

TRAMONTINA

VALÊNCIA BLACK

فالنسيا بلاك



MANUAL DE INSTRUÇÕES

INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MODE D'EMPLOI

كتيب التعليمات



FABRICADO NO BRASIL
MADE IN BRAZIL
FABRICADO EN BRASIL
FABRIQUÉ AU BRÉSIL

صنع في البرازيل



ATENÇÃO:

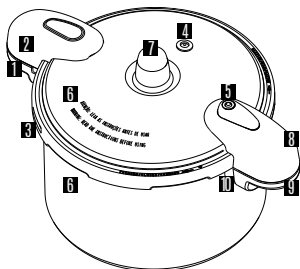
Antes de usar sua PANELA DE PRESSÃO VALÊNCIA BLACK TRAMONTINA, leia atentamente as instruções.

| | |
|--|----|
| 1 - ITENS QUE FAZEM PARTE DESTE PRODUTO | 4 |
| 2 - PRIMEIRO USO OU PRECAUÇÕES INICIAIS | 4 |
| 3 - INFORMAÇÕES BÁSICAS | 5 |
| 4 - CUIDADOS | 7 |
| 5 - VÁLVULAS E SISTEMAS DE SEGURANÇA | 8 |
| 6 - COMO USAR A PAINEL DE PRESSÃO COM SEGURANÇA | 11 |
| 7 - PEÇAS DE REPOSIÇÃO | 12 |
| 8 - GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA | 12 |
| 9 - DICAS DE SEGURANÇA | 13 |
| 10- TEMPOS DE COZIMENTO | 14 |
| 11 - OCORRÊNCIAS | 15 |
| 12- LINHAS VALÊNCIA BLACK E VALÊNCIA - CONHEÇA TAMBÉM: | 16 |



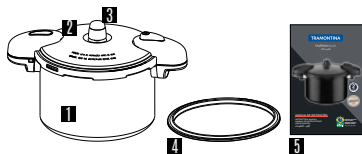
A panela está certificada em conformidade com as portarias Nº 398/2012 e 419/2012 do INMETRO.

- 1 Alça inferior de baquelite antitérmico.
- 2 Alça superior de baquelite antitérmico.
- 3 Sistema de segurança lateral.
- 4 Válvula de segurança.
- 5 Sistema indicador de pressão.
- 6 Acabamento:
Tampa: Alumínio anodizado
Corpo: Alumínio com revestimento interno e externo cerâmico.
- 7 Válvula de trabalho (alívio de pressão).
- 8 Alça superior de baquelite antitérmico.
- 9 Alça inferior de baquelite antitérmico.
- 10 Guarnições em aço inox.



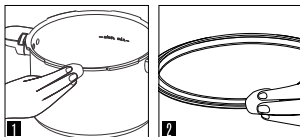
1 - ITENS QUE FAZEM PARTE DESTA PRODUTO

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



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" (pág 5).
- Retire cuidadosamente os adesivos do corpo e tampa e lave-a antes de usar.
- Verifique se a válvula de segurança e a válvula de trabalho estão limpas.
- 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 (figs. 1 e 2). Esse procedimento pode ser repetido a cada uso.



- Sua PAINELA DE PRESSÃO VALÊNCIA BLACK TRAMONTINA não pode ir à máquina de lavar louças.



LAVA LOUÇA

FOGÕES INDICADOS:



GÁS



ELÉTRICO



VITROCERÂMICO
(Resistência elétrica)

Panela com revestimento interno e externo cerâmico:

Os utensílios com revestimento cerâmico terão maior durabilidade se as instruções abaixo forem seguidas:

- A capacidade volumétrica máxima para cozimento é de $\frac{3}{4}$ da capacidade total da panela.
- Em fogões com grade, centralize a peça e alinhe as alças com a grade.
- Utensílios quentes devem estar fora do alcance das crianças e se necessário utilize proteção para as mãos.
- Este produto não pode sofrer modificações.



Antes e durante o uso:

- Lave com esponja macia, sabão neutro ou detergente líquido. Seque com um pano seco.
- Seu utensílio está pronto para uso, sempre em fogo baixo ou médio (nunca superior a 260°C).
- Ao manusear seu utensílio aquecido, cuide para não arranhar/riscar o revestimento externo.
- Evite manchas não escorrendo gordura e alimentos na área externa da peça.
- Para mexer os alimentos use somente utensílios de silicone, nylon ou madeira.
- Com o uso, as alças podem afrouxar devido à dilatação normal dos materiais. Reaperte apenas o suficiente, sem forçar.

Limpeza:

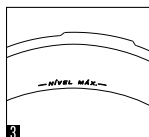
- Evite a imersão do utensílio quente em água fria.
- Nunca utilize produtos abrasivos na lavagem.
- Se deixar queimar alimentos, umedeça a área e reserve até que possa remover os resíduos grudados com esponja e sabão.
- Para descarte do produto e embalagem siga as orientações de reciclagem vigentes.

3 - INFORMAÇÕES BÁSICAS

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:

- 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.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize sempre as alças de baquelite antitérmico para manuseio.
- Mantenha afastadas da panela crianças e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Não utilize a panela de pressão em nenhum tipo de forno e micro-ondas.
- Muito cuidado quando manusear a panela de pressão contendo líquidos quentes.
- Nunca utilize a panela de pressão para outros usos senão o destinado.
- Nunca utilize recipientes dentro da panela de pressão.
- Esta panela trabalha sob pressão de 80 kPa, seu uso impróprio pode ocasionar acidentes. Portanto, feche a panela corretamente ao utilizá-la. Veja orientações em “Como usar a Panela de Pressão com segurança” (pág. 11).
- Nunca utilize sua panela de pressão sem líquidos.
- A panela de pressão Tramontina é absolutamente segura, desde que sejam seguidas as orientações deste manual.
- O volume de água mais alimento não deve ultrapassar o nível máximo indicado no interior da panela (fig.3).
- Quando são processados alimentos que se expandem durante o cozimento, como o arroz e vegetais secos, não encha a panela acima da metade da capacidade. O enchimento superior pode causar entupimento da válvula de trabalho e ocasionar excesso de pressão e acidentes. Veja em “Como usar a panela de pressão com segurança” (pág. 11).
- 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).
- Ao manusear utensílios quentes tenha cuidado redobrado e se necessário utilize proteção para as mãos.
- 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 (pág. 8).
- 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.
- Se houver dificuldades para abrir a tampa, isso indica que ainda há pressão interna na panela. Nesse caso, não force as alças. Mantenha a Válvula de Trabalho na posição correta, conforme indicado na página 8 - Válvula de Trabalho (*alívio de pressão*) 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. Veja como proceder em “Como usar a panela de pressão com segurança” (pág. 11).
- Nunca use a panela de pressão para frituras.
- Quando desejar apenas manter o calor dos alimentos já cozidos em sua panela de pressão, utilize a tampa de uma panela convencional para isso. Nunca coloque a tampa da panela de pressão em posições diferentes do orientado.



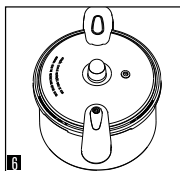
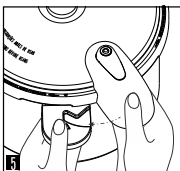
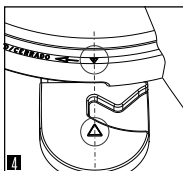
- Esta panela não deve ser manuseada por crianças. Crianças não devem circular próximas ao fogão quando estiver em uso.
- Sua panela abrirá facilmente quando a pressão interna estiver reduzida. Jamais force a abertura.
- Durante o uso, os parafusos poderão afrouxar devido à variação da temperatura. Quando isso ocorrer reaperte-os com uma chave tipo fenda ponta cruzada.

4 - CUIDADOS

- Não coloque em aquecimento a panela de pressão vazia, nem permita que toda a água evapore durante o cozimento.
- Observe a panela regularmente enquanto estiver em uso.
- Tenha extremo cuidado quando manusear a panela, especialmente quando estiver com pressão.
- Após adquirir pressão interna é indicado usar o produto em chama média.
- Após o cozimento, retirar o alimento do interior da panela. A panela de pressão não serve para armazenamento de alimentos.
- 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 no site (www.tramontina.com.br) ou entre em contato com a Central de Atendimento Tramontina.

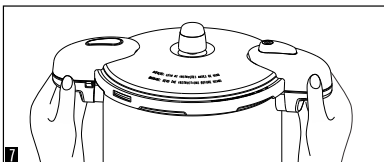
Para fechar a panela:

- Para fechar a panela, certifique-se de que a seta localizada na tampa esteja apontando para a seta localizada na alça. Ajuste a tampa no corpo, e gire-a no sentido horário até que as alças estejam fechadas até o limite. Isso indicará que a panela está totalmente fechada (figs. 4 a 6).
- 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 alça da tampa ultrapasse em alguns milímetros a alça do corpo, no sentido horário, não ocorrerá problema quanto a segurança ou o uso do produto.

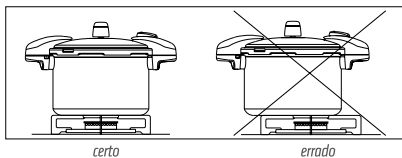


IMPORTANTE:

para evitar riscos de acidentes no manuseio e transporte, estando a panela quente ou fria, sempre segure-a pelas alças (fig. 7).



- 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 nas alças. No caso de uso em fogões elétricos ou vitrocerâmicos (*resistência elétrica*), certifique-se de que a panela esteja centralizada na região de aquecimento para que ocorra transferência e distribuição de calor uniforme.



O USO INDEVIDO DA PANELA DE PRESSÃO PODE CAUSAR DANOS.

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

Para abrir a panela

Há duas formas de abrir a panela:

1 Resfriamento lento: deixe a panela esfriar em temperatura ambiente.

- Levante levemente, com o auxílio de um garfo, a Válvula de Trabalho para verificar se o vapor interno foi completamente eliminado.

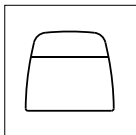
2 Resfriamento rápido: mantenha a válvula de trabalho na posição e derrame água fria sobre a tampa. Isso reduzirá a pressão interna da panela. Levante novamente a válvula de trabalho, com o auxílio de um garfo, para verificar se a pressão interna foi completamente eliminada.

- 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 (*fig.8*).
- Ao girar a tampa, não empurre as alças para cima. Apenas gire com cuidado até que as setas estejam alinhadas, então, levante e remova a tampa. Isso garantirá que os componentes não sejam danificados.
- 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.



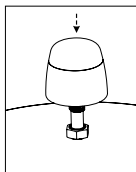
5 - VÁLVULAS E SISTEMAS DE SEGURANÇA

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

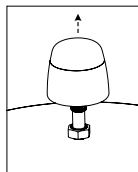
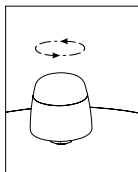
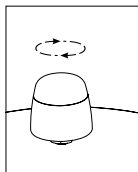


1 Válvula de Trabalho (*alívio de pressão*): entrarão em operação quando a panela atingir a pressão de trabalho (80 kPa - Kilo Pascal). Esta válvula deve ser rosqueada até o final da rosca e descer para a posição correta de trabalho.

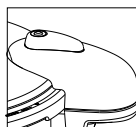
OBS.: Para o bom funcionamento da panela, não é necessário que o peso da válvula de trabalho esteja em movimento (gire), mas deve haver o alívio de pressão da panela de forma uniforme.



Para colocar a válvula de trabalho.

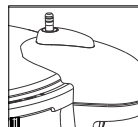
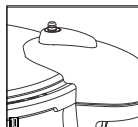


Para retirar a válvula de trabalho.



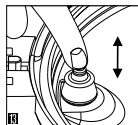
2 Sistema Indicador de Pressão: é um sistema visual que indica a situação de pressão interna (figs. 9, 10 e 11)

À medida que a panela aquecer, o indicador de pressão (pino vermelho situado na parte superior da 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).



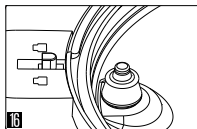
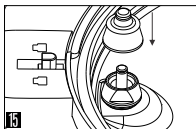
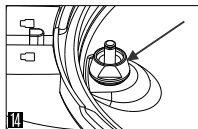
Sob condições normais de cozimento, a terceira linha do indicador de pressão não poderá ficar visível. Somente se houver entupimento da válvula de trabalho essa linha ficará exposta (fig. 11). Se essa situação ocorrer, desligue o fogão imediatamente e proceda com o resfriamento rápido ou lento, de acordo com sua preferência. Veja orientação em “Cuidados” (pág. 7)

Antes de cada uso, verifique manualmente se o pino do sistema indicador de pressão está se movendo livremente (fig. 13). Caso contrário, entre em contato com a Central de Atendimento Tramontina ou assistência técnica autorizada Tramontina.



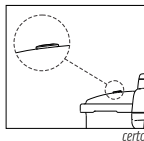
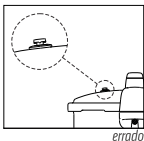
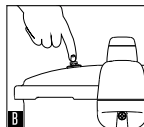
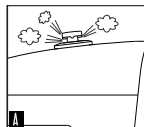
Caso a capa de silicone do pino indicador de pressão danificar-se no uso, proceda conforme as instruções abaixo:

- Remova-a cuidadosamente para não danificar os demais componentes do sistema indicador de pressão.
- Para facilitar a colocação da nova capa de silicone, aplique uma fina camada de óleo comestível no suporte do pino indicador (fig. 14).
- Encaixe a nova capa de silicone sobre o suporte do pino até cobri-lo completamente (fig. 15), tendo o cuidado para que a extremidade interna da capa de silicone esteja bem encaixada na ponta do pino indicador de pressão. (fig. 16).

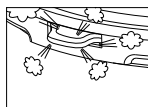
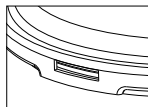


3 Válvula de Segurança: entrará em operação aliviando a pressão quando a Válvula de Trabalho estiver bloqueada. Neste caso, o pino da Válvula desloca-se para cima, diminuindo a pressão interna, figura A. Quando ocorrer, desligue o fogo, esfrie e antes de abrir a panela, certifique-se de que não há pressão interna. Retire a Válvula de Trabalho, desobstrua todos os orifícios do Pino de Saída de Vapor e recoloca-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.

* Caso a válvula de segurança entre em funcionamento, ocorrerá a saída de líquido e alimento do interior da panela.



4 Sistema de Segurança lateral: será ativada quando ocorrer obstrução simultânea da Válvula de Trabalho e da Válvula de Segurança, gerando excesso de pressão interna. Quando ocorrer, a pressão será liberada pela janela lateral da tampa, que terá o Anel de Vedação parcialmente deslocado. Neste caso, desligue o fogo e, após a pressão estar totalmente liberada, abra a tampa e limpe as válvulas de Trabalho e de Segurança. Caso ocorra o 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.

* Caso o sistema de segurança lateral esteja em funcionamento, ocorrerá a saída de líquido e alimento do interior da panela.

5 Válvula interna de fechamento: Caso a panela não estiver adequadamente fechada, essa válvula não permitirá que a pressão interna eleve-se. No entanto, quando fechada adequadamente, esta válvula evitará a abertura da tampa com pressão interna. 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.

OBS: Nunca force a abertura da sua panela, a mesma deve ser aberta com o mínimo de esforço. O contrário indica que ainda pode haver pressão interna.

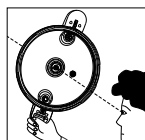
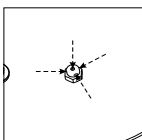
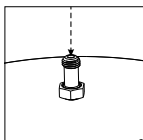
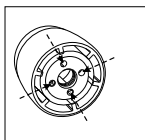
6 - COMO USAR A PANELA DE PRESSÃO COM SEGURANÇA

- Antes de fechar a panela, assegure-se de que há líquido suficiente para produzir vapor durante o aquecimento (ver tabela de referência de quantidades de alimentos e líquidos). Porém nunca ultrapasse o limite máximo indicado na panela, considerando água e alimento. (fig. 17).
- No caso de caldo, não encha mais que 1/2 (meia panela) com água e alimento. Se a panela de pressão estiver com excesso de alimento, poderá causar a obstrução das válvulas devido ao vazamento do caldo que ocorre pela válvula de trabalho, podendo até comprometer o uso da panela.



Válvula de Trabalho (alívio de pressão):

- Após cada uso, retire a válvula de trabalho e verifique se os orifícios estão desobstruídos. Caso eles não estejam desobstruídos, faça a limpeza conforme tópico abaixo:
- Pegue a tampa da sua panela de pressão, retire a Válvula de Trabalho 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 três 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.



Anel de Vedação (silicone):

- Remova o anel de vedação (silicone).
- Lave-o com água quente e detergente neutro.
- Recoloque-o na tampa.
- Verifique regularmente as condições do anel de vedação de silicone quanto ao desgaste e substitua-o quando necessário.
- Para maior durabilidade do Anel de Vedação, recomendamos guardar a sua panela de pressão com a tampa invertida sobre o corpo da panela.
- Atenção especial deve ser dada à vedação e aos sistemas de segurança da sua panela de pressão. A tampa deve estar com o anel de vedação junto da circunferência e corretamente encaixada à panela.

7 - PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Sempre utilize peças originais, em caso de necessidade de substituição destas peças, contate o assistente técnico mais próximo através do site (<https://tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica>) ou a Central de Atendimento da Tramontina.

1 - Anel de Vedação interna



2 - Capa de silicone do pino indicador de pressão.



8 - GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

A Tramontina oferece garantia de 2 anos contra defeitos de fabricação, sendo 1 (um) ano e 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.

Em caso de assistência técnica, contate o assistente técnico mais próximo através do site (<https://tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica>) ou a Central de Atendimento Tramontina.

9 - DICAS DE SEGURANÇA

- 1 Atenção:** Nunca abra a sua PANELA DE PRESSÃO VALÊNCIA BLACK TRAMONTINA sem antes liberar toda a pressão armazenada na panela a fim de evitar acidentes.
- Primeiramente coloque o alimento e nunca ultrapasse os níveis de água indicados internamente na panela.
- Devido a condensação do excesso de vapor, poderão aparecer gotas de água sobre a tampa e alças.
- Observe regularmente a panela de pressão enquanto estiver em uso, principalmente o sistema indicador de pressão.
- Não bata com utensílios de cozinha na borda da sua panela de pressão, pois isto danificará o revestimento cerâmico e poderá prejudicar a perfeita vedação da mesma.
- A panela nunca deve funcionar 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.
- Ao retirar a panela do fogo, não force a tampa para abrir. Verifique a forma de resfriamento, conforme *página 8*.
- Ao guardá-la, coloque a tampa invertida sobre a panela de pressão, não guarde sua panela de pressão com a tampa fechada.
- Evite arear em excesso as garras da sua panela, evitando assim seu desgaste.
- Durante o uso, os parafusos poderão se afrouxar devido à variação de temperatura. Quando isso ocorrer reaperte-os com uma chave tipo fenda cruzada.
- Não utilize a panela caso verifique que algum dos componentes esteja danificado.
- Evite acidentes utilizando peças originais quando necessitar repor válvulas e demais componentes de sua panela. A reposição com peças de outro modelo ou não originais, além de perda da garantia, comprometerá o funcionamento e poderá resultar em acidentes.
- Não é recomendado o uso em fogareiro.

10 - 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 – Valência Black 7,0 l

Observação: Tempo de cozimento a partir do momento em que a válvula de trabalho entrar em funcionamento.

Quantidade estimada para a panela de pressão de 7 litros.

Panela de Pressão - 7,0ℓ - 80kPa

| Alimento a ser cozido | Quantidade de alimento (Kg) | Quantidade de água (litros) | Tempo aproximado de cozimento |
|--------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--|
| Feijão preto | 0,8 | 2,4 | 22/26 min |
| Feijão branco | 0,8 | 2,8 | 30/34 min |
| Arroz branco | 0,8 | 1,4 | Quando a válvula de trabalho entrar em funcionamento, desligar o fogão e aguardar 5 minutos para abrir a panela. |
| Lentilha | 0,8 | 3,0 | 14/18 min |
| Batata sem casca cortada pela metade | 1,6 | 1,8 | 12/16 min |
| Aipim | 1,6 | 1,8 | 18/22 min |
| Beterraba cortada (média) | 1,6 | 1,5 | 20/24 min |
| Milho verde | 6 espigas quebradas ao meio | 1,8 | 10/12 min |
| Costela de Porco | 1,6 | 1,0 | 18/22 min |
| Carne de Porco | 1,6 | 1,0 | 18/22 min |
| Carne de gado | 1,6 | 1,4 | 22/27 min |
| Carne de frango | 1,6 | 1,2 | 28/32 min |



11 - OCORRÊNCIAS

| Ocorrência | 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. |
| | Anel de vedação danificado por estar rasgado, endurecido, etc. | Substituir o anel de vedação por outro anel de vedação original Tramontina. |
| | Silicone do pino indicador de pressão rasgado. | Substituir o silicone do pino indicado por outro original Tramontina. |
| | Alças frouxas | Realizar o reaperto das alças. |
| 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 (pag. 9 item 6 Válvula de Trabalho). |
| | Falta de 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 | 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 painéis não estão alinhadas. | Alinhar as setas indicativas da tampa com a panela. |
| | Gatilho acionado | Colocar na posição inicial. |
| | Deformação na tampa ou panela. | Não utilizar o produto nestas condições. |
| Válvula de trabalho não gira | Funcionamento normal (com saída de vapor) | Não é necessário que o peso da válvula de trabalho esteja em movimento, mas deve haver o alívio de pressão da panela de forma uniforme. |
| Vazamento no pino central | A arruela de alumínio desgastou | Encaminhar a uma assistência técnica. |
| | Limite de água mais alimento excedido. | Verificar tabela de sugestões/não exceder o limite máximo indicado na panela de pressão. |

Obs.: Se, mesmo seguindo as orientações acima descritas, o problema não for solucionado, a panela de pressão deve ser encaminhada para uma assistência técnica ou entre em contato com a Central de Atendimento Tramontina.

12 - LINHAS VALÊNCIA BLACK E VALÊNCIA CONHEÇA TAMBÉM:

VALÊNCIA BLACK REVESTIMENTO INTERNO E EXTERNO CERÂMICO.



20565/424 - 7,0 litros | 80 kPa

VALÊNCIA

ACABAMENTO INTERNO SATINADO E EXTERNO POLIDO.



20563/024 - 8,0 litros | 90 kPa

20564/024 - 10 litros | 90 kPa



WARNING:

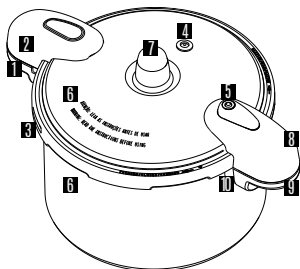
Read the instructions carefully before using your TRAMONTINA VALÊNCIA BLACK PRESSURE COOKER.

| | |
|---|----|
| 1 - LIST OF ITEMS INCLUDED | 20 |
| 2 - FIRST TIME USE AND INITIAL PRECAUTIONS | 20 |
| 3 - BASIC INFORMATION | 21 |
| 4 - PRECAUTIONS | 23 |
| 5 - SAFETY VALVES AND SYSTEMS | 24 |
| 6 - HOW TO SAFELY USE YOUR PRESSURE COOKER | 27 |
| 7 - REPLACEMENT PARTS | 28 |
| 8 - WARRANTY AND TECHNICAL SUPPORT | 28 |
| 9 - SAFETY TIPS | 29 |
| 10- COOKING TIMES | 30 |
| 11 - TROUBLESHOOTING | 31 |
| 12- VALÊNCIA BLACK AND VALÊNCIA LINES - LEARN MORE: | 32 |



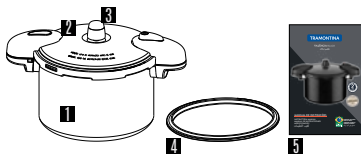
This pressure cooker is certified in accordance with NBR 398/2012 and 419/2012 of INMETRO, which regulates these products.

- 1 Upper handle in heat-resistant Bakelite.
- 2 Lower handle in heat-resistant Bakelite.
- 3 Lateral safety system.
- 4 Safety valve.
- 5 Pressure indicator system.
- 6 Finish:
Lid: Anodized aluminum.
Cooker body: Aluminum with interior and exterior ceramic finish.
- 7 Working valve (pressure release).
- 8 Upper handle in heat-resistant Bakelite.
- 9 Lower handle in heat-resistant Bakelite.
- 10 Stainless steel handle support.



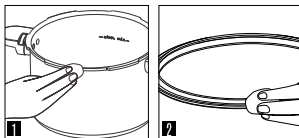
1 - LIST OF ITEMS INCLUDED

- 1 Pressure cooker.
- 2 Lid.
- 3 Working valve (pressure release).
- 4 Sealing ring.
- 5 Instruction manual.



2 - FIRST TIME USE AND INITIAL PRECAUTIONS:

- Remove everything from inside the cooker (make sure the working valve is not left inside the box or the cooker).
- Carefully read all the instructions before using the cooker, especially the section on “basic information” (page 21).
- Remove all labels from the cooker and lid and wash the cooker before use.
- Check that the safety valve and working valve are clean. Apply a little cooking oil to the sealing ring and along the rim of the cooker. This will make it easier to open and close the lid (figures 1 and 2). This procedure may be repeated with each use.



- Your TRAMONTINA VALÊNCIA BLACK PRESSURE COOKER is NOT dishwasher safe.



DISHWASHER

RECOMMENDED
STOVETOPS:



GAS



ELECTRIC



CERAMIC GLASS
(electric heating element)

Cooker with interior and exterior ceramic finish:

Products with ceramic finish will last longer if the instructions below are followed:

- The maximum capacity for cooking is $\frac{3}{4}$ of the total volume of the cooker.
- If your stovetop has grates, center the item on the grates and align the handle with one of the grates.
- Keep hot cookware and utensils out of the reach of children, and if necessary, use a pot holder or other item to protect your hands.
- This product may not be modified.



Before and during every use:

- Wash the pressure cooker with a soft sponge and mild soap or dishwashing liquid. Dry it with a dry cloth.
- Your pressure cooker is now ready for use, always on low or medium heat (never over 260°C / 500°F).
- When handling the item while hot, be careful not to scratch the exterior finish.
- Prevent stains by not allowing fat or food residues to drip on the outside surface of the cooker.
- Only use silicone, nylon or wood utensils to stir food in this item.
- With use over time, the handles may become loose due to normal expanding of the materials. Tighten the handles just enough without using excess force.

Cleaning:

- Avoid soaking the cooker in cold water when it is hot.
- Never use abrasive products to wash your pressure cooker.
- If burnt food sticks to the cooker, soak in water until the food can be easily removed with a sponge and mild soap.
- To discard products and packaging, follow existing recycling guidelines.

3 - BASIC INFORMATION:

When using the pressure cooker, always take the following safety precautions: **Incorrect use can cause accidents!**

Read and follow all the instructions below:

- Always be sure that the pressure cooker is properly closed before using by aligning the handles on the lid with the handles on the body of the cooker. Failure to properly close the cooker can result in serious burns.
- Do not touch hot surfaces. Always use the Bakelite heat-resistant handles when handling the pressure cooker.
- Keep out of the reach of children, persons with disabilities and persons unfamiliar with how to operate the cooker unless they have received instructions on use of this product or are under the supervision of a person responsible for their safety.
- Do not use the pressure cooker in any type of conventional oven or microwave oven.
- Take extra care when handling the pressure cooker when it contains hot liquids.
- Never use pressure cooker for any purposes other than those indicated in these instructions.
- Do not use any kind of container inside the pressure cooker.
- This cooker operates with pressure up to 80 kPa/12 psi. Improper use can result in accidents, so be sure to close the cooker properly when using it. See instructions under "How to Safely Use Your Pressure Cooker" (page 27).
- Do not use pressure cooker without any liquid.
- The Tramontina pressure cooker is completely safe, providing that all instructions in this manual are followed.
- Always observe the maximum level of food and water, as marked on the inside of the cooker (figure 3).
- Do not fill the cooker to more than one-half of its capacity when cooking food that expands during the cooking process, such as rice and dry vegetables. Filling more than half-way can cause clogging of the working valve, resulting in excess pressure and accidents. See "How to Safely Use Your Pressure Cooker" (page 27).
- Certain food should not be prepared in the pressure cooker, including apple sauce, fruit, barley, oatmeal, cereals and pasta because these foods can cause foam to form or break into pieces and block the release of pressure (*the steam vent*).
- Be extra careful when handling hot cookware and utensils. If necessary, use protection for your hands.
- Always check the working valve before use to be sure that it is not blocked and is in good working condition (page 24).
- Whenever removing the silicone ring and safety and working valves, be sure to put them back carefully in the correct place.
- If it is difficult to remove the lid, it means there is still pressure in the cooker. In that case, do not try to force the handles to open. Keep the working valve in the correct position, as shown on page 24 – Working valve (pressure release) and run cold water over the lid. Lift the working valve with a fork to check whether all the steam inside is completely gone. If there is still pressure, repeat these steps until there is no steam remaining. See how to handle in "How to Safely Use Your Pressure Cooker" (page 27).
- Never use the pressure cooker for fried food.
- To keep food warm in the cooker after cooking is completed, use the lid from a conventional pot. Never place the pressure cooker lid in any position other than as instructed in this manual.
- The cooker is not suitable for use by children. Children should be kept away from the stove



when the cooker is in use.

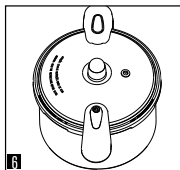
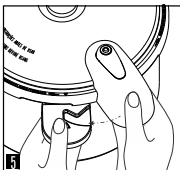
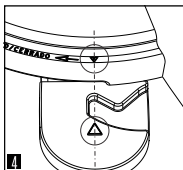
- The cooker will open easily when the internal pressure is low. Never force the cooker open.
- During use, screws may become loose due to the change in temperature. If this occurs, tighten the screws with a Phillips screwdriver.

4 - PRECAUTIONS:

- Never heat up the cooker while empty and never allow all the water to evaporate during cooking.
- Check on the cooker regularly while in use.
- Use extreme caution when handling the cooker, especially when there is pressure inside.
- After internal pressure is reached, use the pressure cooker on medium heat.
- After cooking, remove the food from the cooker. The pressure cooker should not be used for food storage.
- Always follow the instructions for using the different parts of your pressure cooker. For replacement of parts, contact Tramontina at one of the addresses on our website at www.tramontina.com.br or contact Tramontina's Customer Service)

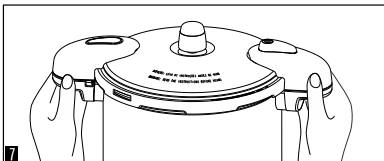
Closing the cooker:

- To close the cooker, be sure that the arrow located on the lid is aligned with the arrow located on the handle. Place the lid on the cooker and then turn the lid clockwise until the handles are aligned. This indicates that the cooker is completely closed (figures 4 to 6).
- If the lid is not completely closed, the safety lock button will not lock and the cooker will not become pressurized. Therefore, be sure to check that the lid is properly closed.
- If the lid handle goes past the pot handle by a few millimeters clockwise, the pressure cooker is still safe and fit for use.

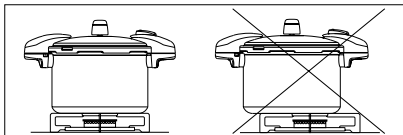


IMPORTANT:

Always hold the cooker by both handles, whether the cooker is hot or cold, to avoid accidents when handling (figure 7).



- When using a gas stove, place the cooker well-centered on the burner so the flame does not hit the sides of the cooker or the handles. When using an electric or ceramic-glass (electric heating element) stove, place the cooker well-centered on the heat source for even distribution of heat.



INCORRECT USE OF THE PRESSURE COOKER CAN CAUSE DAMAGE

When steam begins to escape through the working valve, lower the heat to save electrical energy or gas.

Opening the Cooker:

There are two ways to open the cooker:

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

- Lift the working valve slowly with a fork to check whether all the steam inside is completely gone.

2 Quick cool down: keep the working valve in the same position and run cold water over the lid. This will reduce the cooker's inside pressure. Then slowly lift the working valve again to check if the inside pressure is completely gone.

- The working valve should never be removed while the cooker is warm. After the cooker is cool, carefully remove the working valve.

- Remove the lid only after checking that no pressure remains in the cooker. To remove, turn the lid counter clock-wise until the arrow on the lid is aligned with the arrow on the handle (figure 8).



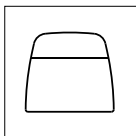
- When turning the lid, do not push the handles upward.

Simply turn the lid gently until the arrows are aligned. Then lift and remove the lid. This will avoid damaging the parts.

- If there is resistance in opening the cooker, it means there is still some pressure inside the cooker. If this happens, do not force the handles open.

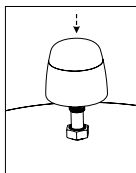
5 - SAFETY VALVES AND SYSTEMS:

For your protection, the Tramontina Pressure Cooker comes with the following safety valves and systems:

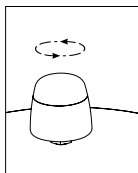
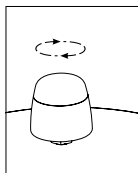


1 Working valve: (*pressure release*): This valve is triggered into action when the cooker reaches its operating pressure (12 psi). It should be wound down to the bottom for the correct working position.

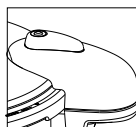
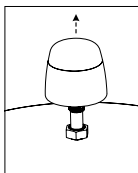
Note: For proper operation of the cooker, the working valve does not have to be moving, but the pressure must be released from the cooker evenly.



To set the safety valve in place.

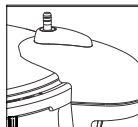
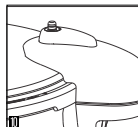


To raise the safety valve.



2 Pressure indicator system: the cooker has a visual system that indicates the internal pressure status (*figures 9, 10 and 11*).

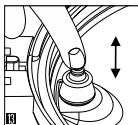
As the cooker heats up, the pressure indicator (*red pin located on the upper handle*) will automatically rise. The first white line indicates low pressure (*figure 9*), the second indicates normal operating pressure (*figure 10*) and the third indicates improper operation of the cooker (*figure 11*).



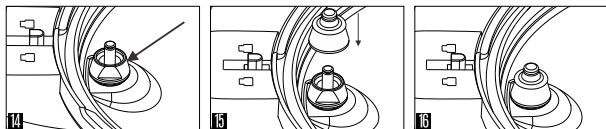
Under normal cooking conditions, the third line of the pressure indicator will not be visible. This line will only be exposed if the working valve becomes clogged (*figure 11*). If this occurs, turn off the stovetop immediately and proceed with the quick or slow cool down, using whichever method you prefer. See instructions under “*Precautions*” (*page 23*).

Before each use, always manually check that the pressure indicator system pin can move freely (*figure 13*). If not, please contact Tramontina’s Customer Service or a Tramontina technical support representative.

If the silicone cap of the pressure indicator pin is damaged during use, follow the instructions below:



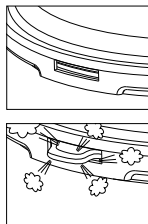
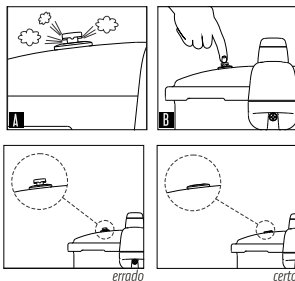
- Carefully remove the cap in order to avoid damaging the other components of the pressure indicator system.
- To facilitate the task of putting a new silicone cap in place, apply a thin layer of cooking oil to the indicator pin holder (*figure 14*).
- Fit the new silicone cap over the pin holder until the pin is completely covered (*figure 15*), making sure that the silicone cap fits all the way down and fits firmly on top of the pressure indicator pin (*figure 16*).



3 Safety valve: This valve is triggered to release pressure when the working valve is obstructed. In this case, the safety valve pin pops up, reducing the cooker's internal pressure. *Figure A*. When this happens, turn off the stove, let the cooker cool down, and before removing the lid, check that there is no pressure inside the cooker. Then remove the lid. Remove the working valve, clean out all the openings in the steam vent and put it back in place. Return the safety valve to its correct (original) position by pressing the pin down. *Figure B*. Do not resume the cooking process unless the pin is in the original down position. If steam is frequently escaping from the safety valve without any obstruction of the working valve, the working valve must be replaced with a new, original part.

** If the safety valve is triggered, some liquid and food will spill out from inside the pressure cooker.*

4 Lateral safety system: This system is triggered when both the working valve and the safety valve are obstructed, creating excessive internal pressure. When this occurs, pressure is released through the opening on the side of the lid, which will push the sealing ring partly out of place. In such an event, turn off the stove and wait for all the pressure to be released. Then remove the lid and clean out the working valve and safety valve. If the lateral safety system is triggered, the sealing ring should be replaced. To replace this part, contact



* If the lateral safety system is triggered, some liquid and food will spill out from inside the pressure cooker.

5 Safety lock button: If the cooker is not properly closed, this button will prevent the build-up of internal pressure. However, when the cooker is properly closed, this valve will prevent the lid from being opened when there is internal pressure. Open the lid only if you are sure that there is an absence of internal pressure. To open, turn the lid counterclockwise until the arrow on the lid is aligned with the arrow on the handle.

NOTE: Never force the lid to open. It should open with minimal force. If it doesn't, this indicates that internal pressure is still present.

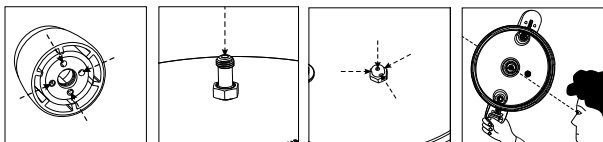
6 - HOW TO SAFELY USE YOUR PRESSURE COOKER:

- Before closing the cooker, be sure there is enough liquid to produce steam when heated (see the table for food and liquid quantities). However, never exceed the maximum limit indicated on the cooker, considering food and water (figure 17).
- When making soup or broth, do not fill the pot more than halfway with food and water. Overfilling the pressure cooker with food can lead to the obstruction of valves due to broth leaking through the working valve, which can compromise the performance of the cooker.



Working Valve (pressure release):

- Remove the working valve after each use and check for any obstructions in the openings. In case of an obstruction, clean as provided below:
- Remove the working valve from the lid and hold the lid against the light to check whether the steam vent pin is obstructed. If the pin is obstructed, clean it with a wire, and clean the four holes in the steam vent on the inside of the lid. Check again, holding the lid against the light. If all is now clean, replace the working valve.



Sealing ring (*silicone*):

- Remove the sealing ring (*silicone*).
- Wash with warm water and mild soap.
- Place ring in the lid.
- Check the condition of the silicone sealing ring regularly for wear and tear and replace when necessary.
- For the Sealing Ring to last longer, we recommend storing your pressure cooker with the lid inverted on top of the cooker body.
- Special attention should be paid to the cooker's sealing ring and safety systems. The sealing ring should fit snugly inside the lid and the lid should fit properly on the cooker.

7 - REPLACEMENT PARTS:

Always use original parts. Should you need any replacement parts, please contact one of our offices (<https://tramontina.com/en/about/international-units>) or your nearest Tramontina dealer.

1 - Internal sealing ring



2 - Silicone cap for the pressure indicator pin.



8 - WARRANTY AND TECHNICAL SUPPORT:

Tramontina provides a two-year warranty against manufacturing defects, consisting of a one year and nine months warranty, as required by law, plus an additional ninety (90) days of Tramontina's contractual warranty, provided that the product is used under normal conditions of use and all instructions in this manual are followed.

This warranty is valid upon presentation of the original sales receipt and use of original parts. If technical support is needed, contact us at one of the addresses listed on the back of this manual or on our website at <https://tramontina.com/en/about/international-units>.

9 - SAFETY TIPS:

- 1 Warning:** To avoid accidents, never open your TRAMONTINA VÂLENCIA BLACK PRESSURE COOKER without first releasing all the pressure inside.
- Place food inside the cooker first and never fill the cooker beyond the water levels indicated inside the pot.
- Due to the condensation of excess steam, water drops might form on the lid and the handles.
- Check on the cooker regularly while in use, especially the pressure indicator system.
- Do not bang the edge of your cooker with kitchen utensils as this might damage the ceramic finish and weaken the cooker's perfect seal.
- The pressure cooker should never be used without water, as this may damage the silicone ring and break the safety valves. In addition, overheating the pot can damage the cooker's bottom, interfering with its operation. Use of the cooker under these conditions is not recommended.
- After taking the pressure cooker off the stovetop, do not force open the lid. Check the cooling procedure according to page 24.
- When storing your pressure cooker, place the lid upside down on the pot. Do not store with the lid closed.
- Do not rub the locking tabs on the lid excessively to avoid wearing them out.
- During use, screws might come loose due to changes in temperature. If this happens, retighten them with a Phillips screwdriver.
- Do not use the cooker if any parts are damaged.
- Avoid accidents by using Tramontina original parts when replacing valves and other parts of your cooker. The use of non-original parts or parts for other models will result in loss of the warranty as well as causing the product to function incorrectly, which can result in accidents.
- The cooker should not be used on a countertop burner or hot plate.

10 - 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.

Suggested cooking times for different foods - València Black 7-liter

Note: Cooking time begins from the moment the working valve is activated.

Estimated amounts for 7-liter pressure cooker.

Pressure Cooker - 7,0l - 80kPa

| Type of Food | Amount of food (Kg) | Amount of water (L) | Approximate Cooking Time (in minutes) |
|---------------------------------|---------------------|---------------------|--|
| Black beans | 0.8 | 2.4 | 22 - 26 min |
| White beans | 0.8 | 2.8 | 30 - 34 min |
| White rice | 0.8 | 1.4 | As soon as the valve is triggered into action, turn off the heat. Let stand for 5 minutes before opening the cooker. |
| Lentils | 0.8 | 3.0 | 14 - 18 min |
| Skinless potatoes (cut in half) | 1.6 | 1.8 | 12 - 16 min |
| Cassava | 1.6 | 1.8 | 18 - 22 min |
| Beets (medium) | 1.6 | 1.5 | 20 - 24 min |
| Sweet corn | 6 ears, cut in half | 1.8 | 10 - 12 min |
| Pork ribs | 1.6 | 1.0 | 18 - 22 min |
| Pork | 1.6 | 1.0 | 18 - 22 min |
| Beef | 1.6 | 1.4 | 22 - 27 min |
| Chicken | 1.6 | 1.2 | 28 - 32 min |



11 - TROUBLESHOOTING:

| Problem | Likely causes | Possible solutions |
|-----------------------------------|---|--|
| Steam escaping through the lid. | Lid improperly closed | Completely release all pressure from cooker and then open lid. When closing lid again, check that it is properly placed according to the Instruction Manual. |
| | Sealing ring damaged, torn, hardened, etc. | Replace sealing ring with a new, original Tramontina sealing ring. |
| | Silicone on pressure indicator pin is torn. | Replace silicone indicator pin with another Tramontina original part. |
| | Loose handles. | Tighten the screws in the handles. |
| Working valve does not work. | Working valve pin obstructed. | Completely release all pressure from cooker and then open lid. If there is a blockage, clean the valve with hot water and check that the pin opening is now unobstructed (see page 27, item 6, Working Valve). |
| | Not enough liquid inside the cooker. | Completely release all pressure from cooker and then open lid. Refill cooker with liquid and close again. |
| Loose handles. | Loosening of handles occurs due to different expansion from heat of the different components. | The handles must be tightened so cooking performance is not compromised. |
| Lack of pressure. | Check the sealing ring in the locking pin. | Contact technical support. |
| | Damaged safety valve. | Contact technical support. |
| | Damaged sealing ring. | Replace the sealing ring with a new, original Tramontina sealing ring. |
| Cannot close the pressure cooker. | Arrows for closing the lid on the pot are not aligned. | Align the arrow on the lid with the arrow on the pot. |
| | Trigger released. | Place trigger to the starting position. |
| | Pot or lid deformed. | Do not use the product under these conditions |
| Valve does not rotate. | Normal operation (with steam output) | The weight of the working valve does not have to rotate, but the pressure must be released from the whole cooker evenly. |
| Central pin leak. | Aluminum washer is worn out. | Take it to technical support. |
| | Food and water limit is exceeded. | Check suggestions table / do not exceed the maximum limit indicated on the pressure cooker. |

Note: If the problem is not resolved following the above instructions, send the cooker to a technical support representative or contact Tramontina's Customer Service.

12 - VALÊNCIA BLACK AND VALÊNCIA LINES ALSO LEARN ABOUT:

VALÊNCIA BLACK INTERIOR AND EXTERIOR CERAMIC FINISH



20565/424
7-liter - 80 kPa / 12 psi Pressure cooker

VALÊNCIA
SATIN INTERIOR FINISH AND POLISHED
EXTERIOR FINISH.



20563/024
8-liter – 90 kPa / 13 psi Pressure cooker

20564/024
10-liter – 90 kPa / 13 psi Pressure cooker



ATENCIÓN:

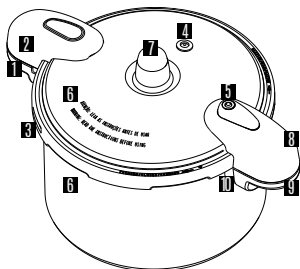
Antes de usar tu OLLA A PRESIÓN VALÉNCIA BLACK TRAMONTINA, lee atentamente las instrucciones.

| | |
|---|----|
| 1 - PARTES DEL PRODUCTO | 36 |
| 2 - PRIMER USO O PRECAUCIONES INICIALES | 36 |
| 3 - INFORMACIONES BÁSICAS | 37 |
| 4 - CUIDADOS | 39 |
| 5 - VÁLVULAS Y SISTEMAS DE SEGURIDAD | 40 |
| 6 - CÓMO USAR LA OLLA A PRESIÓN CON SEGURIDAD | 43 |
| 7 - REPUESTOS | 44 |
| 8 - GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA | 44 |
| 9 - CONSEJOS DE SEGURIDAD | 45 |
| 10- TIEMPOS DE COCCIÓN | 46 |
| 11 - PROBLEMAS Y SOLUCIONES | 47 |
| 12- LÍNEA VALÈNCIA BLACK Y VALÈNCIA - CONOCE TAMBIÉN: | 48 |



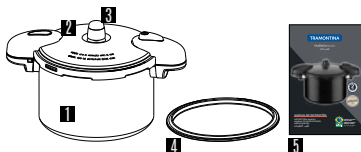
La olla está certificada de acuerdo a las Resoluciones No. 398/2012 y 419/2012 de INMETRO.

- 1 Asa inferior de baquelita antitérmica.
- 2 Asa superior de baquelita antitérmica.
- 3 Sistema de seguridad lateral.
- 4 Válvula de seguridad.
- 5 Sistema indicador de presión.
- 6 Terminación:
Tapa: Aluminio anodizado.
Corpo: Aluminio con revestimiento interno y externo cerámico.
- 7 Válvula de trabajo (alivio de presión).
- 8 Asa superior de baquelita antitérmica.
- 9 Asa inferior de baquelita antitérmica.
- 10 Garnición de acero inoxidable.



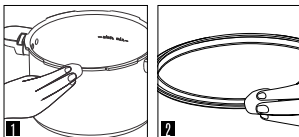
1 - PARTES DE ESTE PRODUCTO:

- 1 Cuerpo de la olla.
- 2 Tapa de la olla.
- 3 Válvula de trabajo (alívio da pressão).
- 4 Junta.
- 5 Manual de instrucciones.



2 - PRIMER USO O PRECAUCIONES INICIALES:

- Retira todo el contenido que está dentro de la olla (cerciórate de que la válvula de trabajo no haya quedado en la caja o dentro de la olla).
- Lee todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar la olla, especialmente las "Informaciones básicas" (pág. 37).
- Retira cuidadosamente los adhesivos del cuerpo y de la tapa y lávalas antes de usarlas.
- Verifica si la válvula de seguridad y la de trabajo están limpias.
- Aplica una fina capa de aceite comestible en la junta y en el borde del cuerpo de la olla. Eso facilitará la abertura y el cierre de la tapa (fig. 1 y 2). Ese procedimiento se puede repetir cada vez que se use.



- Tu OLLA A PRESIÓN VALÈNCIA BLACK TRAMONTINA no se puede lavar en lavavajillas.



LAVAVAJILLAS

COCINAS INDICADAS:



GS



ÉLECTRICA



VITROCERÁMICO
(resistencia eléctrica)

Olla con revestimiento interno y externo cerámico:

Los utensilios con revestimiento cerámico tendrán mayor durabilidad si se cumplen las instrucciones que siguen:

- La capacidad volumétrica máxima de cocción es 3/4 de la capacidad total de la pieza.
- En cocinas con rejilla, centraliza la pieza y alinea las asas a la rejilla.
- Los utensilios calientes deben estar fuera del alcance de los niños y, si es necesario, utiliza protección para las manos.
- Este producto no puede sufrir modificaciones.



Antes y durante el uso:

- Lávala con esponja blanda, jabón neutro o detergente líquido. Sécala con un paño seco.
- Tu utensilio está listo para uso, siempre a fuego bajo o medio (nunca superior a 260 °C).
- Al manejar tu utensilio caliente, ten cuidado para no arañar/rayar el revestimiento externo.
- Evita manchas no dejando escurrir grasa ni alimentos en el área externa de la pieza.
- Para revolver los alimentos, usa solamente utensilios de silicona, nylon o madera.
- Con el uso, las asas se pueden aflojar debido a la dilatación normal de los materiales. Vuelve a apretarlas solamente lo suficiente, sin forzar.

Limpieza:

- Evita sumergir el utensilio caliente en agua fría.
- Nunca uses productos abrasivos en el lavado.
- Si dejas quemar alimentos, humedece el área y déjala en reposo hasta que puedas retirar los residuos pegados con esponja y jabón.
- Para desechar el producto y el embalaje sigue las orientaciones de reciclado vigentes.

3 - INFORMACIONES BÁSICAS:

Cuando uses la olla a presión, se deben seguir algunas precauciones básicas de seguridad.
¡El uso incorrecto puede causar accidentes!

Por lo tanto, lee y observa todas las instrucciones:

- Presta atención siempre al cierre correcto de tu olla a presión antes de usarla, superponiendo los mangos de la tapa y del cuerpo de la olla. El cierre inadecuado podrá provocar accidentes con quemaduras graves.
- No toques las superficies calientes. Usa siempre las asas de baquelita antitérmica para manejarla.
- Mantén alejados de la olla a los niños y personas con capacidades físicas, sensoriales o intelectuales reducidas, o personas con falta de experiencia y conocimiento, excepto cuando hayan recibido instrucciones relativas al uso de la olla o estén bajo supervisión de una persona responsable por su seguridad.
- No utilices la olla a presión en ningún tipo de horno ni microondas.
- Ten cuidado cuando manejes la olla a presión con líquidos calientes.
- Nunca uses la olla a presión para otros usos excepto a los que se destina.
- No utilices recipientes dentro de la olla a presión.
- Esta olla trabaja a una presión de 80 kPa, el uso impropio puede causar accidentes. Por lo tanto, cierra la olla correctamente al utilizarla. Lee las orientaciones en "Cómo usar la olla a presión con seguridad" (pág. 43).
- Nunca utilices tu olla a presión sin líquidos.
- La olla a presión Tramontina es absolutamente segura, siempre que se sigan las orientaciones de este manual.
- El volumen de agua y el alimento no deben superar el nivel máximo indicado en la parte interna de la olla (fig. 3).
- Cuando se procesen alimentos que se expandan durante la cocción, como arroz o vegetales secos, no llenes la olla con más de la mitad de su capacidad. Llenarla más que eso puede causar la obstrucción de la válvula de trabajo, exceso de presión y accidentes. Lee "Cómo usar la olla a presión con seguridad" (pág. 43)
- Determinados alimentos, tales como salsa de manzanas, frutas, cebada, crema de avena, cereales diversos o pastas no se deben cocinar en olla a presión porque pueden hacer espuma o explotar, obstruyendo la salida de presión (*salida de vapor*).
- Al manejar utensilios calientes ten cuidado redoblando y, si es necesario, utiliza protección en las manos.
- Siempre verifica las condiciones de la Válvula de Trabajo (*alivio de presión*) antes del uso para asegurarte de que no esté tapada y garantizar un buen funcionamiento (pág. 40).
- Siempre que saques la junta de silicona y las válvulas de trabajo y de seguridad, ten cuidado de volver a colocarlos en sus posiciones correctas.
- Si tienes dificultad para abrir la tapa, eso quiere decir que todavía hay presión interna en la olla. En ese caso, no fuerce las asas. Mantén la válvula de trabajo en la posición correcta, como se indica en la página 40 - Válvula de trabajo - (*alivio de presión*) y derrama agua fría sobre la tapa. Levanta la válvula de trabajo con ayuda de un tenedor para verificar si el vapor interno se eliminó totalmente. Si todavía queda presión, repite el procedimiento hasta que no salga más vapor. Lee cómo proceder en "Cómo usar la olla a presión con seguridad" (pág. 43).
- Nunca uses la olla de presión para frituras.
- Cuando desees solo mantener el calor de los alimentos ya cocidos en tu olla a presión, utiliza la tapa de una olla convencional para eso. Nunca pongas la tapa de la olla a presión en posiciones diferentes a la orientada.



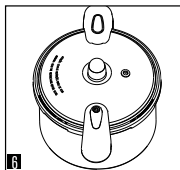
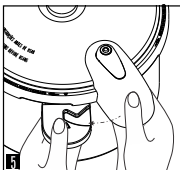
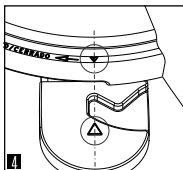
- Esta olla no debe ser manejada por niños. Los niños no deben circular cerca de la cocina cuando esté en uso.
- Tu olla se abrirá fácilmente cuando se haya reducido la presión interna. Jamás fuerces la apertura.
- Durante el uso, los tornillos se pueden ir aflojando debido a la variación de temperatura. Cuando ocurra eso, vuelve a apretarlos con un destornillador con cabeza en cruz.

4 - CUIDADOS

- No pongas la olla de presión vacía a calentarse, ni permitas que se evapore toda el agua durante la cocción.
- Observa la olla regularmente mientras esté en uso.
- Ten extremo cuidado al manejar la olla, especialmente cuando esté con presión;
- Después que adquiera presión interna, se recomienda usar el producto con fuego mediano.
- Después de la cocción, retira el alimento de la olla. La olla a presión no sirve para almacenar alimentos.
- Observa siempre las condiciones de uso de las diversas piezas de tu olla a presión. En caso de reposición, entra en contacto con Tramontina en una de las direcciones que se encuentran en el sitio (www.tramontina.com.br) o entra en contacto con la Central de Atención Tramontina.

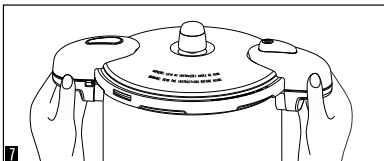
Para cerrar la olla:

- Para cerrar la olla, cerciórate de que la flecha que se ubica en la tapa esté apuntando hacia la flecha del asa. Ajusta la tapa al cuerpo y gírala hacia la derecha hasta que las asas estén cerradas hasta el límite. Eso indicará que la olla está totalmente cerrada (*fig. 4 a 6*).
- 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, cerciórate de que la tapa esté bien cerrada.
- En caso de que el asa de la tapa sobrepase algunos milímetros el asa del cuerpo hacia la derecha, no hay problemas en cuanto a la seguridad o uso del producto.

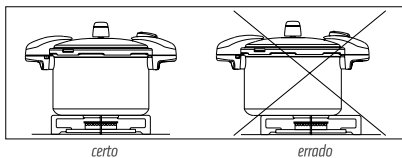


IMPORTANTE:

para evitar riesgos de accidentes en el manejo y transporte, tanto con la olla caliente como fría, siempre sujétala por las asas (*fig. 7*).



- Cuando uses cocinas a gas, la olla debe estar bien centralizada sobre la hornalla para que la llama no incida sobre la pared lateral ni las asas. Cuando se usen cocinas eléctricas o vitrocerámicas (*resistencia eléctrica*), cerciérate de que la olla esté centralizada en la parte de calentamiento para que haya una transferencia y una distribución uniforme del calor.



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

Cuando el vapor comience a salir por la válvula de trabajo, baja el fuego. Ese procedimiento permitirá mayor ahorro de energía o gas.

Para abrir la olla

Hay dos formas de abrir la olla:

1 Enfriamiento lento: deja enfriar la olla a temperatura ambiente.

- Levanta ligeramente la válvula de trabajo con ayuda de un tenedor para verificar si el vapor interno se eliminó totalmente.

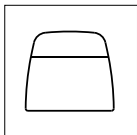
2 Enfriamiento rápido: mantén la válvula de trabajo en posición y derrama agua fría sobre la tapa. Eso reducirá la presión interna de la olla. Levanta nuevamente la válvula de trabajo con ayuda de un tenedor para verificar si el vapor interno se eliminó totalmente.

- La válvula de trabajo nunca se debe sacar mientras la olla esté caliente. Después de enfriarla, se puede sacar la válvula con seguridad.
- Abre la olla solamente después de tener seguridad de que no queda más presión interna. Para abrirla, gira la tapa hacia la izquierda hasta que la flecha de la tapa quede alineada con la flecha del asa (*fig. 8*).
- Al girar la tapa, no empuje las asas hacia arriba. Apenas gíralas con cuidado hasta que las flechas queden alineadas; entonces, levanta la tapa y sácala. Eso garantizará que no se averíen los componentes.
- Si al intentar abrir la olla, las asas ofrecen resistencia, eso significa que todavía hay presión dentro de la olla. En ese caso no fuerce las asas.



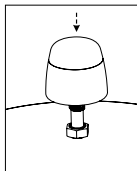
5 - VÁLVULAS Y SISTEMAS DE SEGURIDAD:

Para tu mayor protección, tu olla a presión Tramontina viene equipada con las siguientes válvulas y sistemas de seguridad:

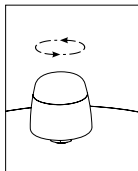
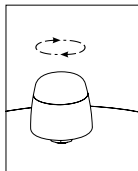


1 Válvula de trabajo (alivio de presión): entrará en operación cuando la olla alcance la presión de trabajo (80 kPa - kilopascal). Esta válvula se debe enroscar hasta el final de la rosca y bajar hasta la posición correcta de trabajo.

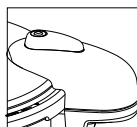
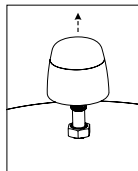
OBS.: Para el buen funcionamiento de la olla, no es necesario que el peso de la válvula de trabajo esté en movimiento (gire), pero debe haber alivio uniforme de presión de la olla.



Para instalar la válvula de trabajo

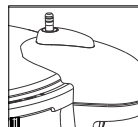
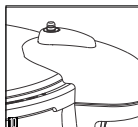


Para extraer la válvula de trabajo



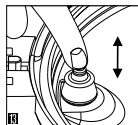
2 Sistema indicador de presión: es un sistema visual que indica la situación de la presión interna (fig. 9, 10 y 11).

A medida que la olla se caliente, el indicador de presión (*eje rojo situado en la parte superior del 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).



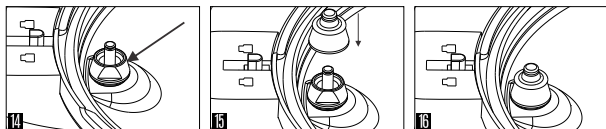
En condiciones normales de cocción, la tercera línea del indicador de presión no podrá quedar a la vista. Solamente si se tapa la válvula de trabajo, esa línea quedará expuesta (fig. 11). Si ocurre eso, apaga la cocina inmediatamente y procede al enfriamiento rápido o lento, de acuerdo a tu preferencia. Lee orientaciones en "Cuidados" (pág. 39).

Antes de cada uso, verifica manualmente si el eje del sistema indicador de presión se está moviendo libremente (fig. 13). Si no lo está, entre en contacto con la Central de Atención Tramontina o Asistencia Técnica autorizada Tramontina.



Si la capa de silicona del indicador de presión se avería con el uso, procede de acuerdo a las instrucciones siguientes:

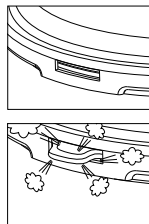
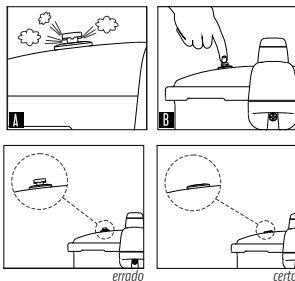
- Retírala cuidadosamente para no averiar los demás componentes del sistema indicador de presión.
- Para facilitar la instalación de la nueva capa de silicona, aplica una capa fina de aceite comestible en el soporte del indicador (fig. 14).
- Encaja la nueva capa de silicona sobre el soporte del eje hasta cubrirlo completamente (fig. 15), teniendo cuidado para que la extremidad interna de la capa de silicona quede bien encajada en la punta del eje indicador de presión. (fig. 16).



3 Válvula de seguridad: entrará en operación aliviando la presión cuando la válvula de trabajo esté bloqueada. En este caso, el eje de la válvula de seguridad se desplaza hacia arriba, reduciendo la presión interna, figura A. Cuando ocurra eso, apaga el fuego, déjala enfriar y, antes de abrir la olla, cerciérate de que no haya presión interna. Saca la válvula de trabajo, destápale todos los orificios del eje de salida de vapor y vuelve a ponerla en su lugar. Repone el eje central de la válvula de seguridad en su lugar (posición original), figura B, apretándolo hacia abajo. Solamente reinicia 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, cámbiala por otra original nueva.

* Si la válvula de seguridad entra en funcionamiento, ocurrirá la salida de líquido y alimento de adentro de la olla.

4 Sistema lateral de seguridad: se activará cuando ocurra obstrucción simultanea de la válvula de trabajo y la válvula de seguridad, generando exceso de presión interna. Cuando ocurra eso, la presión saldrá por la salida lateral de la tapa, que tendrá la junta parcialmente desplazada. En este caso, apaga el fuego y después que haya salido toda la presión, abre la tapa y limpia las válvulas de trabajo y de seguridad. Si el sistema lateral de seguridad se acciona, se recomienda cambiar la junta. Para



cambiarla, consulta una asistencia técnica en el sitio www.tramontina.com.br.

* Si el sistema lateral de seguridad entra en funcionamiento, ocurrirá la salida de líquido y alimento de adentro de la olla.

5 Válvula interna de cierre: Si la olla no está bien cerrada, esta válvula no permite que la presión interna aumente. Sin embargo, cuando se cierra adecuadamente, esta válvula evitará que se abra la tapa con presión interna. Abre la olla solamente después de tener seguridad de que no queda más presión interna. Para abrirla, gira la tapa hacia la izquierda hasta que la flecha de la tapa quede alineada con la flecha del asa.

OBS: Nunca fuerces la abertura de tu olla, se debe abrir con un mínimo de esfuerzo. Si ocurre lo contrario eso quiere decir que puede haber presión dentro de la olla.

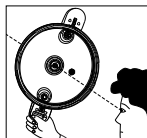
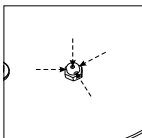
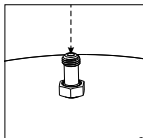
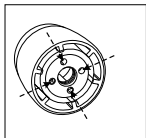
6 - CÓMO USAR LA OLLA A PRESIÓN CON SEGURIDAD:

- Antes de cerrar la olla, cerciérate de que haya líquido suficiente para producir vapor durante el calentamiento (ver tabla de referencia de cantidades de alimentos y líquidos). Pero nunca superes el límite máximo indicado en la olla, considerando el agua y el alimento. (fig. 17).
- En el caso de caldo, no llenes más de 1/2 (media) olla con agua y alimento. Si la olla a presión tiene exceso de alimento, podrá provocar la obstrucción de las válvulas por la pérdida del caldo que sale por la válvula de trabajo y puede llegar a comprometer el uso de la olla.



Válvula de trabajo (alivio de presión):

- Después de cada uso, saca la válvula de trabajo y verifica si los agujeros están destapados. Si no están destapados, límpialos de la siguiente forma:
- Toma la tapa de tu olla a presión, saca la válvula de trabajo y mira la tapa a contraluz para verificar si el eje de la salida de vapor está destapado. Si no lo está, límpialo con un alambre, y limpie también los tres agujeros del eje de salida de vapor del lado de adentro de la tapa y revisala nuevamente a contraluz. Una vez que estén todos limpios, arma la válvula de trabajo.



Junta (silicona):

- Retira la junta (silicona).
- Lávala con agua caliente y detergente neutro.
- Recócala en la tapa.
- Verifica regularmente las condiciones de la junta de silicona para ver si no está gastada y cámbiala cuando sea necesario.
- Para más durabilidad de la junta, recomendamos que guardes tu olla a presión con la tapa invertida sobre el cuerpo de la olla.
- Se debe tener especial cuidado con el sellado y los sistemas de seguridad de tu olla a presión. La tapa debe estar con la junta alrededor de la circunferencia y correctamente encajada en la olla.

7 - REPUESTOS:

Utiliza siempre repuestos originales, en caso de necesidad de cambio de estas piezas, entra en contacto con una de nuestras oficinas (<https://www.tramontina.com.br/es/acerca/unidades-en-el-exterior>) o con el distribuidor Tramontina más cercano.

1 - Junta interna



2 - Capa de silicona del indicador de presión.



8 - GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA:

Tramontina ofrece garantía de 2 años contra defectos de fábrica, siendo 1 (un) año y 9 (nueve) meses de garantía contractual y 90 (noventa) días de garantía legal, siempre que se mantengan las condiciones normales de uso y se observen las orientaciones de este manual.

La garantía será válida mediante presentación de la boleta de compra y uso de piezas originales. En caso de Asistencia Técnica, entra en contacto con una de las direcciones que constan al dorso de este manual o en el sitio: <https://www.tramontina.com.br/es/acerca/unidades-en-el-exterior>.

9 - CONSEJOS DE SEGURIDAD:

- 1 Atención:** Nunca abras tu OLLA A PRESIÓN VALÈNCIA BLACK TRAMONTINA sin antes haber dejado salir toda la presión de adentro de la olla para evitar accidentes.
- Primero, pon el alimento y nunca superes los niveles de agua indicados internamente en la olla.
- Debido a la condensación del exceso de vapor, pueden aparecer gotas de agua sobre la tapa y las asas.
- Observa la olla a presión regularmente mientras esté en uso, principalmente el sistema indicador de presión.
- No golpees el borde de tu olla a presión con utensilios de cocina, porque eso puede perjudicar el revestimiento cerámico y su perfecto sellado.
- La olla nunca debe funcionar sin agua, porque eso puede perjudicar la junta de silicona y las válvulas de seguridad se pueden romper. Además, el recalentamiento puede causar deformaciones en el fondo de la olla, alterando su funcionamiento. No indicamos el uso en estas condiciones.
- Al retirar la olla del fuego, no fuerces la tapa para abrirla. Verifica la forma de enfriamiento en la página 40.
- Al guardarla, pon la tapa invertida sobre la olla a presión, no la guardes con la tapa cerrada.
- Evita airear demasiado las garras de tu olla, evitando que se desgasten.
- Durante el uso, los tornillos se pueden ir aflojando debido a la variación de temperatura. Cuando ocurra eso, vuelve a apretarlos con un destornillador con cabeza en cruz.
- No utilices la olla si verificas algún componente averiado.
- Evita accidentes utilizando piezas originales cuando precisas reponer válvulas y demás componentes de tu olla. Los repuestos de otro modelo o que no sean genuinos, además de causar la pérdida de la garantía, comprometerán el funcionamiento y podrán resultar en accidentes.
- No se recomienda usar en cocinillas.

10 - 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 - València Black 7,0 l

Observación: Tiempo de cocción a partir del momento en que la válvula de trabajo entra en funcionamiento.

Cantidad estimada para la olla a presión de 7 litros.

| Olla de 7,0ℓ - 80kPa | | | |
|--|------------------------------|----------------------|--|
| Alimento que se vaya a cocinar | Cantidad de alimento (Kg) | Cantidad de agua (l) | Tiempo aproximado de cocción (minutos) |
| Porotos (<i>frijoles</i>) negros | 0,8 | 2,4 | 22/26 min. |
| Porotos (<i>frijoles</i>) blancos | 0,8 | 2,8 | 30/34 min. |
| Arroz blanco | 0,8 | 1,4 | Cuando la válvula de trabajo entre en funcionamiento, apagar la cocina y esperar 5 minutos antes de abrir la olla. |
| Lentejas | 0,8 | 3,0 | 14/18 min. |
| Papas peladas <i>cortadas al medio</i> | 1,6 | 1,8 | 12/16 min |
| Mandioca | 1,6 | 1,8 | 18/22 min. |
| Remolachas (<i>medianas</i>) <i>cortadas</i> | 1,6 | 1,5 | 20/24 min |
| Maíz (<i>choclos</i>) | 6 espigas quebradas al medio | 1,8 | 10/12 min. |
| Costillitas de cerdo | 1,6 | 1,0 | 18/22 min. |
| Carne de cerdo | 1,6 | 1,0 | 18/22 min. |
| Carne vacuna | 1,6 | 1,4 | 22/27 min. |
| Carne de pollo | 1,6 | 1,2 | 28/32 min. |



11 - PROBLEMAS Y SOLUCIONES

| Problema | Causas probables | Posibles soluciones |
|---------------------------------|--|---|
| Salida de vapor por la tapa. | Cierre incorrecto 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. |
| | Junta averiada por estar rota, endurecida, etc. | Cambiar la junta por otra que sea original Tramontina. |
| | Silicona del indicador de presión rota. | Cambiar la silicona del indicador por otra original Tramontina. |
| | Asas flojas. | Ajustar las asas. |
| Válvula de trabajo no funciona. | Eje de la válvula de trabajo tapado. | Despresurizar totalmente la olla y abrir la tapa. Si ocurre bloqueo, sacar el residuo con agua caliente y verificar si el agujero del eje está desobstruido (pg. 43, 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 dilatación térmica diferenciada de los componentes del sistema de fijación. | Se deben apretar las asas para no comprometer el buen funcionamiento de la olla a presión. |
| No forma presión | Verificar la junta en el eje de traba. | Llevar a la asistencia técnica. |
| | Válvula de seguridad averiada. | Llevar a la asistencia técnica. |
| | Junta averiada. | Cambiar la junta por otra que sea original Tramontina. |
| No consigues cerrar la tapa. | Las flechas de cierre de la tapa y de la olla no están alineadas. | Alinea la flecha indicativa de la tapa con la de la olla. |
| | Gatillo accionado. | Llevarlo a la posición inicial. |
| | Deformación de la tapa o la olla. | No utilizar el producto en estas condiciones. |
| Válvula de trabajo no gira. | Funcionamiento normal (com salida de vapor) | No es necesario que el peso de la válvula de trabajo esté en movimiento, pero debe haber alivio de presión de la olla en forma uniforme. |
| Pérdida por el eje central. | La arandela de aluminio está gastada | Llevar a la asistencia técnica. |
| | Límite de agua y alimento excedido. | Verificar la tabla de sugerencias/no exceder el límite máximo indicado en la olla a presión. |

Obs.: Si, aunque se sigan las orientaciones descritas anteriormente, no se puede solucionar el problema, la olla se debe llevar a la asistencia técnica o entrar en contacto con la Central de Atención Tramontina.

12 - LÍNEA VALÊNCIA BLACK Y VALÊNCIA CONOCE TAMBIÉN:

VALÊNCIA BLACK REVESTIMIENTO INTERNO Y EXTERNO CERÁMICO



20565/424
Olla a presión 7 litros - 80 kPa

VALÈNCIA

TERMINACIÓN INTERNA SATINADA Y EXTERNA PULIDA.



20563/024

Olla a presión 8 litros - 90 kPa

20564/024

Olla a presión 10 litros - 90 kPa

Brasil / Brazil

Belém | Fone: (91) 4009.7700

Belo Horizonte | Fone: (31) 3223.4026

Curitiba | Fone: (41) 2111.9110

Goiânia | Fone: (62) 3272.2100

Porto Alegre | Fone: (51) 2101.5000

Recife | Fone: (81) 3128.5500

Rio de Janeiro | Fone: (21) 2224.5004

Salvador | Fone: (71) 3215.8266

São Paulo | Fone: (11) 4197.1266

Exterior / Other countries

Australia | Phone: 612 9674 1799

Chile | Phone: 56 (2) 2676 5000

Colombia | Phone: Phone: 57 (1) 623 4500

Ecuador | Phone: 593 (4) 454 1794

Germany | Phone: 49 (0) 221 / 778 9991-0

Latvia | Phone: 371 6730 4958

Mexico | Phone: 52 (55) 5950 0470

Panama | Phone: (507) 309 9507

Peru | Phone: 51 (1) 421 2135

Singapore | Phone: 65 6635 6264

South Africa | Phone: 27 (11) 300 9500

UK | Phone: 44 020 3176 4558

United Arab Emirates | Phone: 971 (4) 450 4301/4302

USA | Phone: 1 (281) 340 8400



Validade: indeterminada

TRAMONTINA