



BRAZIL / BRASIL

- Belém - Phone: (91) 4009.7700 - Fax: (91) 4009.7701
- Belo Horizonte - Phone: (31) 3223.4026 - Fax: (31) 3223.4524
- Curitiba - Phone: (41) 2111.9110 - Fax: (41) 2111.9100
- Goiânia - Phone: (62) 3272.2100 - Fax: (62) 3272.2133
- Porto Alegre - Phone: (51) 2101.5000 - Fax: (51) 3222.4184
- Recife - Phone: (81) 3454.8800 - Fax: (81) 3454.8801
- Rio de Janeiro - Phone: (21) 2224.5004 - Fax: (21) 2224.5248
- Salvador - Phone: (71) 3215.8266 - Fax: (71) 3215.8299
- São Paulo - Phone: (11) 4197.1266 - Fax: (11) 4195.1485

EXTERIOR / FOREIGN COUNTRIES

- Chile - Phone: 56 (2) 264.0500 - Fax: 56 (2) 264.0612
- Colombia - Phone: 57 (1) 623.4500 - Fax: 57 (1) 635.2427
- France - Phone: 33 (1) 4021.4222 - Fax: 33 (1) 4021.4227
- Germany - Phone: 49 (2203) 69992.0 - Fax: 49 (2203) 69992.20
- Mexico - Phone: 52 (55) 5950.0470 - Fax: 52 (55) 5950.0491
- USA - Phone: 1 (281) 340.8400 - Fax: 1 (281) 340.8410

www.tramontina.com.br



TRAMONTINA

Panela de Pressão S O L A R

Pressure Cooker / Olla de Presión



Você acaba de
dar mais sabor para
as suas receitas

You have just given
your recipes more flavor

*Usted acaba de dar más
sabor a sus recetas*

TRAMONTINA

TRAMONTINA

Panela de Pressão
S O L A R

GARANTIA

A Tramontina oferece garantia de 2 anos para defeitos de fabricação.

A Panela de Pressão Solar Tramontina atende as especificações da norma NBR 11823.

A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal.

Atenção:

Só use peças originais. O uso inadequado poderá danificar o produto invalidando a garantia.

Dúvidas ou problemas procure um de nossos escritórios para maiores esclarecimentos.

Warranty:

Tramontina provides a two year warranty against manufacturing defects.

The Tramontina Solar Pressure Cooker meets NBR 11823 specifications.

This warranty is valid upon presentation of the receipt.

Attention:

Only use original parts. Using improper parts can damage the product, invalidating its warranty.

If you have any questions or problems, seek out one of our offices for clarification.

Garantía:

Tramontina otorga garantía de 2 años por defectos de fabricación.

La olla a presión Solar Tramontina fue fabricada conforme a las especificaciones de la norma NBR 11823.

La garantía será válida mediante la presentación de la factura fiscal.

Atención:

Use solamente piezas originales. El uso de piezas inadecuadas podrá dañar el producto, invalidando su garantía.

En el caso de que tenga alguna duda o problema, entre en contacto con una de nuestras oficinas para mayor información.

Conselhos práticos

Practical advice / Consejos prácticos

Não há saída de vapor pela válvula/Seletor de Pressão.

- Não haja quantidade suficiente de líquido na panela. Comprove-o e introduza a quantidade aconselhada.
- Se a borracha de vedação estiver suja lave-a.

When no steam is released from the pressure valve/dial.

- There may not be enough liquid in the cooker. Check this and add the recommended amount.
- If the gasket is dirty, wash it.

Cuando no hay salida de vapor por la válvula/el selector de presión.

- Puede que no haya una cantidad suficiente de líquido en la olla. Compruébelo e introduzca la cantidad aconsejada.
- En el caso de que la goma de sellado esté sucia, lávela.

Saída de vapor pela válvula Seletor de Pressão.

- O volume seja excessivo. Reduza-o para a quantidade indicada.
- A válvula/Seletor de Pressão esta em posição de descompressão. Selecione a pressão de cozedura.

When steam is released from the pressure valve/dial and:

- a) The volume may be excessive: Reduce it to the recommended quantity,
- b) The pressure valve/dial is in the decompression position: Select the cooking pressure.

Cuando haya salida de vapor por la válvula/el selector de presión y:

- a) El volumen sea excesivo: redúzcalo para la cantidad indicada,
- b) La válvula/el selector de presión esté en posición de descompresión: seleccione la presión de cocción.

Escape vapor pela borda da tampa.

- A panela não esteja corretamente fechada. Repita a operação de fechamento.
- Se a borracha de vedação estiver desencaixada ou deteriorada. Retire-a da sua posição e volte a encaixá-la, ou substitua-a.

When steam escapes from the side of the lid.

- Check to see if the cooker is correctly closed and repeat the closure procedure.
- Check to see whether the gasket is fitted correctly or if it has deteriorated. Remove it from the position it is in and then put it back again or replace it.

Cuando escape vapor por el borde de la tapa.

- Verifique si la olla está correctamente cerrada y repita la operación de cerrarla.
- Verifique si la goma de sellado está desencajada o deteriorada. Retírela de su posición y vuelva a encajarla, o reemplázela.

Não consegue abrir a tampa.

- A trava da tampa sobressai do seu compartimento. Pressione a trava da tampa até ao fundo e comprove que o mesmo não sobressai do seu compartimento.

When you cannot open the lid.

- Check to see if the lid lock is standing out from its slot. Press the lid lock all the way down and recheck to make sure that it is now aligned.

Cuando no logre abrir la tapa.

- Verifique si la traba de la tapa sobresale de su compartimento. Presione la traba de la tapa hasta el fondo y compruebe que no sobresalga de su compartimento.

Parabéns!

Você acaba de adquirir um Panela de Pressão Solar Tramontina. No momento em que abriu a embalagem, seus pratos ficaram ainda mais gostosos. Com a Panela de Pressão Solar Tramontina, você vai ter mais segurança, mais praticidade e mais rapidez para deixar tudo que você faz ainda mais gostoso. Toda a qualidade Tramontina em aço 18/10 com fundo triplo. Das receitas mais simples aos pratos mais elaborados, a Panela de Pressão Solar Tramontina vai ser a parceira perfeita para você mostrar o seu talento.

Congratulation!

You have just purchased a Solar pressure cooker by Tramontina. The moment you opened the package, your dishes became tastier. Tramontina's Solar pressure cooker will provide more safety, practicality and speed to turn everything you make tastier. All of Tramontina's quality in its 18/10 stainless steel with a tri-ply bottom. From the simplest recipes to the most elaborate dishes, Tramontina's Solar pressure cooker will be the perfect partner for you to show off your talent.

¡Felicitaciones!

Usted adquirirá una Olla de Presión Tramontina. En el momento en que usted abra el envoltorio, sus comidas se quedarán aun más sabrosas. Con la Olla a Presión Solar Tramontina, usted obtendrá más seguridad, más practicidad y más rapidez para dejar todo lo prepara aún más exquisito. Toda la calidad Tramontina en acero 18/10 con fondo triple. De las recetas más sencillas a los platos más elaborados, la Olla de Presión Solar Tramontina será su socia perfecta para que usted demuestre su talento.



Descrição Geral

General description / Descripción general



- 1 – Corpo
- 2 – Tampa
- 3 – Cabo inferior / corpo
- 4 – Cabo superior / tampa
- 5 – Alça
- 6 – Indicador de Pressão
- 7 – Indicador aberto / fechado
- 8 – Válvula / seletor de pressão
- 9 – Indicador de Pressão
- 10 – Trava da tampa
- 11 – Encaixe para fechamento
- 12 – Válvula de segurança
- 13 – Fundo triplo para difusão térmica
- 14 – Borracha de vedação
- 15 – Escape de segurança

3 - Ao iniciar o vapor contínuo da válvula de pressão, começa a contar o tempo de cozimento. Terminando o cozimento, desligue o fogo e posicione o seletor de pressão na posição de decompressão. Quando o indicador de pressão voltar à posição baixa, você pode pressionar o botão para abrir a tampa.

Passando o tempo de cozimento, proceda à abertura da panela da seguinte forma:

- Colocar a panela na cuba da lava-louça sob um ligeiro jorro de água da torneira, passados uns segundos, e quando deixar de sair vapor pela válvula de funcionamento e o indicador de pressão baixar de seu compartimento, pressione o botão trava da tampa até ao fundo.

3. When constant steam begins to escape from the pressure valve, start timing the cooking time. When cooking is finished, turn off the burner and place the pressure dial in the decompression position. When the pressure indicator returns to the lowest position, you can press the button to open the lid.

After the cooking time is over, open the cooker in the following manner:

- Place the cooker in the sink under abundant running water. When releasing the steam via the working valve and the pressure indicator lowers, press the button/lock on the lid all the way.

3. Al iniciar el vapor continuo de la válvula de presión, empiece a contar el tiempo de cocción. Terminando la cocción, apague el fuego y posicione el selector de presión en la posición de decompresión. Cuando el indicador de presión vuelva a la posición baja, usted podrá presionar el botón para abrir la tapa.

Pasando el tiempo de cocción, abra la olla de la siguiente manera:

- Coloque la olla en el fregadero bajo un ligero chorro de agua de la canilla. Al dejar de salir el vapor por la válvula de funcionamiento y cuando baje el indicador de presión, presione el botón/ la trava de la tapa hasta el fondo.

IMPORTANTE!

Em caso de disparo da válvula de segurança, observa-se a eliminação da pressão excedente em forma de vapor contínuo pela zona lateral do cabo da tampa. Nesse caso, o procedimento correto é:

- Desligue o fogo.
- Colocar o seletor na posição de decompressão.
- Abrir a tampa (de acordo com as instruções de funcionamento e segurança).
- Verificar se o orifício da válvula de pressão se encontra limpo.
- Em caso de disparos repetidos, procure o nosso escritório de vendas mais próximo para que seja acionada a Assistência Técnica.

IMPORTANT

In case the safety valve is activated, the excess pressure can be seen being eliminated as constant steam from the side of the lid handle. In this case the correct procedure is to:

- Turn off the burner.
- Place the dial in the decompression position.
- Open the lid in accordance with the working and safety instructions.
- Check to make sure the pressure valve is clean.
- In the case of repeated activations go to your nearest sales office for technical assistance.

IMPORTANTE

En el caso de que haya disparo de la válvula de seguridad, se observa la eliminación de la presión excedente en forma de vapor continuo por la zona lateral del mango de la tapa. En ese caso, el procedimiento correcto es:

- Apague el fuego.
- Coloque el selector en la posición de decompresión.
- Abra la tapa de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento y seguridad.
- Verifique si el orificio de la válvula de presión está limpio.
- En el caso de que haya disparos repetidos, entre en contacto con la oficina de ventas de Tramontina más próxima para solicitar asistencia técnica.

• Não utilize a panela para fritar à pressão com óleo.

• Do not use the cooker to fry under pressure with oil.

• No utilice la olla para freír a presión con aceite.

• Não interfira nos sistemas de segurança além do que é recomendado na seção de limpeza.

• Do not interfere in the safety systems more than is recommended in "Cleaning".

• No interfiera en los sistemas de seguridad más de lo que se recomienda en "Limpieza".

• Utilize apenas peças originais de acordo com o modelo correspondente.

• Only use original parts, in accordance with the corresponding model.

• Utilice solamente piezas originales de acuerdo con el modelo correspondiente.

• Nunca deixe a panela submergir em água.

• Never submerge the cooker under water.

• Nunca deje que la olla quede sumergida en el agua.

• Nunca force a tampa para abrir.

• Never force the lid when opening.

• Nunca fuerce la tapa para abrir.

Cozimento:

Cooking / Cocción

1 - Coloque a panela sobre uma fonte de calor adequada ao tamanho de seu fundo (do mesmo tamanho ou inferior ao diâmetro da panela), na potência máxima.

1. Place the cooker over a heat source appropriate to the size of its base (same size or smaller than the cooker diameter), at the highest power.

1. Coloque la olla sobre una fuente de calor adecuada al tamaño de su fondo (del mismo tamaño o inferior al diámetro de la olla), en la potencia máxima.

2 - Quando uma quantidade de vapor contínuo começar a sair pela válvula de segurança mantendo a pressão sem uma saída exagerada de vapor. Dessa forma, o cozimento será feito de forma mais econômica, conservando mais o sabor dos alimentos e sem desperdiçar energia.

2. When a constant amount of steam begins to be released by the safety valve, maintain the pressure without allowing too much steam to escape by controlling the level of the flame. In this way cooking will be accomplished more economically, conserving the flavor of your ingredients and without wasting energy.

2. Cuando una cantidad de vapor continuo empiece a salir por la válvula de seguridad, mantenga la presión sin una salida exagerada de vapor, controlando el nivel de la llama. De esa forma, la cocción se hará de forma más económica, conservando más el sabor de los alimentos y sin desperdiciar energía.



ATENÇÃO!

Antes de usar sua Panela de Pressão Solar Tramontina, leia atentamente as instruções.

ATTENTION

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

ATENCIÓN

Antes de usar su olla a presión Solar Tramontina, lea atentamente las instrucciones.

- 1 - Body
- 2 - Lid
- 3 - Lower/body handle
- 4 - Upper/lid handle
- 5 - Front handle
- 6 - Pressure indicator
- 7 - Open/closed indicator
- 8 - Pressure valve/dial
- 9 - Pressure indicator
- 10 - Lid locking system
- 11 - Closure
- 12 - Safety valve
- 13 - Three-ply base for even heat distribution
- 14 - Gasket
- 15 - Safety steam outlet

- 1 - Cuerpo
- 2 - Tapa
- 3 - Mango inferior/cuerpo
- 4 - Mango superior/tapa
- 5 - Manija
- 6 - Indicador de presión
- 7 - Indicador abierto/cerrado
- 8 - Válvula/selector de presión
- 9 - Indicador de presión
- 10 - Traba de la tapa
- 11 - Enganche para cerrar
- 12 - Válvula de seguridad
- 13 - Fondo triple para difusión térmica
- 14 - Goma de sellado
- 15 - Escape de seguridad

Funções básicas da sua Panela de Pressão Solar Tramontina

Your Tramontina Solar Pressure Cooker's basic functions
Funciones básicas de su olla a presión Solar Tramontina

Antes de usar sua Panela de Pressão Solar Tramontina, lave-a com água e sabão utilizando uma esponja macia.

Before you use your Tramontina Solar Pressure Cooker, wash it with soap and water, using a soft sponge.

Antes de usar su olla a presión Solar Tramontina, lávela con agua y jabón, utilizando una esponja blanda.

1. Para abrir a tampa:

Opening the cooker / Para abrir la olla:



Desloque a trava de abrir/fechar para baixo. A seguir, gire o cabo da tampa para a direita até a marcação da tampa fique alinhada com a marcação do cabo. Levante a tampa.

Slide the open/close locking mechanism down. Then turn the lid handle to the right until the mark on the lid lines up with the mark on the handle. Then lift the lid.

Desplace la traba abrir/cerrar hacia abajo. Luego, gire el mango de la tapa hacia la derecha hasta que la marca de la tapa quede alineada con la marca del mango y levante la tapa.

ATENÇÃO!

Sempre que for abrir a panela, observe se o **indicador de pressão** está para baixo. Sempre que o indicador de pressão estiver para cima, significa que a panela ainda tem pressão interna. Neste caso, coloque o seletor na **posição de decompressão** e deixe que o vapor saia totalmente até que o indicador de pressão fique para baixo.

ATTENTION

When opening the cooker, always make sure the pressure indicator is down. If the pressure indicator is up, there is still pressure in the cooker. In this case, place the dial in the decompression position and let the steam release completely until the pressure indicator is down.

ATENCIÓN

Siempre que vaya a abrir la olla, observe si el indicador de presión está hacia abajo. En el caso de que esté hacia arriba, la olla todavía tiene presión interna. En ese caso, coloque el selector en la posición de decompresión y deje que el vapor salga totalmente, hasta que el indicador de presión quede hacia abajo.

- Certifique-se de que a panela está bem fechada, com os cabos na posição correta. O uso indevido pode causar queimaduras.

- *Check to make sure the cooker is well-sealed with the handles in the correct position as improper use can cause burns.*

- *Asegúrese de que la olla esté bien cerrada, con los mangos en la posición correcta, pues el uso indebido puede causar quemaduras.*

- Nunca abra a panela sem se certificar de que toda a pressão interior terminou.

- *Never open the cooker without making sure the inside pressure has been released.*

- *Nunca abra la olla sin verificar que toda la presión interior haya terminado.*

- Nunca a utilize sem líquido para o cozimento, conforme indicado no capítulo: capacidade mínima.

- *Never use the cooker without liquid for the cooking process. See usage recommendations in "Minimum capacity".*

- *Nunca la utilice sin líquido para la cocción. Vea las instrucciones de uso en "Capacidad mínima".*

- Utilize fontes de calor de acordo com as instruções de uso.

- *Use heat sources in accordance with the usage instructions.*

- *Utilice fuentes de calor de acuerdo con las instrucciones de uso.*

- Não utilizar a panela de pressão vazia, verificar o tempo de cozimento no final do folheto.

- *Do not use the pressure cooker when empty. Check the correct cooking time at the end of this brochure.*

- *No utilice la olla a presión vacía. Verifique el tiempo de cocción al final de este folleto.*

- Nunca encha a panela com mais de 2/3 de sua capacidade.

- *Never fill the cooker more than 2/3 full*

- *Nunca llene la olla con más de 2/3 de su capacidad.*

- Utilize fontes de calor de acordo com as instruções de uso.

- *Check if valves are not obstructed before each use (see cleaning).*

- *Utilice fuentes de calor de acuerdo con las instrucciones de uso.*

- Ao cozer alimentos pastosos, a panela deve ser agitada ligeiramente antes da abertura da tampa para que estes alimentos não salpiquem para fora.

- *When cooking pureed foods, the cooker should be agitated slightly before opening the lid in order to make sure these foods do not splatter out.*

- *Al cocinar alimentos pastosos, se debe agitar ligeramente la olla antes de abrir la tapa, para que esos alimentos no salpiquen hacia afuera.*

- Verifique se as válvulas não estão obstruídas antes de cada utilização (ver limpeza).

- *Before each use, check to make sure that the valves are unobstructed. See usage recommendations in "Cleaning".*

- *Verifique si las válvulas no están obstruidas antes de cada utilización. Vea las instrucciones de uso en "Limpieza".*

Instruções básicas de segurança:

Basic safety instructions / Instrucciones básicas de seguridad:

Importante: Siga corretamente as medidas de segurança abaixo:

Important: Follow the safety instructions below correctly:

Importante: Siga correctamente las medidas de seguridad abajo mencionadas:

• Leia atentamente as instruções antes de utilizar sua Panela de Pressão Solar Tramontina.

• Before you use your Tramontina Solar Pressure Cooker read the instructions carefully.

• Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar su olla a presión Solar Tramontina.

• Nunca remova os parafusos internos da tampa. Os componentes da tampa só devem ser manuseados pelo fabricante.

• Never remove the screws inside the lid. The lid components can only be adjusted by the manufacturer.

• Nunca quite los tornillos internos de la tapa. Solamente el fabricante debe manejar los componentes de la tapa.

• A cinta de vedação da sua Panela de Pressão Solar Tramontina é feita em silicone, especialmente para este modelo. Nunca a substitua por uma similar. Isso poderá comprometer o seu funcionamento. Para uma maior vida útil desse importante item, unte-o periodicamente com óleo de cozinha.

• Your Tramontina Solar Pressure Cooker gasket is specially made for this model from silicone. Never replace it with a similar brand/model as this can lead to malfunctioning. You can prolong the useful life of this important part by greasing it periodically with kitchen oil.

• La cinta de sellado de su olla a presión Solar Tramontina es de silicona, especialmente diseñada para ese modelo. Nunca la reemplace por una similar, eso podrá comprometer el funcionamiento de la olla. Para que la cinta dure más, únlela periódicamente con aceite de cocina.

• Nunca utilize cintas de vedação feitas com borracha comum.

• Never use sealant belts made out of standard rubber.

• Nunca utilice cintas de sellado hechas de goma común.

• Mantenha a Panela de Pressão Solar Tramontina fora do alcance das crianças.

• Keep the Tramontina Solar Pressure Cooker out of the reach of children.

• Mantenga la olla a presión Solar Tramontina fuera del alcance de los niños.

• Não coloque a panela de pressão em nenhuma espécie de forno.

• Never place the pressure cooker in any kind of oven.

• No coloque la olla a presión en ningún tipo de horno.

• Não toque nas superfícies quentes no momento de deslocar a panela.

• Do not touch the hot surfaces when opening the cooker.

• No toque las superficies calientes en el momento de desplazar la olla.

• Não utilize a panela de pressão para nenhum outro fim que não seja aquele a que esta se destina.

• Do not use the pressure cooker for anything other than what it is intended for.

• No utilice la olla a presión para ningún otro fin que no sea aquel al que está destinada.

2. Para fechar a tampa:

Closing the cooker / Para cerrar la olla:



Antes de fechar a panela. Respeite sempre as Instruções de Segurança, confirmar sempre as válvulas de segurança e funcionamento, assegurando-se da limpeza dos orifícios das duas válvulas.

Coloque a tampa fazendo com que a marca do cabo do corpo coincida com a marca da tampa. Gire o cabo da tampa para a esquerda até ficar alinhado com o cabo do corpo. Desloque a trava para cima.

Before you close the cooker, check the Safety Instructions. Always make sure the safety valves are operating well, ensuring that the holes of the two valves are clean.

Place the lid so that the mark on the body handle lines up with the mark on the lid. Turn the lid handle to the left until it lines up with the body handle. Slide the locking mechanism up.

Antes de cerrar la olla, observe las instrucciones de seguridad. Confirme siempre el buen funcionamiento de las válvulas de seguridad, limpiando los orificios de las dos válvulas.

Coloque la tapa de forma tal que la marca del mango del cuerpo coincida con la marca de la tapa. Gire el mango de la tapa hacia la izquierda hasta que quede alineado con el mango del cuerpo. Desplace la traba hacia arriba.

3. Níveis de pressão:

Pressure levels / Niveles de presión:



Sua panela de pressão Solar Tramontina possui 2 níveis de pressão, que você seleciona conforme o tipo de alimento (veja tabela na próxima página).

The Tramontina Solar Pressure Cooker has two pressure levels to choose from, according to the type of food (see table in next page).

Su olla a presión Solar Tramontina tiene dos niveles de presión, que usted seleccionará de acuerdo al tipo de alimento a cocinar (vea la tabla a página siguiente).

Posição do Seletor	Pressão kg/cm ²	
	0	Descompressão
1	0,6	Pressão média
2	1,1	Pressão alta

ATENÇÃO!

Quando finalizar o cozimento, coloque o seletor de pressão na **posição de descompressão**. Após liberar toda pressão interna, observe que o **indicador de pressão** vai baixar. A tampa poderá ser aberta. Ao colocar o seletor na posição de descompressão, tome cuidado para que o vapor não atinja ninguém, evitando queimaduras. Também se pode deslocar a válvula de funcionamento de forma gradual até a posição de descompressão

ATTENTION

When you have finished cooking the food, set the pressure dial in the decompression position. After all of the internal pressure has been released wait for the pressure indicator to go down then you can open the lid.

When setting the dial in the decompression position take care to avoid contact with the escaping steam, thus avoiding burns. You can also move the working valve gradually into the decompression position.

ATENCIÓN

Cuando finalice la cocción, coloque el selector de presión en la posición de descompresión. Después libere toda la presión interna, observe que el indicador de presión bajará. Ahora, podrá abrir la tapa. Al colocar el selector en la posición de descompresión, tenga cuidado para que el vapor no lo alcance, y así evitará quemaduras. También se puede desplazar la válvula de funcionamiento de forma gradual hasta la posición de descompresión.

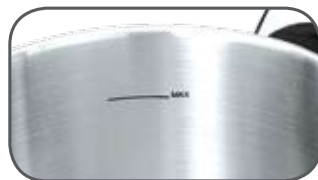
4. Capacidade máxima:

Maximum capacity / Capacidad máxima:

Não encher a panela mais que o nível máximo indicado no interior da panela ou seja 2/3 da capacidade da panela. Quando são processados alimentos que expandem durante o cozimento, como arroz ou vegetais secos, não encher acima da metade da capacidade. Enchimento superior pode causar risco de entupimento da válvula de trabalho e ocasionar excesso de pressão.

Do not fill the cooker more than the maximum as indicated on the interior of the pan, this means the pan should be no more than 2/3rds full. When you are processing food that expands during the cooking process, such as rice or dry vegetables, do not fill the cooker more than half full, as filling it more than this runs the risk of clogging the working valve and causing excess pressure to build up.

No llene la olla más de la cantidad máxima indicada en su interior, o sea, 2/3 de su capacidad. Cuando procese alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o vegetales secos, no llene más que la mitad de la capacidad, pues si lo hace puede que se tape la válvula de trabajo y ocasionará un exceso de presión.



5. Capacidade mínima:

Minimum quantity / Cantidad mínima:

Para qualquer tipo de cozimento, é necessário adicionar, no mínimo, 250ml de líquido (1/4), essencial para formação de vapor.

A minimum of 250ml of liquid (1/4) must be added in order to do any kind of cooking as this is essential for steam to form.

Para cualquier tipo de cocción es necesario adicionar, por lo menos, 250 ml de líquido (1/4), pues es esencial para la formación de vapor.

Limpeza da válvula de pressão

Cleaning the pressure valve / Limpieza de la válvula de presión:



- Para retirar a válvula, gire o seletor de pressão até a posição de descompressão.

- To remove the valve turn the pressure dial to the decompression position.

- Para retirar la válvula, gire el selector de presión hasta la posición de descompresión.

- Levantar o seletor/válvula de pressão.

- Lift the pressure dial/valve.

- Levante el selector/válvula de presión.

- Gire o seletor para a esquerda, até o posição Ø.

- Turn the dial to the left to the Ø position.

- Gire el selector hacia la izquierda, hasta la posición Ø.

- Retire a válvula e limpe os orifícios com água corrente.

- Remove the valve and clean the holes in running water.

- Retire la válvula y limpie los orificios con agua corriente.



- Verifique se os orifícios de saída de vapor estão limpos e se não há nada obstruindo o canal.

- Check to make sure that the steam outlet holes are clean and that nothing is obstructing the channel.

- Verifique si los orificios de salida de vapor están limpios y si no hay nada obstruyendo el canal.

- Após a limpeza, recoloca a válvula/seletor na posição Ø e gire para a direita até a posição desejada.

- After cleaning, reposition the valve/dial in the Ø position and turn it to the right to the desired position.

- Después de la limpieza, vuelva a colocar la válvula/el selector en la posición Ø y gire hacia la derecha hasta la posición deseada.



ATENÇÃO!

- Não utilize detergente abrasivos. • Não recomendamos que a panela seja utilizada a máquina de lavar.

ATTENTION

- Do not use detergents containing abrasives.
- It is not recommended to wash the cooker in a dishwasher.

ATENCIÓN

- No utilice detergentes abrasivos.
- Se recomienda no lavar la olla a presión en lavaplatos.

- Após a lavagem, enxágüe com água quente e seque com um pano macio. O cloro e as substâncias contidas na água podem deixar manchas no aço inox.

- After washing, rinse the cooker with hot water and dry it with a soft cloth as chlorine and other substances contained in the water can leave spots on the stainless steel.

- Después de lavarla, enjuague la olla con agua caliente y séquela con un trapo blando, pues el cloro y las sustancias que contiene el agua pueden dejar manchas en el acero inoxidable.

- Se surgirem marcas brancas devido ao excesso de calcário na água ou amido, limpe-as com um pouco de vinagre ou suco de limão.

- If white marks appear as a result of excess calcium carbonate or starch, wash them off with a little vinegar or lemon juice.

- En el caso de que surjan manchas blancas debido al exceso de calcáreo o almidón en el agua, límpielas con un poco de vinagre o jugo de limón.

- Não use produtos abrasivos. Eles podem riscar o aço inoxidável.

- Do not use abrasive products as these can scratch the stainless steel.

- No use productos abrasivos, pues pueden rayar el acero inoxidable.

- Chamas muito fortes podem causar alteração na cor do aço, manchas douradas ou azuladas.

- Very high flames can bring about changes in the steel's color causing golden or bluish stains.

- Llamas muy fuertes pueden causar alteración en el color del acero, provocando manchas doradas o azuladas.

- Só exponha sua panela a chamas de tamanho igual ou inferior a seu fundo.

- Only expose your cooker to flames which are either the same size or smaller than its base .

- Exponga su olla solamente a llamas de tamaño igual o inferior a su fondo.

- Evite deixar alimentos na panela por muito tempo.

O sal também pode provocar manchas.

- Avoid leaving food in the cooker for long periods of time. Salt can also cause stains .

- Evite dejar alimentos en la olla por mucho tiempo. La sal también puede provocar manchas.

- Troca da borracha de vedação: esta peça deve ser substituída sempre que ficar rígida ou quebradiça.

- Replacing the gasket: this part should be replaced whenever it becomes stiff or brittle.

- Cambio de la goma de sellado: esa pieza se debe sustituir siempre que quede rígida o quebradiza.

- Período de validade 2 anos.

- Useful life: 2 years.

- Vida útil de la goma de sellado: 2 años.

6. Fontes de calor indicadas:

Recommended heat sources / Fuentes de calor indicadas:

GÁS
GAS / GAZ



ELÉTRICO
ELECTRIC / ELÉTRICA



VITRO-CERÂMICA
CERAMIC GLASS COOKTOP
SOBRE VIDRIADO CERÂMICO



INDUÇÃO
INDUCTION / INDUCCION



Só exponha sua panela a chamas se tamanho igual ou inferior a seu fundo. Centralize sua Panela de Pressão Solar Tramontina sobre a fonte de calor e lembre-se sempre de que esta não pode ser maior que o fundo da panela.

Only place your cooker on flames which are either the same size or smaller than its base. Center the Tramontina Solar Pressure Cooker over the heat source, always remembering that the source cannot be larger than the cooker's base.

Solamente exponga su olla a llamas de tamaño igual o inferior a su fondo. Centralice su olla a presión Solar Tramontina sobre la fuente de calor y recuerde siempre que ésta no puede ser más grande que el fondo de la olla.

7. Válvula / Seletor de Pressão:

Pressure valve/dial / Válvula/selector de presión:



A válvula é automática. Uma vez selecionado o nível de pressão, a válvula irá controlar a pressão selecionada pela compressão da mola localizada no seu interior, expelido a pressão excedente para fora da panela pelo canal de saída de vapor.

The valve is automatic. Once you select the pressure level, the valve will control the selected pressure by compressing the spring located inside expelling the excess pressure from the cooker via the steam outlet channel.

La válvula es automática. Una vez seleccionado el nivel de presión, la válvula controlará la presión seleccionada por la compresión del resorte localizado en su interior, expulsando la presión excedente hacia afuera de la olla por el canal de salida de vapor.

8. Indicador de Pressão:

Pressure indicator / Indicador de presión:



Com pressão



Sem pressão

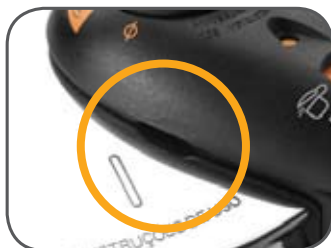
O dispositivo **indicador de pressão** permite identificar a existência de pressão no interior da panela. Enquanto isso acontece, pode-se observar uma pequena saída de vapor lateral pelo cabo da tampa. Este dispositivo impede a abertura da tampa enquanto houver pressão no interior da panela. Para abri-la, é necessário descomprimir. Apague o fogo e posicione o **seletor de pressão na posição de descompressão** podendo, deste modo, abrir a tampa quando o **indicador de pressão** estiver em sua posição baixa.

The pressure indicator device makes it possible to know if there is pressure inside the cooker. When this is so, a small amount of steam can be seen escaping from the side of the lid handle. This device prevents opening of the lid when there is still pressure inside the cooker. It is necessary to decompress it to open the cooker. Turn off the heat source and set the pressure dial to the decompression position: in this way you will be able to open the lid when the pressure indicator is in its lowest position.

El dispositivo indicador de presión permite identificar la existencia de presión en el interior de la olla. Mientras sucede eso, se puede observar una pequeña salida de vapor lateral por el mango de la tapa. Ese dispositivo impide la abertura de la tapa mientras haya presión en el interior de la olla. Para abrirla, es necesario descomprimirla. Apague el fuego y posicione el selector de presión en la posición de descompresión, para poder, de ese modo, abrir la tapa cuando el indicador de presión esté en su posición baja.

9. Válvula de segurança:

Safety valve / Válvula de seguridad:



Existe uma válvula de segurança automática, no interior do cabo da tampa, que atua quando há um aumento excessivo de pressão.

There is an automatic safety valve inside the lid handle which is activated when excess pressure builds up.

Existe una válvula de seguridad automática dentro del mango de la tapa que actúa cuando hay un aumento excesivo de presión.

IMPORTANTE!

Antes de cada uso, verifique que a válvula de segurança alojada dentro do cabo não esteja obstruída.

IMPORTANTE

Antes de cada uso, verifique si la válvula de seguridad, que está dentro del mango, no está obstruida.

IMPORTANT

Every time you use the cooker, first check the safety valve which is housed inside the handle, making sure it is not obstructed.

10. Escape de segurança:

Safety pressure escape / Escape de seguridad:



No caso de haver uma falha nos itens de segurança, a pressão será expelida pela lateral da tampa.

If any of the safety features fail the pressure will be expelled via the side of the lid.

En el caso de que haya una falla en los ítems de seguridad, la presión será expulsada por el lateral de la tapa.

11. Manutenção:

Maintenance / Mantenimiento:

Válvula de segurança:

Se a válvula de segurança operar durante o cozimento, imediatamente remova a panela do fogão e abra, seguindo as instruções básica de segurança. Limpe a válvula de controle de pressão e verifique que as saídas de vapor estejam limpas e livres de obstruções.

Reinicie o cozimento. Se a válvula de segurança operar uma segunda vez, ou se em algum momento o escape de segurança operar, contate o serviço pós-vendas mais próximo, para assistência especializada.

Safety valve:

If the safety valve is activated during the cooking process, immediately remove the cooker from the stove and remove the lid, always following the basic safety instructions. Clean the pressure control valve and check to make sure the steam outlets are clean and free of obstructions.

Restart the cooking process. If the safety valve is activated a second time, or if the safety escape is activated, contact the nearest after sale service center for specialized assistance.

Válvula de seguridad:

En el caso de que la válvula de seguridad opere durante la cocción, saque inmediatamente la olla del fuego y quítele la tapa, siguiendo las instrucciones básicas de seguridad. Limpie la válvula de control de presión y verifique si las salidas de vapor están limpias y libres de obstrucciones.

Reinicie la cocción. En el caso de que la válvula de seguridad opere una segunda vez, o si en algún momento el escape de seguridad opera, entre en contacto con el servicio de posventa más próximo, para obtener una asistencia especializada.

Cuidados na manutenção de sua Panela de Pressão Solar Tramontina

Care to take in the maintenance of your Tramontina Solar Pressure Cooker.

Cuidados en el mantenimiento de su olla a presión Solar Tramontina



* Para que sua panela de Pressão Solar Tramontina fique sempre bonita e com brilho, lave todas as peças com água, detergente neutro e uma esponja macia. Eles conservam por muito tempo a vida útil do aço inoxidável. Além disso, a Tramontina desenvolveu uma pasta especial para limpeza e remoção de manchas nos produtos de aço inoxidável, que está disponível nos principais pontos-de-venda.

** To keep the Tramontina Solar Pressure Cooker looking beautiful and shiny, wash all of its parts with mild detergent, water and a soft sponge, this will greatly increase the useful life of the stainless steel. Tramontina has developed a special polish to clean and remove spots from stainless steel, which is available at Tramontina's main retail points of sale.*

** Para que su olla a presión Solar Tramontina luzca siempre bonita y con brillo, lave todas las piezas con agua, detergente neutro y una esponja blanda, pues conservan por mucho tiempo la vida útil del acero inoxidable. Además de eso, Tramontina desarrolló una pasta especial para limpieza y remoción de manchas de los productos de acero inoxidable, que está disponible en los principales puntos de venta.*