Marmicoc®

OLLA A PRESIÓN SUPER-RÁPIDA

INSTRUCTIVO Y GARANTÍA

MOD. INNOVA - INNOVA T

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.**

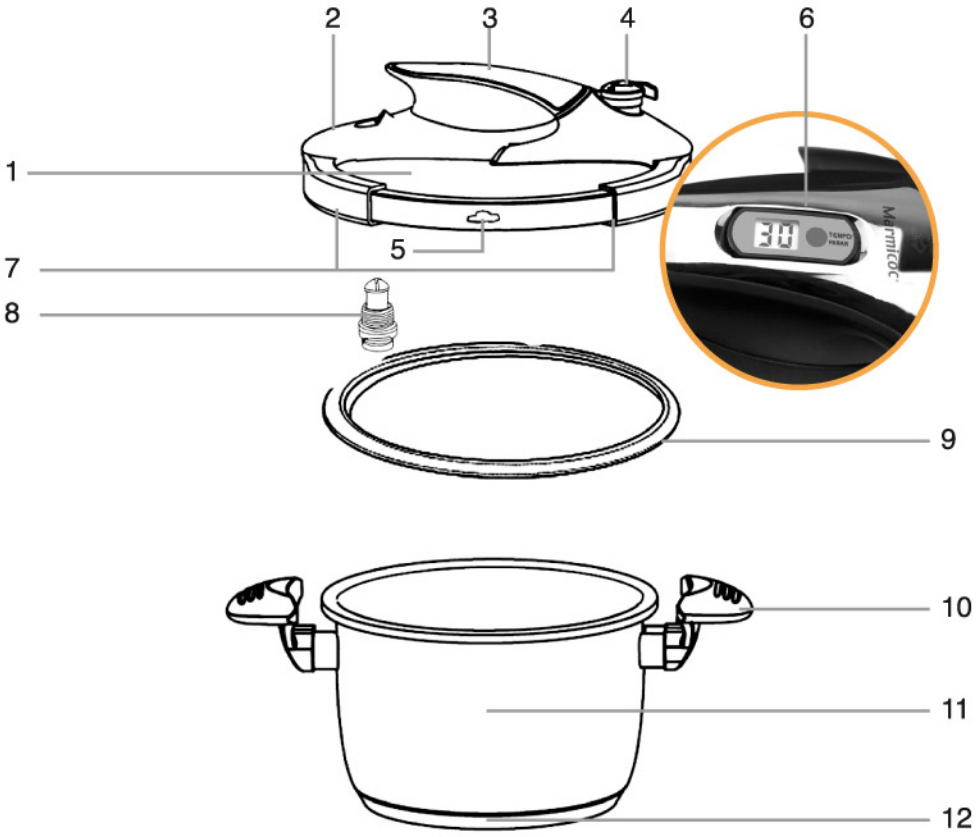
NORMAS BÁSICAS DE SEGURIDAD

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 esté en funcionamiento, nunca se debe colocar encima de la válvula de trabajo ningún sobrepeso ni usar otra pieza que la sustituya, ni taparla con ningún paño.
9. Nunca abra la olla hasta que la presión interna haya sido completamente eliminada. Compruebe que el sensor de presión se ha bajado completamente.
10. Utilice siempre recambios originales MARMICOC para la junta / empaque, válvulas, sensor de presión y asas.
11. Cuando la olla esté 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 INNOVA - INNOVA T



PARTES DE LA OLLA

1. Tapa.
2. Protector superior.
3. Pomo apertura.
4. Válvula de trabajo.
5. Ventana de seguridad.
6. Temporizador (disponible mod. Innova T).
7. Cierres de tapa.
8. Sensor de presión y válvula de seguridad.
9. Junta de silicona.
10. Asa.
11. Cuerpo.
12. Fondo termodifusor.

VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN INNOVA / INNOVA T

• Rapidez y economía.

Cocinará más rápido que de la forma tradicional lo que supone un menor gasto de enegía.

• Seguridad.

Esta olla a presión dispone de **5 sistemas de seguridad**, 1 a la apertura, 1 al cierre y 3 a la presión:

1.- SENSOR DE PRESION (8): Este sensor actúa en la olla con una doble función:

a. SEGURIDAD AL CIERRE: En caso de que la olla a presión no esté correctamente cerrada, aunque coloquemos la olla en la fuente de calor, la misma no toma presión ya que el sensor no sube y libera el vapor a su través.

b. SEGURIDAD A LA APERTURA: Si la olla tiene presión en su interior, el sensor permanece arriba impidiendo que podamos abrir la olla. Sólo se podrá abrir cuando todo el vapor haya sido liberado, la olla no tenga presión en su interior y el sensor esté abajo.

2.- VÁLVULA DE TRABAJO (4): Una vez que la olla ha llegado a la presión de trabajo, esta válvula libera el vapor sobrante, manteniendo la presión de trabajo constante en el interior.

3.- VÁLVULA DE SEGURIDAD (8): Si por alguna circunstancia la válvula de trabajo se obstruyese o no funcionase y se produce un aumento de presión en la olla, entra en funcionamiento esta válvula de seguridad dejando salir el vapor y equilibrando la sobrepresión. 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 válvula de trabajo con abundante agua y jabón. Si persiste el problema deberá llevar la olla al Servicio técnico autorizado.

4.- VENTANA DE SEGURIDAD (5): En el supuesto que se obstruyan los dispositivos de seguridad anteriores, la ventana de seguridad permite la salida de la junta de silicona (9), expulsando todo el vapor. Si esto ocurriese, deberá de llevar la olla al Servicio técnico autorizado más próximo para que revise todos los sistemas de seguridad.

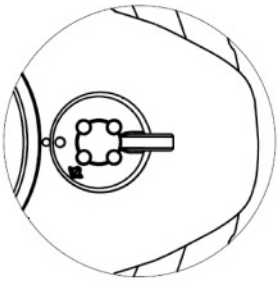
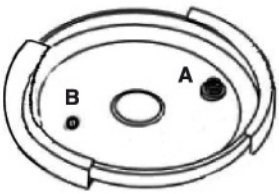


FIG.1



A - Válvula de trabajo y chimenea de salida de vapor.
B - Sensor de presión y válvula de seguridad.

FIG.2

• 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.

ANTES DE CADA USO

REVISIÓN DE LAS VÁLVULAS DE TRABAJO Y SEGURIDAD:

Compruebe el correcto funcionamiento de la válvula de trabajo (4) y del sensor de presión y válvula de seguridad (8). Para ello, dé la vuelta a la tapa de la olla y verifique en primer lugar que el filtro de la chimenea y el orificio de la misma estén perfectamente limpios. A continuación, verifique que la válvula de seguridad funciona correctamente presionado con una varilla. Si el bulón cede, es que funciona correctamente. En caso contrario deberá mandarla al Servicio técnico autorizado para su limpieza o reparación.

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 la 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 obturar la chimenea.

LLENADO MÁXIMO

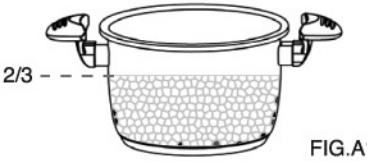


FIG.A1

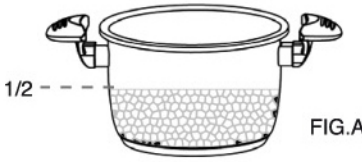


FIG.A2

LLENADO MÍNIMO

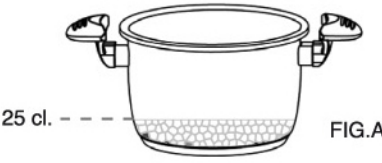


FIG.A3

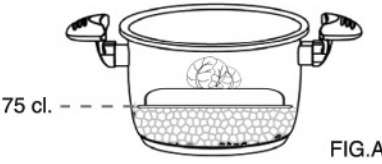


FIG.A4

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 INNOVA/ INNOVA T: ESTÁN FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE CON FONDO TERMODIFUSOR. PUEDEN SER USADAS EN TODO TIPO DE FUEGOS (GAS, VITROCERÁMICA, ELÉCTRICO, INDUCCIÓN).

CÓMO CERRAR LA OLLA A PRESIÓN

1. Ponga los alimentos que vaya a cocinar con la cantidad de agua adecuada dentro del cuerpo de la olla a presión.
Gire el pomo de apertura (3) en sentido de las agujas del reloj para que los cierres de la tapa se separen de ésta.
2. Coloque la tapa (1) sobre el cuerpo (11).
3. Gire el pomo de apertura (3) en sentido contrario a las agujas del reloj, ejerciendo una ligera presión sobre la tapa, asegurándonos de que ambos cierres de la tapa sujetan bien ésta al cuerpo de la olla (FIG. 4).

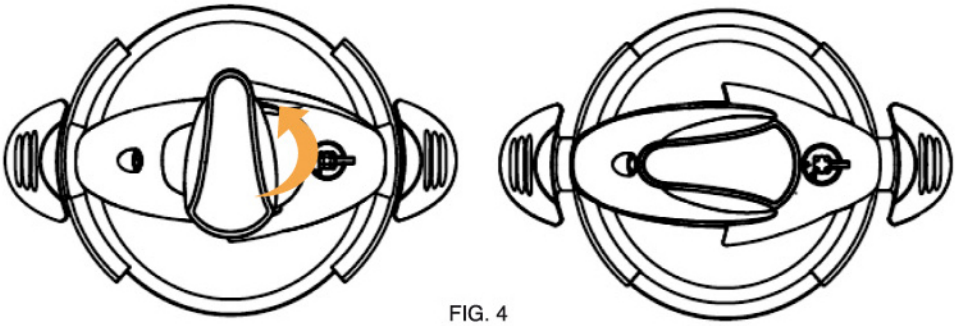
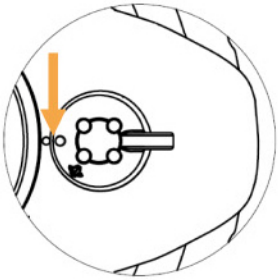


FIG. 4

COCCIÓN EN LA OLLA A PRESIÓN INNOVA / INNOVA T



1. Una vez cerrada la olla, gire la válvula de trabajo (4) a la posición ● (ver gráfico) y coloque la olla a presión sobre la fuente de calor, en su máxima intensidad.
2. Al cabo de un tiempo, la válvula empezará a soltar presión. 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 trabajo, así como por el sensor de presión.
5. Si utiliza una cocina de gas, verifique 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.
6. Uso del temporizador (modelo Innova T). Realice una pulsación corta sobre el botón para encender el temporizador. Realice tantas pulsaciones como los minutos que desee indicar (hasta 30 minutos). Los números comenzarán a parpadear y se iniciará una cuenta atrás que acabará con un aviso acústico. Realice una pulsación larga sobre el botón si desea detener la cuenta atrás. Pasado unos instantes, el temporizador se apagará.

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.
2. Compruebe en todos los casos que el sensor de presión (8) está oculto en el orificio de el protector superior (2). Entonces podrá abrir la olla a presión, girando el pomo (3) en sentido de las agujas del reloj.
3. 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 hasta que vea que el sensor de presión se oculta en el orificio del protector superior. Ahora proceder a la apertura de la olla (FIG. 6).

FIG.6

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

RECOMENDACIONES PARA EL PRIMER USO DE LA OLLA

1. Llene 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 vea que el sensor de presión (8) se oculta en el orificio del protector superior. Ahora puede 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 ha cocinado un alimento pastoso, agite ligeramente la olla antes de proceder a su apertura. De esta forma evitara posibles salpicaduras.
3. Si los alimentos no se han cocinado en el tiempo previsto, o si se han quemado, debe revisar la intensidad de la fuente de calor, si la posición de la válvula de trabajo es la adecuada, y si la cantidad de líquido que agregó es la correcta.
4. 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.
5. 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.**

***ATENCIÓN:* NO TOQUE LA SUPERFICIE DE METAL CON LAS MANOS O CUALQUIER OTRA PARTE DEL CUERPO. MANEJE LA OLLA CON CUIDADO Y USE LAS ASAS PARA EVITAR QUEMADURAS.**

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, 7d).

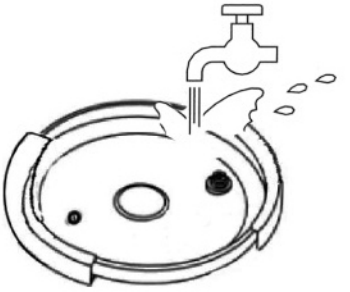


FIG.7a

FIG.7c

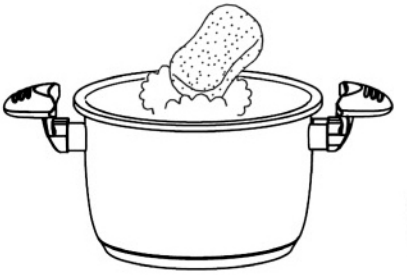


FIG.7b

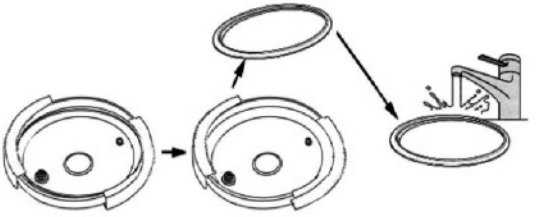


FIG.7d

LIMPIEZA DE LA TAPA

Al tiempo que aplica un fuerte chorro de agua tibia, debe de limpiar la válvula de funcionamiento, el sensor de presión (8) y la válvula de seguridad (5), presionando el bulón con una varilla. En el caso de tratarse del modelo de olla Innova T, debe retirar previamente el temporizador para evitar que éste se moje.

LIMPIEZA DEL 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.
2. Nunca deje en el interior del cuerpo de la olla durante largo tiempo alimentos, ni salsa de tomate, ni 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, sacándola de la tapa, secarla con un paño y volver a colocarla correctamente en su sitio en la tapa.
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 LEJÍA (NI SIQUIERA DILUIDA) PARA LIMPIAR LA OLLA, PUES PRODUCE CORROSIÓN DEL ACERO.**

ATENCIÓN: **LA JUNTA / EMPAQUE DEBE SER REEMPLAZADA 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 ABRASIVOS PUES PUEDEN RAYAR EL INTERIOR DE SU OLLA.**

TABLA ORIENTATIVA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

SOPAS

De ajo	4-6
De cebolla	4-6
De pescado	5-7
De verduras	5-7
De pollo	6-8

SALSAS

Cazadora	4-6
Bordelesa	4-6
Española	6-8
Vizcaina	12-15

ARROZ

Arroz con pollo	7-9
Arroz blanco	7-9

PATATAS

Porrusalda	5-7
Cocidas al vapor	6-8
A la riojana	6-8
Con bacalao	7-9

VERDURAS

Brocoli	5-7
Coles de Bruselas	4-6
Puerros	4-6
Espinacas	4-6
Habas	4-6
Repollo	5-7
Coliflor	5-7
Alcachofas	6-8
Judias verdes	6-8
Zanahorias	6-8
Espárragos	7-9

LEGUMBRES

Lentejas	15-20
Alubias rojas	20-30
Alubias blancas	20-30
Garbanzos	30-40
Frijoles	35-45

PESCADOS

Merluza	4-6
Trucha	4-6
Chipirones	6-10
Marmitako	10-14
Pulpo	20-30

CARNES

Riñones al Jerez	6-9
Pollo al Jerez	9-12
Codornices	10-12
Conejo lionesa	12-15
Albóndigas	12-15
Cordero	12-15
Pollo chilindrón	13-16
Estofados	15-20
Gallina pepitoria	15-20
Solomillo Buey	16-20
Caracoles	16-20
Ragout ternera	20-25
Redondo asado	25-30
Callos	30-40
Patas de cerdo	30-40

POSTRES

Flan	5-9
Manzanas cocidas	7-10

Estos tiempos son estimados y reflejados en minutos. Cada usuario ha de personalizar la tabla de acuerdo con su gusto y experiencia.

Marmicoc®

OLLA A PRESIÓN SUPER-RÁPIDA

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

Marmicoc®

OLLA A PRESIÓN SUPER-RÁPIDA

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** o 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: Nº 27, SUCURSAL EL CORTIJO. SANTIAGO DE CHILE. **Éste es un requisito necesario para el acceso a este servicio.**

Marmicoc®

OLLA A PRESIÓN SUPER-RÁPIDA

MOD. INNOVA - INNOVA T

MARMICOC