

# Marmicoc®

OLLA A PRESIÓN RÁPIDA



INSTRUCTIVO  
Y  
GARANTÍA

MOD. EXPRESS MATIC II

MARMICOC



## IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

**ATENCIÓN:** Lea atentamente este instructivo-garantía antes de usar esta olla express. Guárdelo junto con el justificante de compra y, a ser posible con el embalaje original.

## NORMAS BÁSICAS DE SEGURIDAD

Para reducir los riesgos de daños personales, se deben de seguir unas normas básicas de seguridad, tales como:

1. Lea cuidadosamente las instrucciones. Un uso inapropiado de la olla a presión puede producir grandes daños a las personas o a las cosas.
2. Asegúrese que se encuentra bien cerrada antes de poner la olla en funcionamiento.
3. Nunca utilice la olla a presión sin agua. Puede causar un serio peligro.
4. Use siempre fuentes de calor compatibles con la olla (ver instrucciones).
5. La olla a presión nunca debe ser usada por niños siendo necesaria una supervisión adecuada cuando la olla a presión se usa cerca de ellos.
6. No utilice la olla a presión para otro uso que no sea la cocción de alimentos en el hogar.
7. Tiene que tener extrema precaución en el uso de la olla a presión cuando contiene líquidos calientes. No toque la superficie caliente. Use guantes o manoplas.
8. Cuando la olla está en funcionamiento, nunca se debe colocar encima de la válvula (1) ningún sobrepeso ni usar otra pieza que la sustituya.
9. Nunca abra la olla hasta que la presión interna haya sido completamente eliminada. Compruebe previamente que no sale vapor cuando se le quita la válvula giratoria (1).
10. Utilice siempre recambios originales para la junta / empaque, válvulas, tornillos, pomos y asas.
11. Cuando la olla está en funcionamiento, no debe ser golpeada ni zarandeada para evitar deformaciones en el cuerpo de la olla y de la tapa que pueden producir escapes de vapor.
12. Nunca debe sustituirse la junta / empaque por una anilla de metal para aumentar su sellado.
13. Ante cualquier problema, lleve la olla a presión al *Servicio Técnico Autorizado* más próximo.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS**

## DESCRIPCIÓN DE LA OLLA EXPRESS MATIC II



### PARTES DE LA OLLA

- |                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| 1. Válvula giratoria (pesa). | 7. Asa.                    |
| 2. Válvula de alarma         | 8. Mango.                  |
| 3. Chimenea.                 | 9. Sujeción de la argolla. |
| 4. Válvula de seguridad.     | 10. Ballesta (fleje).      |
| 5. Tapa.                     | 11. Cuerpo de olla.        |
| 6. Argolla de fijación.      |                            |

## VENTAJAS DE LA OLLA EXPRESS MATIC

### ● Rapidez y economía.

Cocinará hasta 3 veces más rápido que de la forma tradicional.

### ● Seguridad.

La *Olla Express Matic 2* dispone de 3 sistemas de seguridad.

1. *Válvula giratoria o pesa (1):*

Mantiene la presión de la olla dejando salir el vapor sobrante.

2. *Válvula de seguridad (4):*

Si por alguna circunstancia, la chimenea (3) se obstruye y se produce un aumento de la presión en la olla, entra en funcionamiento esta válvula de seguridad dejando salir el vapor y equilibrando la sobrepresión. Si esto ocurriese, deberá retirar la olla de la fuente de calor, esperar a que la olla pierda presión para abrirla y proceder a la limpieza de la chimenea con abundante agua y jabón y una varilla (FIG.1)

3. *Válvula de Alarma (2):*

Si también se obturase la válvula de seguridad, entraría en funcionamiento la válvula de alarma, que además de liberar vapor nivelando la sobre presión, produce un sonido muy agudo que alerta sobre el problema de la olla. Si esto ocurriese, deberá de retirar la olla de la fuente de calor, esperar a que la olla pierda la presión para abrirla y proceder a llevarla a el Servicio Técnico Autorizado para su revisión.

### ● Salud:

Cocinando con la olla Express Matic 2, se preserva un mayor porcentaje de minerales (Mg, Fe, Ca, etc.) y vitaminas (A y C) que en la cocina tradicional.

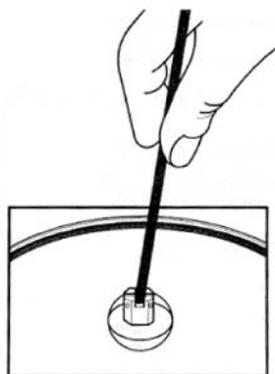


FIG.1

## ANTES DE CADA USO

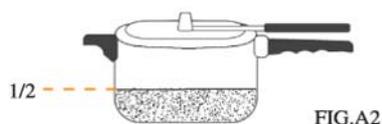
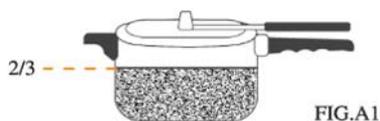
### CHIMENEA

1. Tome la tapa de la olla sin colocar la pesa (1) en la chimenea (3).
2. Compruebe mirando al trasluz que la chimenea está limpia de cualquier resto que pudiera obstruir la salida del vapor. En caso contrario, use una varilla para su limpieza.  
(FIG.1 - ver página 3)

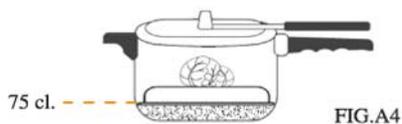
### LLENADO DE LA OLLA A PRESIÓN

1. Por razones de seguridad, nunca llene la olla a presión más de 2/3 de su capacidad.  
(FIG. A1)
2. Para cocinar alimentos que aumentan el volumen al cocer, como sopa, arroz o algunos vegetales, no debe llenar la olla más de la mitad (1/2) de su capacidad.  
(FIG. A2)
3. La cantidad mínima de agua que debe usar para cocinar es de 250 mililitros (1/4 de litro).  
(FIG. A3)
4. Para cocinar alimentos al vapor debe utilizarse al menos 750 mililitros (3/4 de litro) de agua, colocando el alimento sobre una rejilla vaporera (opcional).  
(FIG. A4)
5. No cocine salsa de manzana, frambuesas, cebada perlada, harina de avena u otros cereales, guisantes majados, purés conteniendo vegetales secos o pastas como macarrones, spaghetti... Estos alimentos tienden a producir espuma y pudieran obstruir la chimenea.

#### LLENADO MÁXIMO



#### LLENADO MÍNIMO



**ATENCIÓN:** NO UTILICE NUNCA LA OLLA PARA FREÍR CON ACEITE BAJO PRESIÓN. SIEMPRE DEBE DE TENER COMO MÍNIMO 1/4 DE LITRO DE AGUA.

**ATENCIÓN:** SI LA OLLA A PRESIÓN SE HA CALENTADO SIN LÍQUIDO EN SU INTERIOR, DEBE LLEVARLA AL *SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO* MÁS PRÓXIMO ANTES DE CUALQUIER USO.

**ATENCIÓN:** NUNCA META O USE LA OLLA A PRESIÓN DENTRO DE UN HORNO ENCENDIDO.

## FUENTES DE CALOR APTAS PARA LA OLLA A PRESIÓN EXPRESS MATIC 2:

LAS OLLAS A PRESIÓN EXPRESS MATIC 2, ESTÁN FABRICADAS EN ALUMINIO EXTRAFUERTE. ÚNICAMENTE PUEDEN SER USADAS EN COCINAS (ESTUFAS) QUE UTILICEN EL GAS COMO FUENTE DE CALOR.

## CÓMO CERRAR LA OLLA A PRESIÓN

1. Introduzca la tapa en la olla formando un ángulo de 90° entre el mango y la ballesta.
2. Gire la tapa hacia el mango hasta hacerlos coincidir una encima de la otra.
3. Compruebe que los bordes del cuerpo de la olla y la junta / empaque de la tapa coinciden correctamente.
4. Presione la ballesta hacia el mango hasta fijar la argolla (6) con la sujeción (9).

NOTA: Si su olla a presión no logra un cerrado hermético, retire la olla de la fuente de calor y verifique la correcta posición de la junta de silicona (parte lisa hacia arriba).

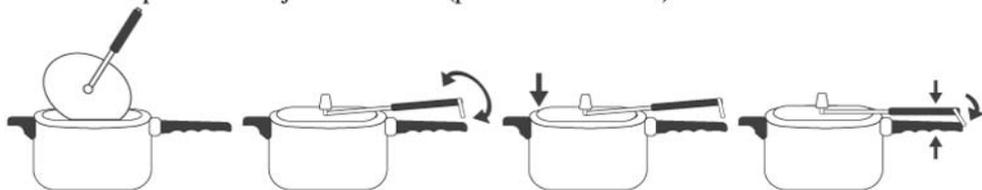


FIG.1

FIG.2

FIG.3

FIG.4

## COCCIÓN EN LA OLLA EXPRESS MATIC

1. Colocados los alimentos a cocinar y cerrada la olla, ponga la pesa (1) en la chimenea (3) y coloque la olla a presión sobre la fuente de calor, en su máxima intensidad.
2. Al cabo de un tiempo, la pesa empezará a soltar presión y a girar. La olla ha alcanzado su presión de funcionamiento. En este momento, debe de bajar la intensidad de la fuente de calor a un nivel que permita una pequeña salida de vapor.
3. A partir de este punto es cuando deben de contarse los tiempos de cocción de los alimentos. Ver la tabla orientativa de tiempos de cocción.
4. Verifique siempre que la olla está correctamente centrada en el quemador y que la llama de gas no sobresale del fondo de la olla. De esta forma ahorrará energía y evitará que la llama deteriore las asas de la olla a presión, así como la junta / empaque de silicona.

## FIN DE LA COCCIÓN. APERTURA DE LA OLLA A PRESIÓN

1. Una vez terminada la cocción, debe de retirar la olla de la fuente de calor y dejar que baje la presión de forma natural hasta que la olla quede sin ella. Quite la pesa (1) y si queda algo de vapor en la olla, éste saldrá por la chimenea (3).

(FIG. 5)

2. Si quiere acelerar el proceso de apertura de la olla a presión, puede colocarla debajo del grifo dejando caer un pequeño chorro de agua fría sobre la tapa. Ahora puede retirar la pesa de la chimenea para que salga el resto del vapor y proceder a la apertura de la olla.

(FIG. 6a, 6b y 6c).

3. Para abrir la olla, una vez retirada la pesa (1), suelte la argolla (9) presionando la ballesta hacia abajo del extremo y saque la tapa girando 90° en sentido contrario al de apertura, deslizándola hacia fuera.

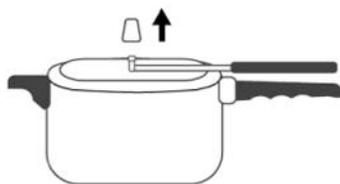


FIG.5

**NUNCA DEBE SUMERGIR LA OLLA A PRESIÓN EN AGUA.**

**NUNCA FUERCE LA TAPA DE LA OLLA A PRESIÓN PARA ABRIRLA.**

**NO DEBE LLENAR MÁS DE 1/2 DE SU OLLA CON AGUA Y NO MÁS DE 3/4 PARTES CON ALIMENTOS PARA EVITAR OBSTRUIR LAS VÍAS DE ESCAPE DEL VAPOR.**



FIG.6a

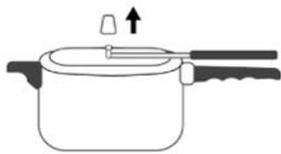


FIG.6b

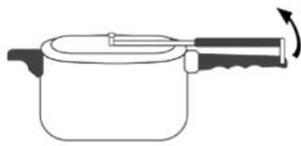


FIG.6c

## RECOMENDACIONES PARA EL PRIMER USO DE LA OLLA

1. Antes de usar su olla por primera vez, le recomendamos hervir 2 tazas de leche disuelta en agua para evitar posibles manchas por el efecto del uso de un agua demasiado dura.
2. Llene la olla hasta los 2/3 de su capacidad con agua.
3. Cierre la olla y póngala al fuego, haciéndola funcionar 15 minutos a contar desde que alcanza su presión de trabajo.
4. Al término de este tiempo, coloque la olla debajo del grifo dejando caer un pequeño chorro de agua fría sobre la tapa hasta que baje la presión. Ahora puede retirar la pesa de la chimenea para que salga el resto del vapor y proceder a la apertura de la olla.
5. Abra la olla y lávela con abundante agua tibia y un jabón neutro para vajilla.

## CONSEJOS PRÁCTICOS PARA EL USO DE LA OLLA

1. Ahorrará energía si, una vez apagado el fuego, mantiene la olla trabajando aprovechando el calor residual de la fuente de calor y terminando la cocción de los alimentos con dicho calor.
2. Si sale vapor por la tapa es síntoma de que la olla está mal cerrada. Las causas pueden ser varias:
  - a. Compruebe que la tapa (5) está bien acoplada en el cuerpo de la olla (11).
  - b. La olla no alcanza su presión de trabajo. En este caso, la junta / empaque puede estar mal colocada o estar gastada, en cuyo caso deberá de reemplazarla.
3. Si ha cocinado un alimento pastoso, agite ligeramente la olla antes de proceder a su apertura. De esta forma evitara posibles salpicaduras.
4. Si los alimentos no se han cocinado en el tiempo previsto, o si se han quemado, debe de revisar la intensidad de la fuente de calor, la cantidad de líquido que agregó o si la pesa ha sido colocada correctamente.
5. Una vez haya finalizado la cocción de los alimentos, debe de sacarlos de la olla, pues si los deja en ella durante un tiempo, los ácidos de estos alimentos podrían dañar el cuerpo de ésta.
6. Si se le han quemado los alimentos dentro de la olla a presión, debe de dejarlos a remojo un tiempo con agua templada y luego limpiarla de la forma que se indica a continuación.

SI MIENTRAS ESTÁ COCINANDO OBSERVA UN ESCAPE DE VAPOR BAJO LA TAPA, DEBE APRETAR MÁS EL POMO (VIGA TORNILLO) DE LA TAPA.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA OLLA

Dependiendo de los alimentos utilizados para cocinar, así como el contenido mineral del agua usada en la cocción, podrían aparecer manchas e incluso llegar a oscurecerse el fondo de la olla. Esto no afectará a sus alimentos ni al funcionamiento de la olla a presión. Para su limpieza puede hervir en la olla durante 10 minutos una solución de agua y una cuarta parte de vinagre o jugo de limón y luego proceder a la limpieza con un jabón neutro y un estropajo, aclarando con abundante agua.

Para mantener su olla en perfecto estado de uso y conservación, le recomendamos lavarla después de cada uso siguiendo las siguientes instrucciones (FIG. 7a, 7b, 7c).

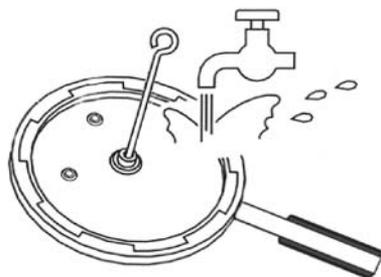


FIG.7a

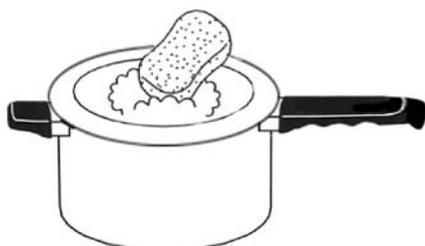


FIG.7c

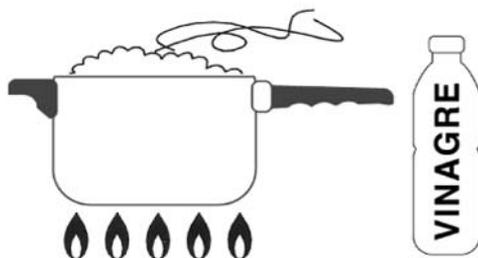


FIG.7b

## TAPA

Al tiempo que aplica un fuerte chorro de agua tibia, debe de limpiar el orificio de la chimenea (3) con una varilla (FIG.7a).

## CUERPO

1. Dependiendo de los alimentos y condimentos utilizados para cocinar, así como del contenido mineral del agua usada en la cocción, podrían aparecer manchas e incluso llegar a oscurecerse el fondo de la olla. Esto no afectará a sus alimentos ni al funcionamiento de la olla a presión. Para su limpieza puede hervir en la olla durante 10 minutos una solución de agua y una cuarta parte de vinagre o jugo de limón y luego proceder a la limpieza con un jabón neutro y un estropajo, aclarando con abundante agua. (FIG. 7b y 7c)
2. Nunca deje en el interior del cuerpo de la olla lejía (ni siquiera diluida), salsa de tomate, agua salada ni ningún otro ácido, pues esto puede producir corrosión.

## JUNTA / EMPAQUE

1. La junta / empaque es de larga duración. Debe de lavarla con agua y jabón neutro después de cada uso, junto con la tapa y sin sacarla de su ubicación.
2. Cuando la olla vaya a ser guardada, coloque la tapa invertida sobre el cuerpo. De esta forma permitirá la circulación del aire y evitara los malos olores así como la deformación de la junta / empaque.

**ATENCIÓN:** NUNCA USE LEJIA NI NINGÚN OTRO ÁCIDO PARA LA LIMPIEZA DE LA OLLA.

**ATENCIÓN:** LA JUNTA / EMPAQUE SE CONSIDERA GASTADA CUANDO DEBIDO AL USO LA OLLA EMPIEZA A PERDER VAPOR POR ELLA; EN CUALQUIER CASO, LA JUNTA DEBE SER CAMBIADA AL MENOS CADA DOS AÑOS.

**ATENCIÓN:** UTILICE SIEMPRE RECAMBIOS ORIGINALES PARA ASEGURAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA OLLA.

**ATENCIÓN:** NO DEBE DE LAVAR NI EL CUERPO NI LA TAPA DE LA OLLA EN EL LAVAVAJILLAS.

**ATENCIÓN:** NUNCA USE ESTROPAJOS DE ACERO PUES PUEDEN RAYAR EL INTERIOR DE SU OLLA.

## TABLA ORIENTATIVA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

|  CARNES |    |  VERDURAS |    |  PESCADOS |    |
|--|----|--|----|--|----|
| Bife a la cacerola   | 8  | Espinaca   | 2  | Cangrejo   | 6  |
| Carnero guisado  | 12 | Repollo  | 4  | Langosta   | 8  |
| Cabrito  | 15 | Col  | 3  | Pejerrey   | 8  |
| Tenera   | 15 | Papas enteras  | 6  | Cazuela  | 8  |
| Mondongo   | 15 | Zanahorias   | 4  | Bacalao  | 10 |
| Carne cocida   | 15 | Batatas  | 8  | Pulpo  | 10 |
| Guiso  | 40 | Chauchas   | 8  | Filet  | 4  |
| Hueso  | 45 | Porotos  | 15 | Mejillones   | 8  |
| Feijoada   | 45 | Porotos negros   | 20 | Mero   | 6  |
| Menudos de pollo   | 8  | Porotos colorados  | 18 | Corvina  | 8  |
| Guisado de pollo   | 12 |  |    |  |    |
| Pollo frito  | 10 |  |    |  |    |
| Caldo de Gallina   | 18 |  |    |  |    |
| Pollo a la cazadora  | 12 |  |    |  |    |
| Curry de gallina   | 18 |  |    |  |    |
| Gallina cocida   | 20 |  |    |  |    |
| Caldo de gallina y arroz   | 20 |  |    |  |    |

*Tiempos reflejados en minutos*

## SERVICIO ÓPTIMA MARMICOC

- Los productos MARMICOC, cuentan con la Garantía Legal durante los 3 primeros meses a contar de la fecha de adquisición. Además MARMICOC pone a su disposición y en forma gratuita por el plazo de **2 años** desde la fecha de compra del producto, el **Servicio Óptima MARMICOC**.

- Usted podrá hacer uso de este servicio de reparación cuantas veces quiera durante el período indicado, a través de nuestro Servicio Técnico Integral MARMICOC, bajo las siguientes condiciones:

### CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO "ÓPTIMA":

- En caso de deficiencias de fabricación o fallo de materiales, partes, piezas y componentes, que impidan el uso normal del producto indicado anteriormente, el **Servicio Óptima MARMICOC** cubrirá gratuitamente la reparación, incluyendo mano de obra y repuestos, durante el período de **2 años** a contar de la fecha de adquisición del producto.

- El plazo de dos años antes indicado no será renovado o prorrogado debido a reparaciones realizadas al producto dentro del citado período de vigencia.

- El producto que usted adquirió, ha sido diseñado para uso doméstico familiar, por lo tanto la gratuidad del servicio no será aplicable en caso de que el producto se destine para uso comercial, como por ejemplo restaurantes, hoteles, casinos, hospitales, industrias y otros de similar naturaleza.

- Además, la gratuidad del servicio no será aplicable para situaciones en que los daños físicos roturas o defectos de funcionamiento hayan sido provocados por:

- Un hecho imputable al consumidor y/o terceros.
- Accidentes ocurridos por posterioridad a la entrega.
- Instalación incorrecta a la red de energía.
- Maltrato, desconocimiento y/o desobediencia a las instrucciones de uso o mantención. (Lea cuidadosamente el Manual de Instrucciones antes de usar el producto).
- Defectos causados por el transporte.
- Daños ocasionados por aguas con exceso de dureza o acidez.
- Uso de combustibles no apropiados.
- Diferencia de tonalidad en las piezas.
- Daños al pulido exterior o interior.
- Faltante de piezas de plástico extraíbles.
- Recambio de piezas o partes no legítimas y alteraciones de cualquier tipo efectuados por personas no autorizadas.
- Cualquier condición de uso que el sentido común indique riesgo de daño para el artefacto o para el consumidor.

## SERVICIO TÉCNICO

CENTRAL TÉCNICA OFICIAL

Tel. 6243264 Fax 6241994

E-mail: sat@marmicoc.cl

## PÓLIZA DE GARANTÍA ÓPTIMA MARMICOC

### REGISTRO DE GARANTÍA ÓPTIMA de MARMICOC

NOMBRE .....

APELLIDOS .....

.....

DIRECCIÓN .....

.....

FECHA DE COMPRA .....

ESTABLECIMIENTO .....

RUN .....

MODELO .....

TFNO. DE CONTACTO .....

E-MAIL .....

.....

#### CONDICIONES GARANTÍA LEGAL

● MARMICOC, mediante la presente Póliza de Garantía, le asegura el correcto funcionamiento del producto aquí identificado, en condiciones normales de uso doméstico y, en conformidad con lo establecido en la ley N° 19.496, sobre los derechos del consumidor, le otorga al producto una Garantía Legal de 3 meses desde la fecha de adquisición, "siempre que éste no se hubiese deteriorado por hecho imputable al consumidor", fecha que se acreditará mediante la boleta o factura de compra ● Por lo tanto, en el evento que por deficiencias de fabricación o fallo de materiales, partes y/o componentes, el producto experimente un fallo que lo haga inepto para su uso normal, éste le será reparado, en forma totalmente gratuita, por un Servicio Técnico Autorizado MARMICOC ● La presente Póliza de Garantía no se hará efectiva de producirse cualquiera de las siguientes situaciones: - Daños, roturas o defectos de funcionamiento provocadas por un hecho imputable al consumidor y/o terceros - Dar al producto un uso comercial / industrial - Instalación incorrecta del producto a la red de energía - Maltrato, desconocimiento y/o desobediencia a las instrucciones de uso o mantención - Recambio de piezas o partes no legítimas o alternativas por personas no autorizadas - Cualquier condición de uso que el sentido común indique riesgo de daño para el artefacto o para el consumidor - Para hacer efectiva esta Póliza de Garantía, en conformidad a lo dispuesto en el inciso 6° del artículo 21 de la Ley N° 19.496, usted deberá requerir de un Servicio Autorizado MARMICOC - Para su mayor comodidad y mejor información, se adjunta los datos del Servicio Técnico Central Autorizado - Recuerde que en eventual caso de acudir al lugar de compra con el objeto de hacer valer los derechos establecidos en la Ley N° 19.496, previamente deberá recurrir al servicio ofrecido por esta Póliza con el fin de certificar y calificar la causa probable del defecto.

#### SERVICIO ÓPTIMA MARMICOC

● MARMICOC le ofrece la posibilidad de acceder a su SERVICIO ÓPTIMA MARMICOC de forma totalmente gratuita según las condiciones adjuntas, previo registro en la página web [www.marmicoc.cl](http://www.marmicoc.cl) ó envío de la fotocopia de la boleta - factura de compra junto a la copia de esta PÓLIZA de GARANTÍA debidamente cumplimentada a la Casilla de Correos: N° 27, SUCURSAL EL CORTIJO, SANTIAGO DE CHILE. Éste es un requisito necesario para el acceso a este servicio.



# Marmicoc®

OLLA A PRESIÓN RÁPIDA



MOD. EXPRESS MATIC II

MARMICOC