

Instructivo de uso para el modelo ROMMELSBACHER KA-2004/E

(Industria alemana)



Introducción

Nos alegramos que usted se haya decidido por la compra de la y agradecemos su confianza en la industria alemana. También usted va a estar contento con el manejo fácil, seguro y versátil. Para asegurarle un uso por muchos años, le solicitamos que lea este instructivo atentamente. Conserve este instructivo y en caso de entregar la olla a terceras personas no se olvide que le acompañe el instructivo.

Uso según planificado

1. La olla automática sirve para conservar frutas y verduras, hervir, calentar, calentar tipo baño María, para preparar bebidas calientes y para verduras. Esta olla está destinada para uso doméstico o bien artesanal.
2. Se conoce buenos resultados en viveros de vid, donde se usa esta olla para calentar cera para el tratamiento de estacas injertadas con la máquina OMEGA.

Usos diferentes o modificaciones de la olla no se admite y podrían causar peligro de accidente. Daños causados por uso no recomendado no se cubre con la garantía.

Datos técnicos

La olla eléctrica se debe conectar solamente a una instalación eléctrica bien hecha. La tensión eléctrica debe responder a la recomendación de la olla. Solamente se debe usar sistema eléctrico bifásico. La potencia indicada en vatios (1.800 W) se obtiene solamente con el voltaje de 230; si este voltaje sea más bajo, también la potencia baja y el proceso de conservación se prolonga.

Voltaje neto: 230 V ~ 50 Hz	Potencia neta: 1.800 W	Capacidad: 27 litros
------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

Material de empaque

Por favor no bote el material de empaque, sino lleve a su reciclado correspondiente.

Para su seguridad

ATENCIÓN: Lea todas las recomendaciones. Si usted hace omiso las recomendaciones podrían causar corte circuito, fuego y/o heridas severas.



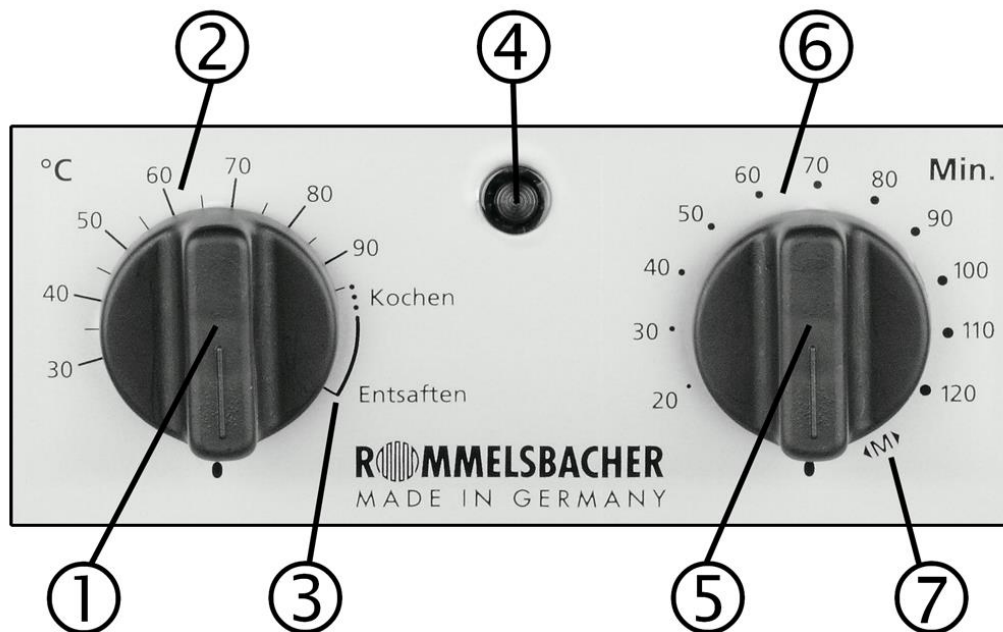
ATENCIÓN: ¡Peligro de quemadura! Debido al uso se presentan superficies calientes, que se mantiene aun después de apagar la olla. ¡Cuidado con tocar la olla! Tenga cuidado durante el uso y tenga cuidado a los vapores cuando destapa la olla.

- Material de empaque, como bolsas de polietileno no es para niños
- Niños deben estar alejados de la olla. Personas con limitaciones físicas y mentales no deben manejar esta olla.
- Una vez en función la olla no debe estar sin supervisión.
- De ninguna manera utilizar un reloj-timer externo o bien usar un control remoto para su funcionamiento.
- Antes de cada uso, se debe revisar la olla a daños causados por caídas u otros daños. En este caso se debe desenchufar la olla y llevarla a un electricista competente.
- No utilice la olla cerca de fuentes de calor (cocina eléctrica o a gas) o donde existen materiales explosivos, como garrafas de gas, depósitos de carburantes. Hay que garantizar una buena circulación de aire.
- Coloque la olla sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Deje espacio alrededor para evitar daños por vapor y para poder trabajar cómodamente.
- El nivel del agua/liquido debe llegar solamente hasta 4 centímetros debajo a la orilla de la olla. Caso contrario puede escapar líquido hirviendo.
- **Nunca usar la olla sin líquido.**
- Si alguna vez la olla se seca durante el uso, un dispositivo evita un sobre-calentamiento. En este caso deje enfriar la olla antes de aumentar agua, caso contrario peligro por vapores y podrían dañarse las superficies de la olla.
- Nunca usar objetos con filo o punta para remover el contenido de la olla, daños en la superficie serían el resultado.
- Si usted quiere limpiar la olla, deje que se enfríe por completo.

- Para transportar la olla, deje que se enfríe bien.
- Después de cada uso, usted debe quitar el enchufe de la red eléctrica. Nunca se debe jalar con el cable, sino agarrar el enchufe.
- No se debe almacenar la olla al aire libre ni en ambientes húmedos.
- Si quiere limpiar la olla, nunca la sumerge en agua.
- Durante el uso asegúrese que el cable esté bien tendido, caso contrario podría causar problemas para los operadores.
- Tenga el cable alejado de superficies calientes, filos o pesos mecánicos. Revise regularmente que el cable no tenga daños o desgastes. Cables dañados elevan el riesgo de corto circuito.
- Esta olla eléctrica fue fabricada según los reglamentos internacionales de seguridad. Si la olla o el cable estuvieran dañados, usted debe desconectar de inmediato el cable. Reparaciones se realizar según autorización del importador oficial. Caso contrario existe peligro para el usuario.
- Uso no adecuado y no respetar el instructivo tienen por consecuencia que se anule la garantía.

Antes del primer uso

- Con el primer uso se puede notar un olor que se pierde después de poco tiempo.
- Por razones higiénicas antes del primer uso, se debe llenar el recipiente con 5 litros de agua y poner el selector de temperatura en “Entsaften (extracción de jugo)” o bien “Permanent”, quiere decir hacer hervir el agua. Una vez enfriada la olla y vaciada, se debe limpiar el equipo por dentro.



Tablero de manejo

Botón izquierdo

Botón derecho

Botón izquierdo

1. Seleccionador de temperatura
2. Escala de temperatura
3. Posición Extracción de jugo
4. Luz de control: Si la luz se prende y se apaga, quiere decir que el termostato está funcionando. **¡La luz apaga no quiere decir que el equipo esté apago!**

Botón derecho: Timer o regulamiento de tiempo.

5. Seleccionador de tiempo
6. Escala de tiempo
7. Posición "M" - permanente

Grifo de expulsión

Con el grifo se puede vaciar el equipo.

- Si se prepara comidas con poco líquido, se recomienda cerrar herméticamente desde adentro la salida para evitar que se congestione la salida al grifo.
- Si se usa el equipo para el tratamiento de injertos de vid, así calentando la cera, proceder igualmente.

Uso del equipo

La olla automática tiene un uso muy versátil, no solo para la elaboración de conservas, sino también para cocinar, calentar, baño maría, preparación de bebidas calientes y cocinar verduras. Comida sólida que tiende a prenderse en el fondo, deben ser calentadas moviendo regularmente. Asimismo se debe proceder calentando cera para injertos de vid.

Regulación de temperatura/Termostato.

El equipo está provisto de un termostato de precisión, que se regula de entre 30°C hasta punto de hervir en forma continua. No se requiere un termómetro adicional. La temperatura elegida se regula de la siguiente forma:

- Una vez que el equipo haya alcanzado la temperatura elegida, comienza a correr el timer. Una vez cumplido el tiempo, el equipo se apaga automáticamente. La luz de control indica el funcionamiento del equipo independiente del termostato. Si se ha elegido la función “Entsaften/Extracción de jugo”, el reloj/timer no se aplica.
- Para el uso de extracción de jugo el equipo tiene una regulación especial, que garantiza una temperatura permanente. Finalizado el trabajo o bien cuando se interrumpe el proceso hay que volver el botón derecho a cero y retirar el enchufe de la red de energía eléctrica.

Advertencia para la función cocción

El punto de cocción del líquido depende de la altura y presión atmosférica donde se da uso al equipo. Si se regula el timer a una temperatura muy elevada, la cocción será permanente resultando en mucho vapor, pérdida de agua y malgastar energía eléctrica.

Usted encontrará el punto de ebullición de la siguiente forma:

1. Mover el botón izquierdo en sentido reloj a la derecha hasta el punto “Kochen/cocción”.
2. Esperar la ebullición del agua.

3. Ahora usted debe mover el botón en sentido contra-reloj a la izquierda hasta se escucha el “clic” del regulador de temperatura: El equipo se apaga. A poco tiempo el termostato activa la cocción nuevamente.



ATENCIÓN – ¡Peligro quemaduras y lesiones!

Durante el funcionamiento hay superficies calientes que continúan después de apagar el equipo. Cuidado al tocar el equipo. Durante el funcionamiento y al levantar la tapa tenga precaución a los vapores calientes.

Este modelo tiene un reloj automático sincronizado y le ofrece la posibilidad de terminar el funcionamiento de forma automática. Este reloj/timer funciona de dos formas.

Funcionamiento continuo (posición M)

Mover el botón izquierdo en contra sentido reloj hacia la izquierda. En posición “M” el reloj/timer no apaga el equipo, cuando el proceso demora más que 2 horas o quiere mantener algo caliente.

Funcionamiento automático desde 20 hasta 120 minutos.

Mover el botón derecho en sentido reloj hacia la derecha.

En el proceso de conservación (baño maría) elija la temperatura según la tabla respectiva. Luego elija la duración deseada. Ahora comienza el proceso de cocción, la lámpara de control se enciende. Una vez que se haya llegado a la temperatura elegida, comienza el reloj/timer a funcionar de forma invertida (el tiempo de calentamiento no cuenta). Siempre se puede ver el tiempo restante de lo programado. Una vez terminado el proceso, el equipo se apaga.

1. Cocción

- a. Colocar rejilla dentro de la olla
- b. Acomodar frasco o botellas preparados
- c. Llenar con agua y colocar la tapa
- d. Enchufar a la red eléctrica
- e. Elegir temperatura
- f. Elegir tiempo de cocción (timer)
- g. La luz de control indica el funcionamiento del timer (no la temperatura)
- h. El proceso de cocción funciona automáticamente, al final el equipo se apaga.

- i. Una vez terminado el proceso de cocción vuelva la temperatura a posición 0 y desenchufe de la red eléctrica.

2. Extracción de jugo (requiere implemento Tipo EA 1803)

- a. Llenar con por lómenos 6 litros de agua
- b. Colocar anillo e implemento según instructivo
- c. Colocar frutas etc. En el canasto
- d. Tapar la olla
- e. Enchufar a la red eléctrica
- f. Mueva el botón temperatura en posición “Entsaften/Extracción jugo”
- g. Colocar timer en posición “M”(permanente)
- h. La luz de control indica el funcionamiento del timer (no la temperatura)
- i. Una vez terminado el proceso de cocción vuelva la temperatura a posición = y desenchufe de la red eléctrica.



Limpieza y mantenimiento

Antes de cada limpieza debe desenchufar de la red eléctrica

¡Olla, cable y enchufe nunca sumergir al agua!



¡Peligro de quemadura! Antes de la limpieza asegurarse que todas partes hayan enfriados.

- Limpiar la olla afuera y adentro con un trapo mojado
- Si se presentan restos de calcio, de vez en cuando eliminarlos con agua y vinagre, o bien un producto comercial. Luego hacer hervir agua limpia en la olla. Este proceso es indispensable para asegurar el óptimo funcionamiento del calentador y el timer.
- Después de la limpieza secar bien
- Asegúrese que no pueda entrar vapor desde abajo, ya que podría dañar el funcionamiento eléctrico de la olla.
- De vez en cuando se debe abrir el grifo por debajo del ajuste para limpiar con agua caliente y detergente. En el colocado hay que tener cuidado de no ajustar demasiado, caso contrario habrá pérdida de líquido.

- **Nunca usar detergente agresivo ni productos para baños.**
- **Nunca usar esponja de acero u objetos punzantes.**
- **Nunca usar un limpiador a vapor.**

Datos interesantes y recomendaciones para el uso

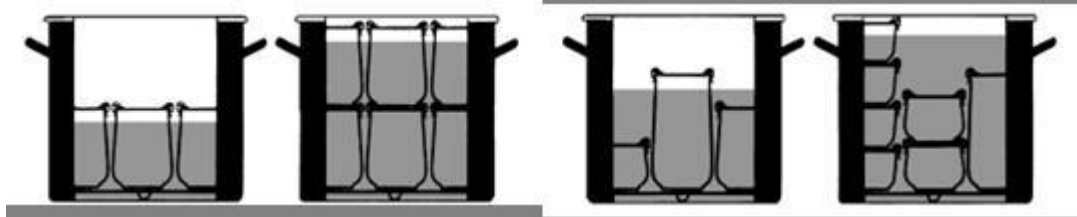
De entrada: ¡Las reglas de la abuelita para conservar frutas y verduras no han cambiado! Confitar significa esterilización de los objetos por conservar, sin uso de conservantes químicos. El calor regular elimina los agentes patógenos en los frascos y botellas, al mismo tiempo debido a la presión baja dentro de los recipientes estos se cierran herméticos y están libres de gérmenes.

Solo...¡la olla ya no es la misma como en tiempos de la abuelita! La olla automática nos ofrece mucho alivio, que también abuelita hubiera disfrutado.

Ahora al proceso de conservar.

- Buena preparación y limpieza son la primera regla para obtener una óptima conservación. Frutas y verduras deben ser de buena calidad, fresco y bien madurados.
- Frutas y verduras lavar bien dejar secar.
- Vainitas y arvejas se conservan mejor si previamente son rehogadas. Al final se encuentra una lista con tiempos recomendados para rehogar verduras.
- Todos los recipientes, como frascos, botellas, latas y sus respectivas tapas hay que lavar con agua caliente y detergente, enjuagar con agua clara y dejar secar sobre un secador.
- Los recipientes se debe revisar por impurezas y posibles daños.
- Las tapas hay que dejar en agua clara hasta el momento de su uso.
- Nunca se debe usar anillos de goma y tapones de goma en estado de porosidad, dañados y estirados.
- Los recipientes se debe llenar hasta 2 cms debajo la orilla; si conservamos productos tipo papillas (puré de manzana) dejar 3-4 cms de espacio.
- Si conservamos productos cárnicos, solo llenar el $\frac{3}{4}$.
- Recipientes con tapa-rosca o a presión ajustar firmemente.
- Botellas hay que cerrar de inmediato después de la esterilización.
- Frascos de vidrio siempre colocar sobre la rejilla, solo así se garantiza una buena circulación de agua caliente debajo y entre los frascos y el calentamiento es más rápido.

- Se puede colocar frascos de diferentes alturas. Los frascos deben estar cubiertos de agua de $\frac{2}{3}$ hasta $\frac{3}{4}$; si colocamos frascos en dos pisos, la recomendación es para los frascos superiores. Las tapas bien ajustadas dos frascos inferiores, sumergidos en agua por completo, no dejan entrar agua de afuera.




- La temperatura del agua colocada en la olla debe ser la misma que la temperatura de las frutas y verduras en los frascos, para que el proceso de calentamiento sea homogéneo. Quiere decir: Para frascos con contenido frío se requiere agua fría en la olla; frascos con contenido caliente (talvez escaldados) hay que usar agua caliente.
- La tapa de olla es fabricado de plástico a prueba de cocción y tiene forma de bóveda. La parte superior de los frascos pueden estar dentro de la bóveda, siempre y cuando la orilla de la tapa asienta bien sobre la olla y no haya fuga de vapor. Siempre tomar precaución que los frascos estén sumergidos en agua un $\frac{3}{4}$.
- La temperatura y tiempo de cocción se encuentra al final del instructivo.
- El tiempo de calentamiento no cuenta para el tiempo recomendado de cocción, esta comienza recién cuando se haya llegado a la temperatura elegida.
- Una vez terminada el tiempo de cocción hay que retirar los frascos. Si se usaba seguros para sujetar las tapas, estas deben permanecer hasta enfriar por completo. Latas se puede colocar de inmediato en agua fría.
- Es recomendable colocar etiquetas para identificar los contenidos y sus fechas de elaboración. Las conservas se almacena en lugar seco, oscuro y fresco.

Tabla referencial para rehogar verduras para economizar el proceso de conservación. El tiempo exacto depende de la altura del lugar y la presión atmosférica.

Verdura	Tiempo en minutos para rehogar
Coliflor	3 – 4
Vainitas	5 – 8
Arvejas	3 – 5
Pimentón y	5 - 8
Apio en cabeza	8 - 10
Zanahorias	5 - 6

Tabla referencial para el proceso de conservación en baño María, en minutos. El tiempo exacto depende de la altura del lugar y la presión atmosférica.

Producto	Temp. En ° C	Tiempo en minutos para conservar en baño María
Frutas		
Manzana y pera; Puré de manzana	90	30
Frutilla	75	25
Frambuesa	80	30
Arándano	85	25
Durazno, ciruelo, albarillo	90	30
Verduras		
Ruibarbo	Cocción	30
Coliflor	Cocción	90
Col de Bruselas	Cocción	120
Esparrago	Cocción	120
Zanahoria	Cocción	90
Haba	Cocción	90
Frijol	Cocción	90
Arveja	Cocción	120
Tomate	90	30
Calabaza	90	30
Pepinos en vinagre	90	30
Cera para injertos OMEGA		Olla entera hasta 4 cm debajo la orilla.
Temperatura de utilización	70 - 72	Sumergir parte del injerto un instante y luego enfriar en agua
 <p>La estratificación del injerto debe ser rápida para preservar las reservas de las estacas. Debe ser regular alrededor del injerto. Si la cera está calentada por encima de lo recomendado puede provocar quemaduras y si está por debajo la cera no cubre homogénea. Nuestra olla eléctrica garantiza un calentamiento estable para el bien de su vivero.</p>		

Fabricado en Alemania por:

Importado y distribuido en Bolivia por:




ROMMELSBACHER
 ElektroHausgeräte GmbH


GAMI
 Importaciones Representaciones

www.felcobo.com