

TRAMONTINA

VALÊNCIA



Manual de Instruções

Instruction Manual

Manual de Instrucciones

Manuel d'instructions

Gebrauchsanweisung

Инструкция по использованию

Em 1679, foi desenvolvida a primeira panela de pressão com características semelhantes às que temos nos dias de hoje.

A Tramontina atinge o estado da arte em panelas de pressão e oferece aos consumidores não somente um produto, mas uma solução. Com a panela de pressão Tramontina, você terá economia de tempo no cozimento e muito mais segurança; além disso, poderá deixar os seus pratos mais saborosos.

Esta panela de pressão está em conformidade com as normas técnicas brasileiras.





- 1 - Sistema de segurança lateral;
- 2 - Alça inferior de baquelite;
- 3 - Alça superior de baquelite;
- 4 - Tampa em alumínio com acabamento externo polido e interno satinado;
- 5 - Válvula de trabalho (alívio de pressão);
- 6 - Válvula de segurança;
- 7 - Sistema indicador de pressão;
- 8 - Cabo superior de baquelite;
- 9 - Cabo inferior de baquelite;
- 10 - Guarnição em aço inox;
- 11 - Corpo da panela em alumínio com acabamento interno satinado e externo polido ou revestido com poliéster siliconado (45ℓ ou 6ℓ);
- 12 - Corpo da panela em alumínio com acabamento interno satinado e externo polido, equipadas com alças (7ℓ , 8ℓ ou 10ℓ).

Cuidados e instruções de segurança. Favor guardar estas instruções:

1 - 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);
- Retire os adesivos e lave a panela;
- Leia todas as instruções cuidadosamente antes de usar a panela, especialmente "Informações básicas" (pág. 5 - item 4);
- Aplique um pouco de óleo comestível no anel de vedação e na borda do corpo da panela. Isso facilitará a abertura e o fechamento da tampa (figs. 1 e 2). Esse procedimento deverá ser repetido a cada uso.



- Fogões indicados:



Gás



Elétrico



Vitrocerâmico

2 - Lista de itens que fazem parte deste produto

- 1 - Corpo da Panela;
- 2 - Tampa da Panela;
- 3 - Válvula de trabalho (Peso);
- 4 - Ferramenta para limpeza da válvula de trabalho;
- 5 - Manual de instruções.



3 - Válvulas e Sistemas de Segurança

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

A - Válvula de trabalho: entrará em operação quando a panela atingir a pressão de trabalho.



B - Sistema indicador de pressão: é um sistema visual que indica a situação da pressão interna e sua eventual tendência a aumentar (pág. 8 - figs 9, 10 e 11).



C - Válvula de segurança: entrará em operação aliviando a pressão caso a válvula de trabalho estiver bloqueada.



D - Válvula de segurança lateral: atuará caso a pressão interna da panela ainda continuar aumentando.



E - Válvula de segurança do fechamento: caso a panela não estiver adequadamente fechada, essa válvula não permitirá que a pressão interna eleve-se.



4 - Informações básicas

Quando utilizar a panela de pressão, algumas precauções básicas de segurança deverão ser seguidas:

Leia todas as instruções.

- Não toque nas superfícies quentes. Utilize sempre os cabos e alças de baquelite antitérmico para o manuseio;
- Mantenha crianças afastadas da panela e longe do fogo;
- Não utilize a panela de pressão em nenhum tipo de forno;
- Muito cuidado quando manusear a panela de pressão contendo líquidos quentes;
- Não utilize a panela de pressão para outros usos senão o destinado.
- Este utensílio trabalha sob pressão. O uso impróprio pode ocasionar acidentes. Feche a panela corretamente antes do uso. Veja em "Como usar a Panela de Pressão com segurança" (pág. 7);

- A panela de pressão Tramontina é absolutamente segura, desde que sejam seguidas as orientações deste manual;
- Respeite sempre o nível máximo de água marcado no interior da panela (*Observar marcação - nível máx. - pág. 7 - fig 3*);
- Quando são processados alimentos que se expandem durante o cozimento, como arroz ou vegetais secos, não encha a panela acima da metade da capacidade. O enchimento superior pode causar risco de entupimento da válvula de trabalho e ocasionar excesso de pressão. Veja em *“Como usar a Panela de Pressão com segurança”* (pág. 7);
- Determinados alimentos não devem ser cozidos em panela de pressão, tais como: molho de maçã, frutas, cevadinha, mingau de aveia, cereais diversos ou massas, pois podem fazer espuma ou estalar, podendo obstruir a liberação da pressão (*Saída de vapor*);
- Sempre verifique as condições da válvula de trabalho antes do uso para assegurar seu bom funcionamento (pág. 10 - fig. 15);
- Sempre que remover o anel e/ou as outras peças de silicone e o filtro metálico para limpeza, atente para que os mesmos sejam montados em suas posições corretas;
- Se houver dificuldade para abrir a tampa, isso indica que ainda há pressão interna na panela. Nesse caso não force os cabos e alças. Mantenha a válvula de trabalho na posição e derrame água fria sobre a tampa. Isso reduzirá a pressão interna (pág. 8 - fig.12). Veja como proceder em *“Como usar a Panela de Pressão com segurança”* (pág. 7);
- Não use a panela de pressão para aquecer azeite.

Quando o vapor começar a ser liberado pela válvula de trabalho, reduza o aquecimento. Esse procedimento permitirá maior economia de energia.



5 - Como usar a Panela de Pressão com segurança

- Sempre assegure-se de que há líquido suficiente para produzir vapor durante o aquecimento. Porém, nunca ultrapasse o limite máximo indicado na panela, considerando água e alimento, (conforme imagem ao lado);



- Verifique se a proteção interna da válvula de trabalho (filtro metálico pág. 10 - fig. 14) está limpa para evitar qualquer bloqueio na saída de vapor. Certifique-se ainda, de que a capa protetora de silicone (pág. 10 - fig. 18) do sistema indicador de pressão está limpa;
- Para fechar a panela, certifique-se de que a seta localizada na tampa está apontando para a seta localizada no cabo ou alça. Ajuste a tampa no corpo, e gire-a no sentido horário até os cabos ou alças ficarem alinhados. Isso indicará que o utensílio está totalmente fechado (figs. 4 a 6);



- Caso a tampa não esteja completamente fechada, a válvula de segurança do fechamento não será acionada, fazendo com que a panela não atinja pressão. Portanto, certifique-se de que a tampa está adequadamente fechada.
- **IMPORTANTE:** para evitar riscos de acidentes no manuseio, estando a panela quente ou fria, sempre segure pela alça e cabo (fig. 7) ou alças (fig. 8).



- Quando usar fogões a gás, a panela deverá estar bem centralizada sobre o queimador para que a chama não incida sobre a parede lateral e os cabos. No caso de uso em fogões elétrico ou vitrocerâmico, certifique-se de que as superfícies de apoio estejam planas para que ocorra uma uniforme transferência e distribuição de calor;
- À medida que a panela aquecer, o indicador de pressão (*pinho vermelho situado na parte superior do cabo ou alça*) subirá automaticamente. A primeira linha branca significa baixa pressão (*fig. 9*); a segunda significa operação normal de pressão (*fig. 10*), e a terceira significa **condição inadequada de trabalho** (*fig. 11*);



- Sob condições normais de cozimento, a terceira linha do indicador de pressão não poderá ficar visível. Somente se houver entupimento da válvula de pressão essa linha ficará exposta (*fig. 11*). Se essa situação ocorrer, desligue o fogão imediatamente e proceda conforme uma das maneiras a seguir:
 - **Resfriamento lento:** em temperatura ambiente.
 - **Resfriamento rápido:** utilize água fria sobre a tampa (*fig. 12*). Após esse procedimento, leia “*Conservação e manutenção da panela de pressão*” (pág. 9).



Para abrir a panela:

- Certifique-se de que não haja pressão interna (vapor) na panela, observando a posição do pino indicador de pressão;
- Retire a válvula de trabalho, evitando que a mesma caia;
- Abra a panela girando a tampa no sentido anti-horário até que a seta da tampa esteja alinhada com a seta do cabo ou alça (fig.13);
- Ao girar a tampa, não empurre o cabo para cima. Apenas gire com cuidado até que as setas estejam alinhadas; então, levante e remova a tampa. Isso garantirá que os componentes não serão danificados.



6 - Cuidados

- Não coloque em aquecimento a panela de pressão vazia, nem permita que toda água evapore durante o cozimento;
- Observe-a regularmente enquanto estiver em uso, principalmente o sistema indicador de pressão;
- Tenha extremo cuidado quando manusear a panela, especialmente quando estiver com pressão;
- Observe sempre as condições de uso das diversas peças da sua panela de pressão. Em caso de reposição, contate a Tramontina em um dos endereços que constam neste manual ou no site (www.tramontina.com). Substitua as peças gastas somente por peças originais.

7 - Conservação e manutenção da Panela de Pressão

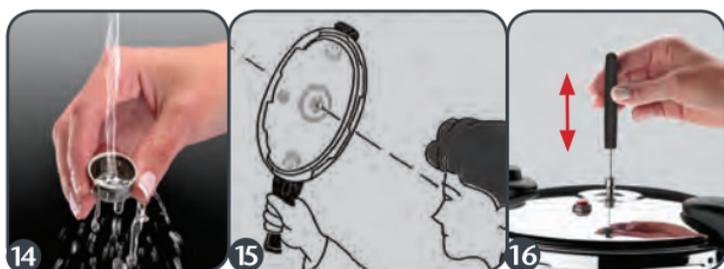
Limpeza e conservação:

- Quando o alimento estiver cozido, tire-o da panela e limpe-a imediatamente. É importante limpá-la principalmente se os alimentos forem ácidos ou muito alcalinos, os quais poderão danificar a panela. Lave a superfície com água quente misturada com detergente neutro;
- Para limpar a parte interna da panela, utilize abrasivos leves, como saponáceo líquido;
- Caso haja resíduos de alimentos aderidos na parede da panela, encha meia panela com água fria, feche a tampa e leve ao aquecimento. Permita que o vapor saia por pelo menos 10 minutos; então, desligue o fogão. Assim que a panela estiver fria, abra e complete a limpeza.

Atenção: Nas panelas com acabamento externo siliconado, não deixe escorrer gordura nas laterais, pois em contato com o fogo, poderá ocasionar manchas.

Válvula de trabalho (alívio de pressão):

- Após cada uso, abra a panela e retire o filtro metálico. Verifique-o cuidadosamente e lave-o para remoção dos resíduos (fig. 14);
- Verifique o furo de saída de vapor contra a claridade e assegure-se de que não haja bloqueios (fig. 15). Se houver algum bloqueio, remova-o com água quente e, se necessário, use a ferramenta que acompanha este produto, indicada para a limpeza da válvula (fig. 16).



Válvula de segurança:

- Após cada uso, verifique se a válvula de segurança (indicada na imagem ao lado) está limpa. Se não estiver, lave-a com água quente.



Sistema indicador de pressão:

- Sempre verifique manualmente se o pino do sistema indicador de pressão está se movendo livremente antes de cada uso (fig. 17);
- Após cada uso, lave com água quente a capa de silicone interna do sistema indicador de pressão;
- Se a capa de silicone do pino indicador de pressão danificar-se no uso, proceda conforme as instruções abaixo:
 - Remova-a cuidadosamente para não danificar os demais componentes do sistema indicador de pressão;
 - Para facilitar a colocação da nova capa de silicone, aplique um pouco de água ou azeite no suporte do pino indicador (fig. 18);
 - Encaixe a nova capa de silicone sobre o suporte do pino até cobri-lo completamente (pág. 11 - fig. 19), tendo o cuidado para que a extremidade interna da capa de silicone esteja bem encaixada na ponta do pino indicador de pressão. (pág. 11 - fig. 20).





Anel de silicone de vedação:

- Remova o anel de silicone de vedação;
- Lave com água quente e detergente neutro;
- Recoloque-o na tampa;
- Verifique regularmente as condições do anel de silicone de vedação quanto ao desgaste e substitua-o quando necessário.



8 - Peças de reposição

Substitua as peças somente por peças originais.

- 1 Anel de vedação (*silicone*) de 20cm; (Ref: 20579/001)
Anel de vedação (*silicone*) de 24cm; (Ref: 20579/002)
- 2 Válvula de trabalho (*peso*). (Ref: 20579/003)
- 3 Capa de silicone do pino indicador de pressão; (Ref: 20579/004)
- 4 Filtro metálico de proteção, com suporte de silicone; (Ref: 20579/005)
- 5 Kit para válvula de segurança. (Ref: 20579/006)



9 - Reclamações

Caso ocorram manchas escuras, coloque água na panela até o nível indicado, esprema suco de limão na panela e leve-a ao fogo, sem tampa, por aproximadamente 10 minutos.

10 - Garantia e Assistência Técnica

A Tramontina oferece garantia de 2 anos contra defeitos de fabricação, desde que mantidas as condições normais de uso.

A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal e uso de peças originais.

Em caso de assistência técnica, contate um dos endereços que constam no verso deste manual ou através do site www.tramontina.com

11 - Tempos de cozimento

Os tempos de cozimento sugeridos estão na tabela abaixo. Você poderá adaptá-la ao seu gosto, ao seu estilo de cozinhar e ao tipo de ingredientes. Alimentos como lentilha e feijão deverão ser deixados de molho na água antes de cozinhar. Não é necessário descongelar vegetais ou pequenos peixes. Para peixes grandes ou alimentos congelados, estenda o tempo de cozimento por mais alguns minutos. Alimentos cozidos acima do tempo necessário podem perder a coloração devido ao vapor. O tempo de cozimento dependerá do tamanho e da quantidade do alimento.

Sugestões de tempos de cozimento para diferentes tipos de alimentos:

| Alimento a ser cozido | Quantidade de alimento (Kg) | Quantidade de água (litros) | Tempo de cozimento após o início da liberação do vapor (min.) |
|-----------------------|-----------------------------|-----------------------------|---|
| Feijão preto | 0,5 | 1,5 | 20 |
| Feijão branco | 0,5 | 1,5 | 20 |
| Arroz branco | 0,5 | 1,0 | Assim que a válvula entrar em operação, desligue o fogão. |
| Lentilha | 0,5 | 2,0 | 15 |
| Batata sem casca | 1,0 | 1,0 | 15 |
| Aipim | 1,0 | 0,8 | 18 |
| Beterraba (média) | 1,0 | 0,8 | 18 |
| Milho verde | 4 espigas quebradas ao meio | 0,8 | 8 |
| Costela de porco | 1,0 | 0,8 | 8 - 12 |
| Carne de porco | 1,0 | 0,8 | 20 - 25 |
| Carne de gado | 1,0 | 0,9 | 15 - 20 |
| Carne de frango | 1,0 | 1,0 | 12 - 18 |
| Carne de carneiro | 1,0 | 0,8 | 12 - 15 |
| Peixe firme | 1,0 | 0,5 | 4 - 5 |

OBS: Quantidades estimadas para a panela de pressão de 4,5 litros

Confira a diversidade de cores e tamanhos das panelas de pressão Tramontina.

20570/520 - 4,5l

20571/520 - 6l

20570/720 - 4,5l

20571/720 - 6l

20570/420 - 4,5l

20571/420 - 6l

20570/920 - 4,5l

20571/920 - 6l

20570/020 - 4,5l

20571/020 - 6l

20570/620 - 4,5l

20571/620 - 6l

20564/024 - 10l

20563/024 - 8l

20562/024 - 7l

In 1679 the first pressure cooker with features similar to those of today was created.

Tramontina has reached a level of excellence in pressure cookers and offers consumers not only a product, but a solution.

With the Tramontina pressure cooker, you will save time cooking while being ensured far greater safety, in addition to enjoying tastier dishes.





- 1 - Lateral safety system;
- 2 - Lower handhold in Bakelite;
- 3 - Upper handhold in Bakelite;
- 4 - Lid with external finish in polished aluminum and a satin internal finish;
- 5 - Working valve (pressure release);
- 6 - Safety valve;
- 7 - Pressure indication system;
- 8 - Upper handle in Bakelite;
- 9 - Lower handle in Bakelite;
- 10 - Bolster in stainless steel;
- 11 - Cooker body in aluminum with a satin internal finish and a polished external finish or covered in polyester silicone (4.5l and 6l);
- 12 - Cooker body in aluminum with a satin internal finish and a polished external finish, equipped with handholds (7l, 8l and 10l).

ATTENTION:

Before using your Tramontina Pressure Cooker, carefully read the instructions.



Care and safety instructions.

Please store these instructions in a safe place:

1 - Initial precautions

- Remove everything from inside the cooker (make sure the working valve was not left in the box or inside the cooker);
- Remove the stickers from the cooker;
- Carefully read all instructions before using the cooker, especially the "Basic Information" (item 4 - page 19);
- Apply a little food-grade oil to the sealing ring and along the edge of the cooker body. This will make it easier to open and close the lid (fig. 1 and 2). This procedure should be repeated with each use.



- Recommended stovetops:



Gas



Electric



Glass-ceramic

2 - List of items that are included with the product

- 1 - Cooker Body;
- 2 - Cooker Lid;
- 3 - Working valve (Weight);
- 4 - Tool for cleaning the working valve
- 5 - Instruction Manual.



3 - Valves and Safety Systems

To ensure your safety, your Tramontina Pressure Cooker is equipped with the following valves and safety systems:

A - Working valve: enters into operation when the cooker reaches its working pressure.



B - Pressure indication system: the system indicates the internal pressure situation and its occasional tendency to increase (figs. 9, 10 and 11 - page 22).



C - Safety valve: comes into operation releasing the pressure in the event of the working valve being blocked.



D - Lateral safety valve: will activate if the internal pressure of the cooker continues to rise.



E - Closing safety valve: if the cooker is not correctly closed this valve inhibits the internal pressure from rising.



4 - Basic information

When using the pressure cooker, always take the following basic safety precautions:

Read all instructions.

- Do not touch the cooker's hot surfaces. Always use the antithermic Bakelite handles and handholds;
- Keep children out of reach of the cooker and away from the stove;
- Do not use the pressure cooker in any kind of oven;
- Take great care handling pressure cookers containing hot liquids;
- Do not use the pressure cooker for other purposes than for which it was designed.
- This utensil works under pressure. Improper use can result in burns. Close the cooker properly before using. Read "How to safely use the Pressure Cooker" (page 21);

- The Tramontina pressure cooker is completely safe, as long as all the guidelines in this manual are followed;
- Always obey the maximum water level marked inside the cooker (*See max. level mark - fig. 3*);
- With foods like rice or dried vegetables, which expand during the cooking process, do not fill the cooker to more than half the maximum water level. Filling the cooker more than halfway risks clogging the working valve, resulting in excess pressure. Read *"How to safely use the Pressure Cooker"* (page 21);
- Take note that certain foods like apple sauce, fruit, porridges made with barley, oatmeal and other cereals can foam or crackle, which in turn may obstruct the release of pressure (*steam escape*).
- Always check on the condition of the working valve before use to ensure the cooker's proper operation (*page 24 - fig. 15*);
- When removing rings and/or the other silicone parts and the metal filter for cleaning, always make sure to put them back in the correct position;
- If you experience difficulty in opening the lid, it means there is still internal pressure in the cooker. Do not force the handles and handholds in this case. Keep the working valve on and pour cold water over the lid to cool it off. This will reduce the internal pressure (*fig. 12*). See how to proceed in *"How to safely use the Pressure Cooker"* (page 21);
- Do not use the pressure cooker to heat oil.

When the working valve starts releasing steam reduce the heat. This will permit greater savings in energy.



5 - How to safely use the Pressure Cooker

- Always make sure there is enough liquid to produce steam during cooking. However, never exceed the maximum limit indicated in the cooker, considering water and food, in accordance with the image alongside;



- Always check the internal protection of the working valve (*metal filter - fig. 14*) is clean to avoid any kind of blockage that would prevent steam from escaping. Also check to see if the silicone protection cover (*fig. 18*), part of the pressure indication system, is clean.
- When closing the cooker, make sure the arrow located on the lid is pointing towards the arrow located on the handle or handhold. Adjust the lid to the cooker body, turning it clockwise until it is fully aligned with the cooker handles or handholds. This will indicate that the cooker is completely closed (*fig. 4 to 6*);



- If the lid is not fully closed, the cooker's closing safety valve will not be activated, thus inhibiting the cooker from reaching its operating pressure. Therefore, make sure the lid is properly closed.
- **IMPORTANT:** in order to avoid accident risks when handling the cooker, hot or cold, always hold it by the handle (*fig. 7*) or handholds (*fig. 8*).



- When using a gas stove, the cooker should be well centralized over the burner so that the flame does not burn along the sides or handles. When using electric or glass-ceramic stoves, make sure it is on a flat surface to ensure an even transfer and distribution of heat;
- As the cooker heats up, the pressure indicator (*red pin located on the upper part of the handle or handhold*) will automatically rise. The first white line indicates low pressure (*fig. 9*), the second indicates normal operating pressure (*fig. 10*) **and the third indicates improper working conditions (*fig. 11*)**;



- Under normal cooking conditions, the third line of the pressure indicator will not be visible. This line will only be exposed if the pressure valve becomes clogged (*fig. 11*). If that occurs, turn off the burner immediately and proceed in one of two ways:
 - **Slow cooling:** at room temperature.
 - **Quick cooling:** running cold water over the lid (*fig. 12*). After this procedure, read "*Pressure cooker care and maintenance*" (*page 23*).



To open the cooker:

- Make sure that there is no longer any internal pressure (steam) in the cooker by checking the position of the pressure indicator pin;
- Remove the working valve, making sure that it doesn't fall;
- Open the cooker by turning the lid in the anticlockwise direction until the arrow on the lid is lined up with the arrow on the handle or handhold (*fig. 13*).
- While turning the lid, do not force the handle upwards. Just turn it slowly until the arrows are lined up, then lift up and remove the lid. This will prevent damage to the cooker's parts.



6 - Care

- Neither heat up the pressure cooker when it is empty, nor allow all of the water inside to evaporate during cooking;
- Regularly check the cooker while in use, especially the pressure indication system;
- Take extreme care when handling the cooker, especially when it is pressurized.
- Always make sure the different parts of the cooker are in proper operating condition before use. If any parts are in need of replacement, contact Tramontina at one of the addresses found in this booklet or on the site (www.tramontina.com). Only replace worn parts with authentic Tramontina parts.

7 - Pressure cooker care and maintenance

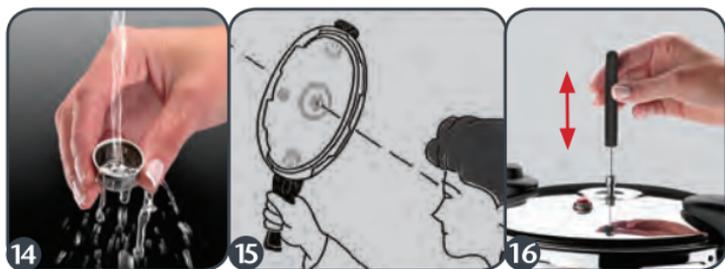
Care and cleaning:

- Once food has been cooked, remove it from the cooker and wash the utensil immediately. It is especially important to wash it if the food is either acidic or has a very high alkaline content, as both can damage the cooker. Wash the surface with hot water mixed with neutral dish soap;
- Light abrasives, such as soap containing abrasives, can only be used on the inside of the cooker body;
- In order to remove any caked on food, fill the cooker with cold water, close the lid and heat it on the stove. After steam begins to be released, leave it on the stove for at least 10 minutes before removing it. When the cooker has cooled off, open it and finish cleaning.

Attention: For pots with an external silicone finish, do not let fat run along the sides, as stains may occur as a result of contact with the flame.

Working valve (pressure release):

- After each use, open the cooker and remove the metal filter. Carefully check and wash it to remove any residues (fig. 14);
- Check the steam release hole against the light, making sure no blockage has occurred (fig. 15). If blockage has occurred, remove it with hot water and, if necessary, use the recommended tool that comes with the product to unblock the passage (fig. 16).



Safety Valve:

- After every use check to make sure the safety valve (indicated in the image alongside) is clean. If it is dirty, wash it with hot water.



Pressure indication system:

- Before each use, always manually check that the pressure indication system's pin can move freely (fig. 17);
- After each use, wash the inner silicone cap of the pressure indication system with hot water;
- If the inner silicone cap of the pressure indicator pin is damaged during use, follow the instructions below:
 - Carefully remove it so as not to damage the other parts of the pressure indication system;
 - To facilitate the task of placing a new silicone cap in position, apply a little water or oil to the indicator pin support (fig. 18);
 - Fit the new silicone cap over the pin support until it is completely covered (page 11 - fig.19), taking care so that the internal end of the silicone cap is firmly placed on the end of the pressure indicator pin. (page 11 - fig. 20).





Silicone sealing ring:

- Remove the silicone sealing ring;
- Wash with hot water and neutral dish soap;
- Replace it on the lid;
- Regularly check the state of the silicone sealing ring in terms of wear and replace it when necessary.



8 - Replacement parts

Only replace parts with authentic parts.

- 1 20cm sealing ring (*silicone*); (Ref: 20579/001)
24cm sealing ring (*silicone*); (Ref: 20579/002)
- 2 Working valve (*weight*); (Ref: 20579/003)
- 3 Silicone cap of the pressure indicator pin; (Ref: 20579/004)
- 4 Metallic protection filter, with silicone support; (Ref: 20579/005)
- 5 Kit for the safety valve. (Ref: 20579/006)



9 - Warranty and Technical Assistance

Your Tramontina pressure cooker comes with a 2 year warranty against manufacturing defects, as long as the conditions for normal use are followed. The warranty is only valid on presentation of the receipt and through the use of original parts.

In the case of technical assistance, contact one of the addresses listed on the back of this manual or through the site www.tramontina.com

10 - Cooking times

Suggested cooking times are listed in the chart below. You can adapt them to your own personal taste, cooking style and type of ingredients. Foods like lentils and beans should be left to soak in water before cooking. It is not necessary to thaw vegetable or small fish. For large fish or frozen foods, extend the cooking time by several minutes. Food that is cooked a little more than normal might lose its color due to the steam. Cooking times depend on food size and quantity.

Suggested cooking times for different types of foods:

| Food to be cooked | Amount of food (Kg) | Amount of water (liters) | Cooking time after the Initial release of steam (min.) |
|-------------------|-----------------------|--------------------------|--|
| Black beans | 0.5 | 1.5 | 20 |
| White beans | 0.5 | 1.5 | 20 |
| White rice | 0.5 | 1.0 | As soon as the valve is activated turn the stove off |
| Lentils | 0.5 | 2.0 | 15 |
| Peeled potato | 1.0 | 1.0 | 15 |
| Cassava | 1.0 | 0.8 | 18 |
| Beetroot (medium) | 1.0 | 0.8 | 18 |
| Corn on the cob | 4 cobs broken in half | 0.8 | 8 |
| Pork Ribs | 1.0 | 0.8 | 8 - 12 |
| Pork | 1.0 | 0.8 | 20 - 25 |
| Beef | 1.0 | 0.9 | 15 - 20 |
| Chicken | 1.0 | 1.0 | 12 - 18 |
| Lamb | 1.0 | 0.8 | 12 - 15 |
| Firm fish | 1.0 | 0.5 | 4 - 5 |

NOTE: Quantities estimated for the 4.5 liter pressure cooker.

**Check the variety of colors
and sizes of Tramontina
pressure cookers.**

20570/520 - 4,5l

20571/520 - 6l

20570/720 - 4,5l

20571/720 - 6l

20570/420 - 4,5l

20571/420 - 6l

20570/920 - 4,5l

20571/920 - 6l

20570/020 - 4,5l

20571/020 - 6l

20570/620 - 4,5l

20571/620 - 6l

20564/024 - 10l

20563/024 - 8l

20562/024 - 7l

En 1679, se desarrolló la primera olla de presión con características semejantes a las que tenemos en los días de hoy.

Tramontina alcanza el estado del arte en ollas de presión y les ofrece a los consumidores no solamente un producto, sino una solución.

Con la olla de presión Tramontina, usted obtendrá economía de tiempo en la cocción y mucha más seguridad, además de permitir que sus platos sean más sabrosos.

Español





- 1 - Sistema de seguridad lateral;
- 2 - Asa inferior de baquelita;
- 3 - Asa superior de baquelita;
- 4 - Tapa de aluminio con acabado externo pulido e interno satinado.
- 5 - Válvula de trabajo (alivio de presión);
- 6 - Válvula de seguridad;
- 7 - Sistema indicador de presión;
- 8 - Mango superior de baquelita;
- 9 - Mango inferior de baquelita;
- 10 - Protección de acero inoxidable;
- 11 - Cuerpo de la olla de aluminio con acabado interno satinado y externo pulido o revestido con poliéster siliconado (4,5ℓ y 6ℓ);
- 12 - Cuerpo de la olla de aluminio con acabado interno satinado y externo pulido, equipadas con asas (7ℓ, 8ℓ y 10ℓ).

Cuidados e instrucciones de seguridad. Guarde estas instrucciones:

1 - Precauciones iniciales

- Remueva todo el contenido del interior de la olla (asegúrese de que la válvula de trabajo no se quedó en la caja o dentro de la olla);
- Retire los adhesivos y lave la olla;
- Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar la olla, especialmente "Informaciones básicas" (ítem 4 - Pág. 33);
- Aplique un poco de aceite comestible en el anillo de cierre y en el borde del cuerpo de la olla. Eso facilitará la apertura y el cierre de la tapa (Fig. 1 y 2). Este procedimiento deberá ser repetido en cada uso.



- Cocinas indicadas:



Gas



Eléctrica



Vitrocerámica

2 - Lista de ítems que forman parte de este producto

- 1 - Cuerpo de la olla;
- 2 - Tapa de la olla;
- 3 - Válvula de trabajo (Peso);
- 4 - Herramienta para limpieza de la válvula de trabajo;
- 5 - Manual de instrucciones.



3 - Válvulas y sistemas de seguridad

Para su mayor seguridad, su olla de Presión Tramontina está equipada con las siguientes válvulas y sistemas de seguridad:

A - Válvula de trabajo: entrará en operación cuando la olla alcance la presión de trabajo.



B - Sistema indicador de presión: es un sistema visual que indica la situación de la presión interna y su eventual tendencia a aumentar (Fig. 9, 10 y 11 - Pág. 36).



C - Válvula de seguridad: entrará en operación aliviando la presión en el caso de que la válvula de trabajo esté bloqueada.



D - Válvula de seguridad lateral: actuará en el caso de que la presión interna de la olla todavía continúe aumentando.



E - Válvula de seguridad del cierre: en el caso de que la olla no esté adecuadamente cerrada esta válvula no permitirá que la presión interna se eleve.



4 - Informaciones básicas

Cuando utilice la olla de presión, algunas precauciones básicas de seguridad siempre deberán ser seguidas:

Lea todas las instrucciones.

- No toque las superficies calientes. Utilice siempre los mangos y las asas de baquelita antitérmica para el manejo;
- Mantenga a los niños alejados de la olla y lejos del fuego;
- No utilice la olla de presión en ningún tipo de horno;
- Mucho cuidado cuando maneje la olla de presión conteniendo líquidos calientes.
- No utilice la olla de presión para otros usos a no ser el destinado.
- Este utensilio trabaja bajo presión. El uso impropio puede ocasionar accidentes. Cierre la olla correctamente antes del uso. Vea en "Cómo usar la olla de presión con seguridad" (Pág. 35);

- La olla de presión Tramontina es absolutamente segura, siempre que se sigan las orientaciones de este manual;
- Respete siempre el nivel máximo de agua marcado en el interior de la olla (*observar marcación - nivel máx. - Fig. 3*);
- Cuando se procesan alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o vegetales secos, no llene la olla por arriba de la mitad de la capacidad. El llenado superior puede causar riesgo de atasco de la válvula de trabajo y ocasionar exceso de presión. Vea en “Cómo usar la olla de presión con seguridad” (Pág. 35);
- Determinados alimentos no deben ser cocidos en olla de presión, tales como: salsa de manzana, frutas, papa de avena, cereales diversos o pastas, pues pueden formar espuma o estallar, pudiendo obstruir la liberación de la presión (*salida de vapor*);
- Siempre verifique las condiciones de la válvula de trabajo antes del uso para asegurar su buen funcionamiento (Pág. 38 - Fig. 15);
- Siempre que remueva el anillo y/o las otras piezas de silicona y el filtro metálico para limpieza, esté atento para que los mismos se armen en sus posiciones correctas;
- Si hubiera dificultad para abrir la tapa, eso indica que todavía hay presión interna en la olla. En ese caso no fuerce los mangos ni las asas. Mantenga la válvula de trabajo en la posición y derrame agua fría sobre la tapa. Eso reducirá la presión interna (Fig. 12). Vea cómo proceder en “Cómo usar la olla de Presión con seguridad” (pág. 35);
- No use la olla de presión para calentar aceite.

Cuando el vapor empiece a ser liberado por la válvula de trabajo reduzca el calentamiento. Este procedimiento permitirá economizar más energía.



5 - Cómo usar la olla de presión con seguridad

- Siempre asegúrese de que haya líquido suficiente para producir vapor durante el calentamiento. Pero, nunca sobrepase el límite máximo indicado en la olla, considerando agua y alimento, conforme la imagen adjunta;



- Verifique si la protección interna de la válvula de trabajo (filtro metálico - Fig. 14) está limpia para evitar cualquier bloqueo en la salida de vapor. Asegúrese también de que la capa protectora de silicona (Fig. 18) del sistema indicador de presión esté limpia;
- Para cerrar la olla, asegúrese de que la flecha localizada en la tapa esté señalando hacia la flecha localizada en el mango o asa. Ajuste la tapa en el cuerpo, gírela en el sentido horario hasta que los mangos o asas queden alineados. Eso indicará que el utensilio está totalmente cerrado. (Fig. 4 a 6);



- En el caso de que la tapa no esté completamente cerrada, la válvula de seguridad del cierre no se accionará, haciendo que la olla no alcance presión. Por lo tanto, asegúrese de que la tapa esté adecuadamente cerrada.
- **IMPORTANTE:** para evitar riesgos de accidentes en el manejo, estando la olla caliente o fría, siempre agárrela por el mango y por la asa (Fig. 7) o por su asas (Fig. 8).



- Cuando use cocinas a gas, la olla deberá estar bien centralizada sobre el quemador para que la llama no incida sobre la pared lateral y los mangos. En el caso de uso en cocinas eléctricas o vitrocerámica, asegúrese de que las superficies de apoyo estén planas para que ocurra una uniforme transferencia y distribución de calor;
- A medida en que la olla se calienta, el indicador de presión (*válvula roja situada en la parte superior del mango o asa*) subirá automáticamente. La primera línea blanca significa baja presión (*Fig. 9*), la segunda significa operación normal de presión (*Fig. 10*) **y la tercera significa condición inadecuada de trabajo. (Fig. 11);**



- Bajo condiciones normales de cocción, la tercera línea del indicador de presión no podrá quedar visible. Solamente si hubiera atasco de la válvula de presión esa línea quedará expuesta (*Fig. 11*). Si esta situación ocurre, apague el fuego inmediatamente y proceda de acuerdo con una de las formas mencionadas a continuación:
 - **Enfriamiento lento:** bajo temperatura ambiente.
 - **Enfriamiento rápido:** utilice agua fría sobre la tapa (*Fig. 12*). Después de este procedimiento lea “*Conservación y mantenimiento de la olla de presión*” (*Pág. 37*).



Para abrir la olla:

- Asegúrese de que no haya presión interna (vapor) en la olla, observando la posición de la válvula indicadora de presión;
- Retire la válvula de trabajo, evitando que la misma se caiga;
- Al abrir la olla gire la tapa en el sentido antihorario hasta que la flecha de la tapa esté alineada con la flecha del mango o asa (Fig. 13);
- Al girar la tapa no empuje el mango hacia arriba. Sólo gire con cuidado hasta que las flechas estén alineadas, entonces levante y remueva la tapa. Eso garantizará que no se dañen los componentes.



6 - Cuidados

- No coloque en el fuego la olla de presión vacía, ni tampoco permita que se evapore toda el agua durante la cocción;
- Obsérvela regularmente mientras esté en uso, principalmente y el sistema indicador de presión;
- Tenga extremo cuidado cuando maneje la olla, especialmente cuando esté con presión;
- Observe siempre las condiciones de uso de las diversas piezas de su olla de presión. En caso de reposición, entre en contacto con Tramontina en una de las direcciones que constan en este manual o en el sitio www.tramontina.com. Sustituya las piezas gastadas solamente por piezas originales.

7 - Conservación y mantenimiento de la olla de presión

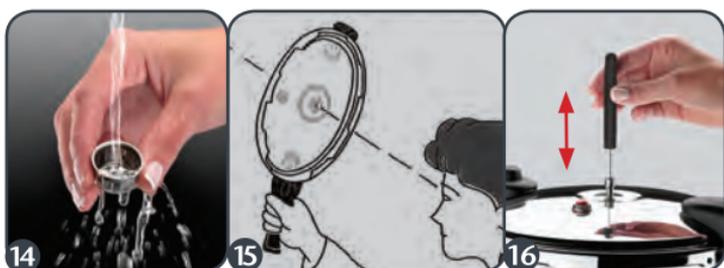
Limpieza y conservación:

- Una vez que el alimento esté cocido, sáquelo de la olla y límpiela inmediatamente. Es importante limpiarla principalmente si los alimentos son ácidos o muy alcalinos, los cuales podrán dañar la olla. Lave la superficie con agua caliente mezclada con detergente neutro;
- Para limpiar la parte interna de la olla utilice abrasivos leves, como saponáceo líquido;
- En el caso de que haya residuos de alimentos adheridos a la pared de la olla, llene media olla con agua fría, cierre la tapa y caliéntela. Permita que el vapor salga por, como mínimo 10 minutos, después apague la cocina. En cuanto la olla esté fría, abra y complete la limpieza.

Atención: En las ollas con acabado externo siliconado, no deje que escurra grasa en los lados, pues en contacto con el fuego, podrá ocasionar manchas.

Válvula de trabajo (alivio de presión):

- Después de cada uso abra la olla y retire el filtro metálico. Verifíquelo cuidadosamente y lávelo para remoción de los residuos (Fig. 14);
- Verifique el agujero de salida de vapor contra la claridad y asegúrese de que no haya bloqueos (Fig. 15). Si hubiera algún bloqueo remuévalo con agua caliente y, si fuera necesario, use la herramienta que acompaña este producto, indicada para la limpieza de la válvula (Fig. 16).



Válvula de seguridad:

- Después de cada uso, verifique si la válvula de seguridad (indicada en la imagen de al lado) está limpia. Si no estuviera, lávela con agua caliente.



Sistema indicador de presión:

- Siempre verifique manualmente si la válvula del sistema indicador de presión se está moviendo libremente antes de cada uso (Fig. 17);
- Después de cada uso, lave con agua caliente la capa de silicona interna del sistema indicador de presión;
- Si la capa de silicona de la válvula indicadora de presión se daña en el uso, proceda conforme las instrucciones a continuación:
 - Remuévala cuidadosamente para no dañar los demás componentes del sistema indicador de presión;
 - Para facilitar la colocación de la nueva capa de silicona, aplique un poco de agua o de aceite en el soporte de la válvula indicadora (Fig. 18);
 - Encaje la nueva capa de silicona sobre el soporte de la válvula hasta cubrirlo completamente (pág. 39 - Fig. 19), teniendo el cuidado para que la extremidad interna de la capa de silicona esté bien encajada en la punta de la válvula indicadora de presión. (pág. 39 - Fig. 20).





19



20

Anillo de silicona de cierre:

- Remueva el anillo de cierre de silicona;
- Lave con agua caliente y detergente neutro;
- Recolóquelo en la tapa;
- Verifique regularmente las condiciones del anillo de silicona de cierre cuanto al desgaste y sustitúyalo cuando sea necesario.



8 - Piezas de reposición

Sustituya las piezas solamente por piezas originales.

- 1 Anillo de cierre (*silicona*) de 20cm; (Ref.: 20579/001)
Anillo de cierre (*silicona*) de 24cm; (Ref.: 20579/002)
- 2 Válvula de trabajo (*peso*); (Ref.: 20579/003)
- 3 Capa de silicona do válvula indicadora de presión; (Ref.: 20579/004)
- 4 Filtro metálico de protección, con soporte de silicona; (Ref.: 20579/005)
- 5 Kit para válvula de seguridad. (Ref.: 20579/006)



9 - Garantía y asistencia técnica

Tramontina ofrece la garantía de 2 años contra defectos de fabricación, siempre que se mantenga las condiciones normales de uso. La garantía será válida mediante la presentación de la factura y del uso de piezas originales.

En caso de requerir asistencia técnica, tome contacto con alguna de las direcciones que constan en el dorso de este manual o a través del sitio www.tramontina.com

10 - Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción sugeridos están en la tabla a continuación. Usted deberá adaptarla a su gusto personal, su estilo de cocinar y al tipo de ingredientes. Alimentos como lentejas y porotos deberán ser dejados en remojo antes de cocinarlos. No es necesario descongelar vegetales o pequeños pescados. Para pescados grandes o alimentos congelados, extienda el tiempo de cocción durante algunos minutos más. Los alimentos cocidos durante más tiempo del necesario pueden perder la coloración debido al vapor. El tiempo de cocción dependerá del tamaño y de la calidad del alimento.

Sugerencias de tiempos de cocción para diferentes tipos de alimentos:

| Alimento a ser cocido | Cantidad de alimento (Kg) | Cantidad de agua (litros) | Tiempo de cocción después del inicio de la liberación del vapor (min) |
|-----------------------|-----------------------------|---------------------------|---|
| Porotos negros | 0,5 | 1,5 | 20 |
| Porotos blancos | 0,5 | 1,5 | 20 |
| Arroz blanco | 0,5 | 1,0 | En cuanto la válvula entre en operación apague la cocina. |
| Lenteja | 0,5 | 2,0 | 15 |
| Papa sin cáscara | 1,0 | 1,0 | 15 |
| Yuca | 1,0 | 0,8 | 18 |
| Remolacha (mediana) | 1,0 | 0,8 | 18 |
| Choclo | 4 espigas cortadas al medio | 0,8 | 8 |
| Costilla de cerdo | 1,0 | 0,8 | 8 - 12 |
| Carne de cerdo | 1,0 | 0,8 | 20 - 25 |
| Carne de ganado | 1,0 | 0,9 | 15 - 20 |
| Carne de pollo | 1,0 | 1,0 | 12 - 18 |
| Carne de oveja | 1,0 | 0,8 | 12 - 15 |
| Pescado firme | 1,0 | 0,5 | 4 - 5 |

OBS.: Cantidades estimadas para la olla de presión de de 4,5 litros

**Vea la diversidad de colores
y tamaños de las ollas de
presión Tramontina.**

20570/520 - 4,5l

20571/520 - 6l

20570/720 - 4,5l

20571/720 - 6l

20570/420 - 4,5l

20571/420 - 6l

20570/920 - 4,5l

20571/920 - 6l

20570/020 - 4,5l

20571/020 - 6l

20570/620 - 4,5l

20571/620 - 6l

20564/024 - 10l

20563/024 - 8l

20562/024 - 7l

En 1679, a été développé le premier autocuiseur disposant de caractéristiques similaires aux articles disponibles aujourd'hui sur le marché.

Tramontina atteint l'excellence en matière d'autocuiseur et met à disposition des consommateurs non seulement un produit, mais aussi une solution.

Avec l'autocuiseur Tramontina, vous gagnerez du temps lors des cuissons et vous disposerez d'un produit beaucoup plus sécurisé, tout en conférant une plus grande saveur à vos plats.





- 1 - Système de sécurité latéral ;
- 2 - Poignée inférieure en bakélite ;
- 3 - Poignée supérieure en bakélite ;
- 4 - Couverture en aluminium avec une finition par polissage à l'extérieur et par satinage à l'intérieur ;
- 5 - Soupape de fonctionnement (réduction de la pression) ;
- 6 - Soupape de sécurité ;
- 7 - Dispositif d'indication de la pression ;
- 8 - Manche supérieur en bakélite ;
- 9 - Manche inférieur en bakélite ;
- 10 - Garniture en acier inoxydable ;
- 11 - Cuve de l'autocuiseur en aluminium avec une finition par satinage à l'intérieur et par polissage ou avec un revêtement en polyester silicé à l'extérieur (4,5l et 6l) ;
- 12 - Cuve de l'autocuiseur en aluminium avec une finition par satinage à l'intérieur et par polissage à l'extérieur, équipée avec poignées (7l, 8l et 10l) ;

ATTENTION :

Prenez le temps de lire toutes les instructions avant d'utiliser votre Autocuiseur Tramontina.



Précautions et mesures de sécurité.

Veillez conserver ce manuel d'instructions :

1 - Précautions d'emploi

- Videz l'intérieur de l'ustensile de tout matériel (assurez-vous que la soupape de fonctionnement ne soit pas restée dans l'emballage ou dans la cuve) ;
- Retirez les adhésifs de l'ustensile et lavez votre autocuiseur ;
- Lisez toutes les instructions avec attention avant d'utiliser votre autocuiseur, spécialement les « Informations générales » (élément 4 - page 47) ;
- Appliquez un peu d'huile de cuisine sur le joint et les extrémités de la cuve. L'ouverture et la fermeture du couvercle en seront facilitées (images 1 et 2). Cette procédure devra être répétée à chaque usage.



- Cuisinières appropriées :



Gaz



Électrique



Vitrocéramique

2 - Liste des composants de ce produit

- 1 - Cuve de l'autocuiseur ;
- 2 - Couvercle de l'autocuiseur ;
- 3 - Soupape de fonctionnement (Poids) ;
- 4 - Outil pour le nettoyage de la soupape de fonctionnement ;
- 5 - Manuel d'instructions.



3 - Soupapes et dispositifs de sécurité

Pour une plus grande sécurité, votre autocuiseur Tramontina est équipé de soupapes et de dispositifs de sécurité, répertoriés ci-dessous :

A - Soupape de fonctionnement : mise en opération lorsque votre autocuiseur atteint la pression de fonctionnement.



B - Dispositif d'indication de la pression : dispositif visuel qui indique les conditions internes de pression et une éventuelle tendance à augmenter (images 9, 10 e 11 - page 50).



C - Soupape de sécurité : entre en action pour diminuer la pression si la soupape de fonctionnement est bloquée.



D - Soupape de sécurité latérale : entre en action si la pression interne de l'autocuiseur continue à augmenter.



E - Soupape de sécurité de fermeture : si l'autocuiseur n'est pas fermé de manière adéquate cette soupape évitera l'augmentation de la pression interne.



4 - Informations générales

Pour utiliser l'autocuiseur, certaines précautions de base en matière de sécurité doivent toujours être respectées :

Prenez le temps de lire toutes les instructions

- Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez toujours les poignées et manches pour le maniement ;
- Surveillez de près les enfants et évitez leur présence près de l'autocuiseur et des sources de chaleur ;
- Ne mettez jamais votre autocuiseur au four ;
- Faites très attention lorsque votre autocuiseur est rempli de liquides chauds ;
- N'utilisez jamais votre autocuiseur à d'autres fins que celle à laquelle il est destiné.
- Cet ustensile assure une cuisson sous pression. Un usage inadéquat peut provoquer des accidents. Assurez-vous que l'autocuiseur est correctement fermé avant de le mettre sur le feu. Consultez la section « Comment utiliser l'autocuiseur en toute sécurité ? » (Page 49) ;

- L'autocuiseur Tramontina est un ustensile parfaitement sûr, dès lors que toutes les instructions de ce manuel sont suivies ;
- Respectez toujours le niveau maximum de remplissage d'eau gravé à l'intérieur de l'autocuiseur (*Respectez l'indication - niveau maximum - image 3*) ;
- Lorsque vous cuisez des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité. Le remplissage excessif peut engendrer un risque d'obstruction de la soupape de fonctionnement et provoquer un excès de pression. Regardez la section « *Comment utiliser l'autocuiseur en toute sécurité ?* » (page 49).
- Soyez attentif en ce qui concerne certains aliments, tels que pommes en compote et autres fruits pâteux, orge, avoine et autres céréales en bouillies, pois en purées, et les pâtes comme les spaghettis: ils peuvent produire de la mousse et obstruer la libération de la pression (*sortie de vapeur*);
- Vérifiez toujours l'état de la soupape de fonctionnement avant chaque utilisation, en vue d'en assurer un parfait fonctionnement (*page 52 - image 15*) ;
- Après leur démontage pour le nettoyage et lors du remontage des pièces de votre autocuiseur, telles que le joint d'étanchéité, les autres pièces en silicone et le filtre métallique, faites toujours attention à ce qu'elles soient correctement remises en place ;
- En cas de difficulté pour ouvrir le couvercle, cela signifie que l'autocuiseur est encore sous pression. Dans ces circonstances, ne forcez pas les manches et les poignées. Soulevez la soupape de fonctionnement et versez de l'eau froide sur le couvercle. Cette procédure va réduire la pression interne (*image 12*). Consultez les procédures dans « *Comment utiliser l'autocuiseur en toute sécurité ?* » (page 49).
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour soumettre de l'huile d'olive à pression.

Lorsque la vapeur aura commencé à être libérée par la soupape de fonctionnement, réduisez le feu. Cette procédure permettra une plus grande économie d'énergie.



5 - Comment utiliser l'autocuiseur en toute sécurité ?

- Assurez-vous qu'il y a suffisamment de liquide pour la production de vapeur au cours de la cuisson. Tout en respectant le niveau maximum d'eau + aliments, cette indication est gravée à l'intérieur de la cuve de l'autocuiseur, comme sur l'image ci-contre ;



- Vérifiez toujours que la protection interne de la soupape de fonctionnement (*filtre métallique - image 14*) est bien propre, pour éviter un blocage quelconque de la sortie de vapeur. Vérifiez également que la gaine de protection en silicone (*image 18*) du système d'indication de pression soit bien propre lui aussi ;
- Pour fermer l'autocuiseur, assurez-vous que la flèche placée sur le couvercle soit dirigée vers celle qui est placée sur la poignée ou le manche. Ajustez le couvercle à la cuve, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il coïncide parfaitement avec la poignée ou le manche de l'autocuiseur. Cette procédure assure une parfaite fermeture de l'ustensile (*images 4, 5 et 6*) ;

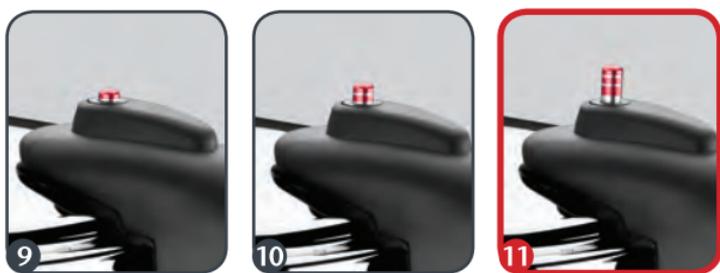


- En cas de fermeture imparfaite du couvercle, l'autocuiseur n'atteindra pas sa pression idéale de fonctionnement, en raison de l'action de la soupape de sécurité de fermeture. Assurez-vous donc que le couvercle soit correctement fermé ;
- **IMPORTANT** : pour éviter les risques d'accident lors du maniement, l'autocuiseur étant chaud ou froid, tenez toujours l'ustensile par le manche (*image 7*) ou les poignées (*image 8*) ;



- Lorsque l'autocuiseur est sur un feu à gaz, assurez-vous qu'il soit placé de manière bien centralisée, pour que la flamme n'atteigne pas les parois latérales ni les poignées. Sur les cuisinières appropriées : gaz - électrique - vitrocéramique, assurez-vous que les surfaces d'appui soient bien planes afin d'obtenir un transfert et une distribution de chaleur uniformes ;
- Au fur et à mesure que l'autocuiseur chauffe, l'indicateur de pression (la goupille rouge placée sur la partie supérieure de la poignée ou du manche) monte automatiquement. La première ligne blanche indique une basse pression de fonctionnement (image 9), la deuxième équivaut à une opération sous pression normale (image 10) **et la troisième ligne correspond à une condition inadéquate de fonctionnement (image 11).**•

Dans des conditions normales de cuisson, la troisième ligne de l'indicateur



de pression ne pourra pas être visible. Cette ligne ne sera visible qu'en cas d'obstruction de la soupape de fonctionnement (image 11). Le cas échéant, éteignez immédiatement le feu et procédez comme suit :

- **Décompression lente** : à température ambiante ;
- **Décompression rapide** : versez de l'eau froide sur le couvercle (image 12).

Après cette procédure, lisez « Entretien de l'autocuiseur » (page 51).



Pour ouvrir l'autocuiseur :

- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de pression interne (vapeur) dans l'autocuiseur, de par l'observation de la goupille rouge qui indique la pression ;
- Retirez la soupape de fonctionnement, en faisant attention à ce qu'elle ne tombe pas ;
- Pour ouvrir votre autocuiseur, tournez le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que sa flèche coïncide parfaitement avec celle de la poignée ou du manche (image 13) ;
- Lorsque vous serez en train de tourner le couvercle, ne poussez pas le manche vers le haut. Tournez-le seulement avec attention, jusqu'à ce que les flèches soient alignées. Ce n'est qu'à ce moment-là que vous pourrez ouvrir et retirer le couvercle. Cette procédure veille à ce que les pièces de votre autocuiseur ne soient pas endommagées.



6 - Précautions

- Ne mettez jamais votre autocuiseur sur le feu sans liquide et évitez que toute l'eau ne s'évapore pendant la cuisson ;
- Observez régulièrement votre autocuiseur lors de son utilisation, surtout le dispositif d'indication de la pression ;
- Soyez très attentif lors du maniement de votre ustensile, spécialement quand il est sous pression ;
- Observez toujours l'état de toutes les pièces de votre autocuiseur. En cas de besoin de pièces de rechange, contactez l'agent du Service Tramontina d'entretien et de réparation agréé le plus proche, à l'une des adresses répertoriées dans ce manuel ou sur le site Internet (www.tramontina.com). Ne substituez les pièces usées que par des pièces d'origine Tramontina.

7 - Entretien de l'autocuiseur

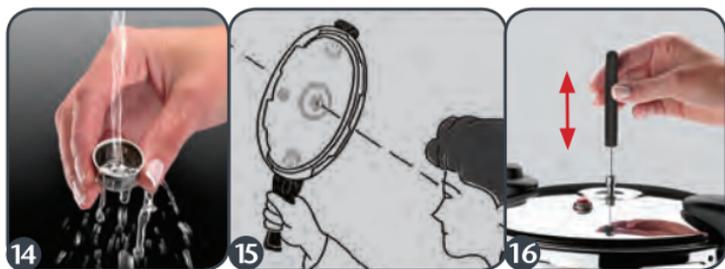
Nettoyage et conservation :

- Dès lors que la cuisson des aliments est terminée, retirez-les de l'autocuiseur et nettoyez ce dernier immédiatement. Il faut le nettoyer, spécialement si les aliments sont acides ou très alcalins, étant donné que ceux-ci peuvent endommager le revêtement de l'autocuiseur. Lavez la surface à l'eau chaude avec un peu de détergent neutre.
- Des poudres ou des produits liquides de nettoyage légèrement abrasifs peuvent être utilisés pour le nettoyage de la partie interne de la cuve de l'autocuiseur.
- Pour éliminer tous les restes d'aliments éventuellement fixés sur les parois de l'autocuiseur, remplissez votre autocuiseur jusqu'à la moitié de sa hauteur avec de l'eau froide, fermez le couvercle et mettez votre ustensile sur le feu. Laissez sortir la vapeur pendant au moins 10 minutes, puis arrêtez la source de chaleur. Dès lors que l'autocuiseur aura refroidi, ouvrez-le et terminez le nettoyage.

Attention : pour ce qui est des autocuiseurs produits avec une finition extérieure obtenue grâce à un revêtement en polyester siliconé, évitez que la graisse coule sur les parois latérales externes étant donné que le contact de la matière grasse avec le feu peut générer des taches.

Soupage de fonctionnement (réduction de la pression) :

- Après chaque utilisation, ouvrez votre ustensile et retirez le filtre métallique, vérifiez-le soigneusement et lavez-le pour éliminer tout résidu (image 14) ;
- Vérifiez la cavité à travers laquelle la vapeur est libérée en la plaçant contre une source de lumière. Assurez-vous qu'il n'y ait pas d'obstructions (image 15). Si vous constatez une obstruction quelconque, éliminez-la à l'eau chaude. Employez pour cela l'outil recommandé et fourni avec votre autocuiseur pour nettoyer la soupape (image 16).



Soupage de sécurité :

- Après chaque utilisation, vérifiez si la soupape de sécurité (indiquée dans l'image à côté) est bien propre. Si elle ne l'est pas, lavez-la à l'eau chaude.



Dispositif d'indication de la pression :

- Avant chaque utilisation, vérifiez toujours à la main si la goupille rouge du système d'indication de pression se meut librement (image 17) ;
- Après chaque usage, lavez à l'eau chaude la gaine de protection en silicone interne du système d'indication de pression ;
- Si la gaine en silicone du système d'indication de pression est endommagée en raison de l'usage, prenez les mesures suivantes :
 - Retirez-la avec soin pour ne pas endommager les autres éléments du système d'indication de pression ;
 - Pour rendre plus aisée l'installation de la nouvelle gaine en silicone, appliquez un peu d'eau ou de l'huile d'olive sur le support de la goupille du système d'indication (image 18) ;
 - Remettez la protection en silicone sur le support de la goupille jusqu'à ce que celui-ci soit complètement recouvert (page 11 - image 19), toujours en veillant à ce que l'extrémité interne de la gaine en silicone soit bien fixée sur l'extrémité du dispositif d'indication de la pression (page 11 - image 20).





Joint d'étanchéité en silicone :

- Retirez le joint d'étanchéité en silicone ;
- Lavez-le à l'eau chaude et au détergent neutre ;
- Placez-le à nouveau sur le couvercle ;
- Vérifiez régulièrement l'état du joint d'étanchéité en silicone et si vous constatez des détériorations, remplacez-le.



8 - Pièces de rechange

Remplacez toujours les pièces usées par des pièces originales.

- 1 Joint d'étanchéité (*en silicone*) de 20cm ; (Ref: 20579/001)
Joint d'étanchéité (*en silicone*) de 24cm ; (Ref: 20579/002)
- 2 Soupape de fonctionnement (*poids*) ; (Ref: 20579/003)
- 3 Gaine de protection en silicone du système d'indication de pression ; (Ref: 20579/004)
- 4 Filtre métallique de protection, avec supprt en silicone ; (Ref: 20579/005)
- 5 Kit pour la soupape de sécurité. (Ref: 20579/006)



9 - Garantie et Service d'entretien et de réparation

Tramontina offre une garantie d'une période de deux ans à partir de la date d'acquisition, contre les défauts de fabrication ou imperfections, dès lors que sont respectées les conditions idéales d'utilisation. Cette garantie n'est effective que moyennant la présentation de la facture d'achat et l'utilisation de pièces originales.

Pour avoir accès à la liste des agents agréés, consultez les adresses au verso de ce manuel ou le site Internet Tramontina (www.tramontina.com)

10 - Temps de cuisson

Les temps de cuisson suggérés sont indiqués dans le tableau ci-après. Vous pouvez les adapter selon vos préférences, votre style de cuisine et vos ingrédients préférés. Des aliments tels que les lentilles, pois ou haricots devront être mis à tremper dans de l'eau avant leur cuisson. Les végétaux ou petits poissons n'exigent pas de décongélation. Pour ce qui est des grands poissons ou autres produits alimentaires surgelés, prolongez le temps de cuisson pendant quelques minutes. Des aliments cuits au-delà du temps nécessaire peuvent perdre leur coloration par l'action de la vapeur. Le temps de cuisson dépendra de la taille et de la quantité d'aliments préparés.

Suggestion de temps de cuisson pour les différents types d'aliments :

| Aliment à préparer | Quantité d'aliment (Kg) | Quantité d'eau (litres) | Temps de cuisson après le début de la libération de vapeur (min) |
|---------------------------|-------------------------|-------------------------|---|
| Haricots noirs | 0,5 | 1,5 | 20 |
| Haricots blancs | 0,5 | 1,5 | 20 |
| Riz blanc | 0,5 | 1,0 | Dès que la soupape de fonctionnement entre en opération, éteignez le feu. |
| Lentilles | 0,5 | 2,0 | 15 |
| Pommes de terre épluchées | 1,0 | 1,0 | 15 |
| Manioc | 1,0 | 0,8 | 18 |
| Betterave (moyenne) | 1,0 | 0,8 | 18 |
| Mais | 4 épis coupés en deux | 0,8 | 8 |
| Côtes de porc | 1,0 | 0,8 | 8 - 12 |
| Viande de porc | 1,0 | 0,8 | 20 - 25 |
| Viande de bœuf | 1,0 | 0,9 | 15 - 20 |
| Viande de poulet | 1,0 | 1,0 | 12 - 18 |
| Viande de mouton | 1,0 | 0,8 | 12 - 15 |
| Poissons rigides | 1,0 | 0,5 | 4 - 5 |

OBS : Quantités estimées pour l'autocuiseur de 4,5 litres.

Découvrez la diversité des couleurs et des tailles des autocuiseurs Tramontina.

20570/520 - 4,5l

20571/520 - 6l

20570/720 - 4,5l

20571/720 - 6l

20570/420 - 4,5l

20571/420 - 6l

20570/920 - 4,5l

20571/920 - 6l

20570/020 - 4,5l

20571/020 - 6l

20570/620 - 4,5l

20571/620 - 6l

20564/024 - 10l

20563/024 - 8l

20562/024 - 7l

1679 wurde der erste Schnellkochtopf entwickelt und der war denen, die wir heute verwenden, schon ziemlich ähnlich.

Tramontina erreicht mit ihren Dampfkochtöpfen State of Art und bietet den Konsumenten kein Produkt, sondern eine Lösung.

Mit dem Tramontina-Schnellkochtopf sparen Sie Kochzeit, Ihnen wird deutlich mehr Sicherheit geboten und außerdem werden Ihre Rezepte noch viel schmackhafter.





- 1 - Seitliches Sicherheitssystem;
- 2 - Unteres Griffteil aus Bakelit;
- 3 - Oberes Griffteil aus Bakelit;
- 4 - Aluminiumdeckel mit Außenfinish poliert und Innenfinish satiniert;
- 5 - Arbeitsventil (Druckablassventil);
- 6 - Sicherheitsventil;
- 7 - Druckanzeiger;
- 8 - Oberes Stielelement aus Bakelit;
- 9 - Unteres Stielelement aus Bakelit;
- 10 - Fassung in Edelstahl;
- 11 - Aluminiumbehälter mit satiniertem Innenfinish und poliertem Außenfinish oder überzogen mit Silikonemaille (4,5l und 6l);
- 12 - Aluminiumbehälter mit satiniertem Innenfinish und poliertem Außenfinish, ausgerüstet mit Griffen (7l,8l und 10l).

ACHTUNG:

Bevor Sie einen Tramontina-Schnellkochtopf verwenden, zuerst diese Anleitung durchlesen.



Pflege und Sicherheitshinweise Diese Anleitung bitte aufbewahren.

1 - Maßnahmen vor dem ersten Einsatz

- Allen Inhalt aus dem Topf entfernen (sicherstellen, dass das Arbeitsventil nicht in der Schachtel oder im Topf zurückbleibt);
- Aufkleber entfernen und den Topf spülen;
- Lesen Sie vor dem Einsatz des Topfes alle Anweisungen aufmerksam durch, vor allem das Kapitel „Grundlegende Informationen“ (Abschnitt 4 - Seite 61);
- Geben Sie etwas Speiseöl an den Dichtring und den Rand des Behälters. Das erleichtert das Öffnen und Schließen des Deckels (Fig. 1 und 2). Diese Vorgehensweise bei jedem Einsatz wiederholen.



- Empfohlene Herde:



Gas



Elektroherd



Glaskeramik

2 - Liste der Einzelteile dieses Produkts

- 1 - Behälter;
- 2 - Deckel;
- 3 - Arbeitsventil (Gewicht);
- 4 - Werkzeug zum Reinigen des Arbeitsventils;
- 5 - Gebrauchsanleitung.



3 - Ventile und Sicherheitssysteme

Zur Sicherheit ist Ihr Tramontina-Schnellkochtopf mit folgenden Sicherheitsventilen und Sicherheitssystemen ausgerüstet:

A - Arbeitsventil: tritt in Aktion wenn der Schnellkochtopf seine Arbeitstemperatur erreicht.



B - Druckanzeiger: Anzeigesystem für Innendruck und Drucksteigerung (Fig. 9,10 und 11 S. 64).



C - Sicherheitsventil: reduziert Überdruck, tritt in Aktion, wenn das Arbeitsventil blockiert ist.



D - Seitliches Sicherheitsventil: tritt in Aktion, wenn der Innendruck des Topfes trotzdem noch steigen sollte.



E - Sicherheitsventil im Verschluss: wird der Topf nicht ordentlich geschlossen, verhindert dieses Ventil im Topf den Anstieg des Innendrucks.



4 - Grundlegende Informationen

Beim Einsatz eines Schnellkochtopfes müssen einige grundlegende Sicherheitsmaßnahmen befolgt werden:

Bitte alle Anweisungen durchlesen

- Keine heißen Oberflächen berühren. Beim Handhaben immer die isolierenden Stiele und Griffe aus Bakelit benutzen;
- Halten Sie Kinder vom Topf und von Hitzequellen fern;
- Setzen Sie den Schnellkochtopf in keinem, wie auch immer gearteten Ofen ein;
- Bei der Handhabung des mit heißer Flüssigkeit gefüllten Topfes äußerste Vorsicht walten lassen;
- Den Schnellkochtopf niemals zweckentfremden.
- Dieses Gerät steht beim Einsatz unter Druck. Ein unsachgemäßer Einsatz kann zu Unfällen führen. Den Topf vor dem Einsatz korrekt schließen. Nachschlagen unter „Wie arbeitet man sicher mit einem Schnellkochtopf“ (S.63);

- Wenn Sie sich an die Anweisungen in dieser Gebrauchsanweisung halten, ist der Tramontina-Schnellkochtopf vollkommen sicher;
- Immer den im Inneren des Topfes markierten Höchstfüllstand des Topfes einhalten (*Markierung beachten - nivel max - Bild 3*);
- Werden Nahrungsmittel wie Reis oder Trockengemüse gekocht, die sich beim Garen ausdehnen darf der Topf maximal bis zur Hälfte gefüllt werden. Bei höheren Füllständen besteht das Risiko einer Verstopfung des Arbeitsventils, was zu überhöhtem Druck führen kann. Nachschlagen unter *„Wie arbeitet man sicher mit einem Schnellkochtopf“ (S.63)*;
- Einige Nahrungsmittel sollten nie in Schnellkochtöpfen gekocht werden. Dazu gehören: Apfelsoße, Früchte, Graupen, Haferbrei, verschiedene Körner oder Nudel. Diese erzeugen Schaum oder spritzen und können dadurch den Druckablass verstopfen (*Dampfauslässe*);
- Vor dem Einsatz immer erst den Zustand des Arbeitsventils prüfen und seine Funktionstüchtigkeit sicherstellen (*S. 66 –Bild 15*);
- Beim Ausbauen des Rings und/oder anderer Silikonteile oder des Metallfilters zur Reinigung, bitte darauf achten, dass Sie diese wieder in der korrekten Position einbauen;
- Sollte Sie Schwierigkeiten haben, den Deckel zu öffnen, so ist dies ein Hinweis darauf, dass der Topf noch unter Druck steht. In diesem Fall Griffe und Stiele nicht mit Gewalt behandeln. Das Arbeitsventil an seiner Position lassen und kaltes Wasser über den Deckel fließen lassen. Das senkt den Innendruck (*Bild 12*). Diese Verfahrensweise nachschlagen unter *„Wie arbeitet man sicher mit einem Schnellkochtopf“ (S.63)*;
- Den Schnellkochtopf nicht zum Erhitzen von Öl einsetzen.

Die Temperatur des Herdes reduzieren, sobald der Dampf aus dem Arbeitsventil entweicht. Dieses Vorgehen spart noch mehr Energie.



5 - Wie arbeitet man sicher mit einem Schnellkochtopf

- Vergewissern Sie sich, dass sich immer genug Flüssigkeit zur Dampferzeugung im Topf befindet. Füllen Sie jedoch Flüssigkeit und Nahrungsmitteln nie über das im Topf angezeigte Maximum (nebenstehendes Bild);



- Zur Vermeidung einer Verstopfung des Dampfablasses immer nachschauen, ob der interne Schutz des Arbeitsventils (Metallfilter - Bild. 14) sauber ist. Ebenfalls sicher stellen, dass die Silikonenschutzkappe (Bild. 18) der Druckanzeige gereinigt wurde;
- Beim Schließen des Topfes darauf achten, dass der Anzeigepfeil des Deckels auf den Pfeil am Griff oder am Stiel zeigt. Deckel auf den Topfrand auflegen und im Uhrzeigersinn drehen, bis die Griffe oder Stiele aufeinandersitzen. Dies zeigt an, dass das Gerät vollständig geschlossen ist (Fig. 4 und 6);



- Sollte der Deckel nicht vollständig geschlossen sein, kann der Topf auf Grund des Sicherheitsventils am Verschluss keinen Arbeitsdruck aufbauen. Vergewissern Sie sich also, dass der Deckel richtig geschlossen ist.
- **WICHTIG:** Um beim Hantieren das Unfallrisiko zu vermeiden, sollten Sie die Töpfe im kalten wie im heißen Zustand nur an Griff und Stiel (Fig. 7) oder den Henkeln (Fig. 8) anfassen.



- Auf Gasherden muss der Topf über dem Brenner zentralisiert werden, damit die Flammen nicht an den Seiten oder bis zu den Griffen des Topfes emporzüngeln. Beim Einsatz auf Elektro- oder Glaskeramikherden darauf achten, dass die Oberflächen eben sind, damit die Hitze gleichmäßig übertragen und verteilt wird;
- Beim allmählichen Erhitzen des Topfes hebt sich automatisch der Druckanzeiger (Roter Stift auf dem Griffelement oder Stiel). Die weiße Linie zeigt niedrigen Druck an (Fig. 9), die zweite Linie zeigt normaler Arbeitsdruck (Fig. 10), **und die dritte Linie einen überhöhten, inadäquaten Arbeitsdruck (Fig. 11);**



- Die dritte Linie des Druckanzeigers darf unter normalen Kochbedingungen nicht sichtbar sein. Dieser Strich wird nur sichtbar, wenn das Druckventil verstopft ist (Fig. 11). Sollte dieser Fall eintreten, sofort den Herd abstellen und folgendermaßen verfahren:
 - **Langsames Abkühlen:** bei Raumtemperatur.
 - **Schnelles Abkühlen:** kaltes Wasser über den Deckel fließen lassen (Fig. 12). Nach diesen Maßnahmen weiterlesen bei „Pflege und Instandhaltung Ihres Schnellkochtopfes“ (S. 65).



Arbeitsventil (Druckablassventil);

- Nach jedem Einsatz den Topf öffnen und den Metallfilter entfernen. Diesen vorsichtig überprüfen und reinigen um Reste zu entfernen (Fig. 14);
- Den Dampfausgang gegen das Licht durchsehen und sicherstellen, dass keine Verstopfungen vorliegen (Fig. 15). Sollte eine Verstopfung vorliegen, diese mit heißem Wasser auflösen und wenn nötig das mit diesem Produkt mitgelieferte und für die Reinigung des Ventils empfohlene Werkzeug einsetzen (Fig. 16).



Sicherheitsventil:

- Vergewissern Sie sich nach jedem Einsatz, dass das Sicherheitsventil (nebenstehend abgebildet) sauber ist. Sollte es nicht sauber sein, mit heißem Wasser abspülen.



Druckanzeiger:

- Vor jedem Einsatz sollten sie von Hand die Leichtgängigkeit des Druckanzeigestifts überprüfen (Fig.17);
- Nach jedem Einsatz die interne Silikonkappe der Druckanzeige mit heißem Wasser spülen;
- Sollte der Silikonschutz des Druckanzeigestifts beim Einsatz beschädigt werden folgen Sie bitte den nachstehenden Anweisungen:
 - Silikonschutz vorsichtig entfernen, um die restlichen Bauteile der Druckanzeige nicht zu beschädigen;
 - Zum Einsetzen der neuen Silikonkappe auf die Fassung des Anzeigestifts etwas Wasser oder Öl geben (Fig.18);
 - Neue Silikonkappe über den Stift schieben, bis dieser komplett abdeckt ist (S. 11 - Fig.19). Achten Siedarauf, dass das die Silikonkappe innen gut auf dem Ende des Druckanzeigestifts sitzt. (S. 11 Fig. 20).





Silikondichtring:

- Entfernen Sie den Silikondichtring;
- Mit heißem Wasser und neutralem Spülmittel reinigen;
- Wieder in den Deckel einsetzen;
- Silikondichtring regelmäßig auf Dichtheit und Verschleißerscheinungen überprüfen und bei Bedarf auswechseln.



8 - Ersatzteile

Einzelteile nur durch Originalersatzteile ersetzen.

- 1 Dichtring (Silikon) 20 cm (Teil: 20579/001);
Dichtring (Silikon) 24 cm (Teil: 20579/002);
- 2 Arbeitsventil (Gewicht) (Teil: 20579/003)
- 3 Silikonkappe des Druckanzeigestifts (Teil: 20579/004)
- 4 Schutzfilter Metall mit Silikoneinsatz (Teil: 20579/005)
- 5 Kit Sicherheitsventil. (Teil: 20579/006)



9 - Garantie und Kundendienst

Tramontina bietet unter normalen Betriebsbedingungen 2 Jahre Garantie gegen Fabrikationsfehler. Diese Garantie gilt bei Quittungsvorlage und der Verwendung von Originalersatzteilen.

Soll der Kundendienst in Anspruch genommen werden, treten Sie mit uns über eine der Adressen auf der Rückseite dieser Betriebsanleitung oder über das Portal www.tramontina.com in Kontakt.

10 - Kochzeiten

Aus der Tabelle unten können sie empfohlene Kochzeiten entnehmen. Die genannten Zeiten können an den persönlichen Geschmack und die Zutaten angepasst werden. Nahrungsmittel wie Linsen und Bohnen müssen vorher eingeweicht werden. Gemüse und kleine Fische müssen nicht aufgetaut werden. Für große Fische und tiefgefrorene Nahrungsmittel die Kochzeiten um ein paar Minuten verlängern. Nahrungsmittel, die zu lange gekocht werden, können durch den Dampf ihre Färbung verlieren. Die Kochzeiten hängen auch von der Größe und der Menge der Zutaten ab.

Empfohlene Kochzeiten verschiedener Lebensmittel:

| Kochgut | Menge (kg) | Wasser in (l) | Kochzeiten nach dem Beginn des Dampfaustritts |
|--------------------------|--------------------------------------|---------------|---|
| Schwarze Bohnen | 0,5 | 1,5 | 20 |
| Weißer Bohnen | 0,5 | 1,5 | 20 |
| Weißer Reis | 0,5 | 1,0 | Sobald das Dampfventil arbeitet den Herd abschalten |
| Linsen | 0,5 | 2,0 | 15 |
| Kartoffeln ohne Schale | 1,0 | 1,0 | 15 |
| Manjok | 1,0 | 0,8 | 18 |
| Rote Beete (mittelgroß) | 1,0 | 0,8 | 18 |
| Zuckermais | 4 Kolben in der Mitte durchgebrochen | 0,8 | 8 |
| Schweinerippchen | 1,0 | 0,8 | 8 - 12 |
| Schweinefleisch | 1,0 | 0,8 | 20 - 25 |
| Rindfleisch | 1,0 | 0,9 | 15 - 20 |
| Hühnchen | 1,0 | 1,0 | 12 - 18 |
| Lamm | 1,0 | 0,8 | 12 - 15 |
| Fisch mit festem Fleisch | 1,0 | 0,5 | 4 - 5 |

ANM.: Mengenangaben beziehen sich auf den Schnellkochtopf 4,5 l.

Tramontina-Schnellkochtöpfe

gibt es in vielen Farben und
Größen, wählen Sie Ihre.

20570/520 - 4,5l

20571/520 - 6l

20570/720 - 4,5l

20571/720 - 6l

20570/420 - 4,5l

20571/420 - 6l

20570/920 - 4,5l

20571/920 - 6l

20570/020 - 4,5l

20571/020 - 6l

20570/620 - 4,5l

20571/620 - 6l

20564/024 - 10l

20563/024 - 8l

20562/024 - 7l

Первая скороварка с характеристиками схожими с современными была изобретена в 1679 году.

Фирма «Трамонтин» достигла совершенства в производстве скороварок. Мы предлагаем своим клиентам не просто продукт, а решение. С безопасной скороваркой Трамонтин вы сэкономите время и приготовите более вкусные блюда.



ВНИМАНИЕ:

Перед использованием Вашей скороварки
Трамонтинa внимательно прочитайте
инструкцию по эксплуатации.



Меры безопасности и правила эксплуатации. Пожалуйста, сохраните данную инструкцию:

1 - Основные предупреждения

- Извлеките все содержимое из скороварки. (Убедитесь, что клапан выпуска пара (регуляции давления) не остался внутри кастрюли или в коробке.)
- Удалите наклейки с поверхности скороварки и вымойте ее.
- Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации перед использованием. Обратите особое внимание на раздел «Основная информация» (пункт 4-стр. 75);
- Нанесите небольшое количество масла для жарки на уплотнительное кольцо и на верхний край кастрюли. Это облегчит открывание и закрывание крышки скороварки (рис. 1 и 2). Повторяйте эту процедуру перед каждым использованием скороварки.



- Разрешается использовать на:



Газовых и электрических плит, а также на варочных поверхностях.

2 - Список предметов, входящих в состав данного продукта

- 1 - Кастрюля;
- 2 - Крышка для скороварки;
- 3 - Клапан выпуска пара (Вес);
- 4 - Стержень для чистки отверстия клапана выпуска пара ;
- 5 - Инструкция по эксплуатации.



3 - Клапаны и системы безопасности

Для обеспечения Вашей безопасности скороварка Трамонтинa оборудована следующими клапанами и системами безопасности:

А - Рабочий клапан (клапан выпуска пара): начинает функционировать, когда в скороварке установится рабочее давление.



Б - Система индикации давления: визуальная система, показывающая состояние внутреннего давления в скороварке, которое имеет тенденцию к повышению (рис. 9, 10 и 11 - стр. 78).



В - Клапан безопасности: начинает функционировать, если клапан выпуска пара окажется заблокирован.



Г - Боковой клапан безопасности: активизируется, если внутреннее давление продолжает повышаться.



Д - Клапан безопасного закрытия: если скороварка закрыта неправильно, этот клапан не позволит внутреннему давлению подниматься.



4 - Основная информация

При использовании скороварки всегда соблюдайте следующие основные правила безопасности:

Прочитайте все указания.

- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей скороварки, чтобы держать скороварку в процессе использования, пользуйтесь бакелитовыми жароотпорными ручками;
- Не разрешайте детям находиться вблизи скороварки и вблизи огня;
- Никогда не используйте скороварку в духовках любого типа;
- Будьте особенно осторожны при обращении со скороваркой, содержащей горячие жидкости;
- Используйте скороварку только по значению.
- В процессе приготовления пищи кастрюля находится под давлением. Неправильное использование может стать причиной несчастного случая. Перед использованием правильно закройте скороварку. См. «Как Правильно Пользоваться Скороваркой» (стр.77);

- Сковородка Трамонтинa абсолютно безопасна, если Вы следуете инструкциям, перечисленным в этом буклете;
- Соблюдайте правила заполнения кастрюли до максимального уровня, отмеченного на внутренней поверхности кастрюли. (Отметка макс. уровень — рис. 3);
- При варке продуктов, набухающих во время варки, таких, как рис и сухие овощи, не заполняйте кастрюлю более чем до половины объема. Переполнение кастрюли может стать причиной блокировки клапана выпуска пара, что повлечет за собой формирование избыточного давления внутри сковородки. См. раздел «Как Правильно Пользоваться Сковородкой» (стр. 77);
- Внимание, некоторые блюда и продукты, такие как компоты, особенно яблочные, фруктовые пюре, овсяные хлопья и каши из других злаков, сухой горох, макаронные изделия при варке образуют пену и брызги, что может создать препятствие понижению давления (выходу пара). Данные продукты не могут быть приготовлены в сковородке;
- Перед каждым использованием проверяйте состояние клапана выпуска пара для обеспечения нормальной работы сковородки (стр. 80 — рис. 15);
- Каждый раз, когда Вы снимаете уплотнительное кольцо и/или другие силиконовые части, убеждайтесь, что устанавливаете их на свои места;
- Невозможность сдвинуть ручки сковородки говорит о том, что кастрюля все еще находится под давлением. В этом случае не применяйте силу, чтобы открыть сковородку. Не снимайте клапан выпуска пара, поставьте сковородку под струю холодной воды, чтобы остудить ее и снизить внутреннее давление (рис. 12). См. «Как Правильно Пользоваться Сковородкой» (стр. 77);
- Не использовать сковородку для прессования растительного масла.

Когда из клапана впуска пара начнет выходить пар, уменьшите огонь под сковородкой. Это поможет Вам в экономии энергии.



5 - Как Правильно Пользоваться Сковородкой

- Всегда проверяйте, достаточно ли жидкости для образования пара при нагревании находится в сковородке. Убедитесь, что кастрюля не переполнена. Заполняйте сковородку жидкостью и продуктами до отметки максимального объема содержимого;



- Всегда проверяйте состояние внутренней защиты клапана выпуска пара (металлический фильтр — рис. 14), чтобы избежать блокировки выхода пара. Также следует проверить чистоту защитного силиконового колпачка системы индикации давления (рис. 18);
- Чтобы закрыть кастрюлю, убедитесь, что кончик стрелки, нарисованной на крышке, совпадает с кончиком стрелки, нарисованной на ручке. Поместите крышку на кастрюлю и поверните ее по направлению часовой стрелки, пока ручка крышки не совпадет полностью с ручкой кастрюли. Это будет означать, что сковородка полностью закрыта (рис. 4 и 6);



- Если крышка не будет полностью закрыта, клапан безопасного закрытия не будет активирован и давление в сковородке не сможет достигнуть нормального рабочего уровня. Поэтому важно убедиться в том, что крышка сковородки плотно закрыта.
- **ВАЖНО:** чтобы избежать несчастных случаев при использовании горячей или холодной сковородки, всегда держите ее только за ручки (рис. 7 и 8).



- Если Вы пользуетесь газовой плитой, ставьте скороварку так, чтобы языки пламени не заходили на стенки скороварки и не достигали ручек. Если Вы пользуетесь электрической плитой или варочной поверхностью, убедитесь, что скороварка стоит на ровной плоской поверхности, что обеспечивает равномерное распределение тепла;
- Показателем нагревания кастрюли является автоматическое поднятие индикатора давления (красный стержень, расположенный на верхней части ручки крышки). Первая белая линия на индикаторе означает низкое давление (рис. 9), вторая белая линия означает нормальное рабочее давление (рис. 10), **третья белая линия указывает на ненормальные рабочие условия (рис. 11);**



- При нормальных условиях приготовления третья линия индикатора давления не должна быть видимой. Эта линия станет заметна только если забьется клапан выпуска пара (рис. 11). Если это произойдет, немедленно выключите огонь под кастрюлей и совершите одно из следующих действий:
 - **Медленное охлаждение:** при комнатной температуре
 - **Быстрое охлаждение:** поместите закрытую кастрюлю под струю холодной воды (рис. 12). После этого действия следуйте указаниям из раздела «Хранение и Уход за Скороваркой» (стр. 79).



Чтобы открыть скороварку,:

- Убедитесь, что кастрюля не находится под давлением (внутри нет пара), проверив положение стержня системы индикации давления;
- Снимите клапан выпуска пара. Не роняйте его;
- Чтобы открыть кастрюлю, не поднимайте ручку вверх, поверните крышку в направлении против часовой стрелки до тех пор, пока кончик стрелки, нарисованной на крышке, не совпадает с кончиком стрелки, нарисованной на ручке. Только тогда поднимите и снимите крышку. Таким образом, Вы не повредите частей скороварки.



6 - Меры предосторожности.

- Не ставьте пустую скороварку на огонь и не допускайте выкипания всей жидкости в процессе приготовления пищи;
- В процессе использования постоянно следите за скороваркой;
- Будьте предельно осторожны при использовании скороварки, особенно когда она находится под давлением;
- Следите за состоянием частей Вашей скороварки. При необходимости замены обратитесь в одно из представительств Трамонтин, по одному из адресов, которые находятся в данной инструкции или на сайте (www.tramontina.com). Пришедшие в негодность части заменяются только оригинальными компонентами.

7 - Хранение и уход за Скороваркой

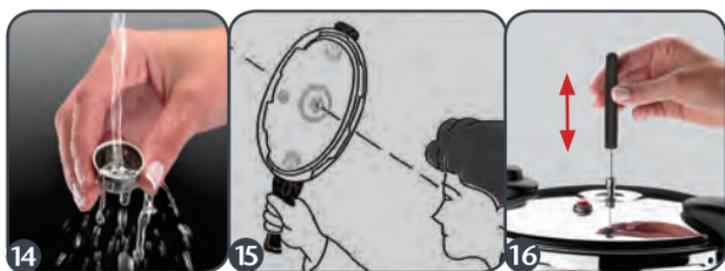
Хранение и уход:

- Когда пища приготовится, выложите ее из скороварки и немедленно вымойте кастрюлю. Особенно важно быстро вымыть скороварку, если приготовленные продукты обладают сильно выраженными кислотными или щелочными свойствами, что может повредить кастрюлю. Вымойте поверхность горячей водой с использованием нейтрального моющего средства.
- Легкие абразивы (например жидкие) могут использоваться только для мытья внутренней поверхности кастрюли.
- Чтобы удалить остатки пищи, заполните скороварку холодной водой до половины, закройте крышку и поставьте на огонь. Оставьте на огне на 10 минут после того, как пар начнет выходить из клапана регуляции давления. Снимите с огня. Когда скороварка остынет, откройте и вымойте ее.

Внимание: не допускайте попадания жира на внешние стенки скороварки, если они покрыты силиконизированным полиэстером, так как при контакте с огнем на поверхности могут появиться пятна.

Клапан выпуска пара (регуляции давления):

- После каждого использования необходимо открыть скороварку, вытащить металлический фильтр и внимательно проверить не забит ли он остатками пищи (рис. 14.);
- Проверьте на просвет, не забито ли отверстие выхода пара (рис. 15). При наличии загрязнений, промойте фильтр горячей водой и, при необходимости, используйте стержень для прочистки клапана, который входит в комплектацию продукта (рис. 16).



Аварийный клапан:

- После каждого использования убедайтесь, что клапан выпуска пара (обозначенный на рисунке рядом) чист. Если клапан забит, вымойте его горячей водой.



Система индикации давления:

- Проверяйте ручную систему индикации давления перед каждым использованием скороварки. Убедитесь, что стержень системы индикации давления может свободно двигаться (рис. 17);
- После каждого использования тщательно промывайте горячей водой внутренний силиконовый колпачок системы индикации давления;
- Если внутренний силиконовый колпачок системы индикации давления изнашивается в процессе использования, следуйте нижеприведенным инструкциям:
 - Бережно снимите его, не повредив остальные компоненты системы индикации давления;
 - Чтобы облегчить установку нового силиконового колпачка, нанесите небольшое количество воды или масла на основание стержня-индикатора (рис. 18);
 - Надвиньте новый силиконовый колпачок на основание стержня, пока оно полностью не закроется (стр. 81 - рис. 19), убедитесь, что новый силиконовый колпачок плотно сидит на конце стержня-индикатора системы индикации давления (стр. 81 - рис. 20).





Силиконовое уплотнительное кольцо:

- Снимите силиконовое уплотнительное кольцо;
- Вымойте его горячей водой с нейтральным моющим средством;
- Снова закрепите на крышке;
- Регулярно проверяйте состояние силиконового уплотнительного кольца, чтобы при необходимости вовремя заменить его.



8 - Запасные части

Заменяйте части скороварки только оригинальными частями.

- 1 Уплотнительное кольцо (силикон) диаметр 20см; (Арт: 20579/001)
Уплотнительное кольцо (силикон) диаметр 24см; (Арт: 20579/002)
- 2 Клапан выпуска пара (Вес). (Арт: 20579/003)
- 3 Силиконовый колпачок стержня-индикатора давления; (Арт: 20579/004)
- 4 Металлический защитный фильтр, с силиконовой опорой; (Арт: 20579/005)
- 5 Набор для клапана безопасности. (Арт: 20579/006)



9 - Гарантия и техническая поддержка

Трамонтина предоставляет гарантию от фабричных дефектов в течение двух лет от даты приобретения продукта при условии корректной эксплуатации. Гарантия действует при предъявлении кассового чека и при условии использования только оригинальных частей.

При необходимости обращения в службу технической поддержки, используйте один из адресов, указанных на обороте данной инструкции или веб-сайт www.tramontina.com

10 - Время приготовления

Приблизительное время приготовления различных продуктов указано в таблице ниже. Вы можете изменить время в соответствии со своим вкусом, стилем приготовления пищи, используемыми продуктами. Такие продукты, как чечевица, горох, фасоль, и т.д. перед приготовлением следует замачивать в воде. Замороженные овощи и небольшую рыбу не нужно размораживать перед приготовлением. Для приготовления крупной замороженной рыбы и замороженных продуктов следует увеличить время приготовления на несколько минут. При небольшом превышении времени приготовления, продукты могут обесцветиться под воздействием пара. Время приготовления зависит от размера и количества приготавливаемых продуктов.

Приблизительное время приготовления различных продуктов в скороварке:

| Продукт | Количество продукта (кг) | Количество воды (литры) | Время приготовления с момента начала выхода пара (мин) |
|---------------------|--------------------------------|-------------------------|---|
| Фасоль черная | 0,5 | 1,5 | 20 |
| Фасоль белая | 0,5 | 1,5 | 20 |
| Рис белый | 0,5 | 1,0 | Выключить огонь, как только заработает клапан выпуска пара. |
| Чечевица | 0,5 | 2,0 | 15 |
| Картофель в мундире | 1,0 | 1,0 | 15 |
| Маниок | 1,0 | 0,8 | 18 |
| Свекла (средняя) | 1,0 | 0,8 | 18 |
| Кукуруза | 4 початка разломленных пополам | 0,8 | 8 |
| Свиньи ребрышки | 1,0 | 0,8 | 8 - 12 |
| Свинина | 1,0 | 0,8 | 20 - 25 |
| Говядина | 1,0 | 0,9 | 15 - 20 |
| Цыпленок | 1,0 | 1,0 | 12 - 18 |
| Баранина | 1,0 | 0,8 | 12 - 15 |
| Рыба | 1,0 | 0,5 | 4 - 5 |

Примечание: Пропорции для скороварки емкостью 4,5 литра.

**Сковородки Трамонтина
доступны в нескольких
цветах.**

20570/520 - 4,5л
20571/520 - 6л

20570/720 - 4,5л
20571/720 - 6л

20570/420 - 4,5л
20571/420 - 6л

20570/920 - 4,5л
20571/920 - 6л

20570/020 - 4,5л
20571/020 - 6л

20570/620 - 4,5л
20571/620 - 6л

20564/024 - 10л

20563/024 - 8л

20562/024 - 7л

Lentilha

MACARRÃO ASSADOS

camarão

LENTILHA

FRA

SOPA

SOPA

abrilho

CENOURA

COSTELA

LEGUMES

RA Feijoad

OT

CARRETI

LENTI

BÓBORA Feijoad

CENOURA

CENOURA

FEIJOADA

SOPA

CENOURA

LENT

Carça

VEGETABLES

MUQUECA

COSTELA

LENTILHA

BETERRABA

camarão

FRA

SOP

ATL

SOPA

RES

ATL

RED MEA

BRASIL / BRAZIL

Belém - Fone: (91) 4009.7700 - Fax: (91) 4009.7701
Belo Horizonte - Fone: (31) 3223.4026 - Fax: (31) 3223.4524
Curitiba - Fone: (41) 2111.9110 - Fax: (41) 2111.9100
Goiânia - Fone: (62) 3272.2100 - Fax: (62) 3272.2131
Porto Alegre - Fone: (51) 2101.5000 - Fax: (51) 3222.4184
Recife - Fone: (81) 3454.8800 - Fax: (81) 3454.8801
Rio de Janeiro - Fone: (21) 2224.5004 - Fax: (21) 2224.5248
Salvador - Fone: (71) 3215.8266 - Fax: (71) 3215.8299
São Paulo - Fone: (11) 4197.1266 - Fax: (11) 4195.1485

EXTERIOR / ABROAD

Chile - Phone: 56 (2) 264.0500 - Fax: 56 (2) 264.0612
Colombia - Phone: 57 (1) 623.4500 - Fax: 57 (1) 635.2427
Ecuador - Phone: (5934) 213.6422 - Fax: (5934) 213.6441
Germany - Phone: 49 (221) 7789.991.0 - Fax: (221) 7789.991.90
Mexico - Phone: 52 (55) 5950.0470 - Fax: 52 (55) 5950.0491
Panama - Phone: (507) 203.8388/8389
Peru - Phone: 51 (1) 421.2135 - Fax: 51 (1) 628.9227
United Arab Emirates.: Phone: 971 (4) 450 4301/4302
Fax: 971 (4) 450 4303
USA - Phone: 1 (281) 340.8400 - Fax: 1 (281) 340.8410

www.tramontina.com



TRAMONTINA