

# MUNDOCLIMA®

## ROBOT DE COCINA MANUAL DE INSTRUCCIONES

Modelos B601T-30FS7  
B701T-40FS7  
B801T-50FS7



**Por favor lea cuidadosamente este manual antes de utilizar la unidad.  
Conserve este manual para futuras referencias**

# ÍNDICE

Especificaciones . . . . .	1
Tabla de tiempos y Consejos . . . . .	2
Nomenclatura . . . . .	3
Ajuste del reloj . . . . .	4
Cocción de arroz. . . . .	5
A la Orden y Cocina al vapor . . . . .	6
Hornear y Freir . . . . .	7
Cocinar . . . . .	8
Selección de tiempo de cocción . . . . .	9
Funcionamiento programado . . . . .	10
Seguridad . . . . .	11
Precauciones. . . . .	12

# ESPECIFICACIONES

Modelo	B601T-30FS7	B701T-40FS7	B801T-50FS7
Alimentación	220-240V~50/60Hz		
Consumo	600W	700W	800W
Peso	3.1kg	4.0kg	4.2kg
Capacidad	1.0L	1.5L	1.8L
Dimensiones D X W X H	325x257x206	345x278x232	345x278x249
Long. cable eléctrico	1.0m (Approx.)		

## TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN Y AL VAPOR

PRODUCTO	AGUA/LITROS	MINUTOS VAPOR	OBSERVACIONES
Ajo	1.5	25/30	Dientes
Acelgas	1	20/25	Tallos Juliana
Alcachofas	2	12/15	
Acederas	1.5	8/10	
Apio (tronchos)	1.5	12/15	Juliana
Berenjenas	2	30/40	Rodajas
Calabacín	1	10/12	Juliana
Cardos	1	12/15	
Coles de Bruselas	1.5	12/18	Ramos
Coliflor	1.5	15/20	Trozos
Endibias	2	20/30	Puntas
Espárragos	1.5	20/25	
Espinacas	1.5	12/15	
Guisantes	1.5	12/15	
Habas	1.5	10/12	Desgranadas
Patatas	1.5	15/30	Cortadas
Pepinos	1	15/20	Cuartos
Setas	1	5/10	Según variedad
Zanahorias	1.5	15/20	Juliana
Tomates	1.5	10/15	Para pelar 2 min.
Soja	1	5/6	
Pimientos	1.5	15/25	

## CONSEJOS

- El agua nunca debe tocar el alimento que se va a cocer, se ha de dejar un espacio vacío entre el líquido y los alimentos para que se pueda producir la cantidad necesaria de vapor.
- Las hierbas o especias que han de aromatizar los alimentos no deben ponerse en el agua, deben estar en contacto con estos. La acción del vapor, al pasar a través de estos condimentos, aromatiza los alimentos, también puede sustituirse el agua por otros líquidos como vino, sidra, vinagre.
- La cantidad de agua ha de ser proporcional al tiempo de cocción, nunca será inferior a 1 litro ni superior a 3 litros. Si la cocción se prolonga demasiado, se añadirá agua hirviendo en el compartimento inferior, sin interrumpir la cocción.
- Si se añade agua caliente pero no está en ebullición, se cortará la producción de vapor y por tanto habrá un corte en el proceso de cocción.
- No se complique la vida con recetas elaboradas por personas con gustos diferentes a los nuestros. Lo mejor es ir probando e ir modificando nuestros propios gustos.
- Lo que para una persona está crudo, para otra puede estar pasado.
- Las funciones A LA ORDEN, VAPOR y COCER permiten ajustar el tiempo de cocción.
- Las funciones ARROZ, EXPRESS, FREIR y HORNEAR no permiten modificar el tiempo de cocción. El tiempo está calculado según indicaciones culinarias.

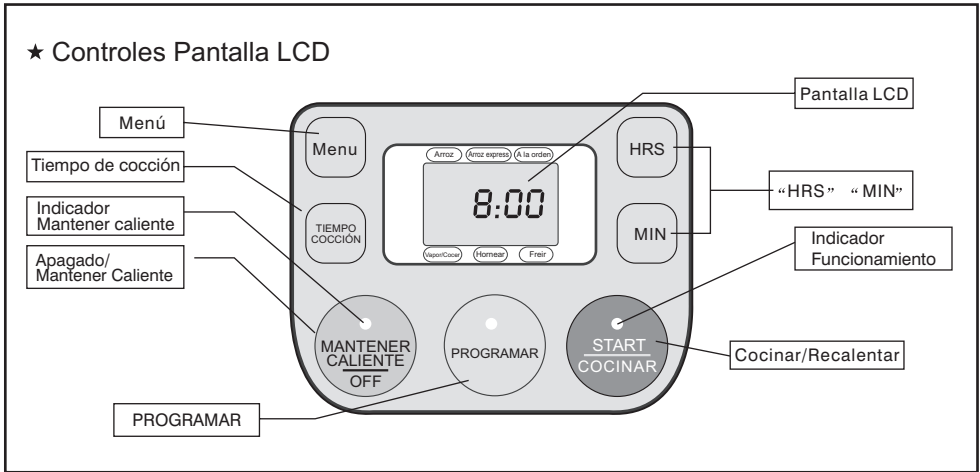
# NOMENCLATURA



★ SALIDA DE VAPOR  
Para retirar la salida de vapor levante la pieza y tire hacia usted.  
Para volverla a colocar pulse hacia dentro la pieza



★ Sujeción cuchara



## AJUSTE DEL RELOJ

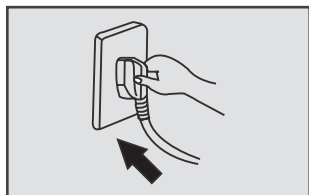
El reloj no puede ajustarse cuando la unidad está cocinando o calentando.

El reloj no puede ajustarse cuando la luz de funcionamiento está encendida o parpadeando. La función de cocinado puede ser interrumpida pulsando el botón WARM/OFF (MANTENER CALIENTE/OFF).

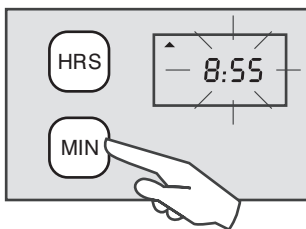
Asegúrese de que el reloj está ajustado, de lo contrario el TIMER (TIEMPO COCINA) no funcionará correctamente

Ejemplo: Son las 9:00 am, pero el reloj muestra las 8:55 am

**1** Enchufe la unidad

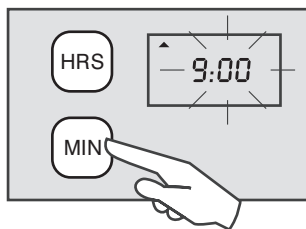


**2** Pulse el botón HRS o MIN hasta que los números parpadeen



\* El display parpadeará

**3** Pulse HRS o MIN para ajustar la hora



\* Si mantiene pulsada la tecla MIN avanzará más rápido  
\* Los números dejarán de parpadear pasados 5 seg.

## SI HAY UN CORTE DE CORRIENTE

En caso de un corte momentáneo, el robot volverá automáticamente al modo que estaba antes del corte de suministro.

Si el corte de suministro es de larga duración dependerá del modo en el que estaba funcionando.

DURANTE TIMER	DURANTE LA COCCIÓN	DURANTE EL CALENTAMIENTO
El robot empezara a funcionar si hace menos de una hora de la hora programada. El resultado obtenido puede no ser tan bueno como en un funcionamiento normal	La cocción continuará, puede ser que los alimentos no queden completamente cocidos.	Continuará recalentando

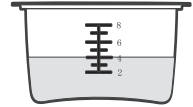
\*En modo Steam (VAPOR), tendrá que volver a programar la cocción si el corte de suministro es superior a los 5 minutos.

# COCER ARROZ (REGULAR-QUICK)

1. Utilice el medidor para seleccionar la cantidad de arroz deseada. Enjuague el arroz para retirar todo el almidón en un recipiente que no sea el depósito interior.



2. Vierta el arroz en recipiente interior y añada el nivel de agua correcto. Por ejemplo si hay 4 medidores de arroz, llene de agua hasta el indicador "4". Nunca supere el nivel máximo.

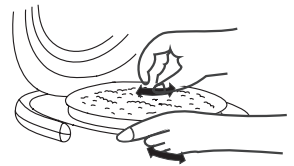


3. Limpie y seque el exterior del recipiente y colóquelo en el robot girando a derecha e izquierda para que toque con el calentador inferior.

4. Cierre la tapa. Asegúrese de que está bien cerrada.

5. Asegúrese de que la unidad está conectada a la red eléctrica y seleccione el programa deseado.

No seleccione ninguna opción del menú cuando haya alguna luz encendida o parpadeando. Para detener las luces pulse WARM/OFF.



Pulse el botón MENU para seleccionar la función ARROZ.

Las funciones disponibles siguen el siguiente orden:

Arroz → Arroz Express → A la orden

Freir ← Hornear ← Vapor/Cocer ←

QUICK (ARROZ EXPRESS) es para cocer arroz de una forma rápida. El arroz puede quedar más duro que en sistema normal.

Si la función no es correcta el agua puede salirse fuera y el arroz no quedará bien cocido.

6. Pulse START/REHEAT (INICIO/COCINAR) la luz de funcionamiento se encenderá y el arroz empezará a cocinarse.

No pulse START/REHEAT (INICIO/COCINAR) si el recipiente no está en el interior

Atención: Los elementos a cocinar se calentarán cuando pulse el botón START/REHEAT (INICIO/COCINAR).

Asegúrese que la luz está encendida. El equipo se pondrá en marcha y el color del visor irá cambiando azul, lila, azul, verde, rojo, etc... Cuando haya pasado un cierto tiempo, en el display aparecerá el tiempo restante en minutos hasta la finalización del proceso

7. Remueva el arroz cuando el proceso haya terminado. Cuando el proceso ha terminado se escuchara una serie de pitidos para indicarle la finalización del proceso. Puede ser mantenido caliente durante 12 horas.

La luz de KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) se encenderá automáticamente cuando el arroz se haya cocido.

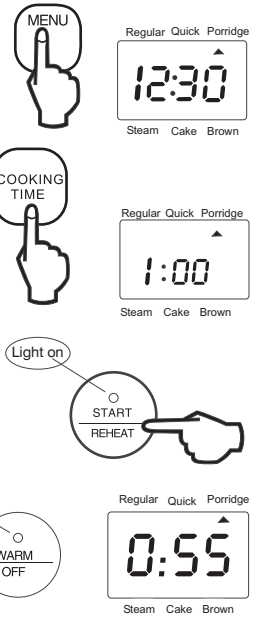
Cuando haya terminado con el robot, pulse el botón WARM/OFF (MANTENER CALIENTE/OFF)

Si se olvida de apagar la unidad, se mantendrá en este modo la próxima vez que vaya a utilizar el robot.

No mantenga el arroz caliente mas de 12 horas dado que puede empezar a oler, volverse amarillo y muy seco.

## MODO A LA ORDEN (PORRIDGE)

1. Siga los pasos 1 a 3 de COCER ARROZ. No cierre la tapa. No sobrepase las cantidades máximas indicadas para evitar que los alimentos rebosen.
2. Seleccione la función PORRIDGE (A LA ORDEN) pulsando el botón MENU.
3. Pulse el botón COOKING TIME (TIEMPO COCINA) para seleccionar el tiempo deseado. El tiempo por defecto es 1 hora.  
Pulse los botones HRS y/o MIN para incrementar el tiempo deseado. Puede seleccionarse entre 1 y 4 horas.
4. Pulse START/REHEAT (INICIO/COCINAR) para empezar a cocinar. La luz de cocinando se encenderá y el tiempo de cocción se irá descontando del display.
5. Cuando termine el proceso sonará. La luz de cocinando se apagará y se encenderá la luz de mantener caliente.
6. Pulse el botón WARM/OFF (MANTENER CALIENTE/OFF) para terminar.
7. Desconecte la unidad.



## COCINA AL VAPOR (STEAM)

1. Vierta 3 medidores de agua en el recipiente interior. La cantidad de agua varía según la cantidad de comida que vaya a cocinar.
2. Ponga comida que desea cocinar al vapor en la bandeja de cocción al vapor. Para cocinar al vapor los alimentos deben estar dispersos y no amontonados.
3. Coloque la bandeja de vapor en el interior y cierre la tapa.
4. Seleccione la función STEAM (VAPOR) pulsando el botón MENU.
5. Pulse los botones HRS y MIN para ajustar el tiempo de cocción. Por defecto son 30 minutos, pudiendo ser seleccionados de 15 minutos a 1 hora.
6. Pulse START/REHEAT (INICIO/COCINAR) para comenzar con el programa de STEAM (VAPOR).

Siga los pasos 4 al 7 del modo A LA ORDEN

Cuando el proceso haya terminado, abra la tapa cuidadosamente y tenga cuidado con el vapor caliente que sale de la unidad.



## MODO HORNEAR (CAKE)

### CÓMO HACER UN PASTEL - INGREDIENTES

<b>Material Tipo</b>	<b>Harina (gr)</b>	<b>Huevos (Uds)</b>	<b>Agua/Leche (ml)</b>	<b>Azúcar (gr)</b>	<b>Aceite (gr)</b>
<b>1</b>	<b>250</b>	<b>2</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>500</b>	<b>4</b>	<b>200</b>	<b>100</b>	<b>10</b>

#### Receta:

1. Realice la mezcla de la tabla superior en un recipiente durante 3 minutos
2. Recubra el recipiente interior con mantequilla y vierta el contenido mezclado
3. Seleccione la opción CAKE (HORNEAR) mediante el botón MENU.
4. Pulse START/REHEAT (INICIO/COCINAR), la luz de funcionamiento se encenderá.
5. Cuando oiga el pitido de final de proceso, pulse WARM/OFF (MANTENER CALIENTE/OFF) y retire el recipiente del interior.
6. Deje que el pastel se enfríe. De la vuelta al recipiente para colocar el pastel sobre alguna bandeja

La harina no puede superar los 500g.

## MODO FREIR (BROWN)

Usando este método, algo de arroz podría quedarse pegado en el fondo.

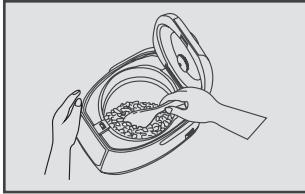
1. Siga los pasos 1 al 4 de MODO A LA ORDEN
2. Seleccione la función BROWN (FREIR) pulsando el botón MENU
3. Pulse START/REHEAT (INICIO/COCINAR) para iniciar el procedimiento
4. Cuando el arroz esté listo escuchará un pitido.
5. Añada los ingredientes y cierre la tapa, vuelva a pulsar el botón START/REPEAT. (INICIO/REPETIR)
6. Cuando termine el proceso el robot quedará en modo KEEP WARM (MANTENER CALIENTE).
7. Pulse WARM/OFF MANTENER CALIENTE/OFF) cuando desee desconectar la unidad por completo
8. Desconecte la unidad



# COCINAR (RECALENTAR)

1

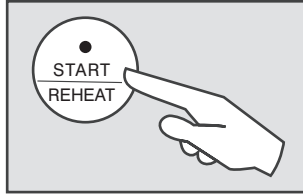
Remueva el arroz del interior



Asegúrese que la luz de MANTENER CALIENTE está encendida

2

Pulse START/REHEAT



La luz de KEEP WARM parpadeará y comenzará el recalentado

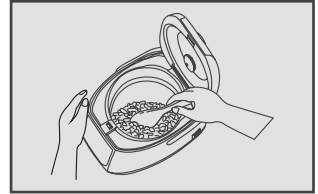
El proceso dura unos 8 minutos

Pulse START/REHEAT para detener el recalentado.

El sistema volverá a modo mantener caliente

3

Vuelva a remover el arroz cuando termine el proceso



El sistema volverá a modo mantener caliente una vez haya terminado el proceso de recalentado

# SELECCIÓN DE TIEMPO DE COCCIÓN

El tiempo de cocción sólo puede ser modificado en las funciones STEAM (VAPOR/COCCER) y PORRIDGE (A LA ORDEN)

Menú	Tiempo	Intervalos
Vapo / Cocer	15-60 min.	1 min.
A la orden	1-4 horas	10 min.

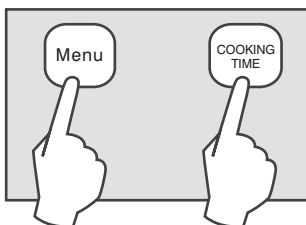
1

Asegúrese que la hora mostrada es la correcta



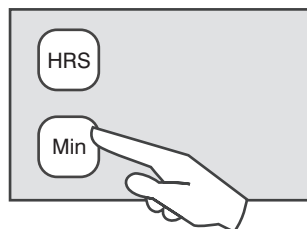
2

Seleccione la opción deseada mediante el botón MENU y luego pulse el botón COOKING TIME



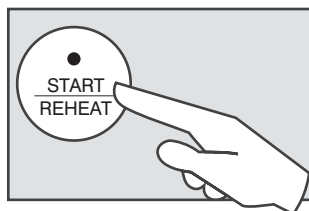
3

Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones HRS y MIN.



4

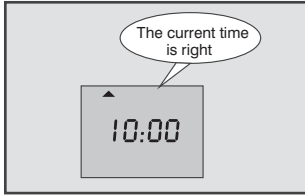
Pulse START/REHEAT



# FUNCIONAMIENTO PROGRAMADO

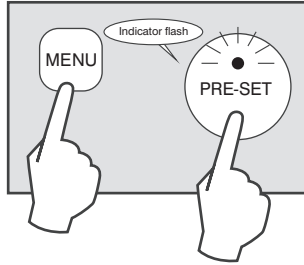
1

Asegúrese que la hora mostrada es la correcta



2

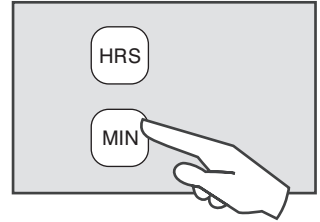
Seleccione el Menu deseado y pulse PRE-SET.



El indicador de Tiempo parpadea y muestra la hora anterior

3

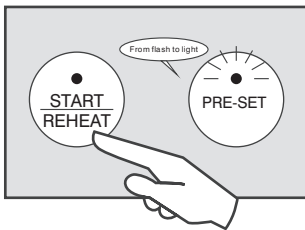
Pulse HRS o MIN para ajustar la hora



- \* Si mantiene pulsada la tecla MIN avanzará más rápido
- \* Los números dejarán de parpadear pasados 5 seg.

4

Pulse START/REHEAT



Si quiere cambiar el tiempo pulse el boton WARM/OFF y repita los pasos 2 al 4.

Si desea confirmar el tiempo actual pulse el boton PRE-SET y el display mostrará el tiempo actual.

# SEGURIDAD



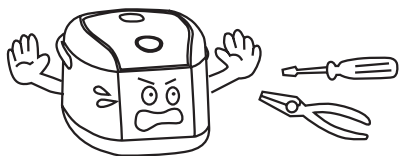
## PRECAUCIONES



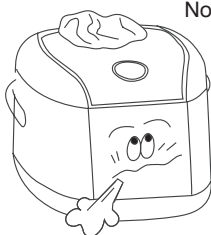
No tire del cable



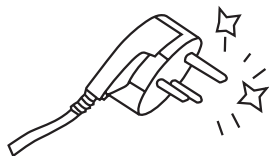
No moje el robot de cocina



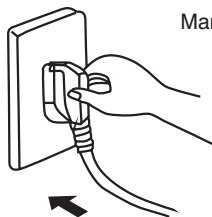
No intente repararlo



No cubra la salida de vapor



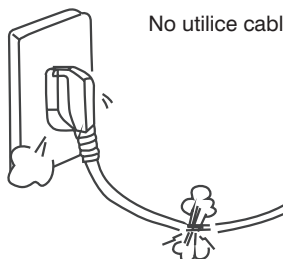
Conéctelo firmemente



Mantenga limpio el enchufe



No deje que los niños jueguen con el robot de cocina

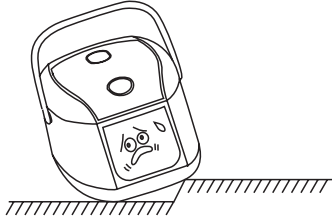


No utilice cables defectuosos

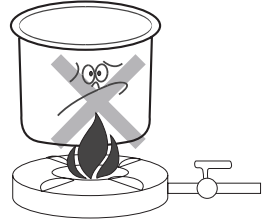
# PRECAUCIONES



## ATENCIÓN



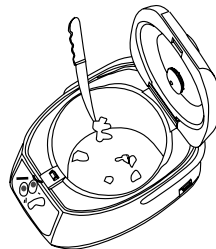
▲ Coloque el robot de cocina en un lugar plano



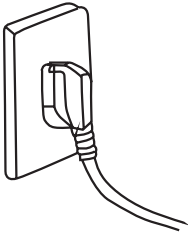
▲ No coloque el robot en el fuego directamente



▲ Los granos de arroz pegados en el fondo pueden retirarse con un trapo o estropajo.



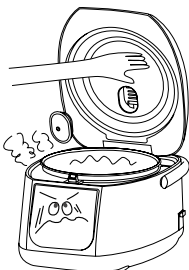
▲ Nunca utilice objetos metálicos para retirar la suciedad



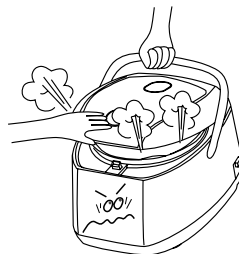
▲ No comparta el enchufe con otros elementos



▲ Mantenga el robot alejado de fuentes de calor



▲ No toque la tapa interior con las manos, podría quemarse debido a la alta temperatura



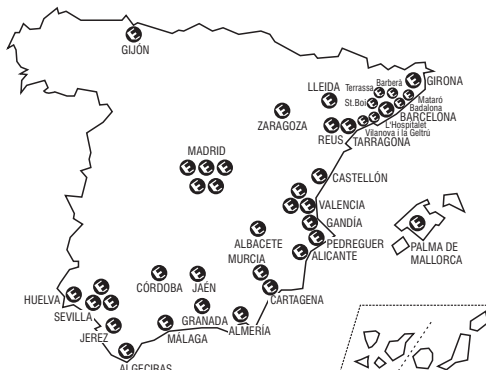
▲ No toque el botón durante el funcionamiento para no quemarse



**SALVADOR ESCODA S.A.®**

**Oficinas y Central Ventas:**

Provença, 392 pl. 1 y 2. 08025 Barcelona  
Tel. 93 446 27 80. Fax 93 456 90 32



[www.salvadorescoda.com](http://www.salvadorescoda.com)

RED COMERCIAL ÁREA BARCELONA:

**BARCELONA:**

Rosselló, 430-432 bjs.  
08025 Barcelona  
Tel. 93 446 20 25  
Fax 93 446 21 91

**BADALONA:**

Industria 608-612  
08918 Badalona  
Tel. 93 460 75 56  
Fax 93 460 75 71

**L'HOSPITALET:**

Av. Mare de Déu de Bellvitge,  
246-252 - 08907 L'Hospitalet LI.  
Tel. 93 377 16 75  
Tel. 93 377 72 12

**BARBERÀ:**

Marconi, 23  
08210 Barberà del Vallès  
Tel. 93 718 68 26  
Fax 93 729 24 66

**TERRASSA:**

Pol. Can Petit, Av. del Vallès,  
724B. 08227 Terrassa  
Tel. 93 736 98 89  
Fax 93 784 47 30

**MATARÓ:**

Carrasco i Formiguera, 29-35  
Pol. Ind. Pla d'en Boet. CP 08302  
Tel. 93 798 59 83  
Fax 93 798 64 77

**VILANOVA I LA GELTRÚ:**

c/. Roser Dolcet, par. IP-01  
Pol. Sta. Magdalena. CP 08800  
Tel. 93 816 84 99  
Fax 93 814 12 43

**ALBACETE:**

Pol. Campollano, D, p. 8-10  
02007 Albacete  
Tel. 967 19 21 79  
Fax 967 19 22 46

**ALICANTE 1:**

Av. Neptuno, 5  
03559 Alicante  
Tel. 96 511 23 42  
Fax 96 511 57 34

**ALICANTE 2 - Pedreguer:**

c/. Metal-lurgia, Pol. Les Galgues  
03750 Pedreguer  
Tel. 96 645 67 55  
Fax 96 645 70 14

**ALMERÍA:**

Carrera Doctoral, 22  
04006 Almería  
Tel. 950 62 29 89  
Fax 950 62 30 09

**ASTURIAS:**

Benjamin Franklin, 371  
33211 Gijón  
Tel. 985 30 70 86  
Fax 985 30 71 04

**CÁDIZ 1 - Jerez:**

Pol. El Portal, c/. Sudáfrica s/nº  
P. E. Mª Eugenia, 1. 11408 Jerez  
Tel. 956 35 37 85  
Fax 956 35 37 89

**CÁDIZ 2 - Algeciras:**

Av. Caetaria, par. 318  
11206 Algeciras  
Tel. 956 62 69 30  
Fax 956 62 69 41

**CASTELLÓN:**

Enrique Gimeno, 24  
Pol. C. Transporte. CP 12006  
Tel. 96 147 90 75  
Fax 96 424 72 03

**CÓRDOBA:**

Juan Bautista Escudero, 219 C  
Pol. Las Quemadas. CP 14014  
Tel. 957 32 27 30  
Fax 957 32 26 26

**GIRONA:**

c/. Alacant, 47 nave B  
Pol. Can Xirgu - 17005 Girona  
Tel. 972 40 64 65  
Fax 972 40 64 70

**GRANADA:**

Pol. Juncaril, c/. Lanjarón, 10  
18220 Albolote  
Tel. 958 49 10 50  
Fax 958 49 10 51

**HUELVA:**

Pol. Industrial La Paz  
parcela 71-B. 21007 Huelva  
Tel. 959 27 01 02  
Tel. 959 23 73 53

**JAÉN:**

Pol. Olivares, Cazalilla, p. 527  
23009 Jaén  
Tel. 953 28 03 01  
Fax 953 28 03 46

**LLEIDA:**

Pol. Ind. Els Frares. Fase 3,  
par. 71 nave 5-6. 25190 Lleida  
Tel. 973 75 06 90  
Fax 973 75 06 95

**MADRID 1 - San Fernando:**

Av. de Castilla, 26 naves 10-11  
28830 S. Fernando de Henares  
Tel. 91 675 12 29  
Fax 91 675 12 82

**MADRID 2 - Centro:**

Ronda de Segovia, 11  
28005 Madrid  
Tel. 91 469 14 52  
Fax 91 469 10 36

**MADRID 3 - Fuenlabrada:**

Fragua, 8 - Pol. Ind. Cantueña  
28944 Fuenlabrada  
Tel. 91 642 35 50  
Fax 91 642 35 55

**MADRID 4 - Rivas-Vaciamadrid:**

c/. Electrodo, 88  
28522 Rivas-Vaciamadrid  
Tel. 91 499 09 87  
Fax 91 499 09 44

**MADRID 5 - Alcobendas:**

Av. de Valdelaparra, 13  
28108 Alcobendas  
Tel. 91 661 25 72  
Fax 91 490 43 11

**MÁLAGA:**

c/. Brasília, 16 - Pol. El Viso  
29006 Málaga  
Tel. 952 04 04 08  
Fax 952 04 15 70

**MURCIA 1 - San Ginés:**

Pol. Oeste, Principal, p. 21/10  
30169 San Ginés  
Tel. 968 88 90 02  
Fax 968 88 90 41

**MURCIA 2 - Cartagena:**

Polígono Cabezo Beaza  
Luxemburgo 13. 30395 Cartagena  
Tel. 968 08 63 12  
Fax 968 08 63 13

**PALMA DE MALLORCA:**

c/. Gremi de Boneters, 15  
Pol. Son Castelló - CP 07009  
Tel. 971 43 27 62  
Fax 971 43 65 35

**REUS:**

Victor Catalá, 46  
43206 Reus (Tarragona)  
Tel. 977 32 85 68  
Fax 977 32 85 61

**SEVILLA 1:**

Joaquín S. de la Maza, PICA  
p. 170, m. 6-7-8. CP 41007  
Tel. 95 499 99 15  
Fax 95 499 99 16

**SEVILLA 2 - Aljarafe:**

PIBO, Av. Valencia p. 124-125  
41110 Bollullos de la Mitación  
Tel. 95 577 69 33  
Fax 95 577 69 35

**SEVILLA 3 - Dos Hermanas:**

Pol. Ctra. Isla, Río Viejo, R-20  
41703 Dos Hermanas  
Tel. 95 499 97 49  
Fax 95 499 99 14

**TARRAGONA:**

c/. del Ferro, 18-20  
Pol. Riu Clar. 43006 Tarragona  
Tel. 977 20 64 57  
Fax 977 20 64 58

**VALENCIA 1:**

Río Eresma, s/n.º  
46026 Valencia  
Tel. 96 147 90 75  
Fax 96 395 62 74

**VALENCIA 2 - El Puig:**

P. I. nº 7, c/. Brosquil, n. III-IV  
46540 El Puig  
Tel. 96 147 90 75  
Fax 96 147 31 56

**VALENCIA 3 - Paterna:**

P. E. Tàctica, c/. Corretger,  
parcela 6. 46980 Paterna  
Tel. 96 147 90 75  
Fax 96 147 90 52

**VALENCIA 4 - Gandia:**

Pol. Alcodar, c/. Brosquil, 6  
46701 Gandia  
Tel. 96 147 90 75  
Fax 96 296 23 32

**ZARAGOZA:**

Polígono Argualas, nave 51  
50012 Zaragoza  
Tel. 976 35 67 00  
Fax 976 35 88 12