

TRAMONTINA

SOLAR

Panela de Pressão

Pressure Cooker

Olla a presión

Manual de Instruções

Instruction Manual

Manual de Instrucciones



PARABÉNS!
CONGRATULATIONS!
¡FELICITACIONES!

Você adquiriu a Panela de Pressão Solar Tramontina. E as suas receitas acabaram de ganhar uma grande aliada. Afinal, a panela de pressão Solar Tramontina é extremamente segura e feita de aço 18/10 com fundo triplo, o que permite um melhor cozimento. Prepare-se para fazer pratos incríveis e receber muitos elogios.

You are the new owner of a Tramontina Solar Pressure Cooker. Your meals have gained a great partner. The Tramontina Solar Pressure Cooker is extremely safe and made of 18/10 stainless steel with a triple bottom, which allows for more efficient cooking. Get ready to prepare amazing dishes and receive wonderful compliments.

Usted ha adquirido la olla a presión Solar Tramontina. Y sus recetas acaban de ganar una gran aliada. Al final de cuentas, la olla a presión Solar Tramontina es extremadamente segura y hecha de acero 18/10 con fondo triple, que permite una mejor cocción. Prepárese para hacer platos increíbles y recibir muchos elogios.



ATENÇÃO
ATTENTION!
¡ATENCIÓN!

Antes de usar sua Panela de Pressão Solar Tramontina pela primeira vez, leia atentamente as indicações contidas neste manual de instruções e guarde-o para consultas futuras.

Before using your Solar Tramontina Pressure Cooker for the first time, read the instructions in this manual carefully and keep it for future reference.

Antes de usar su olla a presión Solar Tramontina por primera vez, lea atentamente las orientaciones de este manual de instrucciones y guárdelo para futuras consultas.

Descrição geral
General description
Descripción general



- 1 Corpo
- 2 Tapa
- 3 Cabo inferior/corpo
- 4 Cabo superior/tapa
- 5 Alça
- 6 Trava de segurança
- 7 Pino indicador de pressão
- 8 Válvula/seletora de pressão
- 9 Indicador de pressão
- 10 Válvula de segurança
- 11 Escape de segurança
- 12 Anel de vedação
- 13 Fundo triplo para difusão térmica

- 1 Cooker body
- 2 Cover
- 3 Lower handle/body
- 4 Upper handle/cover
- 5 Cover handle
- 6 Cover lock
- 7 Pressure indicator button
- 8 Pressure regulator valve
- 9 Vent pipe
- 10 Safety valve
- 11 Overpressure escape
- 12 Sealing ring
- 13 Three-ply base for even heat distribution

- 1 Cuerpo
- 2 Tapa
- 3 Mango inferior/cuerpo
- 4 Mango superior/tapa
- 5 Asa
- 6 Traba de seguridad
- 7 Dispositivo indicador de presión
- 8 Válvula/selectore de presión
- 9 Indicador de presión
- 10 Válvula de seguridad
- 11 Escape de seguridad
- 12 Anillo de vedación
- 13 Fondo triple para difusión térmica



PNT = Pressão Nominal de Trabalho
NOP = Nominal Operating Pressure
PN = Presión nominal de trabajo

Lote: rastreabilidade do item
Batch: item traceability
Lote: rastreabilidad del artículo

Cap. Uso: capacidade máxima de uso do produto
Use Cap.: maximum use capacity of product
Cap. Uso: capacidad máxima de uso del producto

Cap. Vol.: capacidade volumétrica total do produto
Vol. Cap.: total volumetric capacity of product
Cap. Vol.: capacidad volumétrica total del producto

FUNÇÕES BÁSICAS da sua Panela de Pressão Solar Tramontina

BASIC FUNCTIONS of Solar Tramontina Pressure Cooker

FUNCIONES BÁSICAS de su olla a presión Solar Tramontina

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

Before using your Solar Tramontina Pressure Cooker, remove all labels and wash it with soap and water, using a soft sponge.

Antes de usar su olla a presión Solar Tramontina, retire todas las etiquetas y lávela con agua y jabón, usando una esponja blanda.

1. Para abrir a panela

1. To open the cooker

1. Para abrir la olla



Empurre a trava de segurança (6) para frente e gire o cabo da tampa para a direita até a marcação da tampa ficar alinhada com a marcação do cabo. Levante a tampa.

Slide the cover lock (6) forward and turn the cover handle to the right until the mark on the cover lines up with the mark on the handle, and then lift the cover.

Empuje la traba de seguridad (6) hacia adelante y gire el mango de la tapa hacia la derecha hasta que la marca de la tapa quede alineada a la marca del mango. Levante la tapa.

ATENÇÃO!

ATTENTION!

¡ATENCIÓN!

Sempre que for abrir a panela, observe se o pino indicador de pressão (7) está para baixo. Sempre que o pino indicador de pressão (7) estiver para cima, significa que a panela ainda possui pressão interna. Nesse caso, coloque a válvula/seletora de pressão (8) na posição de descompressão e deixe que o vapor saia totalmente até que o pino indicador de pressão (7) fique para baixo.

Before opening the cooker, always be sure that the pressure indicator button (7) is down. Whenever the pressure indicator button (7) is up, it means that there is still pressure in the cooker. In that case, adjust the pressure regulator valve (8) to reduce the pressure and allow steam to release completely until the pressure indicator button (7) goes down.

Siempre que vaya a abrir la olla, observe si el dispositivo indicador de presión (7) está hacia abajo. Siempre que el dispositivo indicador de presión (7) esté hacia arriba, significa que la olla todavía tiene presión interna. En este caso, coloque la válvula/selector de presión (8) en la posición de descompresión y deje salir el vapor totalmente hasta que el dispositivo indicador de presión (7) quede hacia abajo.

2. Para fechar a panela

2. Covering the cooker

2. Para cerrar la olla



Alinhe a marcação da tampa com a marcação do cabo da panela e gire a tampa para a esquerda até que a trava de segurança (6) seja acionada percebendo-se um estalo ("click"). Respeite sempre as instruções de segurança. Confirme sempre o funcionamento da válvula/seletora de pressão (8) e da válvula de segurança (10), assegurando-se da limpeza dos orifícios das duas válvulas. (Veja tabela 15).

Line up the mark on the lid with the mark on the pressure cooker handle. Then turn the lid to the left until you hear the safety lock (6) click into place. Always follow the Safety Instructions, and always check that the safety valve (10) and the pressure regulator valve (8) are working properly and are completely clear and not blocked. (See table 15).

Alinee la marca de la tapa con la marca del mango de la olla y gire la tapa hacia la izquierda hasta que se accione la traba de seguridad (6), escuchándose un "clic". Respete siempre las instrucciones de seguridad. Confirmar siempre el funcionamiento de la válvula/selector de presión (8) y de la válvula de seguridad (10), cerciorándose de que los orificios de las dos válvulas estén limpios. (Ver la tabla 15).

3. Níveis de pressão

3. Pressure Settings

3. Niveles de presión



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

The Solar Tramontina Cooker has two pressure levels according to the type of food being prepared (see the table below).

Su olla de presión Solar Tramontina posee 2 niveles de presión que usted selecciona de acuerdo a cada tipo de alimento (ver la tabla siguiente).

Posição do Seletor <i>Pressure Regulator</i> <i>Valve Setting</i> <i>Posición del Selector</i>	
 0	1º estágio descompressão <i>1st stage decompress</i> <i>1ª etapa descompresión</i>
 0	2º estágio descompressão <i>2nd stage decompress</i> <i>2ª etapa descompresión</i>
• 1	Cozimento lento <i>Slow cooking</i> <i>Cocción lenta</i>
● 2	Cozimento rápido <i>Fast cooking</i> <i>Cocción rápida</i>

ATENÇÃO!
ATTENTION!
¡ATENCIÓN!

Quando finalizar o cozimento, gire a válvula/seletora de pressão (8) gradativamente até a posição de descompressão. Ao colocar o seletor na posição de descompressão, tome cuidado para que o vapor não atinja ninguém, evitando queimaduras. Após liberar toda pressão interna, observe que o pino indicador de pressão (7) baixará. Nesse momento, a tampa poderá ser aberta. A panela também pode ser resfriada em água corrente, basta colocá-la na cuba da pia sob a água da torneira (sem mexer no seletor de pressão), aliviando de forma mais rápida a pressão.

When you finish cooking, turn the pressure regulator valve (8) gradually until the decompress position. When setting the pressure regulator valve to the decompress position, be careful with the steam in order to prevent burns. After releasing all internal pressure, observe that the pressure indicator button (7) will go down. Now you can open the cover. The cooker also can be cooled by placing it under running tap water (but avoiding the pressure regulator valve), which is the quickest way to release the pressure.

Cuando termine la cocción, gire la válvula/selector de presión (8) gradualmente hasta la posición de descompresión. Al colocar el selector en la posición de descompresión, tenga cuidado de que nadie se ubique frente al vapor para evitar quemaduras. Después que toda la presión interna haya salido, observe que el dispositivo indicador de presión (7) se baja. En ese momento, se puede abrir la tapa. La olla también se puede enfriar en agua corriente, basta ponerla dentro de la piletta abajo de la canilla (sin mover el selector de presión), aliviándose la presión de forma más rápida.

4. Capacidade máxima

4. Maximum capacity

4. Capacidad máxima

Não encha a panela com mais de 2/3 da sua capacidade. Quando são processados, os alimentos se expandem durante o cozimento, como arroz ou vegetais secos. Por isso, não encha a panela acima da metade da sua capacidade. O enchimento superior pode causar risco de entupimento da válvula/seletora de pressão (8) e ocasionar excesso de pressão.

Do not fill the cooker more than 2/3 full. When preparing foods that expand when cooked, such as rice and raw vegetables, do not fill the cooker more than half full. Exceeding these limits runs the risk of clogging the pressure regulator valve (8) and causing excess pressure to build up.

No llene la olla con más de 2/3 de su capacidad. Cuando se procesan, los alimentos se expanden durante la cocción, como el arroz o vegetales secos. Por eso, no llene la olla con más de la mitad de su capacidad. Si se llena con una cantidad mayor de agua, se corre el riesgo de tapar la válvula/selector de presión (8) causando exceso de presión.



6L



4,5L



3L

5. Capacidade mínima

5. Minimum quantity

5. Capacidad mínima

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

A minimum of 250 ml of liquid must be added to do any kind of cooking as this is essential for steam to form.

Para cualquier tipo de cocción, hay que agregar, como mínimo, 250 ml de líquido (1/4 litro), que es esencial para que se forme vapor.

6. Fontes de calor indicadas

6. Recommended heat sources

6. Fuentes de calor indicadas



GÁS
Gas
Gas



ELÉTRICO
Electric
Eléctrica



VITROCERÂMICO
Ceramic Glass
Vitrocerámico



INDUÇÃO
Induction
Inducción

• Só exponha sua panela a chamas de 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.

• *Place your cooker on a heat source that is the same size or smaller than the cooker's base. Center the cooker over the heat, always remembering that the heat source cannot be larger than the cooker's base.*

• *Solo lleve la olla a una llama con el mismo tamaño del fondo o menor. Centralice su olla a presión Solar Tramontina sobre la fuente de calor y recuerde siempre que no puede ser más grande que el fondo de la olla.*

7. Válvula/seletora de pressão

7. Pressure regulator valve

7. Válvula/selector de presión

Saída de vapor.
Steam release.
Salida de vapor.



Válvula/seletora de pressão (8) para ajuste progressivo dos níveis de pressão. Uma vez selecionado o nível de cozimento, a válvula controlará a pressão selecionada pela compressão da mola localizada no seu interior, expelindo a pressão excedente para fora da panela pelo canal de saída de vapor. A válvula deve ser substituída a cada 5 anos.

The pressure regulator valve (8) allows you to select the cooking setting. Once the cooking level is selected, the regulator controls the pressure by compressing a spring inside the cooker, which expels excess pressure from the cooker through the steam outlet channel. The valve should be replaced every 5 years.

Válvula/selector de presión (8) para ajuste progresivo de los niveles de presión. Una vez seleccionado el nivel de cocción, la válvula controlará la presión seleccionada por la compresión del resorte ubicado dentro de ella, expulsando la presión excedente hacia afuera de la olla por el canal de salida de vapor. La válvula se debe cambiar cada 5 años.

8. Pino indicador de pressão

8. Pressure indicator button

8. Dispositivo indicador de presión



Sem pressão
Without pressure
Sin presión



Com pressão
With pressure
Con presión

O pino indicador de pressão (7) permite identificar a existência de pressão no interior da panela. Antes do pino indicador de pressão subir e a panela estar "SEM PRESSÃO", observa-se uma pequena saída de vapor ou gotejamento pelo cabo da tampa. Ao ficar "COM PRESSÃO", não acontecerá mais. Este dispositivo impede a abertura da tampa enquanto houver pressão no interior da panela. Para abri-la, é necessário remover a pressão. Desligue o fogo, e gire a válvula/seletora de pressão (8) gradativamente até a posição de descompressão podendo deste modo, abrir a tampa quando o pino indicador de pressão (7) estiver em sua posição baixa (sem pressão).

The pressure indicator button (7) indicates whether there is pressure inside the cooker. Before the pressure indicator button goes up and there is "NO PRESSURE" inside the cooker, you will see a small release of steam or droplets from the lid handle. This will stop once there is "PRESSURE INSIDE" the cooker. To open the cooker, all pressure must first be released. Turn off the heat, gradually turn the pressure regulator valve (8) to the decompress setting, and then open the cover when the pressure indicator button (7) is completely down (meaning no pressure present).

El dispositivo indicador de presión (7) permite identificar la existencia de presión dentro de la olla. Antes que el indicador de presión suba y la olla pierda "TODA LA PRESIÓN", se observa una pequeña pérdida de vapor o un goteo por el mango de la tapa. Cuando esté "CON PRESIÓN", eso no ocurrirá. Ese dispositivo impide la abertura de la tapa mientras haya presión dentro de la olla. Para abrirla, hay que sacar la presión. Apague el fuego y gire la válvula/selector de presión (8) gradualmente hasta la posición de descompresión para poder abrir la tapa cuando el dispositivo indicador de presión (7) esté en su posición baja (sin presión).

9. Válvula de segurança

9. Safety valve

9. Válvula de seguridad



Existe uma válvula de segurança (10) automática no interior do cabo da tampa, que é acionado quando há um aumento excessivo de pressão.

There is an automatic safety valve (10) inside the cover handle that is activated when excess pressure builds up.

Existe una válvula de seguridad (10) automática en el interior del asa de la tapa, que se acciona cuando hay un aumento excesivo de presión.

IMPORTANTE!

IMPORTANT!

¡IMPORTANTE!

Antes de cada uso, verifique se a válvula de segurança (10) alojada dentro do cabo não está obstruída. Se estiver obstruída, limpe-a com um objeto pontiagudo.

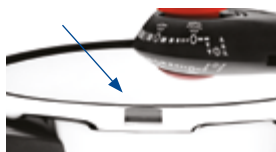
Before each use, be sure that the safety valve (10) housed inside the cover handle is not blocked. If blocked, clean it with a pointy object.

Antes de cada uso, verifique si la válvula de seguridad (10) alojada dentro del mango no está tapada. Si lo está, límpiela con un objeto puntiagudo.

10. Escape de segurança

10. Overpressure escape

10. Escape de seguridad



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

If any of the safety features fail, excess pressure will be expelled through the side of the cover.

Si hay fallas en los elementos de seguridad, la presión sale por la lateral de la tapa.

IMPORTANTE: Mantenha o escape de segurança sempre voltado para dentro do fogão.

IMPORTANT: Always keep the safety vent facing the center of the stove.

IMPORTANTE: Mantenga la salida de seguridad siempre hacia adentro de la cocina.

11. Manutenção

11. Maintenance

11. Manutención

Válvula de segurança (10):

Se a válvula de segurança (10) operar durante o cozimento, remova imediatamente a panela do fogão e abra-a, seguindo as instruções básicas de segurança. Limpe a válvula/ seletora de pressão (8) e verifique se as saídas de vapor estão limpas e livres de obstruções. Reinicie o cozimento. Se a válvula de segurança (10) operar uma segunda vez ou se em algum momento o escape de segurança (11) operar, contate o serviço pós-vendas mais próximo para obter assistência especializada.

Safety valve (10):

If the safety valve (10) is activated during cooking, immediately remove the cooker from the stove and open the cooker, following all the safety instructions. Clean the pressure regulator valve (8) and check that the vent outlets are clear and not blocked. Then resume cooking. If the safety valve (10) is activated a second time, or if the overpressure escape (11) is activated, contact the nearest service center for specialized assistance.

Válvula de seguridad (10):

Si la válvula de seguridad (10) se acciona durante la cocción, retire inmediatamente la olla del fuego y ábrala, siguiendo las instrucciones básicas de seguridad. Limpie la válvula/selector de presión (8) y verifique si las salidas de vapor están limpias y sin obstrucciones. Recomience la cocción. Si la válvula de seguridad (10) se acciona una segunda vez o si, en algún momento, el escape de seguridad (11) se acciona, entre en contacto con el servicio de postventa más cercano para una asistencia especializada.

Cuidados na manutenção de sua Panela de Pressão Solar Tramontina.

Care in maintaining your Solar Tramontina Pressure Cooker.

Cuidados para la mantención 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. 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 your Solar Tramontina Pressure Cooker looking beautiful and shiny, wash all of its parts with water, mild detergent and a soft sponge. Tramontina also has developed a special polish to clean and remove spots from stainless steel products, which is available in major retail outlets where Tramontina products are sold.

Para que su olla de Presión Solar Tramontina siempre esté linda y brillante, lave todas las piezas con agua, detergente neutro y una esponja blanda. Además, Tramontina desarrolló una pasta especial para limpieza y retirada de manchas de los productos de acero inoxidable, que está disponible en los principales puntos de venta.

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

• Evite deixar alimentos na panela por muito tempo. O sal também pode provocar manchas e até corrosão.

• Se surgirem manchas brancas devido ao excesso de cloro na água ou amido dos alimentos, limpe-a com um pouco de vinagre ou suco de limão.

• Chamas muito fortes podem causar alteração na cor do aço, provocando manchas douradas ou azuladas. Recomenda-se utilizar fogo baixo.

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

• Não use produtos abrasivos, pois eles podem riscar o aço inoxidável.

• O anel de vedação (12) deve ser substituído sempre que ficar rígido ou quebradiço. Período de validade do anel de vedação: 2 anos.

• Chlorine and other substances found in water may cause spotting on stainless steel. After washing, rinse with warm water and dry with a soft cloth.

• Avoid leaving food in the cooker for long periods of time. Salt also can cause spotting and corrosion of the cooker.

• If white spots appear due to excessive chlorine in the water or starchy foods, remove them with a little vinegar or lemon juice.

• High heat may cause discoloration of the

stainless steel, particularly bluish or golden spots. Therefore a low-heat setting is recommended.

• Place the cooker on a heat source that is only the same size or smaller than the cooker's base.

• Never use abrasive products as they may scratch the stainless steel finish.

• Replace the sealing ring (12) whenever it becomes stiff or brittle. Useful life of sealing ring: 2 years.

• El cloro y las sustancias que el agua contiene pueden dejar manchas en el acero inoxidable. Después del lavado, enjuáguela con agua caliente y séquela con un paño blando.

• Evite dejar alimentos en la olla durante mucho tiempo. La sal también provoca manchas e incluso corrosión.

• Si aparecen manchas blancas por el exceso de cloro en el agua o por el almidón de los alimentos, límpiela con un poco de vinagre o jugo de limón.

• Llamas muy fuertes pueden causar alteraciones de color del acero, provocando manchas doradas o azuladas. Se recomienda usar fuego bajo.

• Solo lleve la olla a una llama que tenga el mismo tamaño del fondo o menor.

• No use productos abrasivos, porque pueden arañar el acero inoxidable.

• La junta (12) debe cambiarse siempre que se endurezca o quede quebradiza. Período de validez de la junta: 2 años.

INSTRUÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA:

- Leia atentamente as instruções antes de utilizar sua Panela de Pressão Solar Tramontina.
- Nunca remova os parafusos internos da tampa. Os componentes da tampa só devem ser manuseados pelo fabricante ou pela Assistência Técnica autorizada.
- Este produto não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) portadoras de necessidades especiais ou sem experiência e conhecimento sobre seu funcionamento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas pelo responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o produto.
- O anel de vedação (12) da sua Panela de Pressão Solar Tramontina é feito de silicone, especialmente para esse modelo. Nunca o substitua por um similar, pois isso poderá comprometer o seu funcionamento. O anel de vedação (12) está disponível nos principais pontos de venda. Para uma maior vida útil desse importante item,unte-o periodicamente com óleo de cozinha.
- Nunca utilize anéis de vedação feitos com borracha comum.
- Mantenha a Panela de Pressão Solar Tramontina fora do alcance das crianças.
- Não toque nas superfícies quentes no momento de manusear a panela. Manuseie pelas alças.
- Não utilize a panela de pressão para nenhum outro fim que não seja aquele a que esta se destina.
- Certifique-se de que a panela está bem fechada. O uso indevido pode causar acidentes.
- Nunca abra a panela sem se certificar de que toda a pressão interior esteja eliminada. Ao despressurizar a panela de pressão, mantenha as mãos, a cabeça e o corpo fora da zona de emissão de vapor.
- Nunca utilize a panela sem líquido para o cozimento, conforme indicado no capítulo: capacidade mínima.
- Utilize fontes de calor de acordo com as instruções de uso.
- Ao cozinhar alimentos pastosos, a panela deve ser agitada ligeiramente antes da abertura da tampa para que estes alimentos não salpiquem para fora.
- Verifique se as válvulas não estão obstruídas antes de cada utilização (ver limpeza).
- Não utilize a panela para assar e nem para fritar à pressão com óleo.
- Não utilizar a panela de pressão vazia, verificar o tempo de cozimento no final do folheto.
- Nunca encha a panela com mais de 2/3 de sua capacidade.
- Não interfira nos sistemas de segurança além do que é recomendado nos itens sobre limpeza.
- Utilize apenas peças originais de acordo com o modelo correspondente.
- Não submergir a panela em água.
- Nunca force a tampa para abrir quando a panela tiver pressão.
- Cuidado ao manusear o produto, evitando riscos e batidas que possam vir a danificar o revestimento externo.
- Utilize apenas detergente neutro e esponja macia para fazer a limpeza no revestimento.
- Quando a panela for utilizada no fogão a gás, a chama não pode ultrapassar a base da panela, pois irá causar alteração na cor do revestimento e manchas. No caso de chama elétrica, a mesma deverá ter diâmetro igual ou inferior ao da panela.

• Durante a utilização, é necessário ficar atento para que não escorram líquidos/gorduras na parte externa, pois em contato com o calor podem manchar o revestimento.

BASIC SAFETY INSTRUCTIONS:

- Carefully read these instructions before using your Solar Tramontina Pressure Cooker.
- Never remove the inner screws on the lid. The cover components should only be handled by the manufacturer or by the authorized Technical Service.
- This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the product by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The Solar Tramontina Pressure Cooker's sealing ring (12) is made of silicon, specially designed for this model. Never use a different type as this may cause the unit to malfunction. The sealing ring (12) is available at Tramontina's primary retail outlets. To extend the life of the sealing ring, periodically grease it with cooking oil.
- Never use a sealing ring made of standard rubber.
- Keep the Solar Tramontina Pressure Cooker out of the reach of children.
- Do not touch the hot surfaces when handling the cooker. Use the handles.
- Never use the pressure cooker for any purpose other than its intended use.
- Be sure that the cooker is tightly closed. Improper use may cause accidents.
- Never open the cooker without being sure that all pressure has been released. When decompressing the cooker, keep your hands, face and body away from the escaping steam.
- Never use the cooker without enough liquid for cooking, as explained in the following section: Minimum quantity.
- Use a heat source as explained in the Instructions for Use.
- When cooking non-solid foods, shake the cooker well before opening to avoid splatters.
- Before each use, check to see that the valves are not blocked (see cleaning).
- Do not use the cooker to roast or fry with oil.
- Do not use the cooker empty, checking the cooking time at the end of the booklet.
- Do not fill the cooker more than 2/3 full.
- Do not tamper with the safety features other than to clean as recommended.
- Only use original parts that are made for this model.
- Do not submerge the cooker in water.
- Never force the lid open when there is pressure inside the cooker.
- Handle product with care to avoid scratches and bangs which can damage the exterior finish.
- Use only mild detergent and a soft sponge to clean the finish.
- When the pot is used on a gas cooker, the flame should not exceed the base of the pot because it will cause changes and stains in coat color. In the case of an electric cooker its diameter should be equal or less than the pot.
- During use, be sure liquids and oils do not run down sides of cookware as contact with heat can stain the finish.

INSTRUCCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD:

- Lea atentamente las instrucciones antes de usar su olla a presión Solar Tramontina.
- Nunca retire los tornillos internos de la tapa. Los componentes de la tapa sólo deben ser manejados por el fabricante o por la Asistencia Técnica autorizada.
- Este producto no debe ser utilizado por personas (inclusive niños) discapacitados o sin experiencia o conocimiento sobre su funcionamiento, a no ser cuando sean supervisados por el responsable por su seguridad. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el producto.
- La junta (12) de su olla a presión Solar Tramontina es de silicona, especialmente fabricada para ese modelo. Nunca la cambie por otra similar, porque eso puede comprometer su funcionamiento. La junta (12) está disponible en los principales puntos de venta. Para una mayor vida útil de ese importante elemento, úntelo periódicamente con aceite de cocina.
- Nunca use juntas de vedación de goma común.
- Mantenga la olla de presión Solar Tramontina fuera del alcance de los niños.
- No toque las superficies calientes al manejar la olla. Manipular por las asas.
- No usar la olla a presión para ninguna otra finalidad, excepto para la que se destina.
- Cerciórese de que la olla esté bien cerrada. El uso indebido puede causar accidentes.
- Nunca abra la olla sin certificarse de haber eliminado toda la presión interior. Al despresurizar la olla a presión, mantenga las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de emanación de vapor.
- Nunca utilice la olla sin líquido para la cocción, conforme se indica en el capítulo: capacidad mínima.
- Utilice fuentes de calor de acuerdo a las instrucciones de uso.
- Al cocinar alimentos pastosos, la olla debe agitarse ligeramente antes de abrir la tapa para que esos alimentos no salpiquen hacia afuera.
- Verifique si las válvulas no están obstruidas antes de cada utilización (ver limpieza).
- No utilice la olla para asar o fritar a presión con aceite.
- No utilizar la olla de presión vacía, verificar el tiempo de cocción al final del folleto.
- Nunca llene la olla con más de 2/3 de su capacidad.
- No interfiera en los sistemas de seguridad más de lo que se recomienda en los puntos relativos a la limpieza.
- Utilice únicamente piezas originales de acuerdo al modelo correspondiente.
- No sumergir la olla en agua.
- Nunca fuerce la tapa para abrir cuando la olla esté con presión.
- Cuidado al manejar el producto, evite arañados y golpes que puedan perjudicar el revestimiento externo.
- Utilice únicamente detergente neutro y esponja blanda para limpiar el revestimiento.
- Cuando se utiliza la olla en cocina a gas, la lama no debe sobrepasar la base de la olla, ya que provocará cambios y manchas en su color. En el caso de una cocina eléctrica, el diámetro debe ser igual o menor que la base de la olla.
- Durante el uso, preste atención para que líquidos/grasas no escurran por la parte externa, porque en contacto con el calor pueden manchar el revestimiento.

12. Cozimento

12. Cooking

12. 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 Set the cooker on a heat source appropriate for the size of its base (the same size or smaller than the pot's diameter), on the highest heat setting.

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

2 Quando uma quantidade de vapor contínuo começar a sair pela válvula/seletora de pressão (8), diminua a fonte de calor mantendo a pressão sem uma saída exagerada de vapor. Assim, o cozimento será feito de forma mais econômica, conservando mais o sabor dos alimentos e sem desperdiçar energia.

2 When a continual amount of steam begins to be released through the pressure regulator valve (8), lower the heat without allowing an excessive amount of steam to escape by controlling the pressure regulator valve. This way, cooking will be done more economically, enhancing the flavor of your ingredients and without wasting energy.

2 Cuando comience a salir una cantidad continua de vapor por la válvula/selector de presión (8), reduzca el calor manteniendo la presión sin una salida exagerada de vapor. Así, se ahorrará más en la cocción, conservando más el sabor de los alimentos sin desperdiciar energía.

3. Utilizando o cozi-vapores: colocar a base de apoio do cozi-vapores dentro da panela. Adicione 1 litro de água e coloque o cozi-vapores sobre a base. Os alimentos serão cozidos com o vapor gerado pela água.

3. Using the food steamer: place the steamer support inside the pot. Add 1 liter of water and place the food steamer on the support. The food will be cooked with the steam generated by the water.

3. Utilizando la vaporera: colocar la base de apoyo de la vaporera dentro de la olla. Agregue 1 litro de agua y ponga la vaporera sobre la base. Los alimentos se cocinarán con el vapor generado por el agua.

4. Ao iniciar o vapor contínuo da válvula de pressão (8), comece a contar o tempo de cozimento. Terminando o cozimento, desligue o fogo e gire gradativamente a válvula/seletora de pressão, ou coloque a panela sob um jato de água na cuba da pia. Ver item 3. Níveis de pressão.

4. Start timing the cooking process once steam is steadily released from the pressure regulator valve. When food is cooked, shut off the burner and slowly turn the pressure regulator valve, or place the cooker under running water (see item 3). Levels of pressure.

4. Cuando empiece a salir vapor continuo de la válvula de presión (8), comience a contar el tiempo de cocción. Una vez terminada la cocción, apague el fuego y gire gradualmente la válvula/selector de presión o ponga la olla debajo de un chorro de agua en la piletta. Ver punto 3. Niveles de presión.

IMPORTANTE! **IMPORTANT!** **¡IMPORTANTE!**

Em caso de disparo da válvula de segurança (10), observa-se a eliminação da pressão excedente em forma de vapor contínuo pela zona lateral do cabo da tampa. Nesse caso, proceda da seguinte forma:

- Desligue a chama.
- Coloque o seletor na posição de descompressão.
- Abra a panela (de acordo com as instruções de funcionamento e segurança).
- Verifique se o orifício da válvula/seletora de pressão (8) encontra-se limpo.
- Em caso de disparos repetidos, procure o nosso escritório de vendas mais próximo para que seja acionada a Assistência Técnica.

In case the safety valve (10) has been activated, check that all excess pressure has been removed by steam released through the side of the cover handle. In that case, proceed as follows:

- Turn off the heat.
- Set the pressure regulator valve to the decompress setting.
- Open the cooker (as directed in the safety and general use instructions).
- Check that the pressure regulator valve (8) is clear.
- In case of repeated activations of the safety valve, contact our nearest sales office for technical assistance.

Si la válvula de seguridad (10) se dispara, se observa la eliminación de la presión excedente en forma de vapor continuo por la parte lateral del mango de la tapa. En ese caso, proceda de la siguiente forma:

- Apague el fuego.
- Coloque el selector en la posición de descompresión.
- Abra la olla (de acuerdo a las instrucciones de funcionamiento y seguridad).
- Verifique si el orificio de la válvula/selector de presión (8) está limpio.
- En caso de disparos repetidos, consulte nuestra oficina de ventas más cercana para que se accione la Asistencia Técnica.

13. Conselhos práticos **13. Practical information** **13. Consejos prácticos**

Não há saída de vapor pela válvula/seletora de pressão (8).

- Verifique se existe quantidade suficiente de líquido na panela. Caso contrário, introduza a quantidade aconselhada.
- Ajuste o anel de vedação (12) na tampa.
- Verifique se está desobstruída.

Saída de vapor pela válvula/seletora de pressão (8).

- Verifique se o volume não está em excesso. Reduza-o para a quantidade indicada.
- Válvula/seletora de pressão (8) está em posição de descompressão. Selecione a pressão de cozimento.

Escape de vapor pela borda da tampa.

- Verifique o fechamento da panela. Abra-a e feche-a novamente.
- Observe se o anel de vedação (12) está desencaixado ou deteriorado. Retire-o da sua posição e volte a encaixá-lo ou substitua-o.

No steam is being released from the pressure regulator valve (8).

- Check if there is enough liquid in the cooker. If not, add the recommended amount.
- Adjust the sealing ring (12) in the cover. Check if it is clear.

Steam is being released from the pressure regulator valve (8).

- Check whether the amount of steam is excessive. If so, reduce it to the amount recommended.
- The pressure regulator valve (8) may be on the decompress setting. Select a cooking setting.

Steam is escaping through the side of the cover.

- Be sure the cooker is tightly closed. Open and close again properly.
- Check whether the sealing ring (12) is correctly in place or has deteriorated. Remove and reposition or replace it as needed.

No hay salida de vapor por la válvula/selector de presión (8).

- Verifique si existe cantidad suficiente de líquido en la olla. En caso contrario, introduzca la cantidad aconsejada.
- Ajuste la junta (12) en la tapa. Verificar si está desobstruída.

Salida de vapor por la válvula/selector de presión (8).

- Verifique si el volumen no es excesivo. Si lo es, reduzca la cantidad al volumen indicado.
- Válvula/selector de presión (8) está en posición de descompresión. Seleccione la presión de cocción.

Escape de vapor por el borde de la tapa.

- Verifique el cierre de la olla. Abrala y ciérrela nuevamente.
- Observe si la junta (12) está desencajada o deteriorada. Retírela de su posición y vuelva a encajarla o cámbiela.

14. Limpeza da válvula/seletora de pressão

14. Cleaning the pressure regulator valve

14. Limpieza de la válvula/selector de presión



Para retirar a válvula, pressione para baixo o seletor de pressão e gire até a posição Ø.

To remove the pressure regulator valve, push the valve down and turn it to the position Ø.

Para retirar la válvula, apriete el selector de presión hacia abajo y gírelo hasta la posición Ø.



Levante a válvula/seletora de pressão.

Pull the valve up.

Levante la válvula/selector de presión.



Retire a válvula e limpe os orifícios com água corrente.

Remove the valve and clean its opening with running water.

Retire la válvula y limpie los orificios con agua corriente.

Após a limpeza, recoloque a válvula/seletora na posição Ø pressione e gire para a esquerda até a posição desejada.

After cleaning, replace the valve in the position Ø and push and turn it to the left to the desired position.

Después de la limpieza, recoloque la válvula selectora en la posición Ø gírela hacia la izquierda hasta la posición deseada.

15. Tempos de Cozimento

15. Cooking Times

15. Tiempos de cocción

Os tempos de cozimento são apenas sugestivos e foram calculados utilizando grãos de boa qualidade que não ficaram de molho. Esse tempo foi calculado depois da panela começar a expelir vapor. O início foi feito em fogo alto e, quando a panela começou a expelir vapor, foi mantido o fogo baixo.

Cooking times are merely suggestions and were determined based on using top-quality grains that are not pre-soaked. The cooking time was calculated beginning from when steam started to be released. Cooking was begun on high heat, and reduced to low heat once steam began to be released.

Los tiempos de cocción son apenas sugerencias y se calcularon usando granos de buena calidad que no se dejaron en remojo. Ese tiempo se calculó después de que la olla comenzó a expulsar el vapor. El inicio se hizo en fuego alto y, cuando la olla comenzó a expulsar el vapor, se mantuvo en fuego bajo.

Alimento Food Alimento	Quantidade de água (litros) Quantity of water (litres) Cantidad de agua (litros)	Tempo (minutos) Time (minutes) Tiempo (minutos)	Posição Position Posición
500g feijão preto 500g black beans 500g frijoles negros	1,5	25	2
500g feijão branco 500g white beans 500g frijoles blancos	1,5	20	2
500g feijão cariquinho 500g carioca beans 500g frijoles cariocas	1,5	20	2
500g lentilha 500g lentils 500g lentejas	1	10	1
500g grão de bico 500g chickpeas 500g garbanzos	3	25	2
500g canjiquinha 500g small grits 500g granos de maíz blanco o amarillo	1	20	2
500g canjica 500g grits 500g granos de maíz blanco o amarillo	1,5	15	2
2 xícaras de arroz branco tipo 1 2 cups of white rice type 1 2 tazas arroz blanco tipo 1	3 Xícaras 3 Cups 3 Tazas	3	1

6 espigas de milho quebradas ao meio <i>6 corn-cobs cut in the middle</i> 6 espigas de maíz, quebradas al medio	1	5	2
1 Kg de batata grande sem casca e inteira <i>1 Kg big whole some peeled potatoes</i> 1 Kg de patatas grandes sin cáscara y enteras	1	13	2
1 Kg de aipim em pedaços grandes <i>1 Kg cassava cut in big pieces</i> 1 Kg de mandioca, en pedazos grandes	1	15	2
1 Kg de beterraba média com casca <i>1 Kg medium beet with skin</i> 1 Kg de remolachas medianas con cáscara	1	15	2
1 Kg de legumes variados (cenoura, batata, mandioquinha) <i>1 Kg of various vegetables (carrot, potato, cassava)</i> 1Kg de legumbres variadas (zanahorias, patatas, mandioca)	1	15	2
1 Kg de bife enrolado <i>1 Kg rolled steak</i> 1 Kg de bife enrollado	1 e $\frac{1}{2}$ Xícaras 1 and $\frac{1}{2}$ Cups 1 y $\frac{1}{2}$ Tazas	20	2
1 Kg de tatu <i>1 Kg beef steak</i> 1 Kg de pulpa de chorizo	2 Xícaras 2 Cups 2 Tazas	40	2
500 g de carne moída <i>500g mincemeat</i> 500g de carne picada	1 Xícara 1 Cup 1 Taza	10	2
1 Kg de frango <i>1 Kg chicken</i> 1 Kg de pollo	2 Xícaras 2 Cups 2 Tazas	20	2
1 Kg de costela <i>1 Kg ribs</i> 1 Kg de costilla	2 Xícaras 2 Cups 2 Tazas	30	2
500 g de bifes de carne de primeira <i>500g 1st class meat steaks</i> 500g de bifes de carne de primera	1 e $\frac{1}{2}$ Xícaras 1 and $\frac{1}{2}$ Cups 1 y $\frac{1}{2}$ Tazas	10	2
1 Kg de peixe firme <i>1 Kg firm fish</i> 1 Kg de pez firme	$\frac{1}{2}$ Xícaras $\frac{1}{2}$ Cups $\frac{1}{2}$ Tazas	5	1
1 Kg de carne picada em cubos grandes <i>1 Kg of beef cut into cubes</i> 1 Kg de carne cortada en cubos grandes	$\frac{1}{2}$ Xícaras $\frac{1}{2}$ Cups $\frac{1}{2}$ Tazas	20	2
1 Kg de lombinho suíno <i>1 Kg pork loin</i> 1 Kg de lomo de cerdo	1 Xícara 1 Cup 1 Taza	30	2

Obs.: Xícara de 250ml

Note: Cup of 250ml

Obs.: Taza de 250ml

Cozimento no Cozi-vapore

Using the food steamer to cook

Cocción en la vaporera

Tipo de legume/verdura Type of vegetable Tipo de legumbre/verdura	Quantidade de água (litros) Quantity of water (litres) Cantidad de agua (litros)	Tempo (minutos) Time (minutes) Tiempo (minutos)	Posição Position Posición
Batata / Potato / Papas	1	5	2
Cenoura / Carrot / Zanahoria	1	7	2
Vagem / Green bean / Chauchas	1	6	2
Brócolis / Broccoli / Brócolis	1	2	2
Couve-flor / Cauliflower / Coliflor	1	2	2
Beterraba / Beetroot / Remolacha	1	7	2

GARANTIA

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

A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal.

A panela de pressão Solar Tramontina atende as especificações da norma ABNT NBR11823.

Troque as peças de reposição somente em representantes autorizados pelo fabricante.

Consulte a lista que acompanha o produto, ou através do site:

www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica

WARRANTY

Tramontina provides a 2-year warranty against manufacturing defects.

This warranty is valid only upon presentation of the purchase receipt.

The Solar Tramontina Pressure Cooker meets ABNT NBR 11823 specifications.

Replace parts only at authorized representatives of the manufacturer.

See the list accompanying the product or through the website:

www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica

GARANTÍA

Tramontina ofrece garantía de 2 años contra defectos de fabricación.

La garantía será válida mediante presentación de la boleta de compra.

La olla de presión Solar Tramontina cumple las especificaciones de la norma brasileña ABNT NBR 11823.

Cambie los repuestos solamente em representantes autorizados por el fabricante.

Vea la lista que acompaña al producto o a través de la página web:

www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica

ATENÇÃO!

Se qualquer componente ou parte do produto estiverem danificados, devem ser avaliados pelo fabricante. Contate nosso CAT para obter mais informações. Não faça alterações no produto e use somente peças originais, o uso inadequado poderá danificar o produto.

ATTENTION!

If any component or part of the product is damaged, it must be evaluated by the manufacturer. Contact our CAT for more information. Do not make changes to the product and use only original parts, improper use could damage the product.

¡ATENCIÓN!

Si cualquier componente o parte del producto está dañado, éstos deben ser evaluados por el fabricante. Póngase en contacto con nuestro CAT para obtener más información. No haga cambios en el producto y utilice sólo piezas originales, el uso inadecuado puede dañar el producto.



TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.

Rodovia ERS-122, km 61
Distrito Industrial | CEP 95178-000

Farroupilha | RS | Brasil
CNPJ 87.834.883/0001-13
Indústria Brasileira

tramontina.com