

Marmicoc®

OLLA A PRESIÓN RÁPIDA



INSTRUCTIVO
Y
GARANTÍA

MOD. CLASIC

MARMICOC

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

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

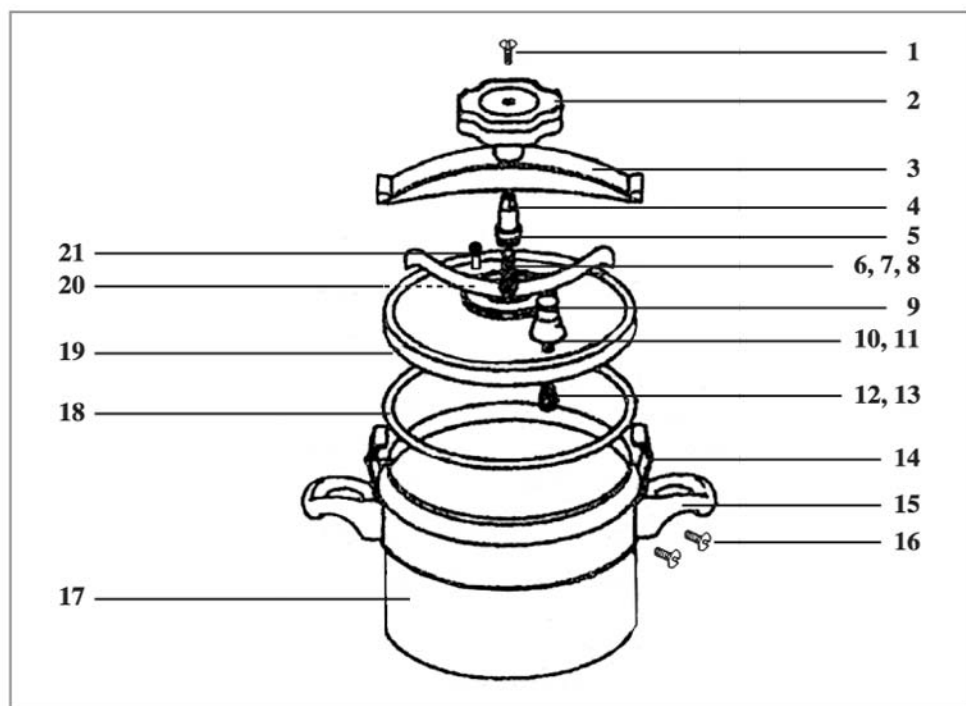
NORMAS BÁSICAS DE SEGURIDAD

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 (9) 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 (9).
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 de silicona por una anilla de metal para aumentar el 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 CLASIC



PARTES DE LA OLLA

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1. Tornillo del pomo. | 12. Arandela. |
| 2. Pomo de bakelita. | 13. Tuerca inferior chimenea. |
| 3. Puente de acero inox. | 14. Orejones. |
| 4. Tuerca de fijación. | 15. Asa de bakelita. |
| 5. Arandela + platina. | 16. Tornillos + Arandela. |
| 6. Tornillo central. | 17. Cuerpo de acero inox. |
| 7. Arandela superior. | 18. Junta de silicona. |
| 8. Arandela inferior. | 19. Tapa. |
| 9. Válvula giratoria (pesa). | 20. Tuerca válvula de seguridad. |
| 10. Chimenea. | 21. Válvula de seguridad. |
| 11. Junta. | |

VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN CLASIC

● Rapidez y economía.

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

● Seguridad.

La Olla a Presión Clasic dispone de 3 sistemas de seguridad.

1. *Válvula giratoria o pesa (9)*: mantiene la presión de la olla dejando salir el vapor sobrante.
2. *Válvula de seguridad (21)*: Si por alguna circunstancia, la chimenea (10) 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 sobre presión. 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 la limpieza de la chimenea con abundante agua y jabón.
3. *Puente de acero inoxidable*: Si por alguna razón, se obstruye o no funcionan los dos dispositivos de seguridad anteriores, este puente de acero inoxidable, actúa como ballesta permitiendo el escape de vapor entre el cuerpo de la olla y la tapa, evitando que esta alcance presiones no deseadas. Si esto ocurriese, deberá revisar tanto la chimenea como la válvula de seguridad, limpiando ambas con abundante agua y jabón. Si persiste, deberá llevar la olla al Servicio Técnico Autorizado más cercano.

● Salud:

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

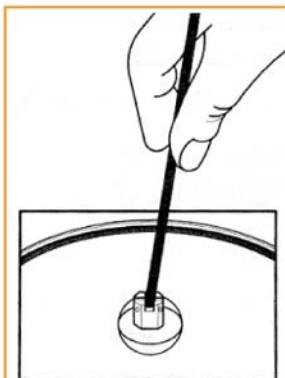


FIG.1

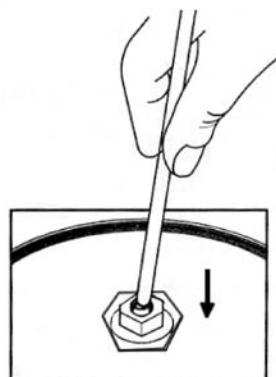


FIG.2a

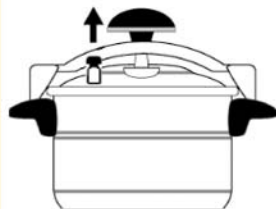


FIG.2b

ANTES DE CADA USO

CHIMENEA

1. Tome la tapa de la olla (19) sin colocar la pesa (9) en la chimenea (10).
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)

VÁLVULA DE SEGURIDAD

1. Compruebe el correcto funcionamiento de la válvula de seguridad (21) presionando en el detector de presión con una varilla desde el interior de la tapa, o tirando hacia arriba de la perilla de la válvula. Si el detector cede, es correcto (FIG. 2a y 2b).
2. En caso contrario deberá desmontar la válvula y limpiarla con abundante agua y jabón.
3. Si el problema persiste, deberá de dirigirse al *Servicio Técnico Autorizado* más próximo.

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. (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 obturar la chimenea.

LLENADO MÁXIMO

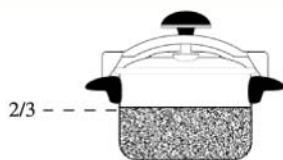


FIG.A1

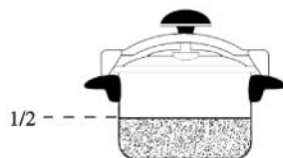


FIG.A2

LLENADO MÍNIMO

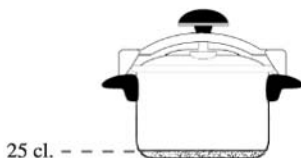


FIG.A3

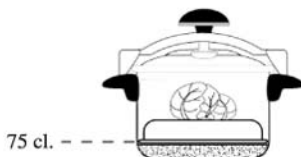


FIG.A4

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 DE SER LLEVADA 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 CLASIC: LAS OLLAS A PRESIÓN CLASIC, ESTÁN FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE 18/10 CON FONDO TERMOMODIFUSOR. PUEDEN SER USADAS EN TODO TIPO DE FUEGOS (GAS, VITROCERÁMICA, ELÉCTRICO...)

CÓMO CERRAR LA OLLA A PRESIÓN

1. Gire el pomo (2) en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta que el puente de acero descansa sobre la tapa (FIG.1).
2. Deslice la tapa horizontalmente sobre el cuerpo asegurándose que la misma queda bien encajada en los bordes de éste, y que los extremos del puente coinciden con los orejones (FIG.2).
3. Gire el pomo (2) en el sentido de las agujas del reloj hasta que el puente de acero (3) contacte con los orejones. A partir de aquí siga girando el pomo entre 1 y 1/2 y 3 vueltas hasta que la olla quede bien cerrada. (FIG.3)
4. Coloque la pesa (9) sobre la chimenea (10) (FIG.4).

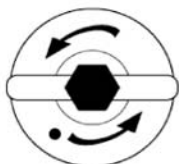


FIG.1

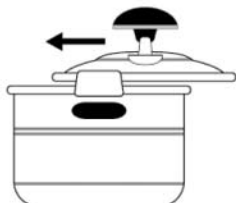


FIG.2

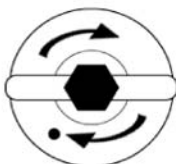


FIG.3

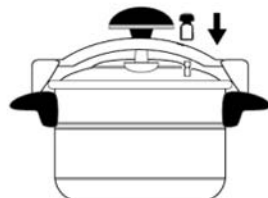


FIG.4

COCCIÓN EN LA OLLA A PRESIÓN CLASIC

1. Colocados los alimentos a cocinar y cerrada la olla, ponga la pesa (9) en la chimenea (10) 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 saltar 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. Durante la cocción es normal observar pequeñas pérdidas de vapor por la válvula de seguridad.
5. Verifique siempre que la olla está correctamente centrada en la fuente de calor y que no sobresale del fondo de la olla. De esta forma ahorrará energía y evitará que se deterioren 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 (9) y si queda algo de vapor en la olla, éste saldrá por la chimenea (10). (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 (9), gire el pomo (2) en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta que el puente de acero inoxidable (3) descansa sobre la tapa. Ahora puede separar la tapa del cuerpo deslizándola horizontalmente. (FIG. 5b y c)

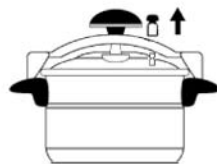


FIG.5



FIG.5b

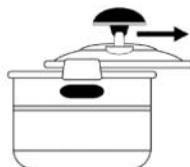


FIG.5c

**NUNCA DEBE SUMERGIR LA OLLA A PRESIÓN EN AGUA
NUNCA FUERCE LA TAPA DE LA OLLA A PRESIÓN PARA ABRIRLA**

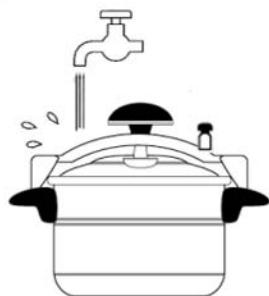


FIG.6a

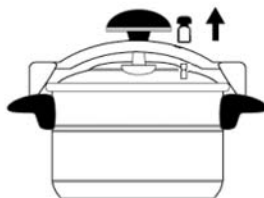


FIG.6b

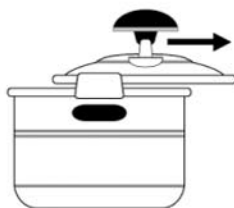


FIG.6c

RECOMENDACIONES PARA EL PRIMER USO DE LA OLLA

1. Llène la olla hasta los 2/3 de su capacidad con agua.
2. Cierre la olla y póngala al fuego, haciéndola funcionar 15 minutos a contar desde que alcanza su presión de trabajo.
3. 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.
4. 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 (19) está bien acoplada en el cuerpo de la olla (17).
 - b. Es posible no haya apretado el pomo lo suficiente.
 - c. La olla ha llegado a su presión de trabajo. En este caso, la junta / empaque de silicona 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.

ATENCIÓN: NUNCA DEJE DESATENDIDA LA OLLA A PRESIÓN MIENTRAS ESTÁ COCINANDO

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA OLLA

Para mantener su olla en perfecto estado de uso y conservación, le recomendamos lavarla después de cada uso con agua tibia, jabón para vajilla y una esponja o estropajo suave, siguiendo las siguientes instrucciones (FIG. 7a, 7b, 7c).

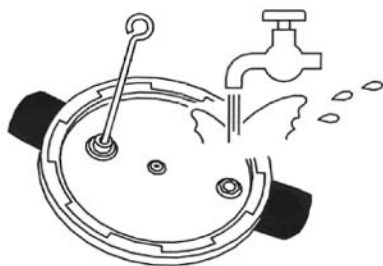


FIG.7a

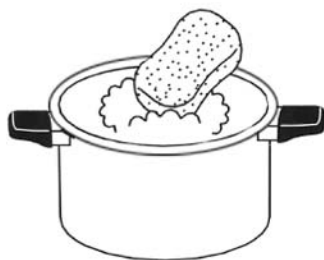


FIG.7c



FIG.7b



TAPA

Al tiempo que aplica un fuerte chorro de agua tibia, debe de limpiar el orificio de la chimenea (10) con una varilla y la válvula de seguridad (21) (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 DE SILICONA

1. La junta / empaque es de silicona 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 evitará 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 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

SOPAS 		VERDURAS 		CARNES 	
De ajo	8	Brocoli	2	Riñones al Jerez	8
De cebolla	10	Coles de Bruselas	8	Pollo al Jerez	15
De pescado	10	Puerros	8	Codornices	12
De verduras	10	Espinacas	8	Conejo lionesa	15
De pollo	11	Habas	8	Albóndigas	15
		Repollo	10	Cordero	20
		Coliflor	10	Estofados	25
SALSAS 		Alcachofas	10	Gallina	25
		Judías verdes	10	Solomillo Buey	25
Cazadora	5	Zanahorias	10	Caracoles	25
Bordelesa	5	Espárragos	10	Ragout ternera	30
Española	15			Redondo asado	40
		LEGUMBRES 		Callos	50
		Lentejas	20	Patas de cerdo	50
		Alubias rojas	25		
ARROZ 		Alubias blancas	25		
Arroz con pollo	10	Garbanzos	30	POSTRES 	
Arroz blanco	10	Frijoles	35	Flan	5-9
				Manzanas cocidas	7-10
PATATAS 		PESCADOS 			
		Merluza	7		
Porrusalda	10	Trucha	6		
Cocidas al vapor	10	Chipirones	9		
A la riojana	10	Marmitako	15		
Con bacalao	15	Pulpo	45		

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 provocados 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 mantenimiento - 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 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. CLASIC

MARMICOC