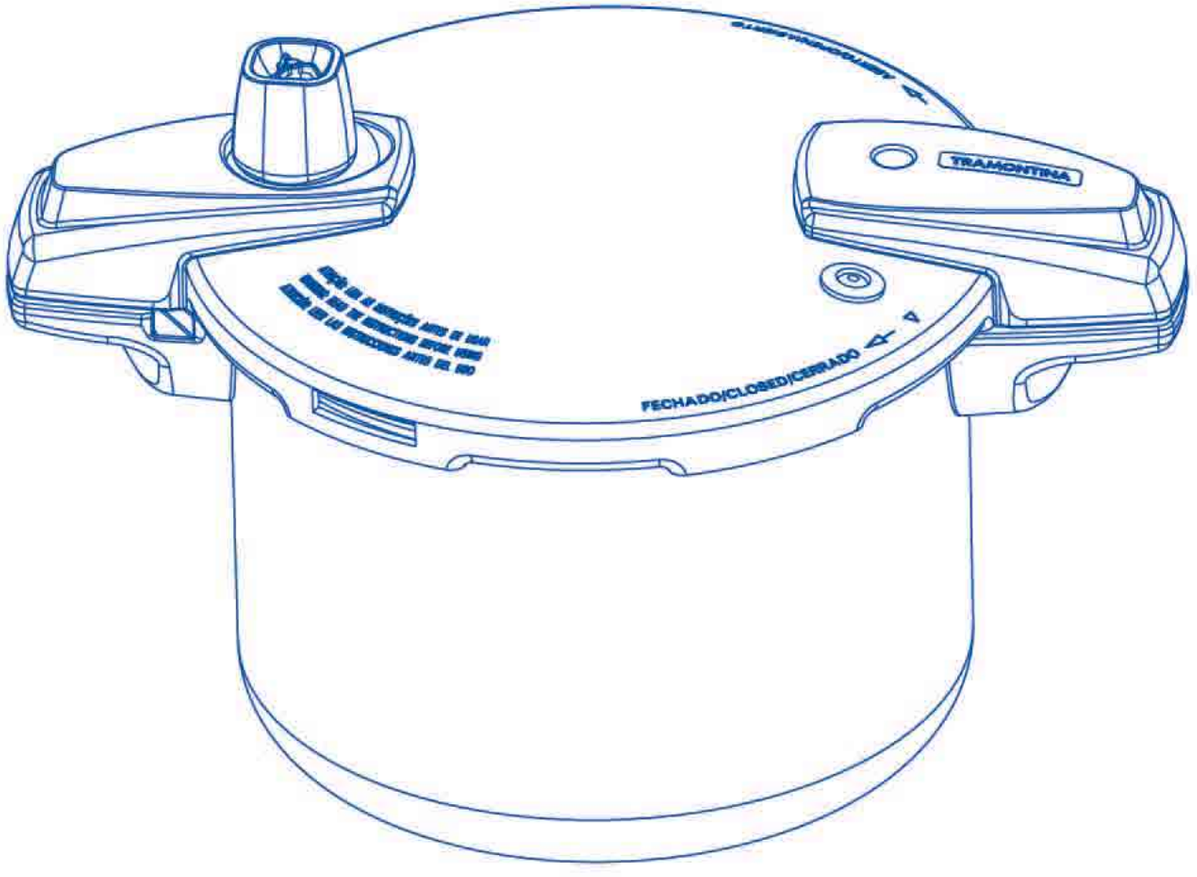
TRAMONTINA

Panela de pressão
Pressure cooker
Olla a presión
Autocuiseur
Скороварка
حلة الضغط

Manual de instruções
Instruction Manual
Manual de Instrucciones
Manuel d'instructions
Руководство по применению
دليل التعليمات

Arizona



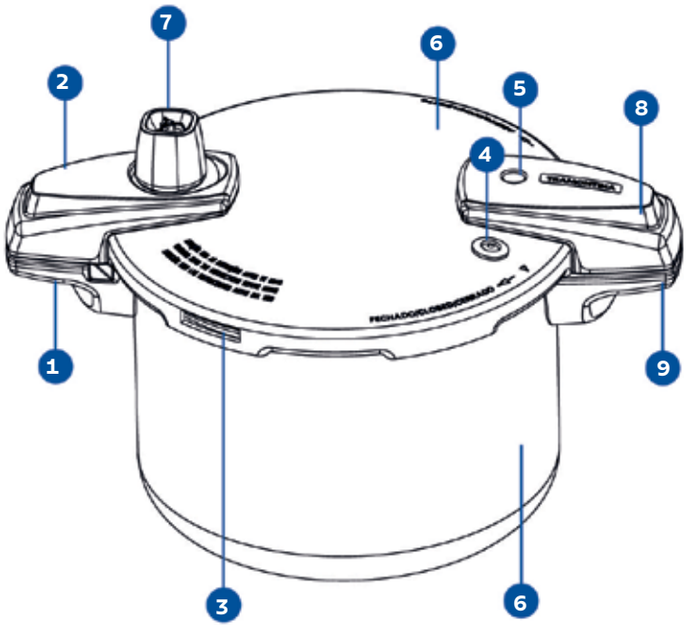
TRAMONTINA

Panela de pressão
Arizona

Manual de instruções

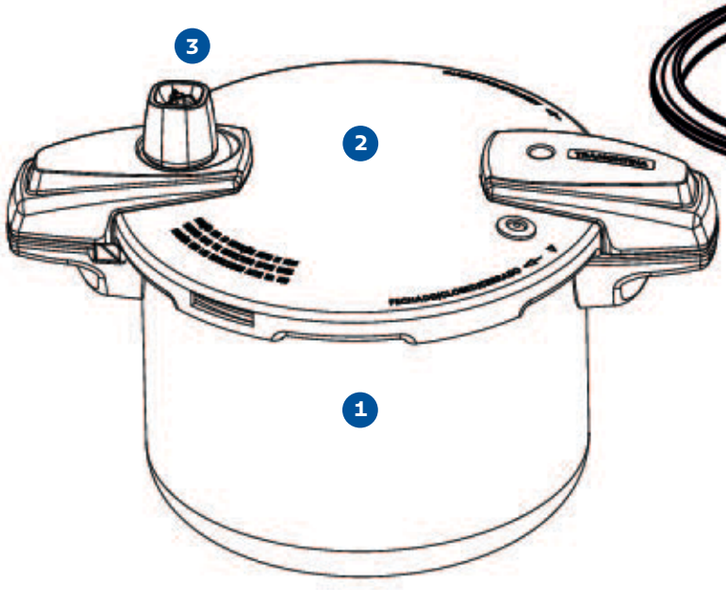
A panela está certificada em conformidade com as portarias nº 398/2012 e 419/2012 do INMETRO.

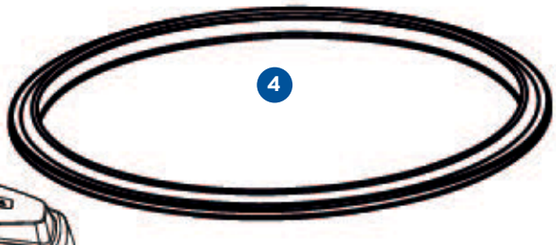
1. Alça inferior de baquelite antitérmico
2. Alça superior de baquelite antitérmico
3. Sistema de segurança lateral
4. Válvula de segurança
5. Válvula interna de fechamento
6. Acabamentos:
   Tampa: Alumínio com acabamento externo polido e interno satinado.
   Corpo: Alumínio com revestimento interno e externo em antiaderente Starflon Max.
7. Válvula de trabalho
8. Alça superior de baquelite antitérmico
9. Alça inferior de baquelite antitérmico

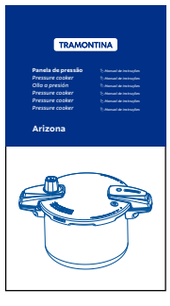


1. ITENS QUE FAZEM PARTE DESTE PRODUTO

1. Corpo da panela.
2. Tampa da panela.
3. Válvula de trabalho (alívio da pressão).
4. Anel de vedação.
5. Manual de instruções.







5

2. PRIMEIRO USO OU PRECAUÇÕES INICIAIS

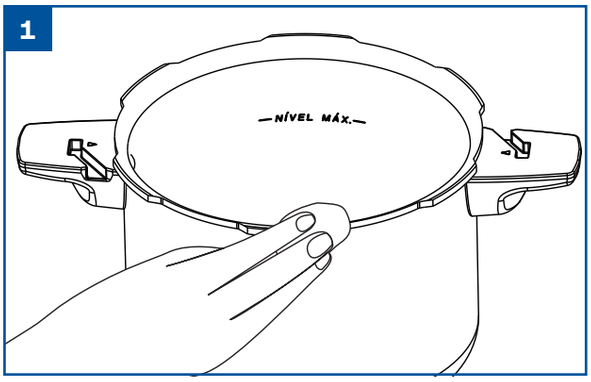
• Remova todo o conteúdo do interior da panela (assegure-se de que a válvula de trabalho não ficou na caixa ou dentro da panela).

• Leia todas as instruções cuidadosamente antes de usar a panela, especialmente “Informações básicas e instruções de segurança”.

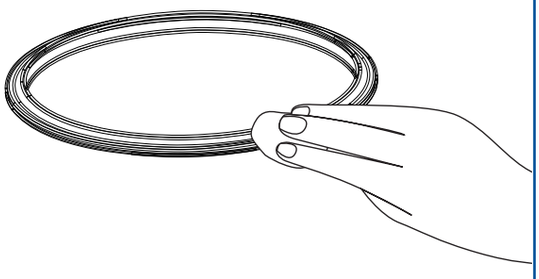
• Retire cuidadosamente os adesivos do corpo e da tampa e lave o produto antes de usar.

• Aplique uma fina camada de óleo comestível no anel de vedação e na borda do corpo da panela. Isso facilitará a abertura e o fechamento da tampa (figuras 1 e 2). Esse procedimento pode ser repetido a cada uso.

1



2



• Este produto não pode sofrer modificações.

Sua PANELA DE PRESSÃO ARIZONA não pode ir à máquina de lavar louças.

IMPRÓPRIO PARA LAVA-LOUÇAS

Fogões indicados:

GÁS | ELÉTRICO | VITROCERÂMICO (resistência elétrica)

CUIDADOS COM O REVESTIMENTO ANTIADERENTE

Panela com revestimento interno e externo de antiaderente Starflon Max.

Os utensílios com antiaderente Starflon Max terão maior durabilidade se as instruções abaixo forem seguidas:

Antes e durante o uso:

• Lave com esponja macia, sabão neutro ou detergente líquido.

• Depois de secar, unte a área interna com óleo ou gordura e leve ao fogo baixo por um ou dois minutos. Deixe esfriar e lave novamente.

• Seu utensílio Starflon está pronto para uso com ou sem gordura, sempre em fogo baixo ou médio (nunca superior a 260°C).

• Para mexer os alimentos use somente utensílios de silicone, nylon ou madeira.

Limpeza:

• Nunca utilize produtos abrasivos na lavagem.

• Se deixar queimar alimentos, umedeça a área e reserve até que possa remover os resíduos grudados com esponja e sabão.

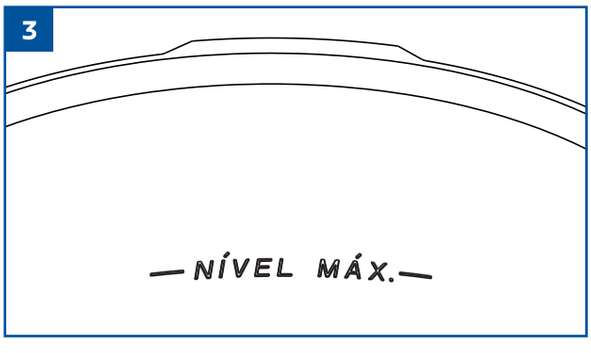
3. COMO USAR A PANELA DE PRESSÃO ARIZONA

1. Preparação: Adicione o alimento e a água na panela.

• O volume de água mais alimento nunca deve ultrapassar o nível máximo indicado no interior da panela (fig. 3).

• Quando cozinhar caldos ou alimentos que se expandem durante o cozimento, não encha a panela acima da metade da capacidade.

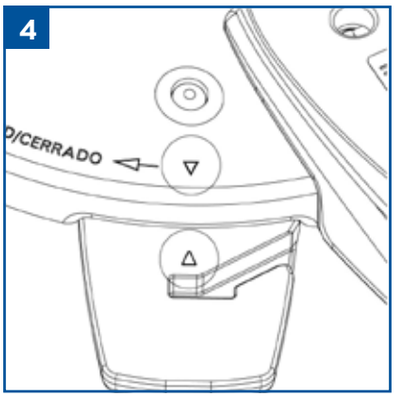
3



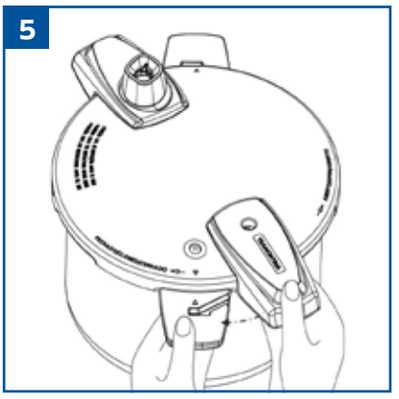
2. Para fechar a sua panela: Feche corretamente a panela.

• Para fechar a panela, certifique-se de que a seta localizada na tampa esteja apontando para a seta localizada na alça (fig. 4). Ajuste a tampa no corpo, e gire-a no sentido horário (fig. 5) até que as alças estejam totalmente sobrepostas, indicando que a panela está fechada (fig. 6).

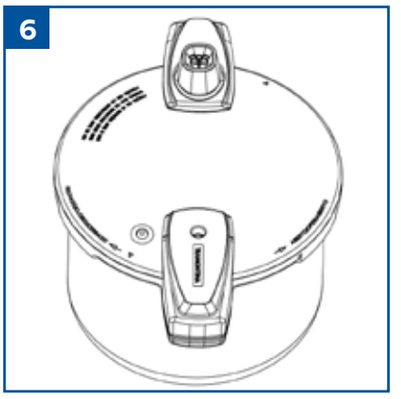
4



5



6



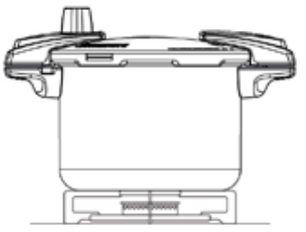
Observação: Caso a tampa não esteja completamente fechada, a Válvula Interna de fechamento não será acionada, fazendo com que a panela não atinja pressão. Portanto, certifique-se de que a tampa esteja adequadamente fechada. Caso a tampa estiver trancando durante o fechamento, o gatilho da alça pode estar deslocado. Nesse caso, com a tampa na posição de uso, pressione o gatilho da alça (parte inferior) para trás, fazendo com que o pino da válvula interna da alça esteja para baixo na posição de repouso. Isso garantirá que a tampa não tranque no fechamento da panela.

3. Cozimento: Leve sua panela ao aquecimento.

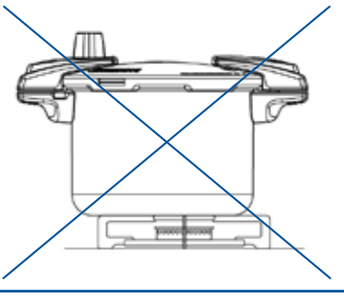
• Quando usar fogões a gás, a panela deverá estar bem centralizada sobre o queimador para que a chama não atinja a parede lateral e as alças. No caso de uso em fogões elétricos e vitrocerâmicos (resistência elétrica), certifique-se de que a panela esteja centralizada na região de aquecimento para que ocorra transferência e distribuição de calor uniforme. Lembre-se sempre de que a fonte de calor (chama/região de aquecimento) não deve ser maior do que o fundo da panela.

Durante o aquecimento, ocorre a formação de vapor no interior da panela de pressão. Em seguida, a válvula interna de fechamento irá se fechar (fig. 7). Até que esta válvula se feche, é normal a saída de vapor ou gotículas de água pela válvula interna de fechamento (fig. 8). Esta válvula evitará a abertura da tampa com pressão interna, quando a panela estiver fechada adequadamente. No caso da tampa fechada incorretamente, a válvula não permitirá que a pressão interna se eleve. Nunca force a abertura da tampa para não danificar a válvula interna de fechamento ou outros componentes.

CERTO

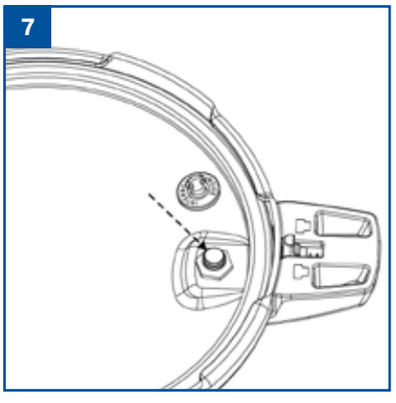


ERRADO

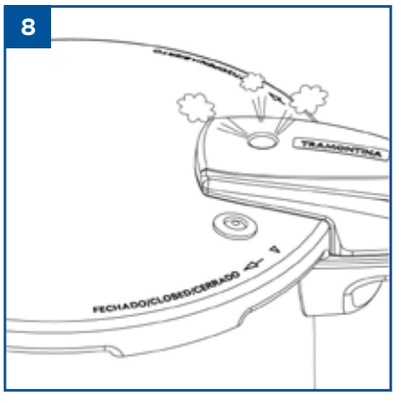


Após o fechamento da válvula interna da alça, em alguns instantes a válvula de trabalho entrará em operação (fig. 9), atingindo pressão de trabalho. Devido a condensação do excesso de vapor, poderão aparecer gotas de água sobre a alça.

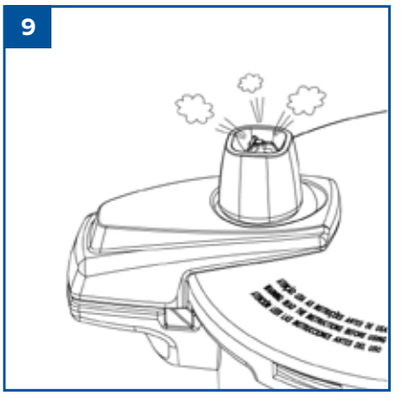
7



8



9



IMPORTANTE: Quando o vapor começar a ser liberado pela válvula de trabalho, reduza o aquecimento (intensidade da fonte de calor). Esse procedimento permitirá maior economia de energia ou gás.

ATENÇÃO: Durante o funcionamento da panela de pressão, sairá vapor quente pela parte superior da válvula de trabalho. Nunca coloque as mãos ou o rosto sobre a válvula de trabalho!

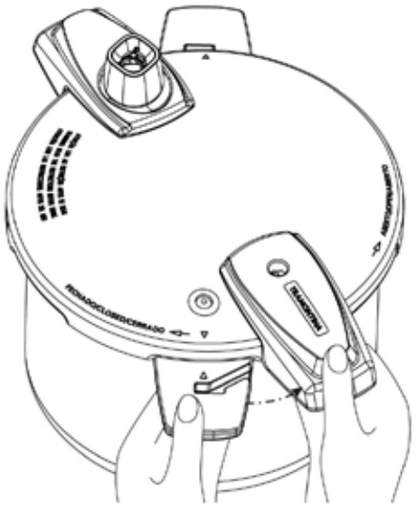
4. Para abrir a sua panela: Há duas formas de abrir a panela:

Resfriamento lento: deixe a panela esfriar em temperatura ambiente.

Resfriamento rápido: mantenha a válvula de trabalho na posição e derrame água fria sobre a tampa. Isso reduzirá a pressão interna da panela. Depois do resfriamento, seja lento ou rápido, levante a válvula de trabalho, com o auxílio de um garfo, para verificar se a pressão interna foi completamente eliminada.

• A válvula de trabalho nunca deve ser retirada enquanto a panela estiver aquecida. Após o resfriamento é possível retirar a válvula com segurança.

• Abra a panela somente após estar seguro de que não há mais pressão interna. Para abri-la, gire a tampa no sentido anti-horário até que a seta da tampa esteja alinhada com a seta da alça, e então levante e remova a tampa com cuidado. Ao girar a tampa, não empurre a alça para cima, para não danificar os componentes.



• Se na tentativa de abrir a panela as alças apresentarem resistência, isso significa que ainda existe pressão interna na panela. Nesse caso, não force as alças. Mantenha a Válvula de Trabalho (alívio de pressão) na posição correta e derrame água fria sobre a tampa. Levante a Válvula de Trabalho com auxílio de um garfo para verificar se o vapor interno foi completamente eliminado. Caso ainda haja pressão, repita o procedimento até que não tenha mais nenhuma saída de vapor.

4. INFORMAÇÕES BÁSICAS E INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Quando utilizar a panela de pressão, algumas precauções básicas de segurança deverão ser seguidas. O uso incorreto pode causar acidentes! Portanto, leia e observe todas as instruções:

• A panela de pressão Tramontina é absolutamente segura, desde que sejam seguidas as orientações deste manual.

• Esteja sempre atento para o fechamento correto da sua panela de pressão antes de usá-la, sobrepondo as alças da tampa e do corpo da panela. O fechamento inadequado poderá resultar em acidente com queimaduras graves.

• Nunca utilize a panela de pressão para outros usos senão o destinado.

• Não utilize a panela de pressão em nenhum tipo de forno e micro-ondas.

• Não é recomendado o uso em fogareiros.

• Nunca utilize outros recipientes dentro da panela de pressão.

• Nunca utilize a panela de pressão sem líquidos; nunca permita que todo o líquido evapore durante o cozimento.

• Nunca utilize a panela de pressão para frituras.

• Com o uso, as alças podem afrouxar devido à dilatação normal dos materiais mediante a temperatura. Reaperte apenas o suficiente, sem forçar.

• Utensílios quentes devem estar fora do alcance das crianças.

• Não toque nas superfícies quentes. Utilize as alças de baquelite antitérmico e, se necessário, use proteção para as mãos.

• Tenha muito cuidado quando manusear a panela de pressão contendo líquidos quentes ou com pressão interna, para evitar riscos de acidentes no manuseio e transporte.

• Sempre segure pelas alças, estando quente ou fria, longe do corpo ou rosto.

• Sempre verifique as condições da Válvula de Trabalho (alívio de pressão) antes do uso para assegurar que não esteja obstruída e garanta um bom funcionamento.

5. CUIDADOS COM A PANELA DE PRESSÃO

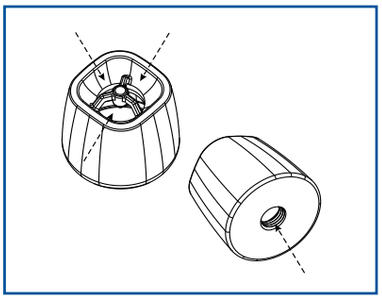
• Sempre que remover o Anel de Silicone e as Válvulas de Trabalho e de Segurança, tenha cuidado para que os mesmos sejam montados em suas posições corretas.

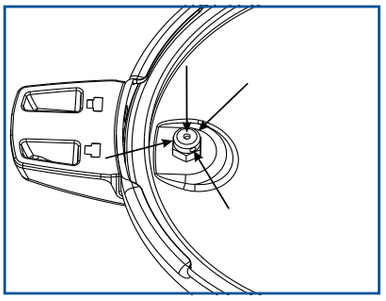
• Não coloque em aquecimento a panela de pressão vazia e/ou sem líquidos, nem permita que toda a água evapore durante o cozimento. Jamais force a abertura.

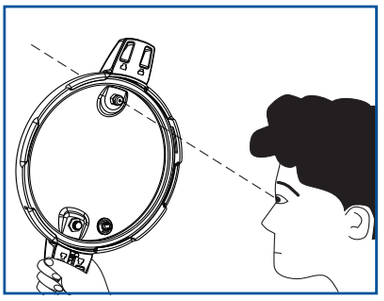
• A panela nunca deve ser utilizada sem água, pois poderá danificar o anel de silicone e as válvulas de segurança poderão romper. Além disso, o superaquecimento pode causar deformações no fundo da panela, alterando o seu funcionamento. Não indicamos o uso nestas condições.

• Quando cozinhar caldos ou alimentos que se expandem durante o cozimento (como arroz ou vegetais secos), não encha a panela acima da metade da capacidade. O excesso de alimento, durante o cozimento, pode causar entupimento da válvula de trabalho, seja por partes do próprio alimento ou pelo vazamento do caldo. Por esse mesmo motivo, alguns alimentos que podem fazer espuma ou estalar não devem ser cozidos em panela de pressão, tais como: frutas, cevadinha, mingau de aveia, cereais diversos ou massas.

• Após cada uso, verifique se a Válvula de Trabalho e o pino de saída de vapor estão desobstruídos. Não estando, faça a limpeza da seguinte forma: Retire a Válvula de Trabalho (peso) e posicione a tampa contra a luz, para verificar se o Pino de Saída de Vapor está desobstruído. Caso não esteja, limpe-o com um arame, como também os quatro furos do Pino de Saída de Vapor no lado interno da tampa; certifique-se, olhando novamente contra a luz. Estando todos limpos, monte a Válvula de Trabalho.







• Verifique regularmente as condições do anel de vedação de silicone quanto ao desgaste e substitua-o quando necessário.

• Não bata com utensílios de cozinha na borda da sua panela de pressão e evite arear as garras da panela, pois isto danificará o revestimento antiaderente e poderá prejudicar a perfeita vedação devido à danos ou desgaste.

• Não utilize a panela caso verifique que algum dos componentes esteja danificado.

• Observe sempre as condições de uso das diversas peças da sua panela de pressão. Em caso de reposição, contate uma assistência técnica autorizada Tramontina em um dos endereços que constam no site (www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica) ou entre em contato com a Central de Atendimento Tramontina.

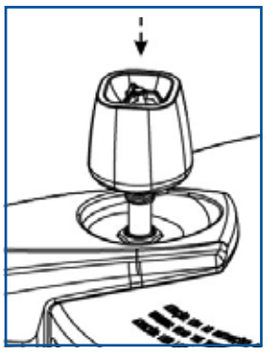
O USO INDEVIDO DA PANELA DE PRESSÃO PODE CAUSAR DANOS.

6. VÁLVULAS E SISTEMAS DE SEGURANÇA

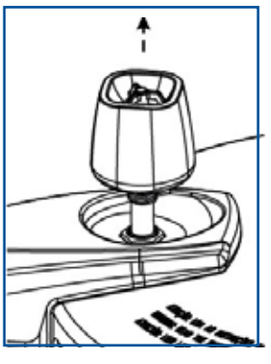
Para sua maior proteção, a Panela de Pressão Tramontina está equipada com as seguintes válvulas e sistemas de segurança:

1. Válvula de Trabalho (alívio de pressão): Entrará em operação quando a panela atingir a pressão de trabalho (80 kPa -kiloPascal). Esta válvula deve ser rosqueada até o final da rosca e descer para a posição correta de trabalho. Durante o funcionamento, sairá vapor pela parte superior da válvula de trabalho. Nunca coloque as mãos e o rosto sobre a válvula.

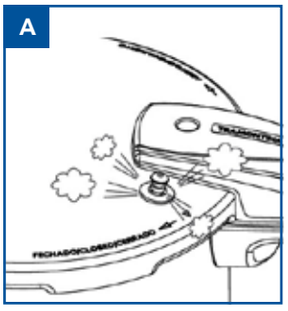
PARA COLOCAR A VÁLVULA DE TRABALHO

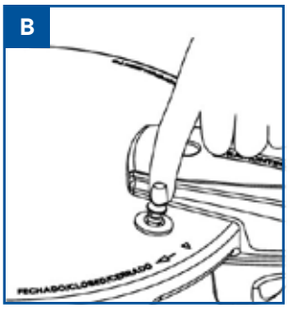


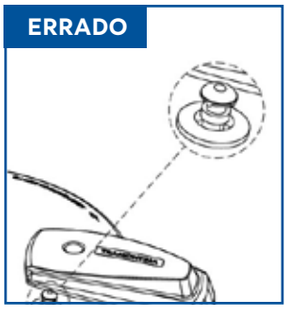
PARA RETIRAR A VÁLVULA DE TRABALHO



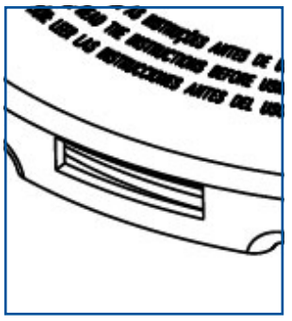
2. Válvula de Segurança: Entrará em operação aliviando a pressão caso a Válvula de Trabalho estiver bloqueada. Neste caso, o pino da Válvula desloca-se para cima, diminuindo a pressão interna (figura A). Caso isso ocorra, desligue o fogo, esfrie, e antes de abrir a panela, certifique-se de que não há pressão interna. Retire a Válvula de Trabalho, desobstrua todos os orifícios do Pino de Saída de Vapor e recoloque-o novamente. Retorne o Pino da Válvula de Segurança na posição correta (posição original) (figura B), pressionando-o para baixo. Somente reinicie o processo quando o pino estiver na posição original. Repetindo-se frequentemente a saída de vapor pela Válvula de Segurança, sem que haja obstrução na Válvula de Trabalho, troque-a por outra nova e original.

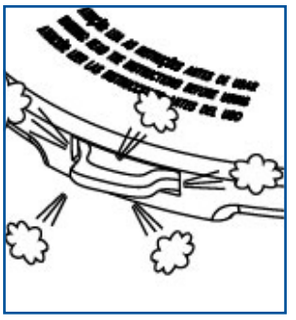






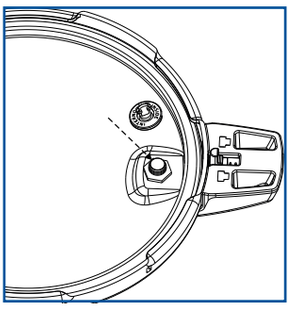
3. Sistema de segurança lateral: Será ativado quando ocorrer obstrução simultânea da Válvula de Trabalho e da Válvula de Segurança, gerando excesso de pressão interna. Caso isso ocorra, a pressão será liberada pela janela lateral da tampa, que terá o Anel de Vedação parcialmente deslocado. Desligue o fogo e, após a pressão estar totalmente liberada, abra a tampa e limpe as válvulas de Trabalho e de Segurança.

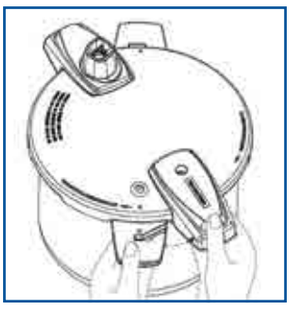




Em decorrência do acionamento do sistema de segurança lateral, indica-se a substituição do anel de vedação. Para substituição, consulte uma assistência técnica através do site www.tramontina.com.br.

4. Válvula interna de fechamento: Esta válvula evitará a abertura da tampa com pressão interna, quando a panela estiver fechada adequadamente. No caso da tampa fechada incorretamente, a válvula não permitirá que a pressão interna se eleve. Nunca force a abertura da tampa para não danificar a válvula interna de fechamento ou outros componentes.





Importante: Caso a Válvula de Segurança ou o Sistema de Segurança Lateral entre em funcionamento, ocorrerá a saída de líquido e alimento do interior da panela.

7. PEÇAS DE REPOSIÇÃO

IMPORTANTE: EVITE ACIDENTES, UTILIZE SOMENTE PEÇAS E ACESSÓRIOS ORIGINAIS TRAMONTINA.

Quando necessário repor válvulas e demais componentes de sua panela, utilize apenas componentes originais Tramontina. A reposição com peças de outro modelo ou não originais, além de perda da garantia, compromete o funcionamento e poderá resultar em acidentes. Havendo necessidade de substituição, contate uma assistência técnica autorizada Tramontina em um dos endereços que constam no site (www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/ assistencia-tecnica) ou entre em contato com a Central de Atendimento da Tramontina.

8. GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

A Tramontina oferece garantia de 1 ano contra vícios ou defeitos de fabricação, sendo 9 (nove) meses de garantia contratual e 90 (noventa) dias de garantia legal, desde que mantidas as condições normais de uso e observadas as orientações deste manual. A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal e uso de peças originais.

9. TEMPOS DE COZIMENTO

Os tempos de cozimento sugeridos estão na tabela abaixo. Alimentos cozidos acima do tempo necessário podem perder a coloração e consistência. O tempo de cozimento dependerá também do tamanho, quantidade, qualidade do alimento e da fonte de calor utilizada.

Sugestões de tempos de cozimento para diferentes tipos de alimentos:
ARIZONA 4,5 L

Observação: Tempo de cozimento a partir do momento em que a válvula de trabalho entrar em funcionamento, mantendo a panela em fogo ou potência média.
Quantidades estimadas para a panela de pressão de 4,5 litros.

Alimento a ser cozido	Quantidade de alimento (kg)	Quantidade de água (litros)	Tempo de cozimento após o início da liberação do vapor
Feijão preto	0,5	2,0	25/30 min.
Feijão branco	0,5	2,0	25/30 min.
Arroz branco	0,4	0,7	Assim que a válvula de trabalho entrar em operação, desligar o fogo. Aguardar 15 minutos.
Batata sem casca (cortada pela metade)	1,0	1,0	10/15 min.
Aipim	0,8	1,5	20/25 min.
Beterraba (média)	1,0	1,0	20/25 min.
Milho verde	4 espigas quebradas ao meio	1,0	5/10 min.
Costela de porco	1,0	1,0	10/15 min.
Carne de porco	1,0	1,0	20/25 min.
Carne de gado	1,0	1,0	20/25 min.
Carne de frango	1,0	1,0	20/25 min.
Carne de carneiro	1,0	1,0	15/20 min.

10. OCORRÊNCIAS

Ocorrências	Prováveis causas	Possíveis soluções
Saída de vapor pela tampa.	Fechamento inadequado da tampa.	Despressurizar totalmente a panela e abrir a tampa. Ao fechar novamente, verificar o posicionamento adequado da tampa conforme descrito no manual de instruções. Verificar também o posicionamento do anel de vedação.
	Anel de vedação danificado por estar rasgado, endurecido, etc.	Substituir o anel de vedação por outro anel de vedação original Tramontina.
	Alças frouxas.	Realizar o reaperto das alças.
Excesso de vapor pela válvula de trabalho.	Aquecimento excessivo.	Reduzir a chama/potência do fogão.
Válvula de trabalho não funciona.	Entupimento do pino da válvula de trabalho.	Despressurizar totalmente a panela e abrir a tampa. Ocorrendo o bloqueio, remover o resíduo com água quente e verificar se o orifício do pino está desobstruído. (pág. 5 - item 6 Válvula de Trabalho).
	Falta líquido no interior da panela.	Despressurizar totalmente a panela e abrir a tampa. Repor o líquido no interior da panela e fechar novamente.
Alças frouxas.	O afrouxamento das alças é ocasionado devido à dilatação térmica diferenciada dos componentes do sistema de fixação.	Deve ser realizado o reaperto das alças para não comprometer o funcionamento da panela de pressão.
Não pega pressão.	Verificar o anel de vedação no pino de travamento da válvula de fechamento.	Encaminhar a uma assistência técnica.
	Válvula de segurança danificada.	Encaminhar a uma assistência técnica.
	Anel de vedação danificado.	Substituir o anel de vedação por outro anel de vedação original Tramontina.
Não consegue fechar a panela.	As setas para fechamento da tampa e panelas não estão alinhadas.	Alinhar as setas indicativas da tampa com a panela.
	Gatilho acionado.	Colocar na posição inicial, conforme “Como Usar a Panela de Pressão Arizona” (item 3).
	Deformação na tampa ou panela.	Não utilizar o produto nestas condições.
Vazamento no pino da válvula de trabalho.	A arruela de alumínio desgastada ou frouxa.	Encaminhar para a assistência Técnica.
	Limite de água mais alimento excedido.	Verificar tabela de sugestões/não exceder o limite máximo indicado no interior da panela de pressão.

Observação: Se, mesmo seguindo as orientações acima descritas, o problema não for solucionado, a panela de pressão deve ser encaminhada para uma assistência técnica.

11. RESPONSABILIDADE AMBIENTAL

Cada produto Tramontina que você tem em casa é fruto de um cuidadoso trabalho, pensado para transformar todo nosso processo produtivo em uma ação para fazer o mundo melhor.

Saiba mais em:
sustentabilidade.tramontina.com.br

TRAMONTINA transforma

Fazendo bonito hoje
para transformar
o amanhã

EMBALAGEM

Os materiais que compõem a embalagem são recicláveis. Por isso, para fazer o descarte, separe adequadamente os plásticos, papéis, papelão, entre outros, que fazem parte da embalagem deste produto, destinando-os, preferencialmente, a recicladores.

PRODUTO

Este produto é desenvolvido com materiais recicláveis e que podem ser reutilizados, contudo não pode ser descartado junto ao lixo doméstico.

Observe a legislação local para fazer o descarte do seu produto de forma correta, sem prejudicar o meio ambiente.

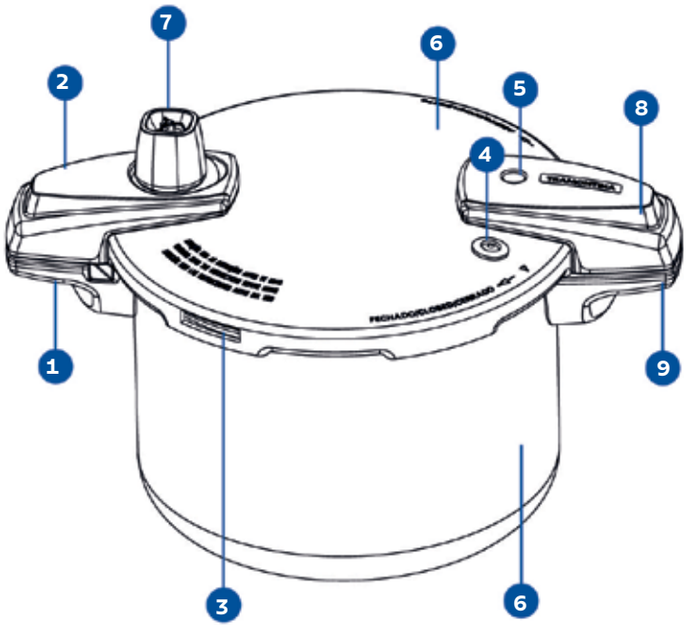
TRAMONTINA

Pressure Cooker
Arizona

Instruction Manual

This pressure cooker is certified in accordance with NBR 398/2012 and 419/2012 of INMETRO, which regulates these products.

1. Heat-resistant Bakelite bottom handle
2. Heat-resistant Bakelite top handle
3. Lateral safety system
4. Safety valve
5. Internal closing valve
6. Finishes:
   Lid: Aluminum with exterior polished finish and interior satin finish.
   Body: Aluminum with interior and exterior Starflon Max nonstick coating.
7. Pressure regulator
8. Heat-resistant Bakelite top handle
9. Heat-resistant Bakelite bottom handle



1. ITEMS THAT MAKE UP THIS PRODUCT

1. Cooker body.
2. Cooker lid.
3. Pressure regulator (pressure release).
4. Seal ring.
5. Instruction manual.

2. FIRST USE OR INITIAL PRECAUTIONS

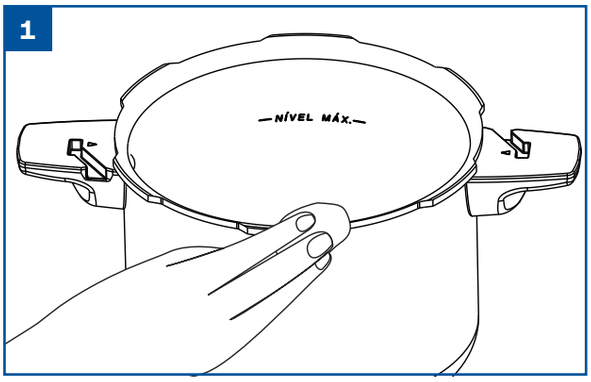
• Remove everything from inside the cooker (make sure that the pressure regulator has not been left in the box or inside the cooker).

• Read all instructions carefully before using the cooker, especially "Basic Information and Safety Instructions."

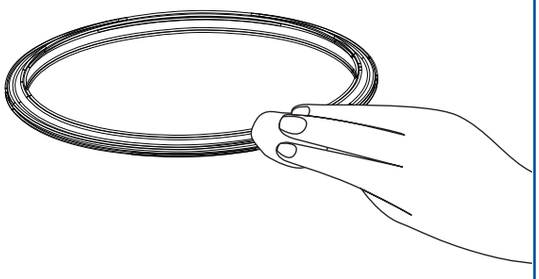
• Carefully remove the stickers from the body and lid, and wash the product before use.

• Apply a thin layer of food-grade oil to the seal ring and on the rim of the cooker body. This will make it easier to open and close the lid (figures 1 and 2). This procedure can be repeated with each use.

1



2



• This product may not be modified.

Your ARIZONA PRESSURE COOKER is NOT dishwasher-safe.

IMPROPER FOR DISHWASHER

Recommended stovetops:

GAS | ELETRIC | CERAMIC GLASS (eletric heating element)

TAKING CARE OF THE NONSTICK COATING

A cooker with interior and exterior Starflon Max nonstick coating.

Starflon Max nonstick utensils will last longer if the instructions below are followed:

Before and during use:

• Wash with a soft sponge and mild soap or liquid detergent.

• After drying, grease the internal area with oil or fat and put it on the heat for one or two minutes. Allow to cool and wash again.

• Your Starflon utensil is ready to use with or without oil, always on low or medium heat (never above 260 °C (500 °F)).

• Only use silicone, nylon, or wood utensils to stir food.

Cleaning:

• Never use abrasive products when washing.

• If food burns, soak the area and set aside until you can remove the stuck residue with a sponge and soap.

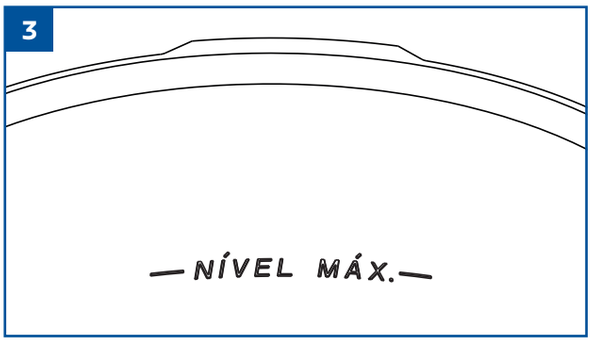
3. HOW TO USE THE ARIZONA PRESSURE COOKER

1. Preparation: Add food and water to the cooker.

• The volume of water plus food should never exceed the maximum level indicated inside the cooker (fig. 3).

• When cooking broth or foods that expand during cooking, do not fill the cooker to more than half its capacity.

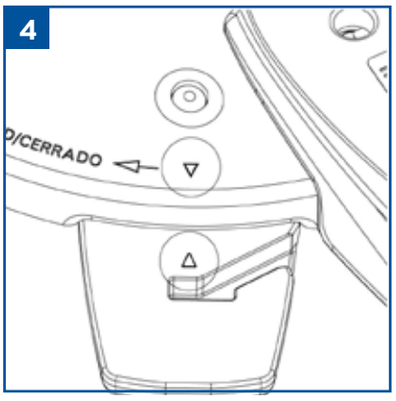
3



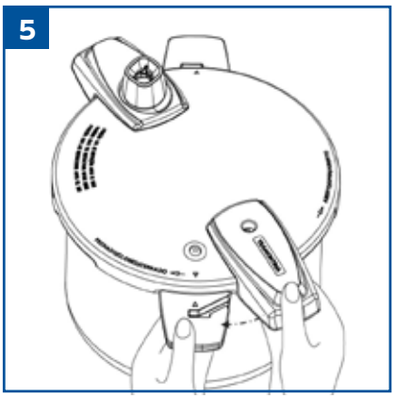
2. To close your cooker: Close the cooker properly.

• To close the cooker, make sure the arrow on the lid is pointing at the arrow on the handle (fig. 4). Fit the lid to the body and turn it clockwise (fig. 5) until the handles are fully aligned, indicating that the pot is closed (fig. 6).

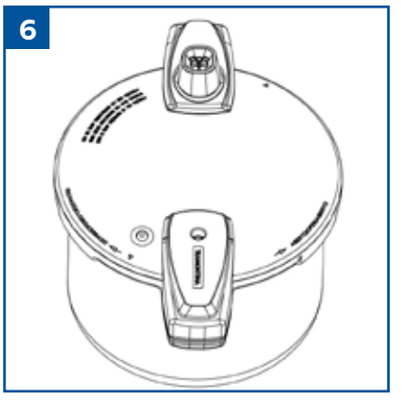
4



5



6



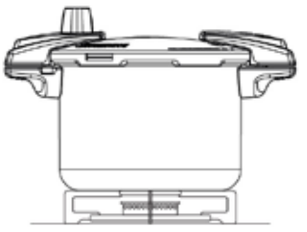
Note: If the lid is not completely closed, the Internal Closing Valve will not engage, and the cooker will not reach pressure. Therefore, make sure that the lid is properly closed. If the lid is locking during closing, the handle trigger may be dislodged. In this case, with the lid in use position, press back the handle trigger (lower part), so that the pin in the handle internal valve is down at rest position. This will ensure that the lid does not lock when clo- sing the cooker.

3. Cooking: Bring your cooker to the heat:

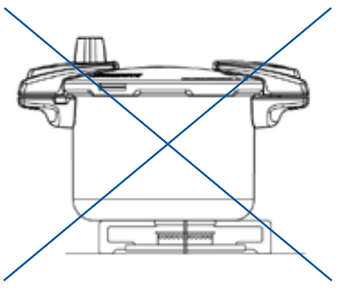
• When using on gas stoves, the cooker should be properly centered over the burner so that the flame does not hit the lateral wall and the handles. When using it on electric and ceramic glass (electric heating element) stove- tops, make sure that the cooker is centered in the heating area so that there is uniform heat transfer and distribution. Always remember that the heat source (flame/heating area) should not be larger than the bottom of the cooker.

While heating, steam is formed inside the pressure cooker. Then, the internal closing valve will close (fig. 7). Until this valve closes, it is normal for steam or water droplets to escape the internal closing valve (fig. 8). This valve will keep the lid from opening from internal pressure, when the cooker is closed properly. If the lid is closed incorrectly, the valve will not allow internal pressure to build up. Never force the lid open, so as not to damage the internal closing valve or other components.

RIGHT

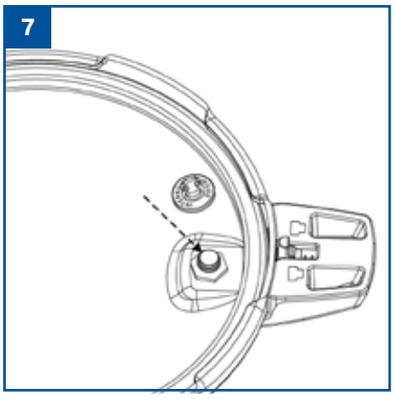


WRONG

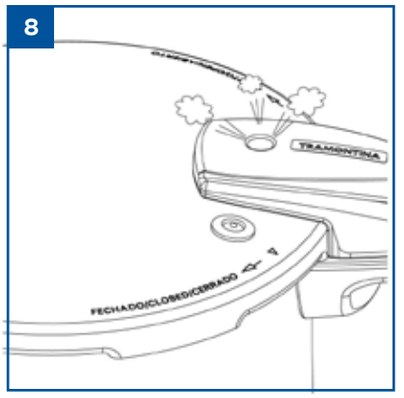


After closing the handle internal valve, in a few moments the pressure regulator will start operating (fig. 9), reaching working pressure. Due to condensation of excess steam, water droplets may appear on the handle.

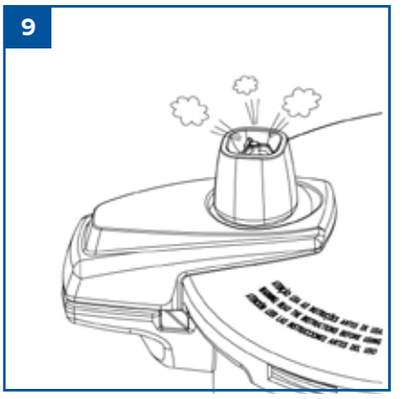
7



8



9



IMPORTANT: When steam starts being released throu- gh the pressure regulator, reduce the heat (intensity of the heat source). This will allow for greater power or gas savings.

ATTENTION! During working condition of the pressure cooker, hot steam will come out from the upper part of the pressure regulator. Never place your hands or face over the pressure regulator!

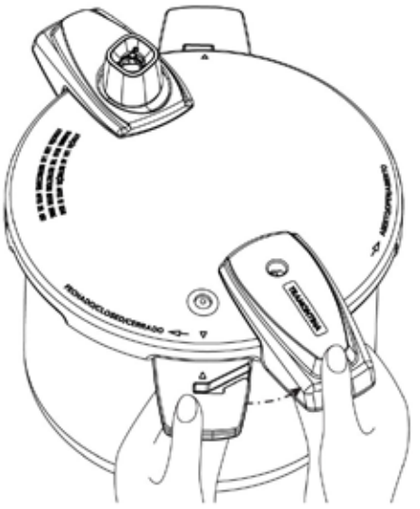
4. To open your cooker: There are two ways to open the cooker:

Slow cooling: let the cooker cool down to room temperature.

Fast cooling: keep the pressure regulator in position and pour cold water over the lid. This will reduce the internal pressure in the cooker. After cooling, whether slow or fast, lift the pressure regulator with a fork to check if the internal pressure has been fully released.

• The pressure regulator should never be removed when the cooker is hot. After cooling, the valve can be removed safely.

• Only open the cooker after you are sure that there is no more internal pressure. To open it, turn the lid counterclockwise until the arrow on it is aligned with the arrow on the handle, then lift and remove the lid carefully. When turning the lid, do not push the handle upward, as this could damage the components.



• If the handles present strength when trying to open the cooker, this means that there is still internal pressure in the cooker. In this case, do not force the handles. Keep the Pressure regulator (pressure release) in the correct position and pour cold water over the lid. Lift the Pressure regulator with a fork to check if the internal steam has been fully released. If there is still pressure, repeat the procedure until no more steam is released.

4. BASIC INFORMATION AND SAFETY INSTRUCTIONS

When using the pressure cooker, some basic safety precautions should be followed. Misuse can lead to acci- dents! Therefore, please read and follow all instructions:

• The Tramontina pressure cooker is absolutely safe, provided that the instructions in this manual are followed.

•Always be attentive to proper closure of your pressure cooker before using it, aligning the handles of the lid and the cooker body. Improper closing can lead to an accident with severe burns.

• Never use the pressure cooker for anything other than its intended purpose.

• Do not use the pressure cooker in any type of oven or microwave oven.

• Use on camping stoves is not recommended.

• Never use other containers inside the pressure cooker.

• Never use the pressure cooker without liquids; never allow all liquid to evaporate during cooking.

• Never use the pressure cooker for frying.

• The handles might come loose over time due to the material usual thermal expan- sion. Retighten them just enough, without forcing.

• Hot utensils should be kept out of the reach of children.

• Do not touch the hot surfaces. Use the heat-resistant Bakelite handles and, when necessary, wear hand protection.

• Be very careful when handling the pressure cooker with hot liquids or internal pressure to avoid the risk of accidents during handling and transport.

• Always hold it by the handles, whether it is hot or cold, away from the body or face.

• Always check the pressure regulator (pressure release) condition before use to be sure that it is not obstructed and to ensure proper working condition.

5. TAKING CARE OF THE PRESSURE COOKER

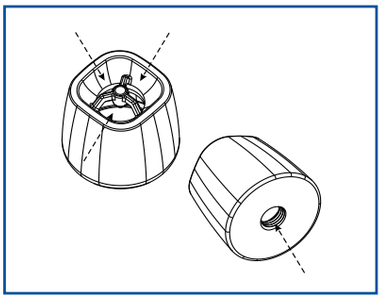
• Whenever you remove the Silicone Ring, the Pressure Regulator, and the Safety Valve, make sure they are re- assembled in their proper positions.

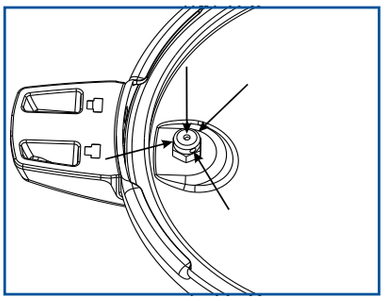
• Do not heat the pressure cooker when empty and/or without liquids, and do not allow all the water to evaporate during cooking. Never force it open.

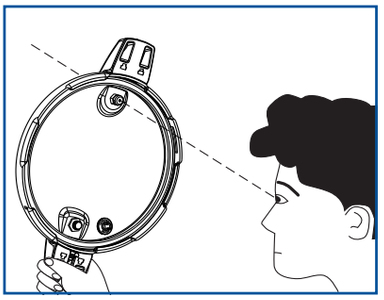
• The cooker should never be used without water, as this can damage the silicone ring and the safety valves may break. In addition, overheating can cause the bottom of the cooker to warp, altering its working condition. We do not recommend using it in these conditions.

• When cooking broth or foods that expand during cooking (such as rice or dried legumes), do not fill the cooker to more than half its capacity. Overfilling with food can cause the pressure regulator to clog while cooking, either with pieces of the food itself or leaking broth. For the same reason, some foods that can foam or pop should not be cooked in the pressure cooker, such as fruit, pearl barley, oatmeal, various cereals, or pasta.

• After each use, make sure the Pressure Regulator and the steam vent pin are unobstructed. If they are obstructed, clean as follows: Remove the Pressure Regulator (weight) and position the lid against the light to check if the Steam Vent Pin is clear. If it is not, clean it with a wire, as well as the four holes of the Steam Vent Pin on the internal side of the lid; make sure again by looking against the light. If everything is clear, assemble the Pressure Regulator.







• Check the condition of the silicone seal ring regularly for wear and replace it when necessary.

• Do not bang utensils against your pressure cooker rim and avoid grinding the cooker clamps, as this will damage the nonstick coating and may prevent a perfect seal due to damage or wear.

• Do not use the cooker if any of the components are damaged.

• Always observe the usage conditions of the different parts of your pressure cooker. For replacement, contact the nearest Tramontina unit at one of the addresses found on the website (www.tramontina.com.br) or contact the Tramontina Help Desk.

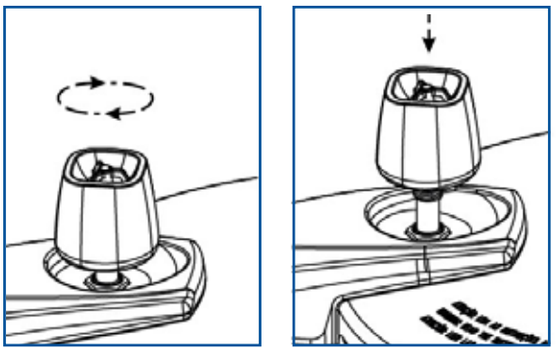
THE PRESSURE COOKER MISUSE CAN CAUSE DAMAGE.

6. SAFETY SYSTEMS AND VALVES

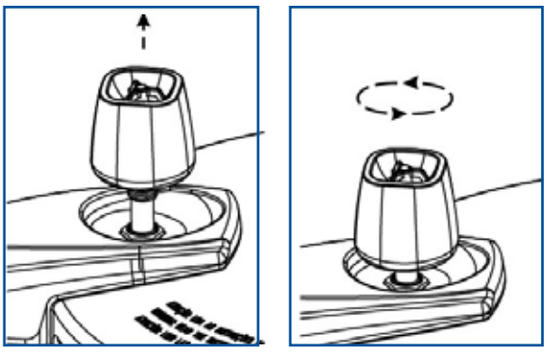
For your added protection, the Tramontina Pressure Cooker is equipped with the following safety valves systems:

1. Pressure Regulator (pressure release): It will start operating when the cooker reaches working pressure (80 kPa – kiloPascal). This valve must be turned all the way down to the end of the thread and lowered into the pro- per working position. During working condition, steam will come out of the pressure regulator upper part. Never place your hands or face over the valve.

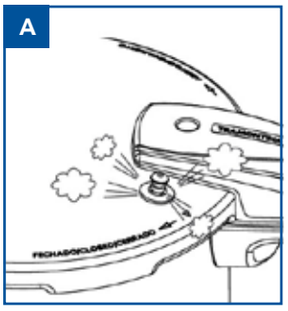
TO SET THE SAFETY VALVE IN PLACE

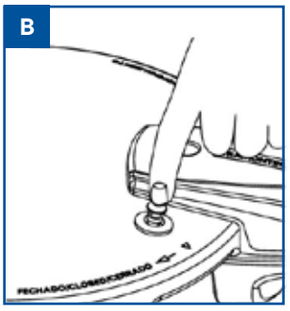


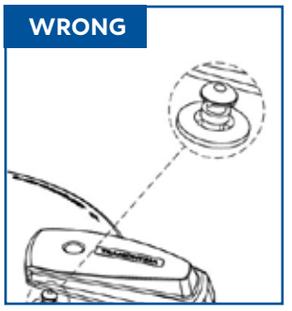
TO RAISE THE SAFETY VALVE

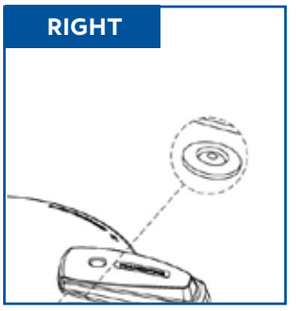


2. Safety Valve: It will start operating and relieving the pressure if the Pressure Regulator is blocked. In this case the valve pin moves upward, decreasing internal pressure (figure A). If this happens, turn off the heat, cool it down, and before opening the cooker, make sure there is no internal pressure. Remove the Pressure regulator, unclog all Steam Vent Pin holes, and put it back in place. Return the Safety Valve Pin to the correct (original) position (figure B) by pressing it downward. Only res- tart the process when the pin is in the original position. If steam comes out of the Safety Valve frequently, and there is no obstruction in the Pressure regulator, replace it with a new, original valve.

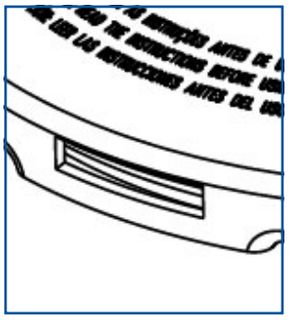


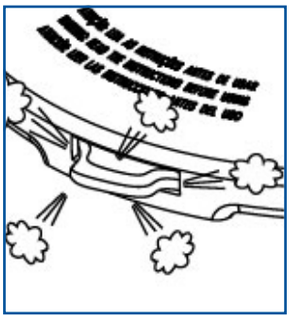






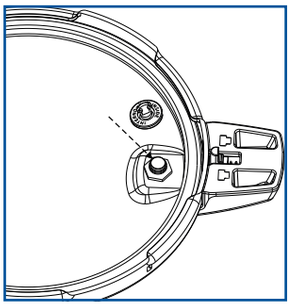
3. Lateral safety system: It will be triggered when there is simultaneous clogging of both the Pressure Regulator and the Safety Valve, thus generating excessive internal pressure. If this happens, the pressure will be released through the lateral window on the lid, when the Seal ring will be partially dislodged. Turn off the heat and after the pressure is fully released, open the lid and clean the Pressure Regulators and Safety Valve.

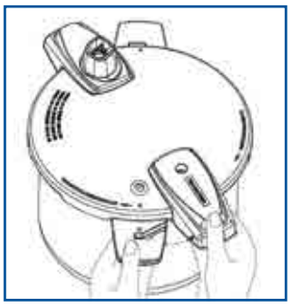




After triggering of the lateral safety system, it is advisable to replace the seal ring. For replacement, contact the nearest Tramontina unit at one of the addresses found on the website (www.tramontina.com.br) or contact the Tramontina Help Desk.

4. Internal closing valve: This valve will keep the lid from opening from internal pressu- re, when the cooker is closed properly. If the lid is closed incorrectly, the valve will not allow internal pressure to build up. Never force the lid open, so as not to damage the internal closing valve or other components.





Important: If the Safety Valve or Lateral Safety System are triggered, liquid and food will escape from inside the cooker.

7. SPARE PARTS

IMPORTANT: PREVENT ACCIDENTS BY USING ONLY ORIGINAL TRAMONTINA PARTS AND ACCESSORIES.

When you need to replace cooker valves and other components, use only original Tramontina parts. Replace- ment by other models or non-original parts will not only void the warranty, but also compromise working condition and could lead to accidents. If a replacement is required, please contact the nearest Tramontina unit at one of the addresses found on the website (www.tramontina.com.br) or contact the Tramontina Help Desk.

8. WARRANTY AND TECHNICAL SUPPORT

Tramontina provides a warranty against faults or manufacturing defects for a period of one (1) year, including nine (9) months of contractual warranty and ninety (90) days of legal warranty, provided it is used under normal conditions and the instructions in this manual are followed. The warranty will only be valid with submission of the invoice and use of original parts.

9. COOKING TIMES

Suggested cooking times are listed in the table below. Foods cooked for longer than necessary can lose their color and consistency. Cooking time depends on the size, quality and amount of the food being cooked as well as the heat source used.

Cooking time suggestions for different kinds of foods:
ARIZONA 4,5 L

Note: Cooking time as of the moment when the pressure regulator starts operating, keeping the pot over medium heat or flame.
Estimated amounts for the 4,5-liter pressure cooker.

Type of Food	Amount of food (kg)	Amount of water (liters)	Approximate cooking time (in minutes)
Black beans	0,5	2,0	25/30 min.
White beans	0,5	2,0	25/30 min.
White rice	0,4	0,7	As soon as the pressure regulator starts working, turn off the heat. Wait for 15 minutes.
Skinless potatoes (cut in half)	1,0	1,0	10/15 min.
Cassava	0,8	1,5	20/25 min.
Beets (medium)	1,0	1,0	20/25 min.
Sweet corn	4 ears broken in the middle	1,0	5/10 min.
Pork ribs	1,0	1,0	10/15 min.
Pork	1,0	1,0	20/25 min.
Beef	1,0	1,0	20/25 min.
Chicken	1,0	1,0	20/25 min.
Lamb	1,0	1,0	15/20 min.

10. TROUBLESHOOTING

Occurrences	Probable causes	Probable solutions
Steam vent through the lid.	Improper lid closure.	Fully depressurize the pan and open the lid. When closing it again, check the proper positioning of the lid as described in the instruction manual. Also check the positioning of the seal ring.
	Seal ring damaged by being torn, hardened, etc.	Replace the seal ring with another original Tramontina seal ring.
	Loose handles.	Retighten the handles.
Excess steam through the pressure regulator.	Overheating.	Reduce the flame/power of the stove.
Pressure regulator does not work.	Clogged pressure regulator pin.	Fully depressurize the pan and open the lid. In the event of blockage, remove the residue with hot water and check whether the pin's orifice is unclogged (pg. 5 – item 6 – Pressure Regulator).
	Insufficient liquid inside the pan.	Fully depressurize the pan and open the lid. Replace the liquid inside the pan and close it again.
Loose handles.	Loosening of the handles is caused by the differentiated thermal expansion of the fastening system components.	The handles should be retightened so as not to compromise the pressure cooker's working condition.
Does not accumulate pressure.	Check the seal ring on the closing valve lock pin.	Send for technical assistance.
	Damaged safety valve.	Send for technical assistance.
	Damaged seal ring.	Replace the seal ring with another original Tramontina seal ring.
Unable to close the pan.	The arrows for closing the lid and pan are not aligned.	Align the indicative arrows on the lid with the pan.
	Trigger engaged.	Place in the initial position, according to "How to Use the Arizona Pressure Cooker" (item 3).
	Warped lid or pan.	Do not use the product in these conditions.
Leak at the pressure regulator pin.	Worn out or loose aluminum washer.	Send the product for technical support.
	Water plus food limit exceeded.	Check the suggestion table/do not exceed the maximum limit indicated inside the pressure cooker.

Note: If the problem is not resolved following the above instructions, send the cooker to a technical support representative.

11. ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITY

Each Tramontina product you have at home is the result of careful work, designed to transform our entire manufacturing process into action towards making a better world.

Learn more at:
sustainability.tramontina.com.br

TRAMONTINA transforma

Doing right today, to transform tomorrow

PACKAGING

The materials in this packaging are recyclable. Before disposing of them, separate the plastic, paper, cardboard and other materials that this packaging is composed of and, preferably, send them to the appropriate recycling agents.

PRODUCT

This product was manufactured with recyclable materials that can be reused and so should not be disposed of with ordinary domestic waste.

Follow your local recycling guidelines to dispose products and packaging correctly without harming the environment.

TRAMONTINA

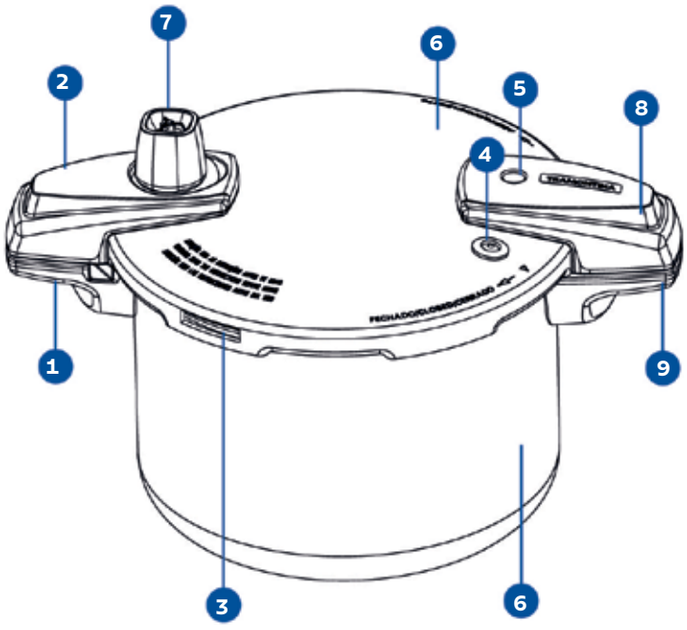
Olla a Presión

Arizona

Manual de Instrucciones

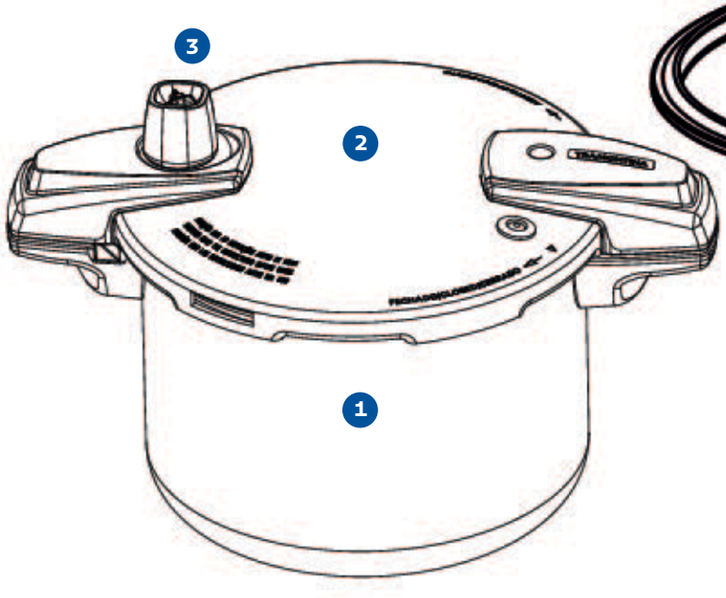
La olla a presión está certificada de acuerdo a las Resoluciones No. 398/2012 y 419/2012 de INMETRO.

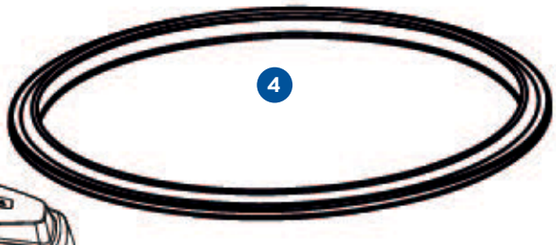
1. Asa inferior de baquelita antitérmica
2. Asa superior de baquelita antitérmica
3. Sistema de seguridad lateral
4. Válvula de seguridad
5. Válvula interna de cierre
6. Acabados:
   Tapa: Aluminio con acabado externo pulido e interno satinado.
   Cuerpo: Aluminio con revestimiento interno y externo en antiadherente Starflon Max.
7. Válvula de trabajo
8. Asa superior de baquelita antitérmica
9. Asa inferior de baquelita antitérmica



1. ARTÍCULOS QUE FORMAN PARTE DE ESTE PRODUCTO

1. Cuerpo de la olla
2. Tapa de la olla.
3. Válvula de trabajo (alivio de presión).
4. Junta tórica.
5. Manual de instrucciones.





5

2. PRIMER USO O PRECAUCIONES INICIALES

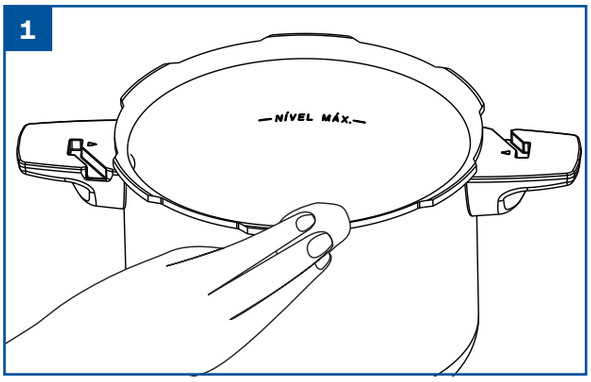
• Retire todo el contenido que está dentro de la olla (asegúrese de que la válvula de trabajo no haya quedado en la caja o dentro de la olla).

• Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar la olla, especialmente la "Información básica e instrucciones de seguridad".

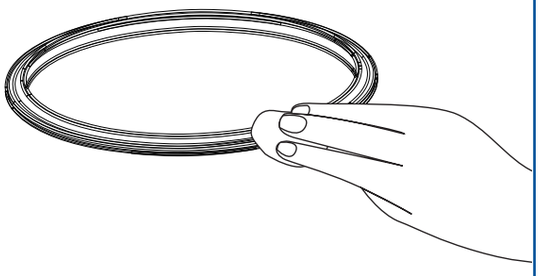
• Retire con cuidado los adhesivos del cuerpo y de la tapa y lave el producto antes de usarlo.

• Aplique una fina capa de aceite comestible en la junta tórica y en el borde del cuerpo de la olla. Esto facilitará la abertura y el cierre de la tapa (figuras 1 y 2). Este procedimiento se puede repetir cada vez que se use.

1



2



• Este producto no puede sufrir modificaciones.

Su OLLA A PRESIÓN ARIZONA no esapta para lavavajillas.

NO APTO PARA LAVAVAJILLAS

Cocinas indicadas:

GAS | ELÉCTRICA | VITROCERÁMICO (resistencia eléctrica)

CUIDADOS CON EL REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE

Olla con revestimiento interno y externo de antiadherente Starflon Max.

Los utensilios con antiadherente Star- flon Max tendrán mayor durabilidad si se siguen estas instrucciones:

Antes y durante el uso:

• Lave con esponja suave, jabón neutro o detergente líquido.

• Una vez que esté seco, unte el área interna con aceite o grasa y lleve a fuego bajo por uno o dos minutos. Deje enfriar y lave nuevamente.

• Su utensilio Starflon está listo para usar con o sin materia grasa, siempre a fuego bajo o medio (nunca superior a 260 °C).

• Para revolver los alimentos, utilice solamente utensilios de silicona, nylon o madera.

Limpieza:

• Nunca utilice productos abrasivos durante el lavado.

• Si deja quemar alimentos, humedezca el área y reserve hasta que pueda eliminar los residuos pegados con esponja y jabón.

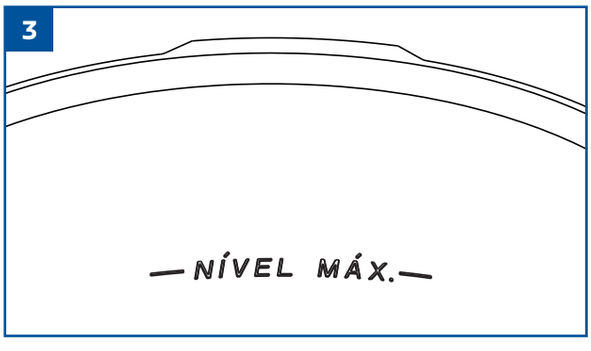
3. CÓMO USAR LA OLLA A PRESIÓN ARIZONA

1. Preparación: Coloque los alimentos y agua en la olla.

• El volumen de agua y los alimentos nunca deben superar el nivel máximo indicado en la parte interna de la olla (fig. 3).

• Al cocinar caldos o alimentos que se expandan durante la cocción, no llene la olla por encima de la mitad de su capacidad.

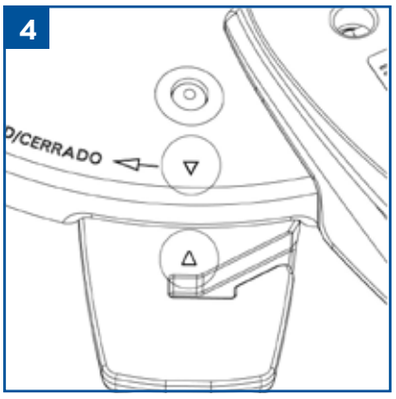
3



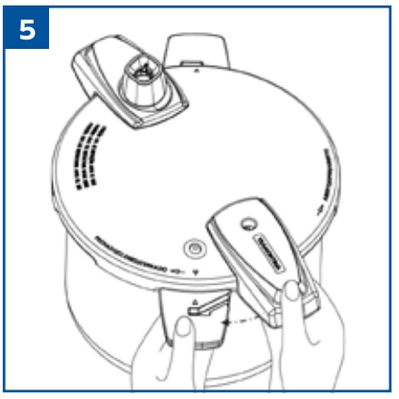
2. Para cerrar la olla: Cierre correctamente la olla.

• Para cerrar la olla, asegúrese de que la flecha de la tapa esté apuntando hacia la flecha del asa (fig. 4). Ajuste la tapa al cuerpo y gírela en sentido horario (fig. 5) hasta que las asas estén completamente superpuestas, lo cual indica que la olla está cerrada (fig. 6).

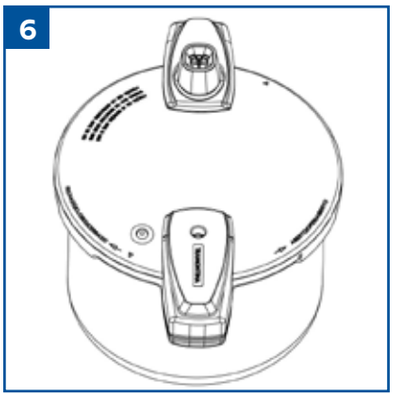
4



5



6



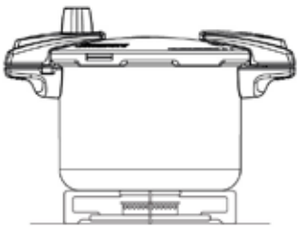
Observación: Si la tapa no está totalmente cerrada, la Válvula Interna de cierre no se accionará y la olla no alcanzará la presión. Por lo tanto, verifique que la tapa esté bien cerrada. Si la tapa se bloquea durante el cierre, el gatillo del asa podría estar desplazado. En este caso, y con la tapa en la posición de uso, presione el gatillo del asa (parte inferior) hacia atrás, lo que hace que el eje de la válvula interna del asa esté hacia abajo en posición de reposo. Esto garantizará que la tapa no se bloquee en el cierre de la olla.

3. Cocción: Caliente la olla:

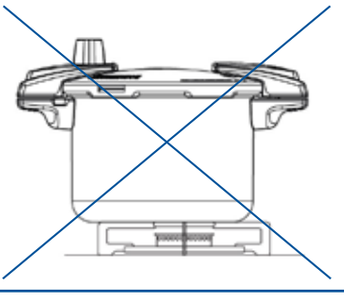
• Al utilizar cocinas a gas, la olla debe estar bien centrada sobre la hornalla para que la llama no llegue a la pared lateral ni las asas. Si usa cocinas eléctri- cas y vitrocerámicas (resistencia eléctrica), verifique que la olla esté centrada en la parte de calentamiento, para que haya una transferencia y una distribución uniforme del calor. Recuerde siempre que la fuente de calor (llama/zona de calentamiento) no debe ser más grande que el fondo de la olla.

Durante el calentamiento, se genera vapor en el interior de la olla a presión. A continuación, la válvula interna de cierre se cerrará (fig. 7). Hasta que la válvula se cierre, es normal que salga vapor o gotículas de agua por la válvula interna de cierre (fig. 8). Cuando la olla se en- cuentre correctamente cerrada, esta válvula evitará que se abra la tapa por la presión inter- na. Si la tapa está cerrada incorrectamente, la válvula no permitirá que aumente la presión interna. Nunca fuerce la apertura de la tapa para no ocasionar daños en la válvula interna de cierre o en otros componentes.

CORRECTO

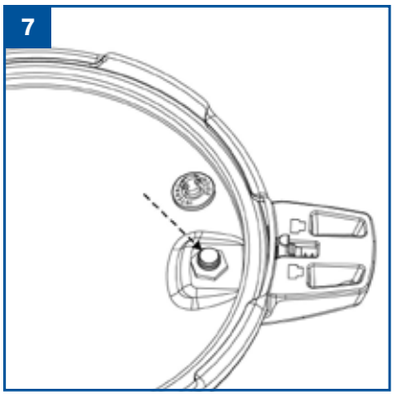


INCORRECTO

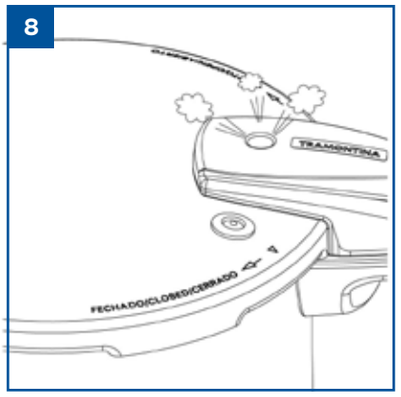


Una vez cerrada la válvula interna del asa, en algunos instantes, la válvula de trabajo entrará en operación (fig. 9) y alcanzará la presión de trabajo. Debido a la condensación del exceso de vapor, pueden aparecer gotas de agua sobre el asa.

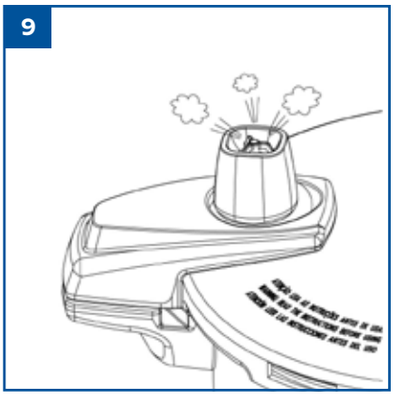
7



8



9



IMPORTANTE: Cuando el vapor comience a salir por la válvula de trabajo, baje el fuego (intensidad de la fuente de calor). Este procedimiento permitirá un mayor ahorro de energía o gas.

¡ATENCIÓN! Durante el funcionamiento de la olla a presión, saldrá vapor caliente por la parte superior de la válvula de trabajo. ¡Nunca coloque las manos o el rostro sobre la válvula de trabajo!

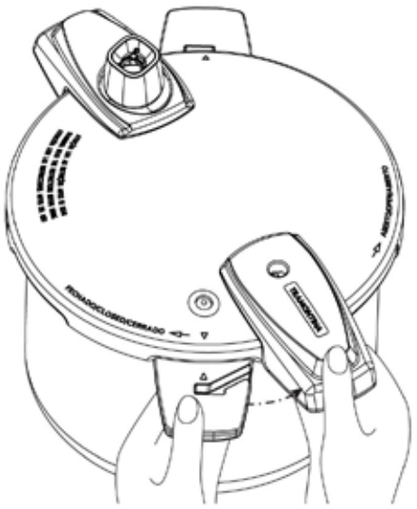
4. Para abrir la olla: Hay dos maneras de abrir la olla:

Enfriamento lento: deje enfriar la olla a temperatura ambiente.

Enfriamiento rápido: mantenga la válvula de trabajo en posición y vierta agua fría sobre la tapa. Esto reducirá la presión interna de la olla. Después del enfriamiento, ya sea lento o rápido, levante la válvula de trabajo con ayuda de un tenedor para verificar si se eliminó por completo la presión interna.

• La válvula de trabajo nunca debe retirarse mientras la olla esté caliente. Una vez enfriada, se puede retirar la válvula con seguridad.

• Abra la olla solo si está seguro de que no queda más presión interna. Para abrirla, gire la tapa en sentido antihorario hasta que la flecha de la tapa quede alineada con la flecha del asa, luego levante y retire la tapa cuidadosamente. Al girar la tapa, no empuje el asa hacia arriba para no dañar los componentes.



• Si al intentar abrir la olla las asas ofrecen resistencia, esto significa que todavía hay presión interna dentro de la olla. En ese caso no fuerce las asas. Mantenga la Válvula de Trabajo (alivio de presión) en la posición correcta y derrame agua fría sobre la tapa. Levante la Válvula de Trabajo con ayuda de un tenedor para verificar si el vapor interno se eliminó por completo. Si todavía queda presión, repita el procedimiento hasta que no salga más vapor.

4. INFORMACIÓN BÁSICA E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando use la olla a presión, se deben seguir algunas precauciones básicas de seguridad. ¡El uso incorrecto puede causar accidentes! Por lo tanto, lea y siga todas las instrucciones:

• La olla a presión Tramontina es totalmente segura, siempre que se respeten las indicaciones de este manual.

• Preste siempre atención al cierre correcto de su olla a presión antes de usarla, para ello, superponga las asas de la tapa y del cuerpo de la olla. El cierre inadecuado podrá provocar accidentes con quemaduras graves.

• Nunca utilice la olla a presión para otros usos, excepto los previstos.

• No utilice la olla a presión en ningún tipo de horno ni microondas.

• No se recomienda su uso en cocinillas.

• Nunca utilice otros recipientes dentro de la olla a presión.

• Nunca utilice la olla a presión sin líquidos; nunca permita que se evapore todo el líquido durante la cocción.

• Nunca utilice la olla a presión para freír.

• Con el uso, las asas se pueden aflojar debido a la dilatación normal de los materiales causada por la temperatura. Apriete solo lo suficiente, sin forzar.

• Los utensilios calientes deben permanecer fuera del alcance de los niños.

• No toque las superficies calientes. Utilice las asas de baquelita antitérmica y, de ser necesario, utilice protección para las manos.

• Tenga mucho cuidado al manipular la olla a presión con líquidos calientes o presión interna, para evitar riesgos de accidentes durante la manipulación y el transporte.

• Sujete siempre por las asas, no importa si está caliente o fría, lejos del cuerpo y el rostro.

• Verifique siempre las condiciones de la Válvula de Trabajo (alivio de presión) antes del uso, para asegurarse de que no esté tapada y garantizar un buen funcionamiento.

5. CUIDADOS DE LA OLLA A PRESIÓN

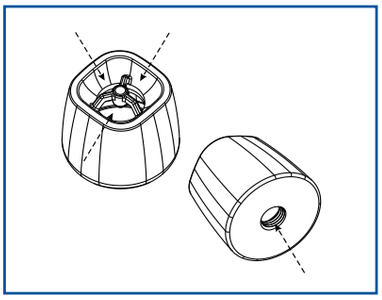
• Siempre que retire el Anillo de Silicona y las Válvulas de Trabajo y de Seguridad, tenga cuidado de volver a co- locarlos en sus posiciones correctas.

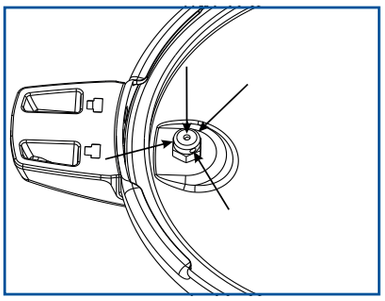
• No ponga a calentar la olla a presión vacía o sin líquidos ni permita que se evapore toda el agua durante la cocción. Nunca fuerce la apertura.

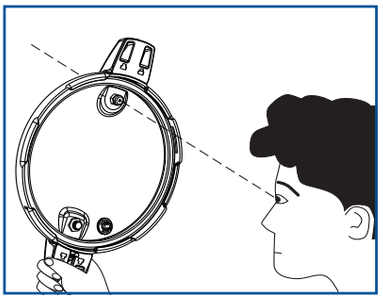
• La olla nunca debe utilizarse sin agua, ya que esto puede dañar el anillo de silicona y las válvulas de seguridad se pueden romper. Además, el recalentamiento puede causar deformaciones en el fondo de la olla, lo que altera su funcionamiento. No recomendamos el uso en estas condiciones.

• Al cocinar caldos o alimentos que se expandan durante la cocción (como arroz o vegetales secos), no llene la olla por encima de la mitad de su capacidad. El exceso de alimento durante la cocción puede ocasionar la obstrucción de la válvula de trabajo, debido a partes del propio alimento como por la pérdida del caldo. Por este mismo motivo, algunos alimentos que pueden hacer espuma o explotar no deben cocinarse en una olla a presión, como frutas, cebada, crema de avena, cereales varios o pastas.

• Después de cada uso, verifique que la Válvula de Trabajo y el eje de salida de vapor estén destapados. Si no lo están, realice la limpieza de la siguiente manera: Retire la Válvula de Trabajo (peso) y mire la tapa a contraluz para verificar si el Eje de la Salida de Vapor está destapado. Si no lo está, límpielo con un alambre, y limpie también los cuatro agujeros del Eje de Salida de Vapor del lado interno de la tapa; compruébelo nuevamente a contraluz. Cuando estén todos limpios, arme la Válvula de Trabajo.







• Verifique periódicamente las condiciones de la junta tórica de silicona para ver si no está gastada y cámbiela cuando sea necesario.

• No golpee el borde de la olla a presión con utensilios de cocina y evite airear las garras de la olla, ya que esto dañará el revestimiento antiadherente y perjudicará su perfecto sellado debido a los daños o el desgaste.

• No utilice la olla si comprueba que algún componente está averiado.

• Observe siempre las condiciones de uso de las diferentes piezas de su olla a presión. Si necesita realizar un cambio, póngase en contacto con una uni- dade de Tramontina en una de las direcciones que se encuentran en la página web (www.tramontina.com.br) o póngase en contacto con la Central de Atención Tramontina.

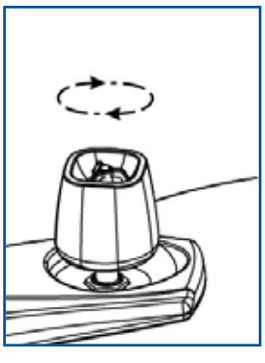
EL USO INDEBIDO DE LA OLLA A PRESIÓN PUEDE CAUSAR DAÑOS.

6. VÁLVULAS Y SISTEMAS DE SEGURIDAD

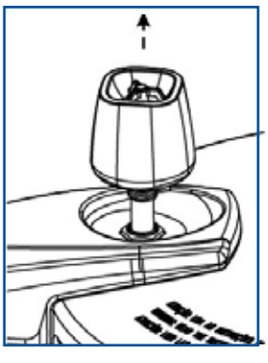
Para su mayor protección, la Olla a Presión Tramontina viene equipada con las siguientes válvulas y sistemas de seguridad:

1. Válvula de trabajo (alivio de presión): Entrará en operación cuando la olla alcance la presión de trabajo (80 kPa – kilopascal). Esta válvula se debe enroscar hasta el final de la rosca y bajar hasta la posición correcta de trabajo. Durante el funcionamiento, saldrá vapor por la parte superior de la válvula de trabajo. Nunca coloque las manos o el rostro sobre la válvula.

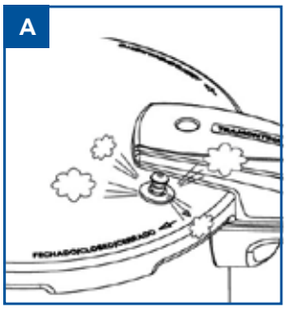
PARA COLOCAR LA VÁLVULA DE TRABAJO

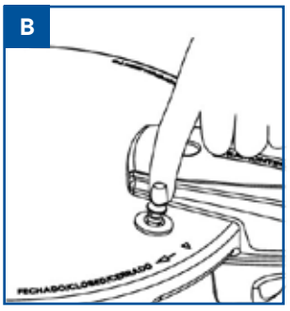


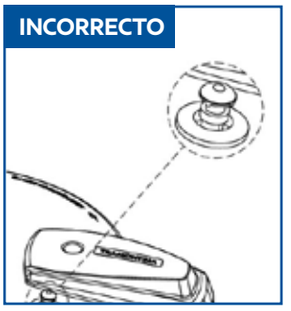
PARA RETIRAR LA VÁLVULA DE TRABAJO



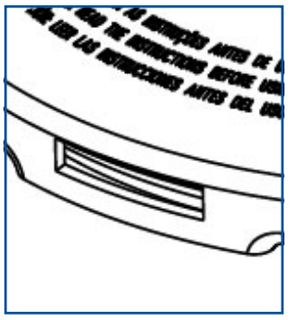
2. Válvula de Seguridad: Entrará en operación y aliviará la presión cuando la Válvula de Trabajo esté bloqueada. En este caso, el eje de la válvula se desplaza hacia arriba, lo que reduce la presión interna (figura A). Si esto ocurre, apague el fuego, déjela enfriar y asegúrese de que no haya presión interna an- tes de abrir la olla. Retire la Válvula de Trabajo, destape todos los orificios del Eje de Salida de Vapor y vuelva a ponerla em su lugar. Vuelva a colocar el Eje de la Válvula de Seguridad en la posición correcta (posición original), (figura B) apretándolo hacia abajo. Solo reinicie el proceso cuando el eje esté en su posición original. Si el vapor vuelve a salir frecuentemente por la Válvula de Seguridad, sin que la Válvula de Trabajo esté tapada, cámbiela por otra original nueva.

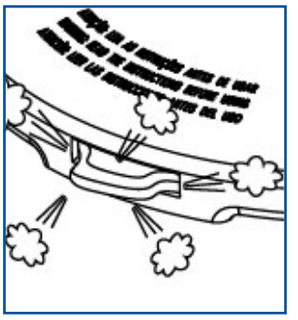




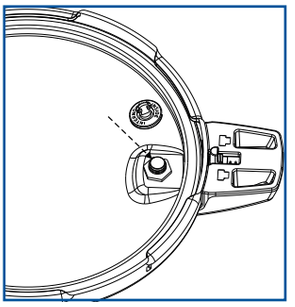


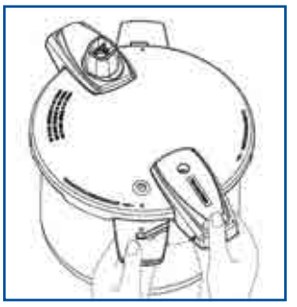
3. Sistema de seguridad lateral: Se activará al producirse una obstrucción simultánea de la Válvula de Trabajo y la Válvula de Seguridad, lo que genera un exceso de presión interna. Si esto sucede, la presión será liberada por la salida lateral de la tapa, que tendrá la Junta Tórica parcial- mente desplazada. Apague el fuego y, una vez liberada toda la presión, abra la tapa y limpie las válvulas de Trabajo y Seguridad. Como consecuencia del accionamiento del sistema lateral de seguridad, se debe cambiar la junta tórica. Para cambiarla, póngase en contacto con una unidade Tramontina en una de las direcciones que se encuentran en la página web (www.tramontina.com.br) o póngase en contacto con la Central de Atención Tramontina.





4. Válvula interna de cierre: Cuando la olla se encuentre correctamente cerrada, esta válvula evitará que se abra la tapa por la presión interna. Si la tapa está cerrada incor- rectamente, la válvula no permitirá que aumente la presión interna. Nunca fuerce la apertura de la tapa para no ocasionar daños en la válvula interna de cierre o en otros componentes.





Importante: Si la Válvula de Seguridad o el Sistema de Seguridad Lateral entran en funcionamiento, se producirá la salida de líquido y de alimentos del interior de la olla.

7. PIEZAS DE REPUESTO

IMPORTANTE: EVITE ACCIDENTES, UTILICE SOLAMENTE PIEZAS Y ACCESORIOS ORIGINALES TRAMONTINA.

Cuando sea necesario reponer válvulas y demás componentes de la olla, utilice solo componentes originales Tra- montina. Los repuestos de otro modelo o que no sean originales, además de causar la pérdida de la garantía, comprometen el funcionamiento y pueden causar accidentes. Si necesita cambiarla, póngase en contacto con una unidade Tramontina en una de las direcciones que se encuentran en la página web (www.tramontina.com.br) o póngase en contacto con la Central de Atención Tramontina.

8. GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Tramontina ofrece una garantía de 1 año contra defectos de fabricación, que incluye 9 (nueve) meses de garantía contractual y 90 (noventa) días de garantía legal, siempre que se mantengan las condiciones normales de uso y se respeten las indicaciones de este manual. La garantía será válida mediante presentación de la boleta de compra y uso de piezas originales.

9. TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción sugeridos están en la tabla siguiente. Los alimentos cocidos por tiempo superior al necesario pueden perder el color y la consistencia. El tiempo de cocción dependerá también del tamaño, cantidad, calidad del alimento y de la fuente de calor utilizada.

Sugerencias de tiempos de cocción para diferentes tipos de alimentos:
ARIZONA 4,5 L

Observación: Tiempo de cocción a partir del momento en el que la válvula de trabajo entra en funcionamiento, manteniendo la olla en el fuego o a potencia media.
Cantidad estimada para la olla a presión de 4,5 litros.

Alimento que se vaya a cocinar	Cantidad de alimento (kg)	Cantidad de agua (litro)	Tiempo aproximado de cocción (minutos)
Porotos (frijoles) negros	0,5	2,0	25/30 min.
Porotos (frijoles) blancos	0,5	2,0	25/30 min.
Arroz blanco	0,4	0,7	Una vez que la válvula de trabajo entre en operación, apagar el fuego. Espere 15 minutos.
Papas peladas cortadas al medio	1,0	1,0	10/15 min.
Mandioca	0,8	1,5	20/25 min.
Remolachas (medianas)	1,0	1,0	20/25 min.
Maíz (choclos)	4 espigas partidas por la mitad	1,0	5/10 min.
Costillitas de cerdo	1,0	1,0	10/15 min.
Carne de cerdo	1,0	1,0	20/25 min.
Carne vacuna	1,0	1,0	20/25 min.
Carne de pollo	1,0	1,0	20/25 min.
Carne de cordero	1,0	1,0	15/20 min.

10. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Ocurrencias	Causas probables	Soluciones posibles
Salida de vapor por la tapa.	Cierre inadecuado de la tapa.	Despresurizar totalmente la olla y abrir la tapa. Al cerrarla nuevamente, verificar si la tapa está en su posición correcta como se describe en el manual de instrucciones. Verificar también la posición de la junta tórica.
	Junta tórica averiada por estar rota, endurecida, etc.	Cambiar la junta tórica por otra que sea original Tramontina.
	Asas flojas.	Reajustar las asas.
Exceso de vapor por la válvula de trabajo.	Calentamiento excesivo.	Reducir la llama/potencia de la cocina.
La válvula de trabajo no funciona.	Eje de la válvula de trabajo tapado.	Despresurizar totalmente la olla y abrir la tapa. Si ocurre bloqueo, retirar el residuo con agua caliente y verificar si el agujero del eje está destapado. (pág.5 – punto 6 Válvula de Trabajo).
	Falta de líquido dentro de la olla.	Despresurizar totalmente la olla y abrir la tapa. Reponer el líquido dentro de la olla y volver a cerrarla.
Asas flojas.	Las asas se pueden aflojar debido a la distinta dilatación térmica de los componentes del sistema de fijación.	Se deben reajustar las asas para no comprometer el buen funcionamiento de la olla a presión.
No agarra presión.	Verificar la junta tórica en el eje de bloqueo de la válvula de cierre.	Enviar a una asistencia técnica.
	Válvula de seguridad dañada.	Enviar a una asistencia técnica.
	Junta tórica dañada.	Cambiar la junta tórica por otra que sea original Tramontina.
No es posible cerrar la olla.	Las flechas de cierre de la tapa y de la olla no están alineadas.	Alinear la flecha indicativa de la tapa con la de la olla.
	Pestillo accionado.	Colocar en la posición inicial, como se muestra en “Cómo Usar la Olla a Presión Arizona” (punto 3).
	Deformación de la tapa u olla.	No utilizar el producto en estas condiciones.
Pérdida en el eje de la válvula de trabajo.	La arandela de aluminio está gastada o floja.	Enviar a la asistencia Técnica.
	Límite de agua y alimento excedido.	Verificar la tabla de sugerencias/no superar el límite máximo indicado en el interior de la olla a presión.

Observación: Si, aunque se sigan las orientaciones descritas anteriormente, no se puede solucionar el problema, la olla se debe llevar a la asistencia técnica.

11. ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITY

Cada produto Tramontina que tienes en casa es fruto de um cuidadoso trabajo, pensando para transformar todo nuestro processo productivo en uma acción para hacer que el mundo sea mejor.

Sepa más em:
sustentabilidad.tramontina.com.br

trans TRAMONTINA for ma

Haciendo bien las cosas hoy para transformar el mañana

EMPAQUE

Los materiales que componen el empaque son reciclables. Por eso, para desecharlos, separe adecuadamente los plásticos, papeles y cartón que forman parte del empaque de este producto, destinándolos, preferentemente a recicladores.

PRODUCTO

Este producto se ha desarrollado con materiales reciclables y que se pueden reutilizar; sin embargo, no se puede desechar en la basura doméstica.

Observe la legislación local para desechar su producto de forma correcta, sin perjudicar el medio ambiente.

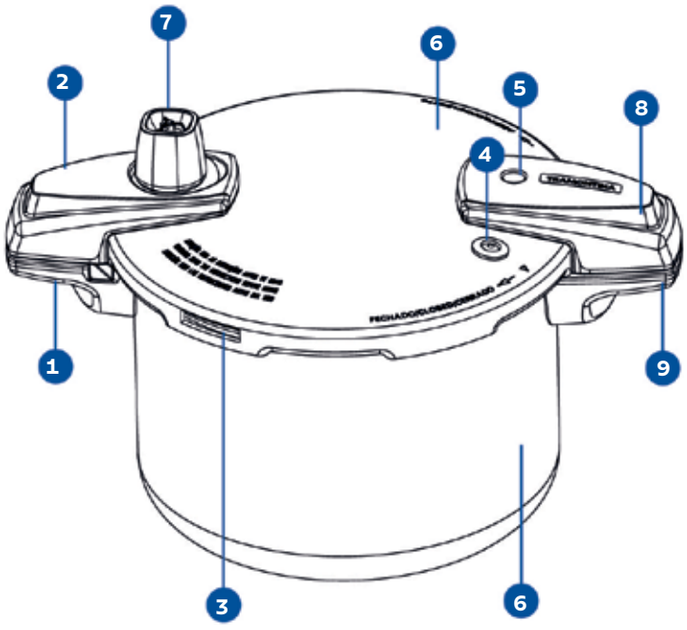
TRAMONTINA

Autocuiseur
Arizona

Manuel d'instructions

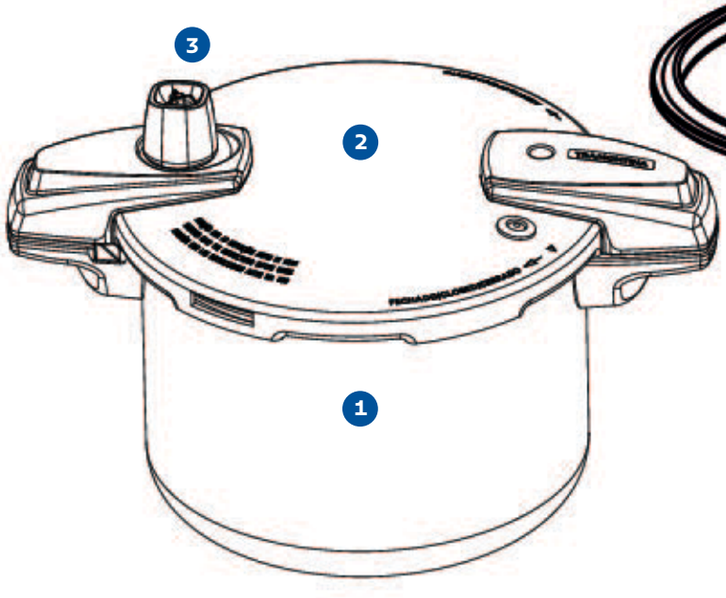
L'autocuiseur est certifié conformément aux arrêtés INMETRO nº 398/2012 et 419/2012.

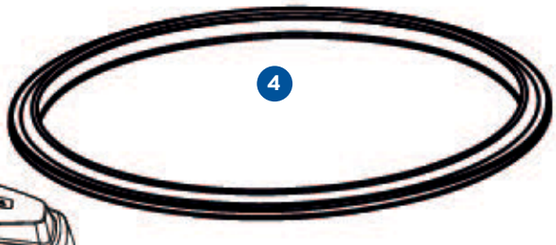
1. Poignée inférieure en bakélite antithermique
2. Poignée supérieure en bakélite antithermique
3. Système de sécurité latéral
4. Valve de sécurité
5. Valve de blocage interne
6. Finitions :
   Couvercle : Aluminium avec finition extérieure polie et finition intérieure satinée.
   Récipient : Aluminium avec revêtement interne et externe antiadhésif Starflon Max.
7. Régulateur de sortie vapeur
8. Poignée supérieure en bakélite antithermique
9. Poignée inférieure en bakélite antithermique



1. ELÉMENTS QUI FONT PARTIE DE CE PRODUIT

1. Récipient.
2. Couvercle.
3. Régulateur de sortie vapeur (décharge de pression).
4. Joint d'étanchéité.
5. Manuel d'instructions.



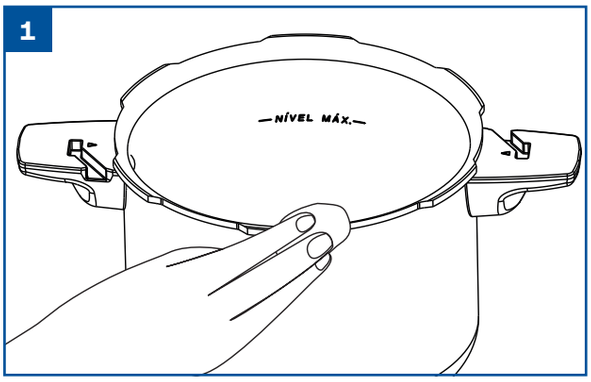


5

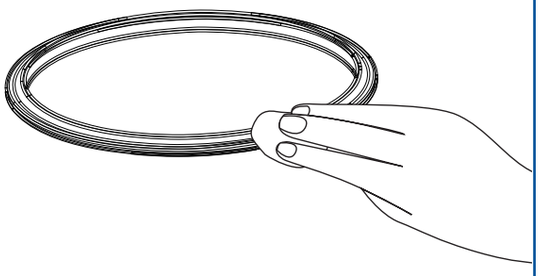
2. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION OU PRÉCAUTIONS INITIALES

• Retirez tout le contenu de l'intérieur de l'autocuiseur (veillez à ne pas laisser le régulateur de sortie vapeur dans la boîte ou à l'intérieur de l'autocuiseur).
• Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'autocuiseur, notamment les « Informations de base et consignes de sécurité ».
•Retirez soigneusement les étiquettes du récipient et du couvercle et nettoyez le produit avant de l'utiliser.
• Appliquez une fine couche d'huile alimentaire sur le joint d'étanchéité et sur le bord du récipient de l'autocuiseur. Il sera ainsi plus facile d'ouvrir et de fermer le couvercle (figures 1 et 2). Cette procédure peut être répétée après chaque utilisation.

1



2



• Ce produit ne doit pas subir de modifications.

Votre AUTOCUISEUR ARIZONA ne peut pas aller au lave-vaisselle.

IMPROPRE POUR LAVE-VAISSELLE

Sources de chaleur indiquées :

GAZ

ÉLECTRIQUE

VITROCÉRAMIQUE (résistance électrique)

ATTENTION AU REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

Poêle avec revêtement antiadhésif Starflon Max interne et externe.

Les ustensiles de cuisine dotés du revêtement antiadhésif Starflon Max dureront plus longtemps si les instructions ci-dessous sont respectées :

Avant et pendant l'utilisation :

• Lavez avec une éponge douce additionnée de savon doux ou d'un produit vaisselle liquide.
• Après séchage, graissez l'intérieur avec de l'huile ou de la graisse et chauffez à feu doux pendant une ou deux minutes. Laissez refroidir et lavez à nouveau.
• Votre ustensile Starflon est prêt à être utilisé avec ou sans matière grasse, toujours à feu doux ou moyen (jamais au-dessus de 260 °C).
• Pour remuer les aliments, utilisez uniquement des ustensiles en silicone, en nylon ou en bois.

Nettoyage :

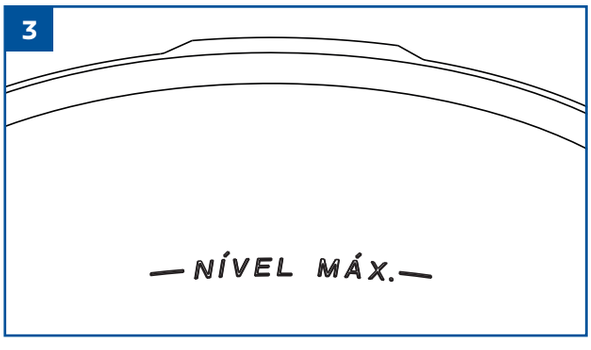
• Ne pas utiliser de produits abrasifs lors du nettoyage.
• Si vous laissez brûler des aliments, humidifiez l'intérieur du récipient et mettez-le de côté jusqu'à ce que vous puissiez enlever le résidu collant avec une éponge et du savon.

3. UTILISATION DE L'AUTOCUISEUR ARIZONA

1. Préparation : Placer les aliments dans l'autocuiseur et le remplir d'eau.

• Le volume d'eau plus les aliments ne doivent jamais dépasser le niveau maximum indiqué à l'intérieur de l'autocuiseur (fig. 3).
• Lorsque vous faites cuire des soupes/bouillons ou des aliments gonflant en cuisant, ne remplissez pas le cuiseur au delà de la moitié de sa capacité.

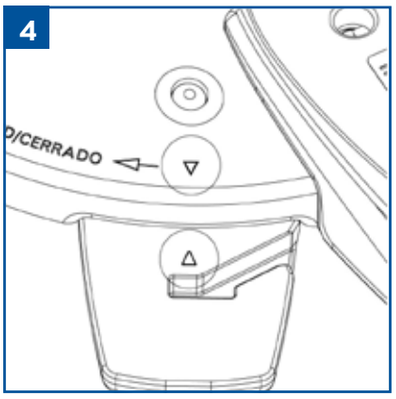
3



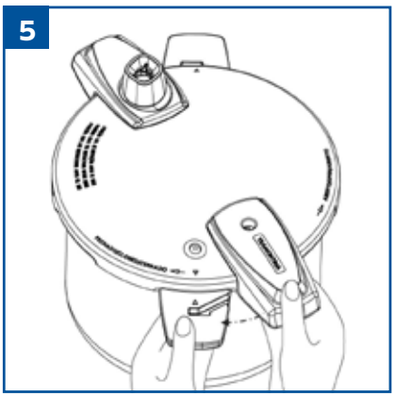
2. Pour fermer l'autocuiseur : Fermer correctement l'autocuiseur.

• Pour fermer l'autocuiseur, assurez-vous que la flèche du couvercle est dirigée vers la flèche de la poignée (figure 4). Placez le couvercle sur le récipient et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre (figure 5) jusqu'à ce que les poignées se chevauchent complètement, indiquant que l'autocuiseur est fermé (figure 6).

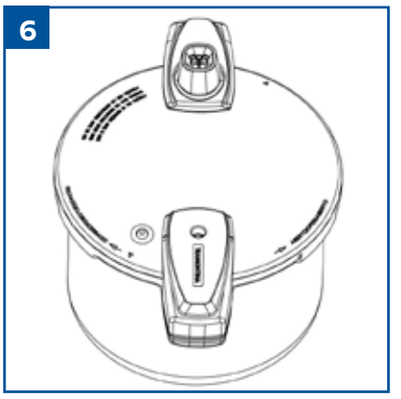
4



5



6



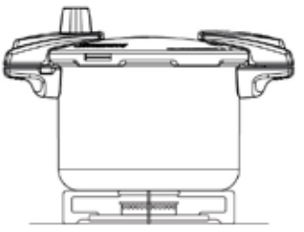
Remarque : Si le couvercle n'est pas complètement fermé, la valve de blocage interne ne sera pas actionnée et la pression ne pourra s'exercer. Veillez donc à ce que le couvercle soit correctement fermé. Si le couvercle se bloque pendant la fermeture, le clip de la poignée est peut-être mal positionné. Dans ce cas, avec le couvercle en position d'utilisation, poussez le clip de la poignée (partie inférieure) en arrière, de façon à ce que la goupille de la valve interne de la poignée soit en position de repos. Cela permet de s'assurer que le couvercle ne se bloque pas lors de la fermeture de l'autocuiseur.

3. Cuisson : Portez l'autocuiseur à ébullition :

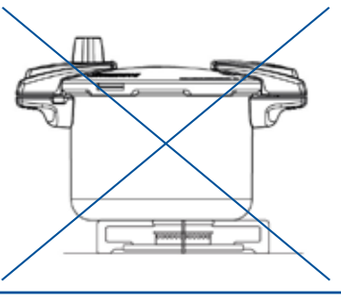
• Lorsque vous utilisez des cuisinières à gaz, l'autocuiseur doit être bien centré sur le brûleur afin que la flamme n'atteigne pas la paroi latérale et les poignées. Lorsque vous utilisez des cuisinières électriques ou vitrocéramiques (résistance électrique), veillez à ce que l'autocuiseur soit centré sur la zone de chauffe, afin que la chaleur soit transférée et distribuée de manière homogène. N'oubliez jamais que la surface de la source de chaleur (flamme/zone de chauffe) ne doit pas être plus grande que le fond de l'autocuiseur.

Pendant le chauffage, de la vapeur se forme à l'intérieur de l'autocuiseur. La valve de blocage interne se ferme (Fig. 7). Jusqu'à la fermeture de la vanne, la vapeur ou les gouttelettes d'eau s'échappent normalement par la vanne (Fig. 8). Cette valve empêchera le couvercle de s'ouvrir sous le coup de la pression interne lorsque l'autocuiseur est correctement fermé. Si le couvercle est mal fermé, la valve ne permettra pas à la pression interne de s'accumuler. Ne forcez jamais l'ouverture du couvercle, afin de ne pas endommager la valve de blocage interne ou d'autres composants.

DROITE

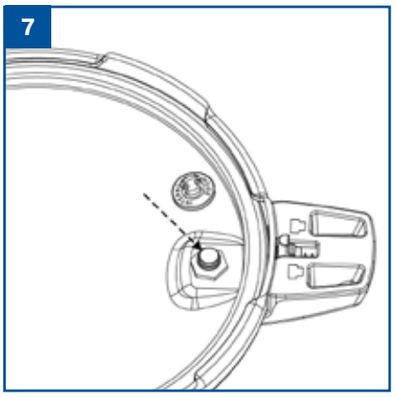


FAUX

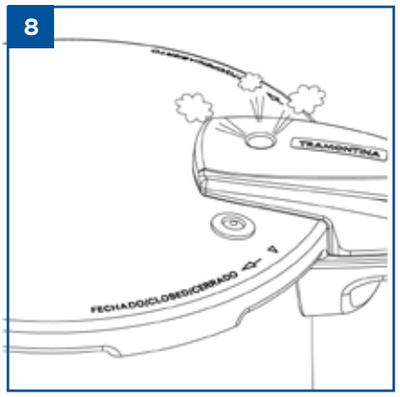


Après la fermeture de la valve interne, en quelques instants le régulateur de sortie vapeur se mettra en place (fig. 9). En raison de la condensation de l'excès de vapeur, des gouttes d'eau peuvent apparaître sur la poignée.

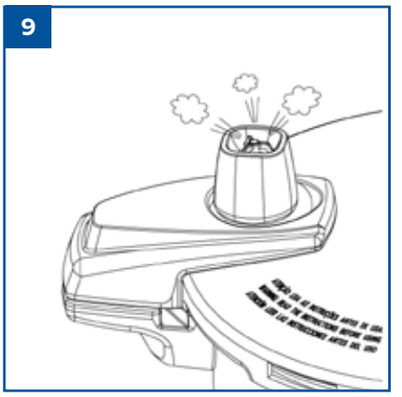
7



8



9



IMPORTANT : Lorsque la vapeur commence à être libérée par le régulateur de sortie vapeur, réduisez le feu (intensité de la source de chaleur). Cela permettra d'économiser de l'énergie ou du gaz.

AVERTISSEMENT : Pendant le fonctionnement de l'autocuiseur, de la vapeur chaude s'échappera par le haut du régulateur de sortie vapeur. Ne placez jamais vos mains ou votre visage sur le régulateur de sortie vapeur !

4. Pour ouvrir l'autocuiseur : Il y a deux façons d'ouvrir l'autocuiseur :

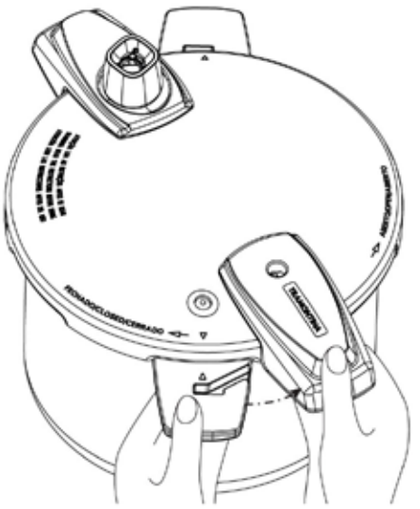
Refroidissement lent : laissez le cuiseur refroidir à température ambiante.

Refroidissement rapide : maintenez le régulateur de sortie vapeur en position et versez de l'eau froide sur le couvercle. Cela permettra de réduire la pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Après un refroidissement lent ou rapide, soulevez le régulateur avec une fourchette pour vérifier que la pression soit totalement évacuée de l'autocuiseur.

• Ne retirez jamais le régulateur de sortie vapeur lorsque l'autocuiseur est encore chaud. Après refroidissement, le régulateur peut être retiré en toute sécurité.

• N'ouvrez l'autocuiseur que lorsque vous êtes sûr qu'il n'y a plus de pression à l'intérieur. Pour ouvrir l'autocuiseur, tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche du couvercle soit alignée avec celle de la poignée, puis soulevez et retirez le couvercle avec précaution. Lorsque vous tournez le couvercle, ne poussez pas la poignée vers le haut, afin de ne pas endommager les composants.

• Si, en essayant d'ouvrir l'autocuiseur, les poignées présentent une résistance, cela signifie qu'il y a encore de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Dans ce cas, ne forcez pas sur les poignées. Maintenez le régulateur de sortie vapeur (décharge de pression) dans la bonne position et versez de l'eau froide sur le couvercle. Soulevez le régulateur avec une fourchette pour vérifier que la pression soit totalement évacuée de l'autocuiseur. S'il y a encore de la pression, répétez la procédure jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur qui s'échappe.



4. INFORMATIONS DE BASE ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation de l'autocuiseur, certaines précautions de sécurité de base doivent être respectées. Une utilisation incorrecte peut provoquer des accidents ! Par conséquent, lisez et respectez toutes les instructions :

• L'autocuiseur Tramontina est absolument sans danger, à condition de respecter les instructions de ce manuel.

• Veillez à toujours fermer correctement votre autocuiseur avant de l'utiliser, en faisant chevaucher les poignées du couvercle et du récipient. Une fermeture incorrecte peut entraîner de graves brûlures.

• N'utilisez jamais l'autocuiseur pour un autre but que celui pour lequel il est destiné.

• N'introduisez pas l'autocuiseur dans un four chauffé ou micro-ondes.

• Il n'est pas recommandé de l'utiliser sur des plaques de cuisson.

• N'utilisez jamais d'autres ustensiles de cuisson dans l'autocuiseur.

• N'utilisez jamais l'autocuiseur sans eau ; ne laissez jamais tout le liquide s'évaporer pendant la cuisson.

• N'utilisez jamais l'autocuiseur pour faire frire des aliments.

• Au bout d'un certain temps, les poignées peuvent se desserrer, en raison de la dilatation normale des matériaux due à la température. Resserrez-les juste assez, sans forcer.

• Les ustensiles chauds doivent être tenus hors de portée des enfants.

• Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées en bakélite résistant à la chaleur et portez des gants si nécessaire.

• Faites très attention lorsque vous déplacez l'autocuiseur contenant des liquides chauds ou lorsqu'il est sous pression afin d'éviter tout risque d'accident.

• Utilisez toujours les poignées, qu'elles soient chaudes ou froides, et placez-les loin du corps ou du visage.

• Vérifiez toujours l'état du régulateur de sortie vapeur (décharge de pression) avant de l'utiliser pour vous assurer qu'il n'est pas obstrué et pour garantir son bon fonctionnement.

5. PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DE L'AUTOCUISEUR

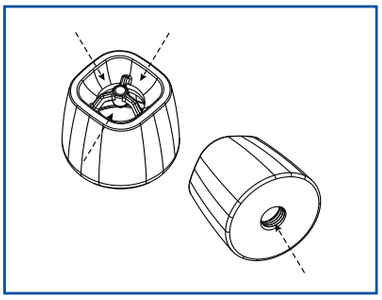
• Lorsque vous retirez le joint en silicone, le régulateur de sortie vapeur et la valve de sécurité, assurez-vous qu'ils sont placées dans la bonne position.

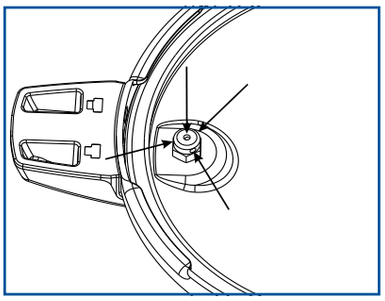
• Ne faites pas chauffer un autocuiseur vide sans liquide, et ne laissez pas toute l'eau s'évaporer pendant la cuisson. Ne forcez jamais l'ouverture.

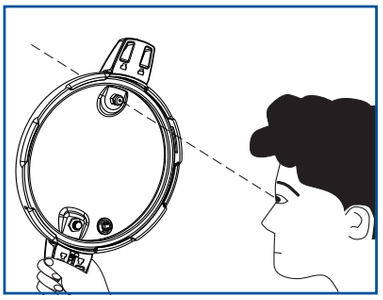
• L'autocuiseur ne doit jamais être utilisé sans eau, car cela pourrait endommager l'anneau de silicone et les valves de sécurité pourraient se rompre. En outre, la surchauffe peut entraîner une déformation du fond de l'autocuiseur, ce qui pourrait nuire à son fonctionnement. Nous ne recommandons pas son utilisation dans ces conditions.

• Lorsque vous faites cuire des soupes/bouillons ou des aliments gonflant en cuisant (comme le riz ou les légumes secs), ne remplissez pas le cuiseur au delà de la moitié de sa capacité. L'excès d'aliments pendant la cuisson peut obstruer le régulateur de sortie vapeur, soit par des parties d'aliments eux-mêmes, soit par le bouillon qui fuit. Pour cette même raison, certains aliments qui peuvent mousser ou crépiter ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur, comme les fruits, l'orge, les flocons d'avoine, diverses céréales ou les pâtes.

• Après chaque utilisation, vérifiez que le régulateur de sortie vapeur et la goupille de sortie de la vapeur ne sont pas obstrués. Si ce n'est pas le cas, nettoyez-les comme suit : Retirez le régulateur de sortie vapeur (le poids) et placez le à la lumière pour vérifier si la goupille de sortie de la vapeur n'est pas obstruée. Si ce n'est pas le cas, nettoyez-le à l'aide d'un fil de fer, ainsi que les quatre trous de la goupille de sortie de la vapeur sur la face interne du couvercle. Portez à nouveau les éléments à la lumière pour vous assurer qu'ils sont nettoyés. Lorsqu'ils sont propres, assemblez à nouveau le régulateur de sortie vapeur.







• Vérifiez régulièrement l'état d'usure du joint d'étanchéité en silicone et remplacez-le si nécessaire.

• Ne frappez pas le bord de votre autocuiseur avec un ustensile de cuisine et évitez de poncer les poignées de l'autocuiseur, car cela endommagerait le revêtement antiadhésif et pourrait provoquer des dommages ou une usure et nuire à l'étanchéité parfaite.

• N'utilisez pas l'autocuiseur si l'un de ses composants est endommagé.

• Vérifiez toujours l'état des différentes pièces de votre autocuiseur. Si vous avez besoin d'une pièce de rechange, contactez un centre agréé Tramontina à l'une des adresses indiquées sur le site Web (www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica) ou contactez le service après-vente Tramontina.

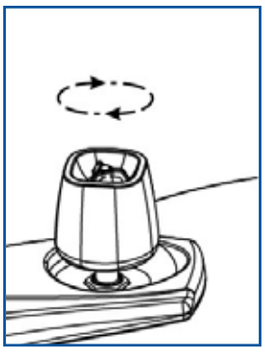
L'USAGE INAPPROPRIÉ DE L'APPAREIL PEUT CAUSER DES DOMMAGES.

6. VANNES ET SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

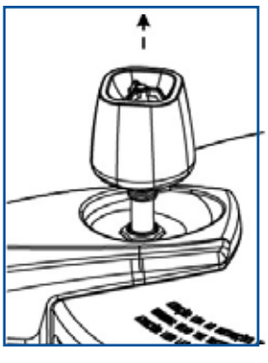
Pour votre protection, l'autocuiseur Tramontina est équipé des valves et systèmes de sécurité suivants :

1. Régulateur de sortie vapeur (décharge de la pression) : Il entre en fonction lorsque l'autocuiseur atteint la pression d'usage (80 kPa – kiloPascal). Ce régulateur doit être bien enfoncé dans son emplacement sur le couvercle. Il doit tourner librement sur son axe. Pendant la cuisson, la vapeur s'échappe par le haut du régulateur de sortie vapeur. Ne mettez jamais vos mains et votre visage sur le régulateur.

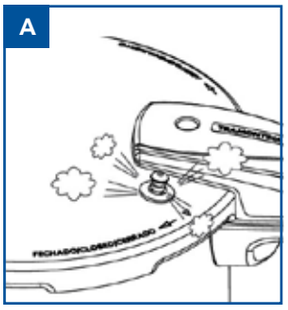
POUR INSTALLER LE RÉGULATEUR DE SORTIE VAPEUR

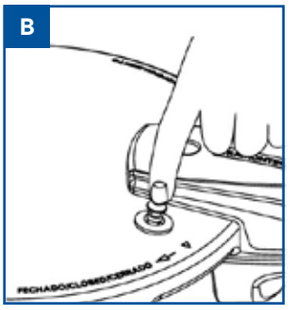


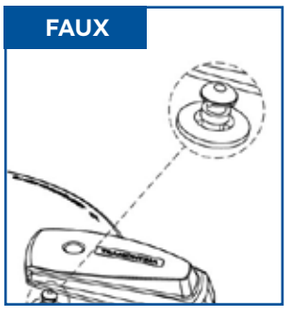
POUR RETIRER LE RÉGULATEUR DE SORTIE VAPEUR

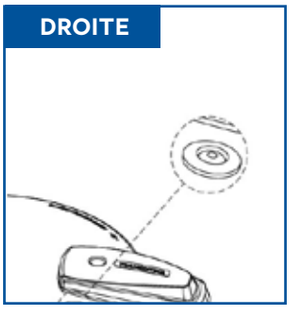


2. Valve de sécurité : Elle se met en marche pour décharger la pression si le régulateur de sortie vapeur est bloqué. Dans ce cas, la goupille de la valve se déplace vers le haut, ce qui diminue la pression interne (figure A). Dans ce cas, éteignez le feu, laissez refroidir et avant d'ouvrir l'autocuiseur, assurez-vous qu'il n'y a plus de pression à l'intérieur. Retirez le régulateur de sortie vapeur, débouchez tous les trous de la goupille de sortie de la vapeur et remettez-le en place. Remettez l'axe de la valve de sécurité dans la bonne position (position d'origine) (figure B), en l'enfonçant. Ne recommencez le processus que lorsque la goupille est dans sa position initiale. Si de la vapeur s'échappe fréquemment de la valve de sécurité sans qu'il y ait d'obstruction dans le régulateur de sortie vapeur, remplacez la valve.

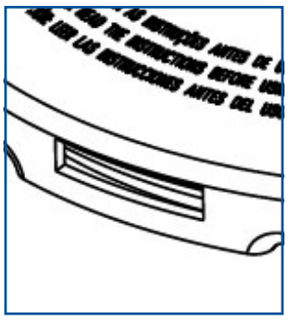


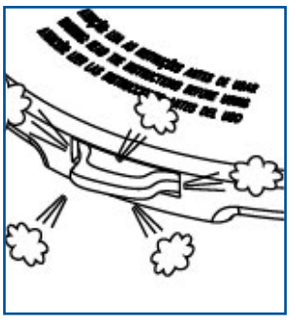




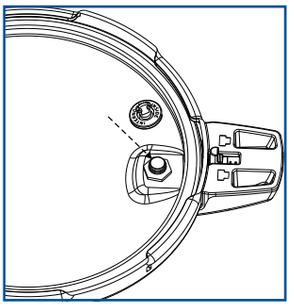


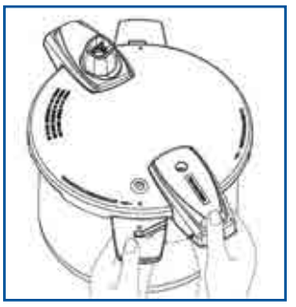
3. Système de sécurité latéral : Il est activé en cas d'obstruction simultanée du régulateur de sortie vapeur et de la valve de sécurité, générant une trop forte pression à l'intérieur. Si cela se produit, la pression sera libérée par la fenêtre d'extrusion latérale du couvercle, le joint d'étanchéité étant alors partiellement déplacé. Éteignez le feu et attendez que la pression soit totalement évacuée puis ouvrez le couvercle et nettoyez le régulateur de sortie vapeur et la valve de sécurité. Si le système de sécurité latérale est activé, il est conseillé de remplacer le joint d'étanchéité. Pour le remplacer, contactez notre service technique via le site Web www.tramontina.com.br.





4. Vanne de blocage interne : Cette valve empêchera le couvercle de s'ouvrir sous le coup de la pression interne lorsque l'autocuiseur est correctement fermé. Si le couvercle est mal fermé, la valve ne permettra pas à la pression interne de s'accumuler. Ne forcez jamais l'ouverture du couvercle, afin de ne pas endommager la valve de blocage interne ou d'autres composants.





Important : Si la valve de sécurité ou le système de sécurité latéral s'active, le liquide et les aliments s'échapperont de l'intérieur de l'autocuiseur.

7. PIÈCES DE RECHANGE

IMPORTANT : POUR ÉVITER TOUT ACCIDENT, N'UTILISEZ QUE DES PIÈCES ET DES ACCESSOIRES TRAMONTINA.

Lorsqu'il est nécessaire de remplacer les valves et autres composants de votre autocuiseur, utilisez uniquement des composants Tramontina. Le remplacement par des pièces d'un autre modèle ou qui ne sont pas d'origine, outre la perte de la garantie, compromet le fonctionnement et peut entraîner des accidents. S'il est nécessaire de remplacer une pièce, contactez un centre de dépannage agréé Tramontina à l'une des adresses indiquées sur le site Web (www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica) ou contactez le service après-vente Tramontina.

8. GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Tramontina offre une garantie d'un an contre les défauts de fabrication, soit neuf (9) mois de garantie contractuelle et quatre-vingt-dix (90) jours de garantie légale, sous réserve que les conditions normales d'utilisation soient maintenues et que les consignes de ce manuel soient respectées. La garantie sera valable sur présentation de la facture et en cas d'utilisation de pièces d'origine.

9. TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson suggérés sont indiqués dans le tableau ci-dessous. Les aliments cuits plus longtemps que le temps suggéré peuvent perdre leur couleur et leur consistance. Les temps de cuisson dépendent également de la taille, de la quantité et de la qualité des aliments ainsi que de la source de chaleur utilisée.

Temps de cuisson suggérés pour différents types d'aliments :
ARIZONA 4,5 L

Remarque : Le temps de cuisson commence à partir du moment où le régulateur de sortie vapeur se met en marche, en laissant l'autocuiseur sur un feu moyen.
Quantités estimées pour l'autocuiseur de 4,5 litres.

Type d'aliments	Quantité d'aliments (en kg)	Quantité d'eau (en litres)	Temps de cuisson après le début du dégagement de la vapeur
Haricots noirs	0,5	2,0	25/30 min.
Haricots blancs	0,5	2,0	25/30 min.
Riz blanc	0,4	0,7	Éteignez le feu/la plaque, dès que le régulateur de sortie vapeur se met en marche. Patientez 15 minutes.
Pomme de terre sans peau (coupée en deux)	1,0	1,0	10/15 min.
Manioc	0,8	1,5	20/25 min.
Betterave (de taille moyenne)	1,0	1,0	20/25 min.
Maïs vert	4 épis de maïs coupés en deux	1,0	5/10 min.
Côtes de porc	1,0	1,0	10/15 min.
Porc	1,0	1,0	20/25 min.
Bœuf	1,0	1,0	20/25 min.
Poulet	1,0	1,0	20/25 min.
Agneau	1,0	1,0	15/20 min.

10. DÉPANNAGE

Dépannage	Causes probables	Solutions possibles
La vapeur s'échappe du couvercle.	Fermeture incorrecte du couvercle.	Dépressurisez complètement l'autocuiseur et ouvrez le couvercle. En le refermant, vérifiez qu'il est correctement positionné comme décrit dans le mode d'emploi. Vérifiez également la position du joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est endommagé (déchirures, durcissement, etc.).	Remplacez le joint d'étanchéité par un autre joint d'étanchéité de la marque Tramontina.
	Les poignées sont lâches.	Resserrez les poignées.
La vapeur sort de manière excessive à travers le régulateur de sortie vapeur.	Le feu est excessif.	Réduisez le feu/la puissance de l'autocuiseur.
Le régulateur de sortie vapeur ne fonctionne pas.	La goupille du régulateur de sortie vapeur est obstruée.	Dépressurisez complètement l'autocuiseur et ouvrez le couvercle. En cas de blocage, retirez les résidus avec de l'eau chaude puis vérifiez que le trou de la goupille n'est pas obstrué (page 5 – point 6 régulateur de sortie vapeur).
	L'autocuiseur ne contient pas suffisamment d'eau.	Dépressurisez complètement l'autocuiseur et ouvrez le couvercle. Rajoutez de l'eau dans le cuiseur et refermez le couvercle.
Les poignées sont lâches.	Le desserrement des poignées est causé par la dilatation thermique différenciée des composants du système de fixation.	Les poignées doivent être resserrées afin de ne pas compromettre le bon fonctionnement de l'autocuiseur.
L'autocuiseur n'atteint pas la pression.	Vérifiez le joint d'étanchéité de la goupille de la valve de blocage.	Retournez le produit au service après-vente.
	La valve de sécurité est endommagée.	Retournez le produit au service après-vente.
	Le joint d'étanchéité est endommagé.	Remplacez le joint d'étanchéité par un autre joint d'étanchéité de la marque Tramontina.
Impossible de ferme l'autocuiseur.	Les flèches de fermeture du couvercle et du récipient ne sont pas alignées.	Alignez la flèche située sur le couvercle avec celle située sur l'autocuiseur.
	Le déclencheur est enclenché.	Remettez-le dans sa position initiale, comme décrit dans la section « Comment utiliser l'autocuiseur Arizona » (point 3).
	Le couvercle ou l'autocuiseur est déformé.	N'utilisez pas le produit dans ces conditions.
La goupille du régulateur de sortie vapeur fuit.	La rondelle en aluminium est usée ou desserrée.	Retournez le produit au service après-vente.
	La limite eau et de nourriture est dépassée.	Vérifiez le tableau des suggestions/ ne dépassez pas la limite maximale indiquée à l'intérieur de l'autocuiseur.

Remarque : Si le problème n'est pas résolu même après avoir suivi les instructions ci-dessus, renvoyez l'autocuiseur au service après-vente.

11. RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

Chaque produit Tramontina que vous avez chez vous est le résultat d'un travail minutieux, visant à transformer l'ensemble de notre processus de production en une action contribuant à la construction d'un monde meilleur.

Pour en savoir plus :
www.sustentabilidade.tramontina.com.br

trans TRAMONTINA for ma

Doing right today, to transform tomorrow

EBALLAGE

Les matériaux de cet emballage sont recyclables. Par conséquent, avant de le jeter, séparez correctement le plastique, le papier, le carton et les autres matériaux qui constituent l'emballage de ce produit, en les mettant dans des poubelles appropriées.

PRODUIT

Ce produit a été conçu avec des matériaux recyclables qui peuvent être réutilisés, mais ne peuvent pas être jetées avec les ordures ménagères.

Veuillez respecter la législation locale pour mettre correctement votre produit à la poubelle, sans nuire à l'environnement.

TRAMONTINA

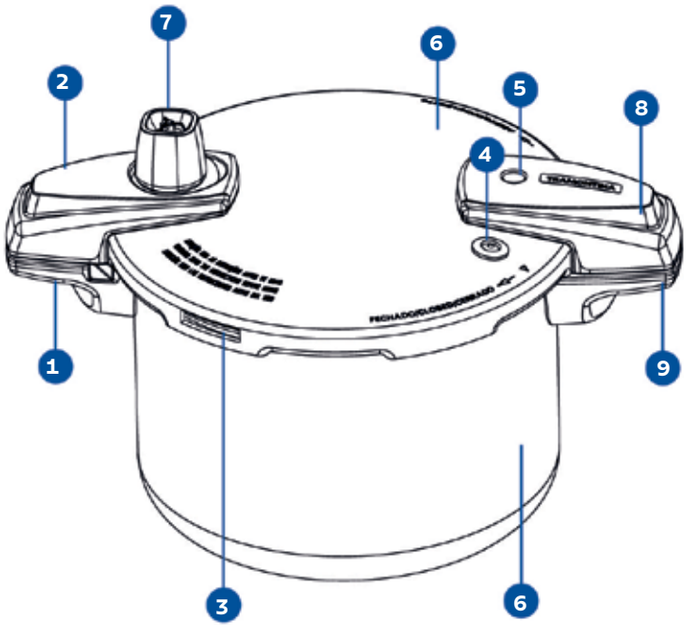
Скороварка

Arizona

Руководство по применению

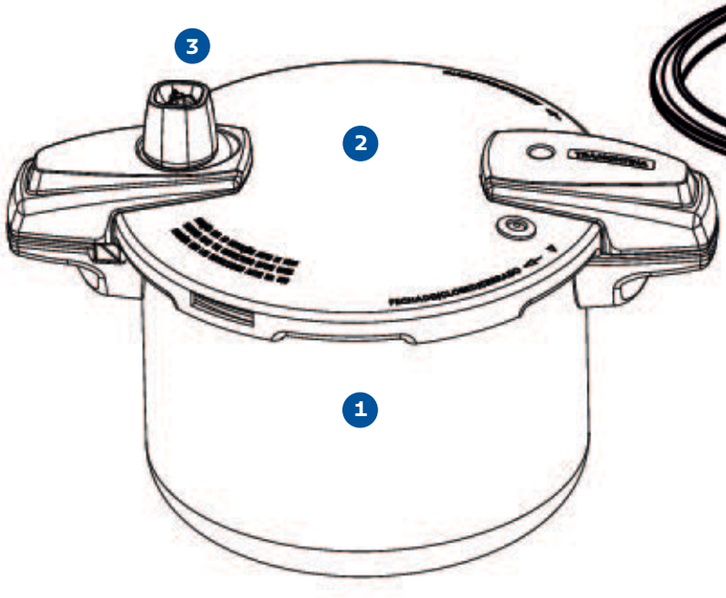
Эта скороварка сертифицирована в соответствии с NBR 398/2012 и 419/2012 INMETRO, которые регулируют такие продукты.

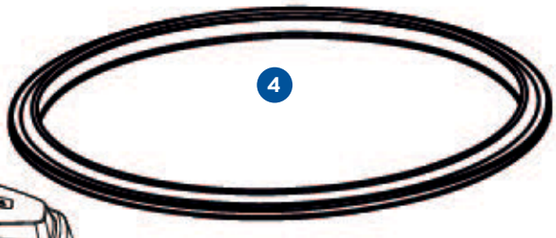
1. устойчивая к нагреванию нижняя ручка из бакелита.
2. устойчивая к нагреванию верхняя ручка из бакелита.
3. латеральная система безопасности.
4. предохранительный клапан.
5. внутренний запорный клапан.
6. отделка.
   Крышка: алюминий с наружной глянцевой и внутренней матовой отделкой.
   Корпус: алюминий с внутренним и внешним антипригарным покрытием Starflon Max.
7. регулятор давления.
8. устойчивая к нагреванию верхняя ручка из бакелита.
9. устойчивая к нагреванию нижняя ручка из бакелита.



1. КОМПОНЕНТЫ ИЗДЕЛИЯ

1. корпус скороварки.
2. крышка скороварки.
3. регулятор давления (сброс давления).
4. уплотнительное кольцо.
5. руководство по применению.





5

2. ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ПЕРВОНАЧАЛЬНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

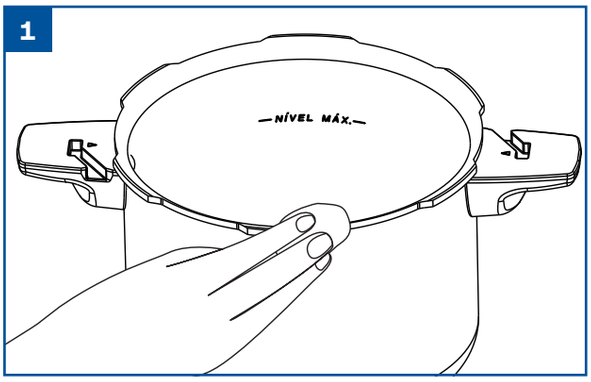
• Удалите все содержимое скороварки (убедитесь, что регулятор давления не остался внутри коробки или скороварки).

• Внимательно прочтите все инструкции перед использованием скороварки, особенно «Основную информацию и инструкции по безопасности».

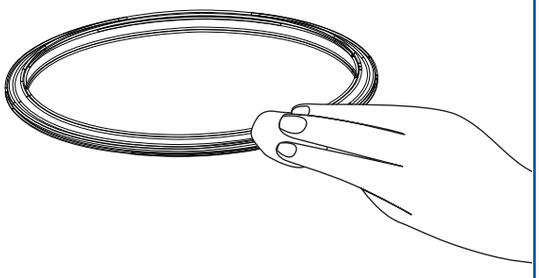
• Аккуратно снимите наклейки с корпуса и крышки и промойте изделие перед использованием.

• Нанесите тонкий слой растительного масла на уплотнительное кольцо и по краю корпуса скороварки. Это облегчит открытие и закрытие крышки (рис. 1 и 2). Эту процедуру можно повторять при каждом использовании.

1



2



• Это изделие не подлежит модификации.

СКОРОВАРКА ARIZONA НЕ подходит для мойки в посудомоечной машине.

НЕПОДХОДИТ ДЛЯ ПОСУДОМОЙКА

Рекомендуемые варочные поверхности.

ГАЗОВАЯ ПЛИТА

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

КЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА (электрический

УХОД ЗА АНТИПРИГАРНОЙ ОТДЕЛКОЙ

Скороварка с внутренним и внешним антипригарным покрытием Starflon Max.

Приборы с антипригарным покрытием Starflon Max служат дольше, если соблюдаются приведенные ниже инструкции.

До и во время использования.

• Помойте изделие мягкой мочалкой с неагрессивным мыльным раствором или жидким моющим средством.

• Когда изделие высохнет, смажьте внутреннюю поверхность маслом или жиром и нагревайте 1–2 минуты. Дайте изделию остыть, а затем помойте его еще раз.

• Ваше изделие с покрытием Starflon готово к использованию с маслом или без него, на слабом или среднем огне при температуре не выше 260 °C (500 °F).

• Для перемешивания еды используйте только силиконовые, нейлоновые или деревянные приборы.

Мойка.

• Не используйте абразивные средства для мытья.

• Если пища пригорела, замочите соответствующий участок и подождите, пока можно будет удалить прилипшие остатки с помощью губки и мыла.

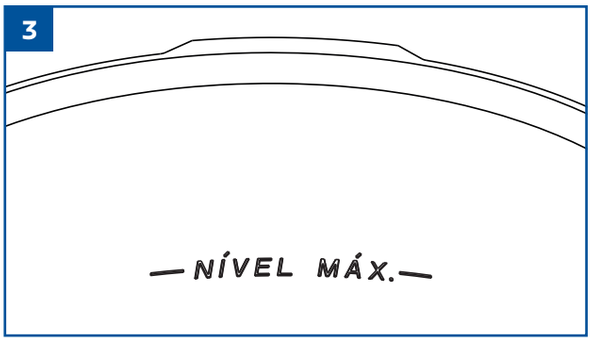
3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СКОРОВАРКИ ARIZONA

1. Подготовка. Добавьте продукты и воду в скороварку.

• Объем воды и продуктов никогда не должен превышать максимальный уровень, указанный внутри скороварки (рис. 3).

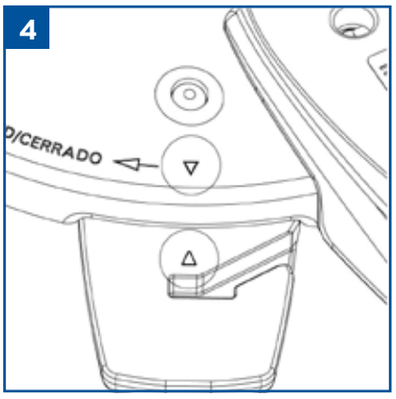
• При приготовлении бульона или продуктов, расширяющихся в процессе приготовления, не заполняйте скороварку более чем на половину.

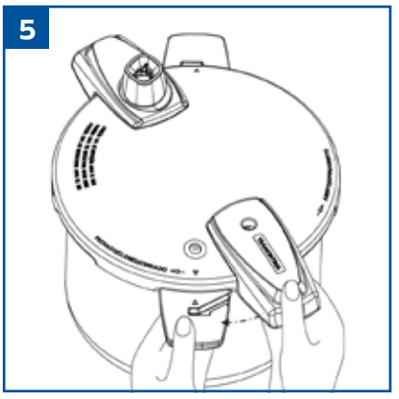
3

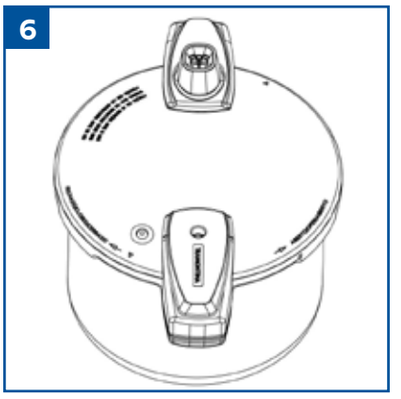


2. Закрытие скороварки. Закрывайте скороварку надлежащим образом.

• Чтобы закрыть скороварку, убедитесь, что стрелка на крышке указывает на стрелку на ручке (рис. 4). Установите крышку на корпус и поверните ее по часовой стрелке (рис. 5) так, чтобы ручки полностью выровнялись, указывая на то, что скороварка закрыта (рис. 6).







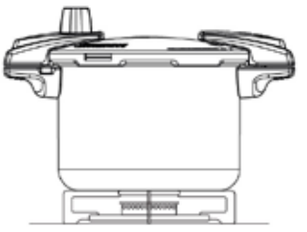
Примечание. Если крышка закрыта не полностью, внутренний запорный клапан не заблокируется и в скороварке не создастся давление. Поэтому убедитесь, что крышка закрыта правильно. Если крышка блокируется во время закрытия, курок ручки может сместиться. В этом случае, когда крышка находится в рабочем положении, отожмите курок ручки (нижнюю часть), чтобы штифт внутреннего клапана ручки в исходном положении располагался внизу. Это предотвратит запирание крышки при закрытии скороварки.

3. Приготовление. Нагревание скороварки.

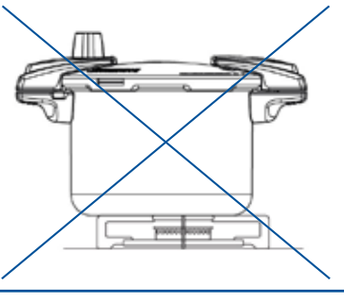
• При использовании на газовых плитах скороварку следует располагать по центру горелки, чтобы пламя не попадало на боковую стенку и ручки. При использовании на электрических или стеклокерамических плитах (электрический нагревательный элемент) убедитесь, что скороварка расположена по центру зоны нагрева, чтобы обеспечить равномерную передачу и распределение тепла. Всегда помните, что источник тепла (пламя/область нагрева) не должен быть больше дна скороварки.

При нагревании внутри скороварки образуется пар. Затем внутренний запорный клапан закроется (рис. 7). Пока этот клапан не закроется, возможно просачивание пара или водяных капель из внутреннего запорного клапана (рис. 8). Если скороварка правильно закрыта, этот клапан предотвращает открытие крышки при наличии внутреннего давления. Если крышка закрыта неправильно, клапан не позволит создать внутреннее давление. Никогда не открывайте крышку силой, чтобы не повредить внутренний запорный клапан или другие компоненты.

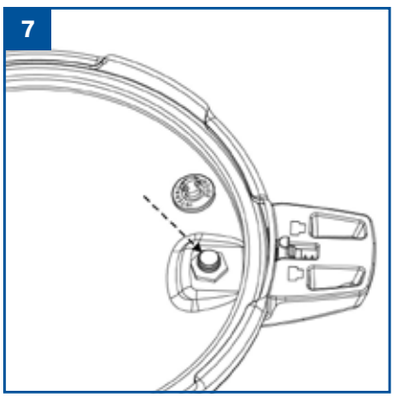
Правильно

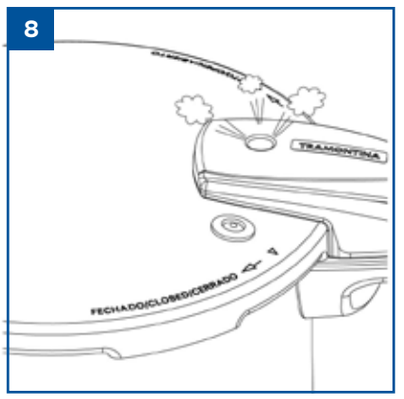


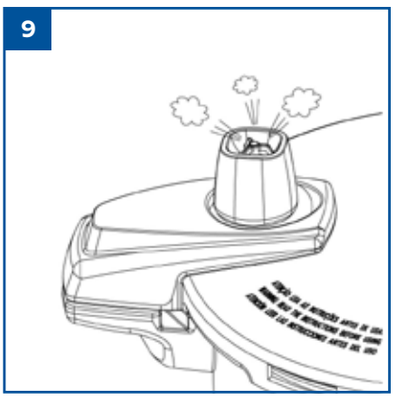
Неправильно



Через несколько секунд после закрытия внутреннего клапана ручки начнет работать регулятор давления (рис. 9) для обеспечения рабочего давления. Из-за конденсации излишков пара на ручке могут образоваться водяные капли.







ВАЖНО! Когда через регулятор давления начнет выходить пар, уменьшите нагрев (интенсивность источника тепла). Это позволит увеличить экономию электроэнергии или газа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время использования скороварки горячий пар будет выходить из верхней части регулятора давления. Не подносите руки к регулятору давления и не наклоняйтесь над ним.

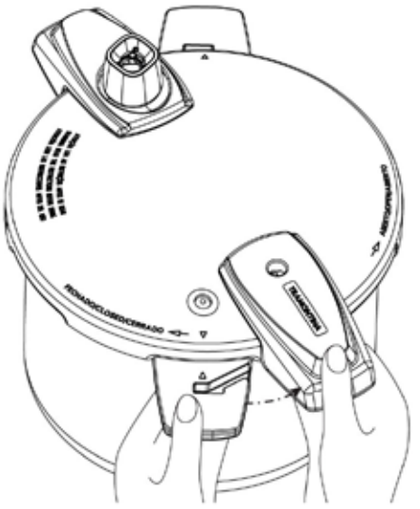
4. Открытие скороварки. Скороварку можно открыть двумя способами.

Медленное охлаждение: дайте скороварке остыть до комнатной температуры.

Быстрое охлаждение: удерживая регулятор давления на месте, залейте крышку холодной водой. Это уменьшит внутреннее давление в скороварке. После медленного или быстрого охлаждения поднимите регулятор давления вилкой, чтобы проверить, полностью ли сброшено внутреннее давление.

• Регулятор давления не следует снимать, когда скороварка горячая. После охлаждения клапан можно безопасно снять.

• Прежде чем открыть скороварку, обязательно убедитесь в отсутствии внутреннего давления. Чтобы открыть, поверните крышку против часовой стрелки, чтобы стрелка на крышке совместилась со стрелкой на ручке, а затем аккуратно снимите крышку. При повороте крышки не тяните ручки вверх, поскольку это может повредить компоненты.



• Если при попытке открыть скороварку требуется усилие, это означает, что в скороварке все еще есть внутреннее давление. В этом случае не тяните за ручки. Держите регулятор давления (сброс давления) в правильном положении и залейте крышку холодной водой. Поднимите регулятор давления вилкой, чтобы проверить, полностью ли выпущен внутренний пар. Если давление сохраняется, повторяйте процедуру, пока пар не перестанет выходить.

4. ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании скороварки необходимо соблюдать некоторые основные меры предосторожности. Неправильное использование может привести к несчастным случаям! Поэтому внимательно прочтите и следуйте всем инструкциям.

• Скороварка Tramontina полностью безопасна при условии соблюдения всех инструкций данного руководства.

• Всегда внимательно следите за тем, чтобы скороварка закрывалась правильно перед ее использованием, совмещая ручки крышки и корпуса скороварки. Неправильное закрытие может привести к несчастному случаю и тяжелым ожогам.

• Никогда не используйте скороварку не по прямому назначению.

• Не используйте скороварку в духовке или микроволновой печи.

• Не рекомендуется использовать в походных печках.

• Никогда не помещайте какие-либо контейнеры внутрь скороварки.

• Никогда не используйте скороварку без жидкостей; никогда не позволяйте всей жидкости испаряться во время приготовления.

• Никогда не используйте скороварку для жарки.

• Ручки могут со временем расшататься из-за теплового расширения материалов, что является нормой. Затяните их, не прилагая чрезмерных усилий.

• Горячая утварь и приборы должны храниться в недоступном для детей месте.

• Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Беритесь за ручки из термостойкого бакелита и при необходимости используйте защиту для рук.

• Будьте очень осторожны при обращении со скороваркой с горячими жидкостями или внутренним давлением, чтобы избежать риска несчастных случаев при использовании и транспортировке.

• Всегда держите скороварку за ручки, независимо от того, горячая она или холодная, подальше от лица и тела.

• Всегда проверяйте состояние регулятора давления (сброса давления) перед использованием, чтобы убедиться, что он не засорен и находится в надлежащем рабочем состоянии.

5. УХОД ЗА СКОРОВАРКОЙ

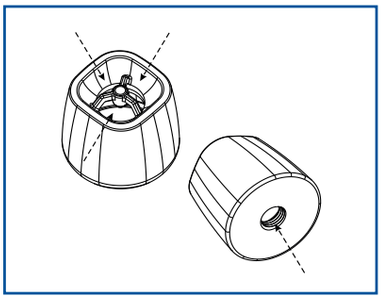
• Всякий раз, когда вы снимаете силиконовое кольцо, регулятор давления и предохранительный клапан, убедитесь, что они снова установлены на свои места.

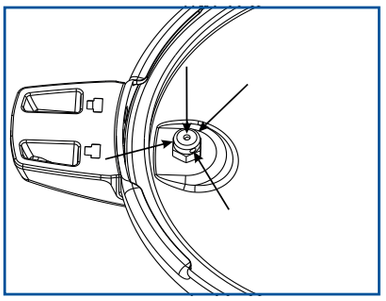
• Не нагревайте пустую скороварку, если в ней нет жидкости, и не допускайте испарения всей воды во время приготовления. Никогда не открывайте ее силой.

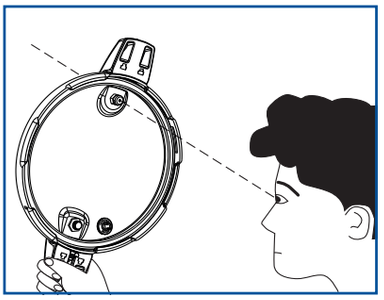
• Не включайте скороварку без воды. Это может повредить силиконовое кольцо и прорвать клапаны безопасности. Кроме того, перегрев может привести к деформации дна скороварки, что повлияет на ее рабочее состояние. Не рекомендуется использовать ее в таких условиях.

• При приготовлении бульона или продуктов, расширяющихся в процессе приготовления (например, риса или сушеных бобовых), не заполняйте скороварку больше, чем на половину. Переполнение пищевыми продуктами может привести к засорению регулятора давления во время приготовления пищи, кусочками самой пищи либо вытекающим бульоном. По той же причине нельзя готовить в скороварке некоторые продукты, которые могут пениться или лопаться, например, фрукты, перловую крупу, овсянку, различные крупы или макароны.

• После каждого использования проверяйте, не засорены ли регулятор давления и штифт выпуска пара. Если они засорены, очистите их приведенным ниже способом. Снимите регулятор давления (груз) и поместите крышку против света, чтобы убедиться, что штифт выпуска пара чист. Если это не так, очистите его проволокой, а также четыре отверстия штифта выпуска пара на внутренней стороне крышки; осмотрите еще раз, посмотрев на них против света. Если все компоненты чистые, соберите регулятор давления.







• Регулярно проверяйте состояние силиконового уплотнительного кольца на износ и при необходимости заменяйте его.

• Не стучите приборами о край скороварки и не шлифуйте зажимы скороварки, так как это повредит антипригарное покрытие и может помешать идеальному прилеганию из-за повреждения или износа.

• Не используйте скороварку, если какой-либо из ее компонентов поврежден.

• Всегда соблюдайте условия использования различных частей скороварки. Для замены свяжитесь с ближайшим отделением Tramontina по одному из адресов, указанных на веб-сайте (www.tramontina.com.br), или обратитесь в службу поддержки Tramontina.

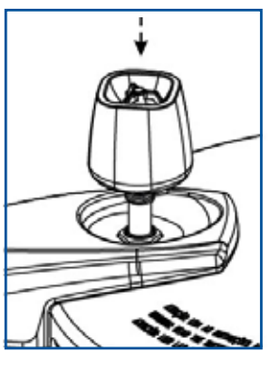
НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СКОРОВАРКИ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЯМ.

6. СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ И КЛАПАНЫ

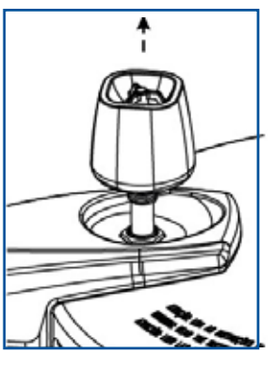
Для вашей защиты скороварка Tramontina оснащена приведенными ниже предохранительными клапанами и системами.

1. Регулятор давления (сброс давления). Он начнет работать, когда скороварка достигнет рабочего давления (80 кПа – килоПаскаль). Этот клапан должен быть полностью повернут до конца резьбы и опущен в надлежащее рабочее положение. Во время использования пар будет выходить из верхней части регулятора давления. Не подносите руки к клапану и не наклоняйтесь над ним.

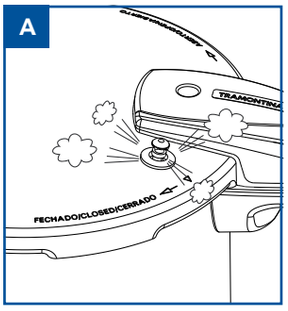
Установка предохранительного клапана на место

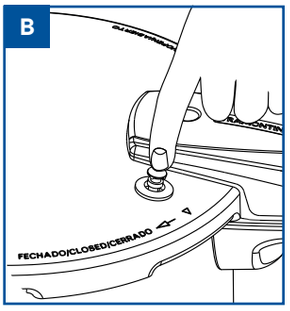


Поднятие предохранительного клапана

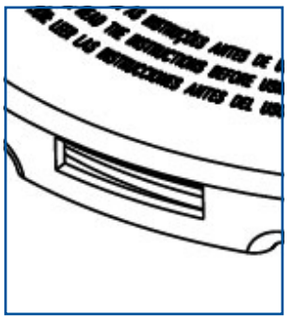


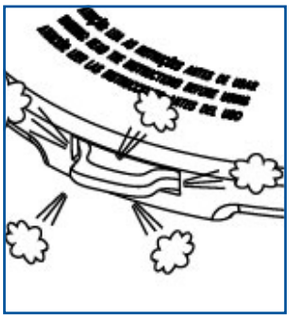
2. Предохранительный клапан. Он начнет работать и сбросит давление, если регулятор давления заблокирован. В этом случае штифт клапана перемещается вверх, уменьшая внутреннее давление (рис. A). Если это произойдет, отключите нагреватель, охладите скороварку, и, прежде чем открывать ее, убедитесь, что в ней не осталось внутреннего давления. Снимите регулятор давления, прочистите отверстия штифта выпуска пара и снова установите его на место. Верните штифт предохранительного клапана в правильное положение (исходное положение), как показано на рисунке B, нажав на него вниз. Перезапускайте процесс, только когда штифт находится в исходном положении. Если из предохранительного клапана часто выходит пар, а в регуляторе давления нет препятствий, замените его новым оригинальным клапаном.



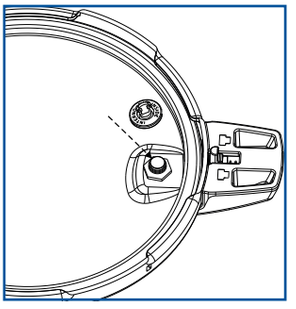


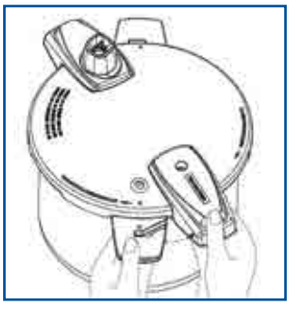
3. Латеральная система безопасности. Она будет задействована, когда и регулятор давления, и предохранительный клапан одновременно перекрыты, что создает избыточное внутреннее давление. Если это произойдет, давление будет сброшено через боковое окно на крышке, когда уплотнительное кольцо будет частично смещено. Выключите нагреватель, после полного сброса давления откройте крышку и очистите регуляторы давления и предохранительный клапан. После запуска латеральной системы безопасности рекомендуется заменить уплотнительное кольцо. Для замены свяжитесь с ближайшим отделением Tramontina по одному из адресов, указанных на веб-сайте (www.tramontina.com.br), или обратитесь в службу поддержки Tramontina.





4. Внутренний запорный клапан. Если скороварка правильно закрыта, этот клапан предотвращает открытие крышки при наличии внутреннего давления. Если крышка закрыта неправильно, клапан не позволит создать внутреннее давление. Никогда не открывайте крышку силой, чтобы не повредить внутренний запорный клапан или другие компоненты.





Важно! При срабатывании предохранительного клапана или латеральной системы безопасности жидкие и твердые продукты выйдут из скороварки.

7. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

ВАЖНО! ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ И АКСЕССУАРЫ TRAMONTINA.

Если вам необходимо заменить клапаны скороварки и другие компоненты, используйте только оригинальные детали Tramontina. Замена на другие модели или неоригинальные детали не только аннулирует гарантию, но и ухудшит рабочее состояние и может привести к несчастным случаям. Если требуется замена, свяжитесь с ближайшим отделением Tramontina по одному из адресов, указанных на веб-сайте (www.tramontina.com.br), или обратитесь в службу поддержки Tramontina.

8. ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Tramontina предоставляет гарантию от неисправностей и производственных дефектов на общий срок один (1) год для этого изделия. В этот срок входят девять (9) месяцев договорной гарантии и девяносто (90) дней юридической гарантии при условии нормального использования и следования инструкциям, изложенным в данном руководстве. Гарантия будет действительна только при предъявлении товарного чека на изделие и использования оригинальных деталей.

9. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Предпочтительное время приготовления см. в таблице ниже. Продукты, которые готовятся дольше указанного времени, могут потерять цвет и консистенцию. Время приготовления зависит от размера, качества и объема приготовляемой еды, а также от используемого источника тепла.

Предлагаемое время приготовления для разных видов продуктов ARIZONA, 4,5 л

Примечание. Время приготовления с момента включения регулятора давления при поддержании кастрюли на среднем огне или пламени.
Расчетный объем для 3-литровой скороварки.

Тип продукта	Объем продукта (кг)	Объем воды (л)	Приблизительное время приготовления (в минутах)
Черные бобы	0,5	2,0	25/30
Белые бобы	0,5	2,0	25/30
Белый рис	0,4	0,7	Как только регулятор давления начинает работать, отключите нагреватель. Подождите 15 минут.
Чищеные картофелины (разрезанные пополам)	1,0	1,0	10/15
Маниок	0,8	1,5	20/25
Свекла (среднего размера)	1,0	1,0	20/25
Сладкая кукуруза	4 початка, разломанные посередине	1,0	5/10
Свиные ребрышки	1,0	1,0	10/15
Свинина	1,0	1,0	20/25
Говядина	1,0	1,0	20/25
Курица	1,0	1,0	20/25
Ягнятина	1,0	1,0	15/20

10. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

происшествия	Вероятные причины	Возможные решения
Выход пара из-под крышки.	Крышка закрыта неправильно.	Полностью сбросьте давление в скороварке и откройте крышку. Снова закрывая крышку, проверьте, чтобы она была расположена правильно, в четком соответствии с указаниями в данном руководстве. Также проверьте положение уплотнительного кольца.
	Уплотнительное кольцо повреждено (порвано, затвердело и т. д.).	Замените уплотнительное кольцо другим оригинальным уплотнительным кольцом Tramontina.
	Расшатались ручки.	Крепче затяните крепежи ручек.
Лишний пар выходит через регулятор давления.	Перегрев.	Уменьшите пламя/мощность плиты.
Не работает регулятор давления.	Забит штифт регулятора давления.	Полностью сбросьте давление в скороварке и откройте крышку. В случае блокировки удалите загрязнение теплой водой и проверьте, прочистились ли отверстия штифта (стр. 5 – компонент 6 – регулятор давления).
	Недостаточно жидкости внутри скороварки.	Полностью сбросьте давление в скороварке и откройте крышку. Добавьте жидкость внутрь и снова закройте крышку.
Расшатались ручки.	Ослабление ручек вызывается разницей в термальном расширении компонентов крепежной системы.	Ручки следует затянуть, чтобы не нарушить рабочее состояние скороварки.
Давление не накапливается.	Проверьте уплотнительное кольцо на крепежном штифте запорного клапана.	Обратитесь за технической помощью.
	Поврежденный клапан безопасности.	Обратитесь за технической помощью.
	Повреждение уплотнительного кольца.	Замените уплотнительное кольцо другим оригинальным уплотнительным кольцом Tramontina.
Не удается закрыть скороварку.	Стрелки закрытия крышки и корпуса не совмещены.	Совместите указательные стрелки на крышке и скороварке.
	Курок спущен.	Поместите в исходное положение в соответствии с инструкцией «Использование скороварки Arizona» (комп. 3).
	Деформация крышки или скороварки.	Не используйте изделие в этих условиях.
Утечка на штифте регулятора давления.	Износ или ослабление алюминиевой шайбы.	Отправьте изделие в службу технической поддержки.
	Превышен предел воды и продукта.	Сверьтесь с таблицей рекомендаций и не превышайте максимальный предел, указанный внутри скороварки.

Примечание. Если проблема не устранена в соответствии с приведенными выше инструкциями, отправьте скороварку представителю службы технической поддержки.

11. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Каждое изделие Tramontina у вас дома — это результат кропотливой работы, которая призвана трансформировать весь наш процесс производства, чтобы сделать мир лучше.

Больше информации вы найдете по адресу:
sustainability.tramontina.com.br

TRAMONTINA transforma

Doing right today, to transform tomorrow

УПАКОВКА

Материалы, из которых изготовлена эта упаковка, пригодны для вторичной переработки. Перед утилизацией отделите пластик, бумагу, картон и другие материалы, которые входят в эту упаковку, и по возможности отправьте на переработку в соответствующую компанию.

ИЗДЕЛИЕ

Это изделие изготовлено из материалов, пригодных для вторичной переработки, которые можно повторно использовать и не следует выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами.

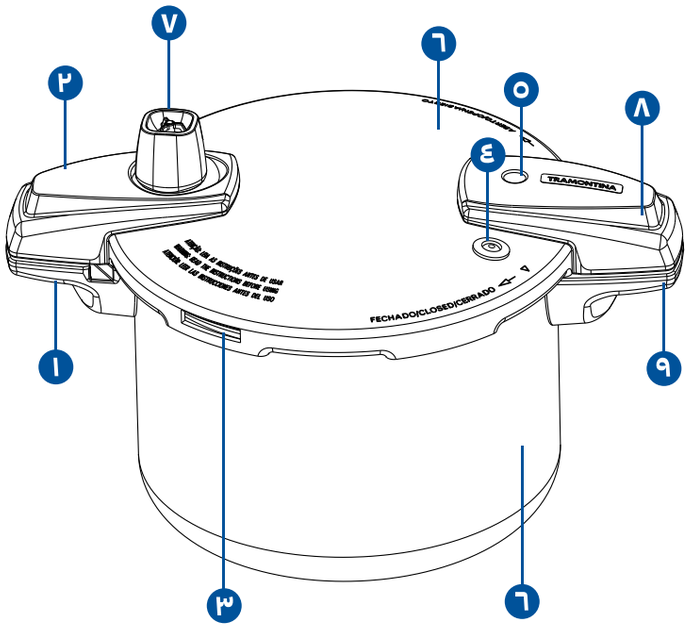
Чтобы утилизировать изделия и упаковку надлежащим образом без вреда для окружающей среды, соблюдайте нормативные требования вашей страны к переработке.

TRAMONTINA

ترامونتينا

حلة الضغط
أريزونا
دليل التعليمات

حلة الضغط هذه معتمدة وفقًا لمواصفة NBR ٢٠١٢/٣٩٨، ومواصفة ٢٠١٢/٤١٩ الخاصة بـ"INMETRO"، التي تخضع لها هذه المنتجات.



١. مقبض سفلي مصنوع من الباكليت المقاوم للحرارة

٢. مقبض علوي مصنوع من الباكليت المقاوم للحرارة

٣. نظام الأمان الجانبي

٤. صمام الأمان

٥. صمام الإغلاق الداخلي

٦. الطبقات الخارجية:

الغطاء: ألومنيوم مع طبقات خارجية مصقولة وطبقات داخلية من الساتان.

الهيكل: مصنوع من الألومنيوم ومطلي من الداخل والخارج بطبقة ستارفلون ماكس مانعة للالتصاق.

٧. منظم الضغط

٨. مقبض علوي مصنوع من الباكليت المقاوم للحرارة

٩. مقبض سفلي مصنوع من الباكليت المقاوم للحرارة

١. هيكل الحلة.

٢. غطاء الحلة.

٣. منظم الضغط (تحرير الضغط).

٤. حلقة منع التسرب.

٥. دليل التعليمات.

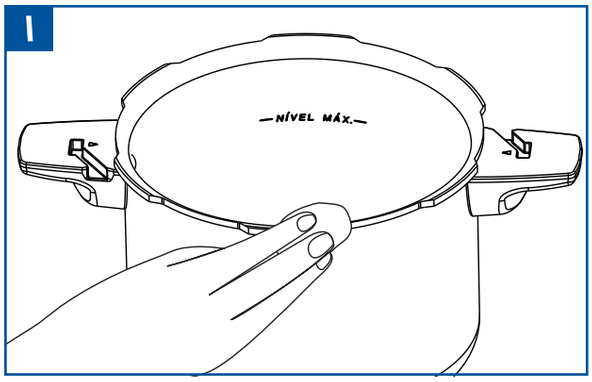
٢. الاستخدام الأول أو الاحتياطات الأولية

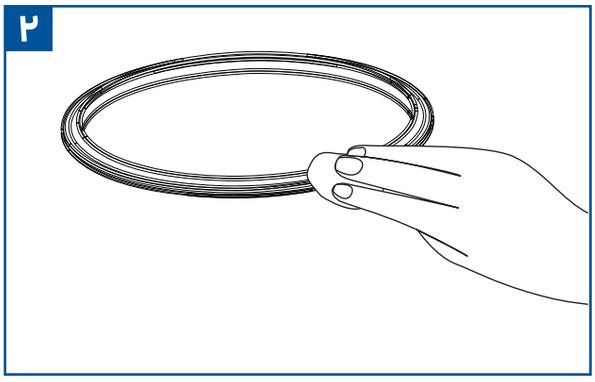
• أزل كل ما بداخل الحلة (تأكد من عدم ترك منظم الضغط داخل العلبة أو الحلة).

• اقرأ جميع التعليمات بعناية قبل استخدام الحلة، وخاصة "المعلومات الأساسية وتعليمات السلامة."

• أزل بحرص جميع الملصقات الموجودة على جسم الحلة والغطاء، واغسلهما قبل الاستخدام.

• ضع القليل من زيت الطهي على حلقة منع التسرب وحول جسم الحلة، هذا سيؤدي إلى سهولة فتح الغطاء وإغلاقه (الشكلان١ و٢). يمكن تكرار هذا الإجراء مع كل استخدام.





• لا يجوز إدخال أي تعديلات على هذا المنتج.

المواقد الموصى بها:

حلة الضغط أريزونا غير قابلة للغسل في غسالة الأطباق.

العناية بالطلاء غير اللاصق

الحلة مطلية من الداخل والخارج بطبقة ستارفلون ماكس مانعة للالتصاق.

ستدوم المنتجات المطلية بطبقة ستارفلون ماكس مانعة للالتصاق لمدة أطول عند اتباع التعليمات التالية:

قبل وأثناء الاستخدام:

• اغسلها بإسفنجة ناعمة وصابون خفيف أو سائل تنظيف.

• وبعد التجفيف, قم بدهن السطح الداخلي بزيت أو سمن ثم قم بتسخينها لمدة دقيقة واحدة أو دقيقتين. اتركها حتى تبرد وقم بغسلها مرة أخرى.

• القلاة المطلية بالستارفلون جاهزة للاستخدام الآن، قم بوضعها دائما على درجة حرارة منخفضة أو متوسطة (لا تتجاوز ٢٦٠ درجة مئوية / ٥٠٠ فهرنهايت) بزيت أو بدونه.

• لا تستخدم إلا الأواني المصنوعة من السيليكون أو النايلون أو الخشب لتقليب الطعام.

التنظيف:

• لا تستخدم المنتجات الكاشطة عند الغسيل أبدًا.

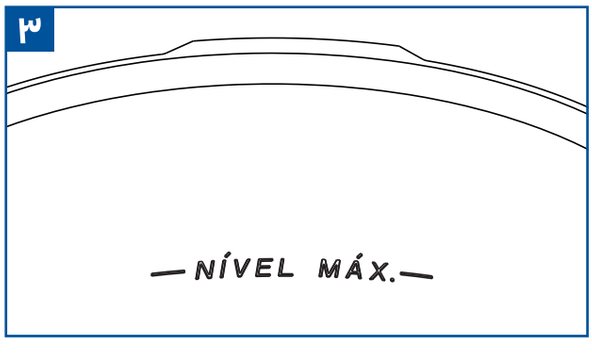
• إذا احترق الطعام، انقع المنطقة واتركها جانبًا حتى تتمكن من إزالة البقايا العالقة بإسفنجة وصابون.

٣. كيفية استخدام حلة الضغط من أريزونا

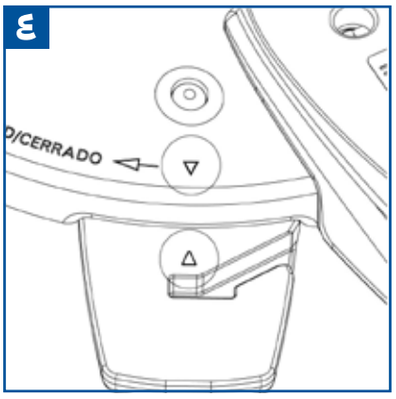
١. التحضير: أضف الطعام والماء إلى الحلة.

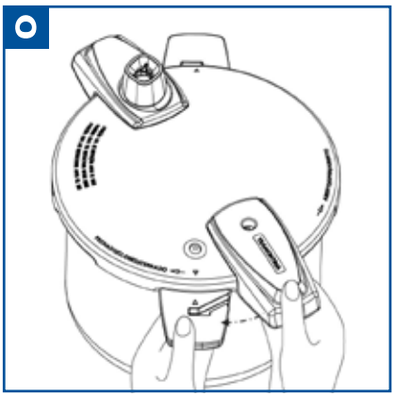
• يجب ألا يتجاوز حجم الماء والطعام أبدًا الحد الأقصى المشار إليه داخل حلة الطهي (الشكل ٣).

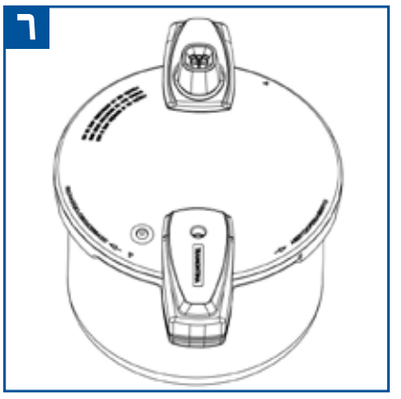
• عند طهي المرق أو الأطعمة التي تتمدد أثناء الطهي، لا تملأ الحلة بأكثر من نصف سعتها.



٢. لإغلاق الحلة: أغلق حلة الضغط بإحكام.
• لإغلاق الحلة، تأكد من أن السهم الموجود على الغطاء موجهًا نحو السهم الموجود على المقبض (الشكل ٤). ضع الغطاء على جسم الحلة على نحو صحيح، ولفه في اتجاه عقارب الساعة (الشكل ٥) حتى تصل المقابض إلى المحاذاة الكاملة، ما يشير إلى إغلاق الحلة (الأشكال ٦).





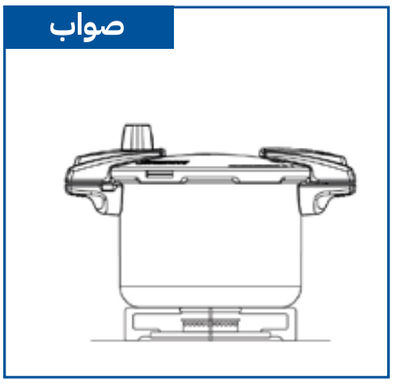


ملاحظة: إذا لم يكن الغطاء مغلقًا تمامًا، فلن يقفل صمام الإغلاق الداخلي الأمان، ولن يتكون الضغط داخل الحلة. لذا، تأكد من إغلاق الغطاء على نحو صحيح. إذا كان الغطاء مغلقًا أثناء الإغلاق، فقد يتم إخراج مشغل المقبض. في هذه الحالة، مع وضع الغطاء في وضع الاستخدام، اضغط على زر المقبض للخلف (الجزء السفلي)، بحيث يكون المسمار الصغير الموجود في الصمام الداخلي للمقبض لأسفل في وضع السكون. هذا سيضمن ألا يقفل الغطاء عند إغلاق الحلة.

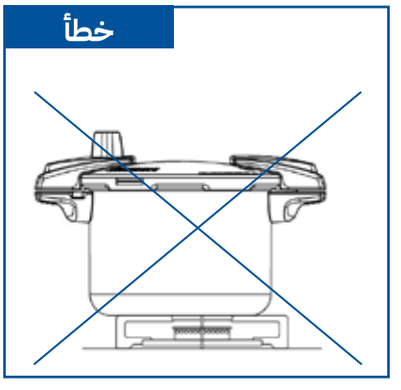
٣. الطبخ: أشعل الموقد:

• عند استخدام مواقد الغاز، يجب وضع الحلة في المنتصف على الشعلة بشكل صحيح؛ حتى لا يصيب اللهب الجدار الجانبي والمقابض.
وعند الاستخدام مع المواقد الكهربائية وزجاج السيراميك (ذو المقاومة الكهربائية)، تأكد من وضع الحلة في المنتصف فوق منطقة التسخين؛ لضمان نقل الحرارة وتوزيعها على نحو مستو. لا تنس أن مصدر الحرارة (الشعلة/منطقة الطهي) يجب ألا يكون أكبر من قاع الحلة.

صواب

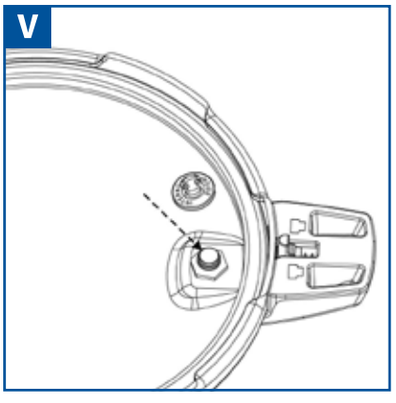


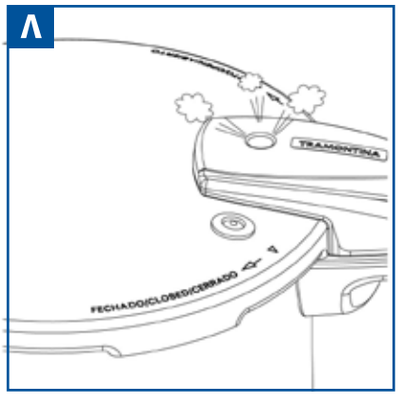
خطأ

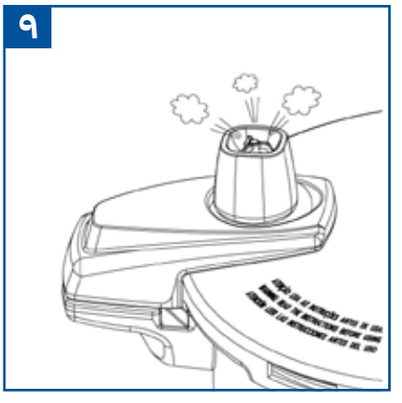


أثناء التسخين، يتكون البخار داخل حلة الضغط. بعد ذلك، سيتم إغلاق صمام الإغلاق الداخلي (الشكل ٧). حتى يغلق هذا الصمام، فمن الطبيعي أن يخرج البخار أو قطرات من المياه عبر صمام الإغلاق الداخلي(الشكل ٨). فهذا الصمام سيمنع فتح الغطاء بسبب الضغط الداخلي، عندما تكون الحلة مغلقة بشكل صحيح. إذا تم إغلاق الغطاء بشكل غير صحيح، فلن يسمح الصمام للضغط الداخلي بالتراكم. لا تفتح الغطاء بقوة مطلقًا، حتى لا تتلف صمام الإغلاق الداخلي أو المكونات الأخرى.

بعد إغلاق الصمام الداخلي للمقبض، وبعد بضع دقائق، سيبدأ منظم الضغط (الشكل ٩) في العمل. نظرًا لتكثيف البخار الزائد، قد تتشكل قطرات مياه على المقابض.







هام: عندما يبدأ إطلاق البخار من خلال منظم الضغط، قم بتقليل الحرارة (شدة مصدر الحرارة). هذا سيسمح بتوفير طاقة أكبر أو غاز أكبر.

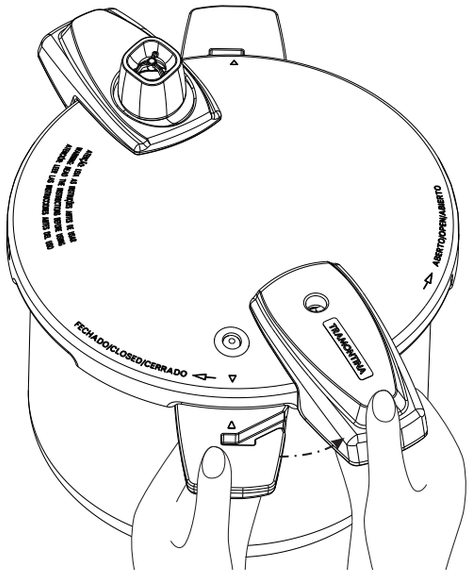
تنبيه! أثناء تشغيل حلة الضغط، يخرج البخار الساخن من الجزء العلوي لمنظم الضغط. لا تضع يديك أو وجهك فوق منظم الضغط أبدًا!

٤. لفتح الحلة: هناك طريقتان لفتح الحلة:

التبريد البطيء: اترك الحلة تبرد لتصل إلى درجة حرارة الغرفة.

التبريد السريع: اترك منظم الضغط في موضعه، واسكب الماء البارد على الغطاء. سيؤدي ذلك إلى تقليل الضغط الداخلي في الحلة. بعد التبريد، سواء بطيء أو سريع، ارفع منظم الضغط أيضًا باستخدام شوكة للتأكد من تنفيس الضغط الداخلي بالكامل.

• يجب عدم إزالة منظم الضغط أبدًا عندما تكون الحلة ساخنة. بعد التبريد، يمكن إزالة الصمام بأمان.



• افتح الحلة فقط إذا كنت متأكدًا من عدم وجود أي ضغط في الداخل. للفتح، لفّ الغطاء عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل السهم الموجود على الغطاء إلى المحاذاة مع السهم الموجود على المقبض، ثم ارفع الغطاء وانزعه بحذر. عند لفّ الغطاء، لا تدفع المقابض لأعلى؛ لأن هذا قد يتلف المكونات.

• إذا كانت المقابض قوية عند محاولة فتح الحلة، فهذا يعني أنه لا يزال هناك ضغط داخلي في الحلة. في هذة الحالة، لا تستخدم القوة لفتح المقابض. حافظ على منظم الضغط (محرر الضغط) في الموضع الصحيح وصب الماء البارد على الغطاء. وارفع منظم الضغط أيضًا باستخدام شوكة للتأكد من تنفيس الضغط الداخلي بالكامل. إذا كان لا يزال هناك ضغط، كرر الإجراء حتى لا يتم إطلاق المزيد من البخار.

٤. المعلومات الأساسية وتعليمات السلامة

عند استخدام حلة الضغط، يجب اتباع بعض احتياطات السلامة الأساسية. يمكن أن يؤدي سوء الاستخدام إلى وقوع حوادث! لذلك، اقرأ التعليمات التالية، واتبعها بعناية:

• حلة الضغط من ترامونتينا آمنة تمامًا بشرط اتباع جميع التعليمات المذكورة في هذا الدليل.

• انتبه دائمًا إلى الإغلاق المناسب لحلة الضغط قبل استخدامها، مع محاذاة مقابض الغطاء وجسم حلة الضغط. يمكن أن يؤدي الإغلاق غير الصحيح إلى وقوع حادث مع حروق شديدة.

• لا تستخدموا حلة الضغط لأي غرض آخر غير الغرض المقصود منها.

• لا تستخدم حلة الضغط في أي نوع من أنواع الأفران التقليدية أو في الميكروويف.

• لا ينصح باستخدامها في مواقد التخييم.

• لا تستخدم أي نوع من أنواع الأوعية داخل حلة الضغط.

• لا تستخدم حلة الضغط بدون سوائل؛ ولا تسمح أبدًا لجميع السوائل بالتبخر أثناء الطهي.

• لا تستخدم أبدًا حلة الضغط لقلي الأطعمة.

• قد تصبح المقابض غير محكمة التثبيت بمرور الوقت نتيجة للتمدد الطبيعي للمواد. فقط قم بربطها بدرجة كافية، بدون الضغط.

• يجب أن تبقى الأواني الساخنة بعيداً عن متناول الأطفال.

• لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض المصنوعة من الباكليت المقاوم لدرجة الحرارة، واستعن بوسيلة حماية ليديك عند الضرورة.

• احذر للغاية عند التعامل مع حلة الضغط بالسوائل الساخنة أو الضغط الداخلي لتجنب مخاطر الحوادث أثناء الاستعمال والنقل.

• أمسك الحلة دائمًا من المقابض، سواء كانت ساخنة أو باردة، بعيدًا عن الجسم أو الوجه.

• تحقق دائمًا من حالة منظم الضغط (محرر الضغط) قبل الاستخدام للتأكد من عدم وجود عوائق ولضمان حالة العمل المناسبة.

٥. العناية بحلة الضغط

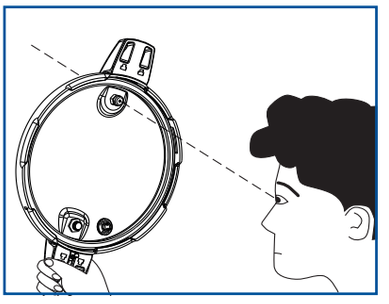
• حينما تلزم إزالة حلقة السيليكون وصمام منظم الضغط وصمام الأمان، تأكد من إعادة تركيبها في مواضعها.

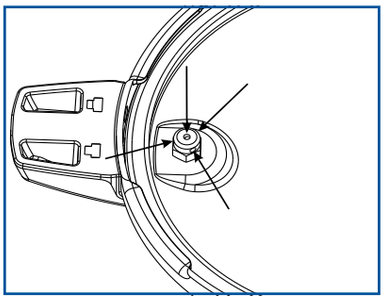
• لا تسخن حلة الضغط وهي فارغة، مع أو بدون سوائل، ولا تترك جميع المياه تتبخر في أثناء الطهي. لا تجبر الحلة على الفتح.

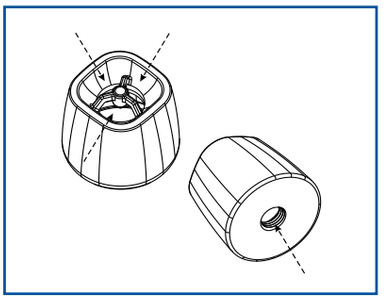
• يجب ألا تستخدم الحلة من دون المياه أبدًا، فهذا قد يتلف حلقة السيليكون ويؤدي إلى كسر صمامات الأمان. بالإضافة إلى ذلك، يمكن أن يؤدي ارتفاع درجة الحرارة إلى تشوه الجزء السفلي من الموقد، مما يؤدي إلى تغيير حالة عمله. لا نوصي باستخدامها في هذه الحالات.

• عند طهي المرق أو الأطعمة التي تتمدد أثناء الطهي، (مثل الأرز أو البقوليات المجففة) لا تملأ الحلة بأكثر من نصف سعتها. قد يؤدي الإفراط في الامتلاء بالطعام إلى انسداد منظم الضغط أثناء الطهي، إما بقطع من الطعام نفسه أو تسريب المرق. للسبب نفسه، يجب عدم طهي بعض الأطعمة التي يمكن أن تكون رغوة أو فرقعة في حلة الضغط، مثل الفاكهة أو الشعير اللؤلؤي أو دقيق الشوفان أو الحبوب المختلفة أو المعكرونة.

• بعد كل استخدام، تأكد من عدم انسداد منظم الضغط ومسمار مخرج البخار. في حالة انسدادها، نظفها كما يلي: أزل منظم الضغط (الوزن) وضع الغطاء تحت الضوء لتحقق من عدم انسداد مسمار مخرج البخار. في حال عدم انسداده، نظفه بالسلك فضلًا عن الفتحات الأربع لمسمار مخرج البخار في الجزء الداخلي من الغطاء، وافحصه تحت الضوء مرة أُخرى للتأكد. إذا لم يكن هناك أي انسداد، فقم بتجميع منظم الضغط مرة أخرى.







• تحقق من حالة حلقة منع التسرب المصنوعة من السيليكون بانتظام للتأكد من أنها غير تالفة، واستبدلها إذا لزم الأمر.

• لا تضرب الأواني على حافة حلة الضغط وتجنب طحن مشابك الحلة، لأن ذلك سيضر بالطلاء غير اللاصق وقد يمنع الإغلاق التام بسبب التلف أو التآكل.

• لا تستخدم الحلة إذا كان أي من أجزائها تالفًا.

• راقب دائمًا ظروف الاستخدام التي تتعرض لها الأجزاء المختلفة لحلة الضغط. للاستبدال، تواصل مع أقرب مركز ترامونتينا في أحد العناوين الموضحة في الموقع الإلكتروني (www.tramontina.com.br)، أو اتصل بمكتب المساعدة الخاص بشركة ترامونتينا.

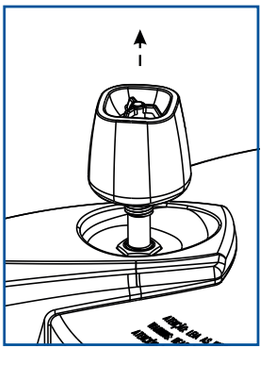
قد يتسبب الاستخدام الخطأ لحلة الضغط في أضرار.

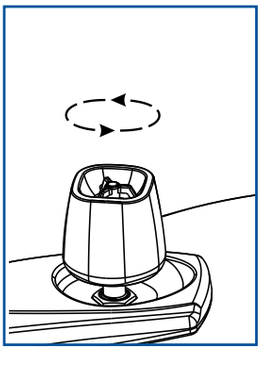
٦. أنظمة وصمامات السلامة

لمزيد من الحماية، فإن حلة الضغط ترامونتينا مزودة بأنظمة صمامات الأمان التالية:

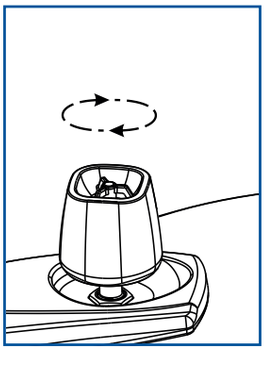
١. منظم الضغط (تحرير الضغط): سيبدأ العمل عند تشغيل حلة الضغط (٨٠ كيلو باسكال - كيلو باسكال). يجب قلب هذا الصمام حتى نهاية المسار وخفضه في وضع العمل المناسب. أثناء تشغيل حلة الضغط، يخرج البخار الساخن من الجزء العلوي لمنظم الضغط. لا تضع يديك أو وجهك فوق الصمام أبدًا!

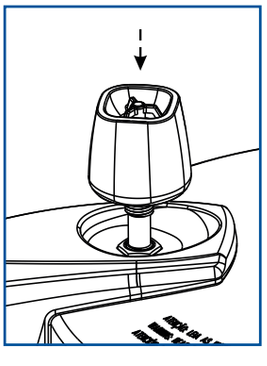
لرفع صمام الأمان



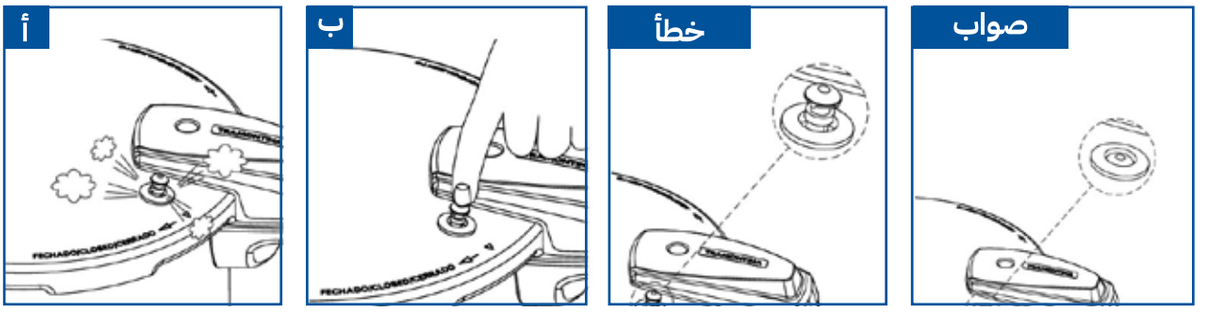


لضبط صمام الأمان في موضعه

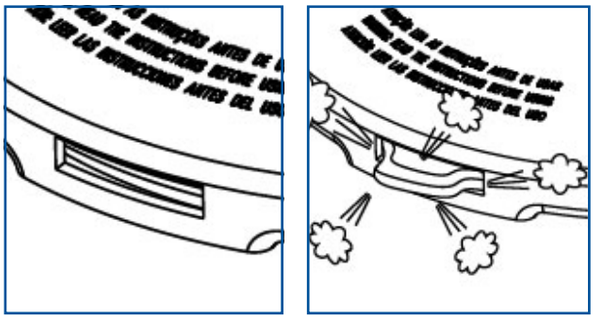




٢. صمام الأمان: سيبدأ التشغيل وتخفيف الضغط في حال انسداد منظم الضغط. في هذه الحالة، يتحرك مسمار صمام الأمان إلى الأعلى ويخفض الضغط الداخلي (الشكل أ). إذا حدث ذلك، أطفيء النار، قم بتبريد الحلة، وقبل فتح الحلة، تأكد من عدم وجود ضغط داخلي. قم بإزالة منظم الضغط، وفك جميع فتحات مسمار تنفيس البخار، ثم أعده إلى مكانه. أعد مسمار صمام الأمان إلى الوضع الصحيح (الأصلي) (الشكل ب) بالضغط عليه لأسفل. أعد التشغيل فقط عندما يكون المسمار في الموضع الأصلي. إذا خرج البخار من صمام الأمان بشكل متكرر ولم يكن هناك أي انسداد في منظم الضغط، فاستبدله بصمام أصلي جديد.

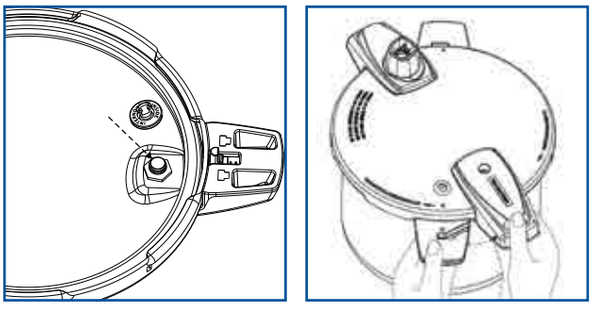


٣. نظام الأمان الجانبي: سيعمل عند انسداد منظم الضغط وصمام الأمان في نفس الوقت، الأمر الذي يتسبب في تكوين ضغط داخلي زائد. إذا حدث هذا، سيُجرى تنفيس الضغط عبر فتحة جانبية موجودة على الغطاء الذي سيكون مزودًا بحلقة إحكم غلق بإزاحة جزئية. أغلق مصدر الحرارة، وبعد تنفيس الضغط بالكامل، افتح الغطاء، ونظف منظم الحرارة وصمام الأمان.



بعد تشغيل نظام الأمان الجانبي، يُنصح باستبدال حلقة منع التسرب. للاستبدال، تواصل مع أقرب مركز ترامونتينا في أحد العناوين الموضحة في الموقع الإلكتروني (www.tramontina.com.br)، أو اتصل بمكتب المساعدة الخاص بشركة ترامونتينا.

٤. صمام الإغلاق الداخلي: هذا الصمام سيمنع فتح الغطاء بسبب الضغط الداخلي، عندما تكون الحلة مغلقة بشكل صحيح. إذا تم إغلاق الغطاء بشكل غير صحيح، فلن يسمح الصمام للضغط الداخلي بالتراكم. لا تفتح الغطاء بقوة مطلقًا، حتى لا تتلف صمام الإغلاق الداخلي أو المكونات الأخرى.



هام: إذا بدأ صمام الأمان أو نظام الأمان الجانبي في العمل، فسيخرج السائل والطعام من الحلة.

٧. قطع الغيار

هام: لمنع الحوادث، استخدم فقط القطع والملحقات الأصلية من ترامونتينا.

عندما تحتاج إلى استبدال صمامات الحلة والمكونات الأخرى، استخدم قطع ترامونتينا الأصلية فقط. لن يؤدي الاستبدال بموديلات أخرى أو قطع غيار غير أصلية إلى إبطال الضمان فحسب، بل يضر أيضًا بحالة العمل وقد يؤدي إلى وقوع حوادث. عند الحاجة إلى الاستبدال، تواصل مع أقرب مركز ترامونتينا في أحد العناوين الموضحة في الموقع الإلكتروني (www.tramontina.com.br)، أو اتصل بمكتب المساعدة الخاص بشركة ترامونتينا.

٨. الضمان والدعم الفني

تقدم ترامونتينا ضمانًا لمدة عام ضد عيوب التصنيع أو الأخطاء، يتكون من تسعة (٩) أشهر من الضمان التعاقدي وتسعين (٩٠) يومًا من الضمان القانوني، شريطة مراعاة ظروف الاستخدام العادية والتعليمات المذكورة في هذا الدليل. يكون هذا الضمان ساريًا فقط عند تقديم الفاتورة وفي حال استخدام القطع الأصلية.

٩. أوقات الطهي

أوقات الطهي المقترحة مدرجة في الجدول أدناه. الأطعمة التي تطهى أكثر من اللازم قد تفقد لونها وقوامها. تعتمد أوقات الطهي على حجم الطعام المراد طهيه ونوعيته وكميته فضلًا عن مصدر الحرارة المستخدم.

أوقات الطهي المقترحة لأنواع الطعام المختلفة:
أريزونا ٤.٥ لتر

ملاحظة: أوقات الطهي تكون اعتبارًا من بدء عمل منظم الضغط مع وضع الحلة على حرارة أو لهب متوسط. الكميات المقدرة لحلة ضغط سعة ٤.٥ لتر.

نوع الطعام	كمية الطعام (كجم)	كمية المياه (لتر)	وقت الطهي التقريبي (بالدقائق)
الفاصوليا السوداء	٠,٥	٢,٠	٣٠/٢٥ دقيقة.
الفاصوليا البيضاء	٠,٥	٢,٠	٣٠/٢٥ دقيقة.
الأرز الأبيض	٠,٤	٠,٧	بمجرد أن يبدأ منظم الضغط في العمل، أغلق مصدر الحرارة. انتظر ١٥ دقيقة.
البطاطس المقشرة (مقطعة أنصاف)	١,٠	١,٠	١٥/١٠ دقيقة.
الكاسافا	٠,٨	١,٥	٢٥/٢٠ دقيقة.
البنجر (متوسط)	١,٠	١,٠	٢٥/٢٠ دقيقة.
الذرة الحلو	٤ قطع مكسورة من المنتصف	١,٠	١٠/٥ دقيقة.
أضلاع لحم الخنزير	١,٠	١,٠	١٥/١٠ دقيقة.
لحم الخنزير	١,٠	١,٠	٢٥/٢٠ دقيقة.
اللحم البقري	١,٠	١,٠	٢٥/٢٠ دقيقة.
الدجاج	١,٠	١,٠	٢٥/٢٠ دقيقة.
لحم الضأن	١,٠	١,٠	٢٠/١٥ دقيقة.

١٠. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الحوادث	الأسباب المحتملة	الحلول الممكنة
البخار يخرج عبر الغطاء.	إغلاق الغطاء غير صحيح.	فرغ الضغط من الحلة بالكامل، وافتح الغطاء. عند إغلاقه مرة أخرى، تحقق من وضع الغطاء على نحو صحيح كما هو موضح في دليل التعليمات. تحقق أيضًا من وضع حلقة إحكام الغلق.
	حلقة إحكام الغلق تالفة بسبب القطع أو التقسية أو غير ذلك.	استبدل حلقة إحكام العلق بأُخرى أصلية من ترامونتينا.
	مقابض غير محكمة التثبيت.	احكم ربط المقابض.
البخار الزائد من خلال منظم الضغط.	ارتفاع درجة الحرارة.	قلل اللهب / قوة الموقد.
منظم الضغط لا يعمل.	مسمار منظم الضغط مسدود.	فرغ الضغط من الحلة بالكامل، وافتح الغطاء. في حالة الانسداد، أزل البواقي بالماء الساخن وتحقق من فكّ انسداد فتحة المسمار (الصفحة ٥ - العنصر ٦ - منظم الضغط).
	سائل غير كافٍ داخل الحلة.	فرغ الضغط من الحلة بالكامل، وافتح الغطاء. استبدل السائل داخل الحلة وأغلقها مرة أخرى.
مقابض غير محكمة التثبيت.	تصبح المقابض غير محكمة التثبيت بسبب التمدد الحراري التفاضلي لمكونات نظام التثبيت.	يجب إعادة إحكام ربط المقابض حتى لا تؤثر سلبًا على تشغيل حلة الضغط.
يجب عدم تراكم الضغط.	تحقق من حلقة إحكام الغلق الموجودة على مسمار قفل صمام الإغلاق.	تواصل مع الدعم الفني.
	صمام الأمان تالف.	تواصل مع الدعم الفني.
	حلقة إحكام الغلق تالفة.	استبدل حلقة إحكام العلق بأُخرى أصلية من ترامونتينا.
تعذر إغلاق الحلة.	لم تصل الأسهم الخاصة بإغلاق الغطاء والحلة إلى وضع المحاذاة.	قم بمحاذاة الأسهم الإرشادية الموجودة على الغطاء مع تلك الموجودة على الحلة.
	تشغيل أداة أمان.	ضعها في الموضع الأولي، وفقًا لـ "كيفية استخدام حلة ضغط أريزونا" (العنصر ٣).
	غطاء أو حلة مشوهة.	لا تستخدم المنتج بهذه الحالة.
تسريب في مسمار منظم الضغط.	جلبة ألومنيوم بالية أو سائبة.	أرسل المنتج للحصول على الدعم الفني.
	تجاوز حد المياه مع الطعام.	تحقق من جدول الاقتراحات، ولا تتجاوز الحد الأقصى المشار إليه داخل حلة الضغط.

ملاحظة: إذا لم تُحل المشكلة حتى بعد اتباع التعليمات أعلاه، ارسل الحلة إلى ممثل الدعم الفني.

١١. المسؤولية البيئية

تعد كل منتجات ترامونينا التي لديك بالمنزل هي نتاج عمل متقن، مصمم لتحويل عملية التصنيع بالكامل لتحقيق عالم أفضل.

تعلم المزيد من خلال:
sustainability.tramontina.com.br

trans for ma
TRAMONTINA

افعل ما هو صحيح اليوم،
لتغيير المستقبل

عبوة التغليف

المواد المستخدمة في عبوة التغليف قابلة لإعادة التدوير. قبل التخلص من عبوة التغليف، افصل البلاستيك، الورق، الكرتون و المواد الاخرى المُكونة لعبوة التغليف، و يفضل ارسالها للأماكن المخصصة لإعادة التدوير.

المنتج

هذا المنتج تم تصنيعه من مواد قابلة لإعادة التدوير و يمكن استخدامها مرة اخرى لذا يجب عدم التخلص منها بالطريقة المعتادة للتخلص من النفايات.

اتبع إرشادات إعادة التدوير المحلية للتخلص من المنتجات و عبوة التغليف بالطريقة الصحيحة دون الإضرار بالبيئة.

TRAMONTINA

+55 [11] 4861.3981
[11] 96602.3447
atendimento@
tramontina.com

Validade Indeterminada

TRAMONTINA S.A. CUTELARIA
Av. Raul Giacomoni, 2700
Localidade Desvio Machado | CEP 95185-000
Carlos Barbosa | RS | Brasil
CNPJ 90.050.238/0006-29
Indústria Brasileira

tramontina.com