – 1 min. | 5 a 10 | – | – | Subo las velocidades progresivamente. |

| PROCESO | ACCESORIO | TIEMPO | VELOCIDAD | ° C | POTENCIA | OBSERVACIONES |
|-----------------|---|---------|------------------|-----|----------|---|
| MONTAR |  | 10 min. | 4 | – | – | Cantidad mínima 200 g. Cantidad máxima 1 litro. Poner mariposa si la velocidad 4. Si es 5 no usarla. La jarra debe estar fría (batir hielo en ella, vaciar y montar inmediatamente). |
| PICAR HIELO |  | 20 seg. | 5 | – | – | Máximo la mitad de la jarra. Si fuera hielo industrial, humedecer antes, añadir un poco de agua, y presionar Turbo 3 veces, después programar lo indicado |
| INGR. MUY DUROS |  | 20 seg. | Turbo. 5-10 prog | – | – | Turbo 4 o 5 veces. No llenar mas de la mitad de la jarra |

| PROCESO | ACCESORIO | TIEMPO | VELOCIDAD | ° C | POTENCIA | OBSERVACIONES |
|-------------------------------------|---|-------------------|-------------|-------|----------|---|
| QUESO DURO / FRUTOS SECOS |  | 5-10 seg | 5 a 10 prog | – | – | |
| QUESO TIERNO |  | 5 seg. | 5 | – | – | |
| LEGUMBRES / CEREALES (HARINA) |  | 1 | 5-10 | | 5-10 | No sobrepasar la mitad de la jarra |
| RALLAR |  | 10-15 seg. a 1 m. | 10 | – | – | No sobrepasar la mitad de la jarra |
| RECALENTAR | | 30 min | 0 | 95°C | Mayor 6 | |
| REMOVER |  | 30 min | 4 | – | 1-3 | Max. 2 litros |
| VAPOR | | 20 min. | 0 | 120°C | 10 | 500 ml. De agua se evaporan cada 20 minutos. Utilizar 2 niveles de la vaporera. |

| PROCESO | ACCESORIO | TIEMPO | VELOCIDAD | ° C | POTENCIA | OBSERVACIONES |
|---------|---|----------------|-----------|-----|----------|--|
| | | | | | | Pintar la superficie con aceite para que no se adhieran los alimentos |
| TURBO | | Máximo 20 seg. | Turbo | – | – | No llenar más de la mitad la jarra Sostener la jarra durante su uso. |
| TROCEAR |  | 3-4 seg. | 4-5 | – | – | No llenar la jarra encima de la marca de 1l. Verduras de hoja larga o fibrosas, añadir algo de líquido. Verduras fibrosas cortar antes en trozos de 4cm. |