

TRAMONTINA

PRESTO

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 Presto Tramontina. E as suas receitas acabaram de ganhar uma grande aliada. Afinal, a panela de pressão Presto 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 Presto Pressure Cooker. Your meals have gained a great partner. The Tramontina Presto 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 Presto Tramontina. Y sus recetas acaban de ganar una gran aliada. Al final de cuentas, la olla a presión Presto 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.

Na Tramontina a segurança do cliente vem em primeiro lugar. Criamos e fabricamos produtos pensando nisso, e para tanto pedimos a você que tenha cuidado ao usar qualquer produto e siga as orientações abaixo.

At Tramontina, the safety of our customers comes first. We design and manufacture our products with this in mind, so we ask you to be careful when using any of our products and to follow the instructions below.

En Tramontina, la seguridad del cliente viene en primer lugar. Creamos y fabricamos productos pensando en eso y te pedimos que tengas cuidado al usar cualquier producto y que sigas las orientaciones a continuación.

LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO COM ATENÇÃO! RECOMENDAMOS GUARDAR ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

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

Confira o produto para garantir que ele não tenha sido danificado durante o transporte.

Se qualquer componente ou parte do produto estiverem danificados, devem ser avaliados pelo fabricante ou assistência técnica autorizada.

Contate nosso CAT para obter mais informações. Não faça alterações no produto e use somente peças originais; o uso inadequado poderá danificar o produto e ou causar danos.

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY! WE RECOMMEND KEEPING THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

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

Inspect the product to ensure it has not been damaged during transport.

If any components or parts of the product are damaged, they must be checked by the manufacturer or an authorized technician. Please contact our Customer Service for further details. Do not make alterations to the product and use only original parts. Improper use may damage the product or cause harm to the user.

¡LEE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES CON ATENCIÓN! RECOMENDAMOS QUE GUARDES ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

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

Revisa el producto para garantizar que no se haya dañado durante el transporte.

Si algún componente o parte del producto estuviese dañado, el fabricante o el servicio técnico autorizado debe evaluar el producto. Consulta nuestro CAT para obtener más información. No hagas alteraciones en el producto y usa solamente repuestos genuinos; el uso inadecuado podría averiar el producto y/o causar daños.



Escaneie o QR Code para informações de uso e segurança.

Scan the QR Code for usage and safety information.

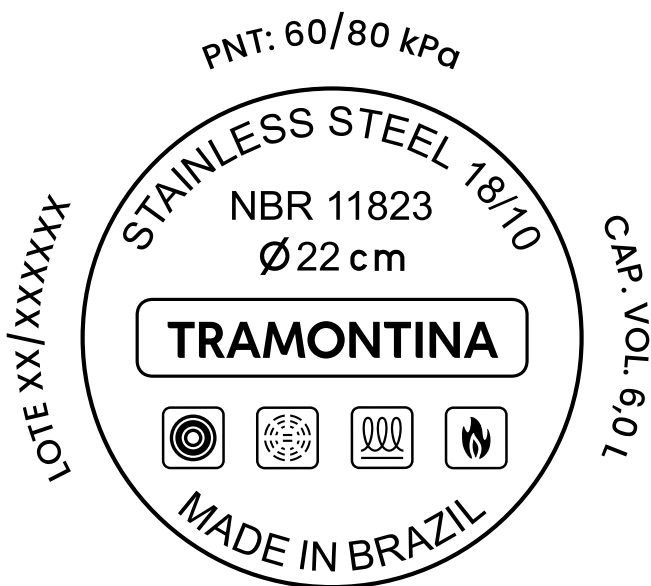
Escanea el código QR para información de uso y seguridad.

1. Descrição geral

General description
Descripción general



- | | |
|--|--|
| 1 Botão de abrir e fechar
Open and close button
Botón para abrir y cerrar | 6 Escape de segurança
Safety vent
Escape de seguridad |
| 2 Válvula de segurança
Safety valve
Válvula de seguridad
Pino indicador de pressão
Pressure indicator button
Dispositivo indicador de presión | 7 Anel de vedação
Gasket
Junta |
| 3 Tampa
Lid
Tapa | 8 Alça
Helper handle
Asa |
| 4 Válvula/seletora de pressão
Pressure regulator valve
Válvula/selector de presión | 9 Corpo
Body
Cuerpo |
| 5 Braçadeira da tampa
Lid clamp
Abrazadera de la tapa | 10 Fundo triplo
Tri-ply base
Fondo triple |



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. 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 Presto Tramontina

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

Basic functions of Presto Tramontina Pressure Cooker

Before using, remove all labels and wash it with soap and water, using a soft sponge.

Funciones básicas de su olla a presión Presto Tramontina

Antes de usar, retire todas las etiquetas y lávela con agua y jabón, usando una esponja blanda.

2. Para abrir/fechar a panela

To open/ closing the cooker

Para abrir/ cerrar la olla

Encaixe bem a tampa e gire o botão de abrir e fechar até o final. A tampa não precisa, necessariamente, estar alinhada às alças.

Fit the lid tightly and turn the open and close button until the end. The lid does not necessarily need to be aligned with the handles.

Encaje correctamente la tapa y gire el botón para abrir y cerrar hasta el final. La tapa no necesariamente debe estar alineada con las asas.



ATENÇÃO!
ATTENTION!
¡ATENCIÓN!

Feche a tampa corretamente! Encaixe e feche a tampa até o final do curso. É extremamente importante que o fechamento seja feito da maneira correta. Certifique-se de que a tampa esteja completamente fechada, observando as imagens da válvula.

Close the lid properly! Fit and close the lid all the way. It is extremely important that the lid is closed correctly. Make sure the lid is completely closed by checking the valve images.

¡Cierre la tapa correctamente! Encaje y cierre la tapa hasta el final del recorrido. Es extremadamente importante que el cierre se haga de la manera correcta. Asegúrese de que la tapa esté completamente cerrada, observando las imágenes de la válvula.



3. Níveis de pressão

Pressure settings

Niveles de presión

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

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

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



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

ATENÇÃO!
ATTENTION!
¡ATENCIÓN!

Quando finalizar o cozimento, gire a válvula/seletora de pressão 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 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 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 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 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 se baja. En ese momento, se puede abrir la tapa. La olla también se puede enfriar en agua corriente, basta ponerla dentro de la pileta abajo de la canilla (sin mover el selector de presión), aliviándose la presión de forma más rápida.

4. Capacidade máxima

Maximum capacity

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 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 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 causando exceso de presión.

5. Capacidade mínima

Minimum quantity

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

Recommended heat sources

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 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 sobre la fuente de calor y recuerde siempre que no puede ser más grande que el fondo de la olla.

ATENÇÃO!
ATTENTION!
¡ATENCIÓN!

Não toque nas superfícies quentes. Use a alça. Se necessário, use proteção (luvas, panos, etc.)

Do not touch hot surfaces. Use handle. If necessary, use protection (gloves, cloths, etc.)

No toque en las superficies calientes. Utilice asa. Si es necesario, utilice protección (guantes, paños, etc.)

7. Válvula/seletora de pressão
Pressure regulator valve
Válvula/selector de presión

Válvula/seletora de pressão 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 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 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
Pressure indicator button
Dispositivo indicador de presión

Recurso importante para verificar o funcionamento correto da panela. Ao iniciar o aquecimento da panela com alimento, observe o pino indicador:

- Se o pino se elevar: significa que há pressão no interior da panela e o uso está seguro. Nesse estado, a tampa não pode ser aberta, pois o pino impede a abertura. Para abri-la, desligue o fogo, gire a válvula/

seletora de pressão para a posição de descompressão e aguarde até que todo o vapor seja liberado. Só então, quando o pino retornar à posição baixa (sem pressão), a tampa poderá ser aberta com segurança.

- Se o pino não se elevar: verifique se a tampa está corretamente fechada. Caso esteja mal fechada, aguarde o resfriamento completo da panela antes de abrir a tampa com segurança.

Important feature to check the correct operation of the pressure cooker. When starting to heat the cooker with food inside, observe the indicator pin:

- If the pin rises: this means there is pressure inside the cooker and it is safe to use. In this state, the lid cannot be opened, as the pin prevents it. To open, turn off the heat, rotate the pressure valve/selector to the release position, and wait until all steam has been released. Only then, when the pin returns to the down position (no pressure), can the lid be safely opened.

- If the pin does not rise: check if the lid is properly closed. If it is incorrectly closed, wait for the cooker to cool down completely before opening the lid safely.

Recurso importante para verificar el funcionamiento correcto de la olla a presión. Al comenzar a calentar la olla con alimento, observe el perno indicador:

- Si el perno se eleva: significa que hay presión en el interior de la olla y el uso es seguro. En este estado, la tapa no puede abrirse, ya que el perno lo impide. Para abrirla, apague el fuego, gire la válvula/selector de presión a la posición de descompresión y espere hasta que todo el vapor se haya liberado. Solo entonces, cuando el perno regrese a la posición baja (sin presión), la tapa podrá abrirse con seguridad.

- Si el perno no se eleva: verifique que la tapa esté correctamente cerrada. Si está mal cerrada, espere el enfriamiento completo de la olla antes de abrir la tapa con seguridad.

ATENÇÃO! **ATTENTION!** **¡ATENCIÓN!**

Se a sua panela permanecer por muito tempo sobre a fonte de calor e o pino não se elevar, siga estas orientações:

1. Verifique primeiramente se a tampa está totalmente fechada (se não estiver, aguarde o resfriamento completo da panela sem mexer nela).
2. Caso esteja corretamente fechada, verifique se a intensidade da fonte de calor não está muito baixa. Aumente o aquecimento até que o pino suba.
3. Lembre-se: em fogões a gás, utilize apenas chamas de tamanho igual ou inferior ao diâmetro do fundo da panela, evitando que as chamas ultrapassem suas laterais.

If your cooker remains on the heat source for a long time and the pin does not rise, follow these instructions:

First, check if the lid is fully closed (if it is not, wait for the cooker to cool down completely without touching it).

If the lid is properly closed, check whether the heat source is not too low. Increase the heat until the pin rises.

Remember: on gas stoves, use only flames that are the same size or smaller than the diameter of the cooker's base, avoiding flames that extend beyond its sides.

Si su olla permanece mucho tiempo sobre la fuente de calor y el perno no se eleva, siga estas indicaciones:

Verifique primero que la tapa esté completamente cerrada (si no lo está, espere el enfriamiento completo de la olla sin moverla).

Si la tapa está correctamente cerrada, compruebe que la intensidad de la fuente de calor no sea demasiado baja. Aumente el calor hasta que el perno suba.

Recuerde: en estufas a gas, utilice solamente llamas del mismo tamaño o menores que el diámetro del fondo de la olla, evitando que las llamas sobrepasen sus laterales.

9. Válvula de segurança

Safety valve

Válvula de seguridade

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

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

Existe una válvula de seguridad 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 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 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 alojada dentro del mango no está tapada. Si lo está, límpiela con un objeto puntiagudo.

10. Escape de segurança

Overpressure escape

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.

Troque o anel de vedação sempre que apresentar danos e sinais de envelhecimento. Troque as peças de reposição somente em representantes autorizados pelo fabricante.

Change the rubber ring whenever it shows damage and signs of aging. Replace spare parts only at representatives authorized by the manufacturer.

Reemplace el anillo de goma siempre que muestre daños y signos de envejecimiento. Solamente cambie las piezas de repuesto con representantes autorizados por el fabricante.

11. Manutenção

Maintenance

Manutención

Válvula de segurança: se a válvula de segurança 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 e verifique se as saídas de vapor estão 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 obter assistência especializada.

Safety valve: if the safety valve 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 and check that the vent outlets are clear and not blocked. Then resume cooking. If the safety valve is activated a second time, or if the overpressure escape is activated, contact the nearest service center for specialized assistance.

Válvula de seguridad: si la válvula de seguridad 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 y verifique si las salidas de vapor están limpias y sin obstrucciones. Recomience la cocción. Si la válvula de seguridad se acciona una segunda vez o si, en algún momento, el escape de seguridad se acciona, entre en contacto con el servicio de postventa más cercano para una asistencia especializada.

12. 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 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 começa a sair pela válvula seletora de pressão e se estabiliza, isso indica que a pressão normal de trabalho foi alcançada. Mantenha sua fonte de calor regulada para que essa situação seja mantida. A saída de vapor de forma não exagerada é uma condição normal de funcionamento da panela. Assim, o cozimento será feito de forma mais rápida e econômica, conservando mais o sabor dos alimentos e sem desperdiçar energia.

2 When a continuous amount of steam starts coming out of the pressure selector valve and stabilizes, this indicates that normal working pressure has been reached. Keep your heat source adjusted to maintain this condition. Steam escaping without excess is a normal working condition of the cooker. It will thus cook food more quickly and economically, retaining more food flavor without wasting energy.

2 Cuando una cantidad de vapor continuo comienza a salir por la válvula selectora de presión y se estabiliza, esto indica que se alcanzó la presión normal de trabajo. Mantenga su fuente de calor regulada para que esta situación continúe. La salida de vapor de forma no exagerada es una condición normal de funcionamiento de la olla. Así, la cocción será más rápida y económica, conservando más el sabor de los alimentos y sin el desperdicio de energía.

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

3 Start timing the cooking process once steam is steadily released from the pressure regulator valve. When food is cooked, shut off the burner and turn the pressure regulator valve, or place the cooker under running water.

3 Cuando empiece a salir vapor continuo de la válvula de presión, comience a contar el tiempo de cocción. Una vez terminada la cocción, apague el fuego y gire la válvula/selectora de presión o ponga la olla debajo de un chorro de agua en la piletta.

IMPORTANTE!

IMPORTANT!

¡IMPORTANTE!

Em caso de disparo da válvula de segurança, observa-se a eliminação da pressão excedente em forma de vapor contínuo pela zona lateral da alça 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 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 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 is clear.
- In case of repeated activations of the safety valve, contact our nearest sales office for technical assistance.

Si la válvula de seguridad 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 está limpio.
- En caso de disparos repetidos, consulte nuestra oficina de ventas más cercana para que se accione la Asistencia Técnica.

13. Conselhos práticos

Practical information

Consejos práticos

Não há saída de vapor pela válvula/seletora de pressão.

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

Saída de vapor pela válvula/seletora de pressão.

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

Escape de vapor pela borda da tampa.

- Verifique o fechamento da panela. Caso não esteja bem fechada, aguarde a panela esfriar. Abra-a e feche-a novamente de forma completa.
- Observe se o anel de vedação 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.

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

Steam is being released from the pressure regulator valve.

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

Steam is escaping through the side of the cover.

- Check if the cooker is properly closed. If it is not well closed, wait for it to cool down. Open it and close it again completely.
- Check whether the sealing ring 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.

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

Salida de vapor por la válvula/selector de presión.

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

Escape de vapor por el borde de la tapa.

- Verifique que la olla esté bien cerrada. Si no lo está, espere a que se enfríe. Ábrala y ciérrela nuevamente de forma completa.
- Observe si la junta está desencajada o deteriorada. Retírela de su posición y vuelva a encajarla o cámbiela.

14. Limpeza

Cleaning

Limpeza

Válvula/seletora de pressão

Pressure regulator valve

Válvula/selector de presión

Para retirar a válvula, segure na peça e puxe até desencaixar. Após retirada, limpe com água corrente. Se a água não estiver passando pelo orifício, significa que ele está obstruído. Para desobstruir, limpe-o com um objeto pontiagudo. Após a limpeza, recoloque a válvula.

To remove the valve, hold the piece and pull until it detaches. After removal, clean with running water. If water is not passing through the hole, it is blocked. Clean with a sharp object to unclog it. After cleaning, replace the valve.

Para retirar la válvula, sujete la pieza y tire hasta que se desencaje. Después de retirarla, limpie con agua corriente. Si el agua no pasa por el orificio, significa que está obstruido. Para desobstruirlo, limpie con un objeto puntiagudo. Una vez finalizada la limpieza, vuelva a colocar la válvula.



Anel de vedação

Gasket

Junta

Remova o anel de vedação da tampa. Limpe a sujidade do anel e da tampa. Seque a água e mantenha o anel de vedação seco. Coloque o anel de vedação de volta na tampa.

Remove the seal ring from the lid. Clean the dirt from the ring and lid. Dry the water and keep the seal ring dry. Place the seal ring back on the lid.

Retire la junta tórica de la tapa. Limpie la suciedad de la junta y de la tapa. Seque el agua y mantenga la junta tórica seca. Coloque la junta tórica de nuevo en la tapa.

Valvula de segurança

Safety valve

Válvula/selector de presión

Limpe com água corrente em ambos os lados da tampa.

Wash both sides of lid under running water.

Lave ambos lados de la tapa con agua corriente.



Cuidados na manutenção de sua Panela de Pressão Presto Tramontina

Care in maintaining your Presto Tramontina Pressure Cooker

Cuidados para la manutención de su Olla a Presión Presto Tramontina



Para que sua panela de Pressão Presto 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 Presto 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 Presto 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. 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 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. 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 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. 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 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 Presto Tramontina.

• Nunca remova os componentes internos 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 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 está disponível nos principais pontos de venda. Para uma maior vida útil desse importante item, unte-o periodicamente com óleo de cozinha. **Troque a cada 2 anos.**

• 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.
- Utilize apenas detergente neutro e esponja macia para fazer a limpeza.
- 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 aço inox.

BASIC SAFETY INSTRUCTIONS:

- *Carefully read these instructions before using your Presto Tramontina Pressure Cooker.*
- *Never remove the cover components on the lid, 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 sealing ring 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 is available at Tramontina's primary retail outlets. To extend the life of the sealing ring, periodically grease it with cooking oil. **Change every two years.***
- *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.*
- *Use only mild detergent and a soft sponge to clean the finish.*
- *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 Presto Tramontina.
- Nunca retire los componentes internos 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 es de silicona, especialmente fabricada para ese modelo. Nunca la cambie por otra similar, porque eso puede comprometer su funcionamiento. La junta está disponible en los principales puntos de venta. Para una mayor vida útil de ese importante elemento, úntelo periódicamente con aceite de cocina. **Cambie cada dos años.**
- 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.
- Utilice únicamente detergente neutro y esponja blanda para limpiar.
- 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.

15. Tempos de Cozimento

Cooking Times

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.

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.

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.

Alimento a ser cozido <i>Food item to be cooked</i> <i>Alimento a cocinar</i>	Quantidade de alimento (Kg) <i>Amount of food (kg)</i> <i>Cantidad de alimento (kg)</i>	Quantidade de água (litros) <i>Amount of water (liters)</i> <i>Cantidad de agua (litros)</i>	Tempo de cozimento após o início da liberação do vapor <i>Cooking time after steam starts to escape</i> <i>Tiempo de cocción después de comenzar a salir vapo</i>
Feijão preto <i>Black beans</i> <i>Porotos (frijoles) negros</i>	0,5	1,5	20/25 min
Feijão branco <i>White beans</i> <i>Porotos (frijoles) blancos</i>	0,5	1,5	20/25 min
Lentilha <i>Lentils</i> <i>Lentejas</i>	0,5	1,5	10/15 min
Batata sem casca cortada <i>Sliced skinless potatoes</i> <i>Papas peladas cortadas</i>	1,0	1,5	15/20 min
Aipim <i>Manioc</i> <i>Mandioca</i>	1,0	1,5	20/25 min
Beterraba (média) cortada <i>Sliced (medium) beets</i> <i>Remolachas (medianas) cortadas</i>	1,0	1,5	20/25 min
Carne de porco <i>Pork</i> <i>Carne de cerdo</i>	1,0	1,0	25/30 min
Carne de gado <i>Beef</i> <i>Carne vacuna</i>	1,0	1,0	25/30 min
Carne de frango <i>Chicken</i> <i>Carne de pollo</i>	1,0	1,0	25/30 min

16. Responsabilidade Ambiental

Environmental responsibility

Responsabilidad ambiental

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

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

Produto: a Tramontina possui pontos próprios de coleta no Brasil em todas as suas lojas oficiais. Essas contêm locais destinados ao recebimento de produtos Tramontina após o uso e suas embalagens, eletroeletrônicos, pilhas e baterias.

Confira onde estão localizados os pontos de descarte em lojas oficiais da Tramontina, acessando global.tramontina.com/lojas-oficiais

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

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

Product: Tramontina has its own collection points in Brazil in all its official stores. These contain places intended for receipt of Tramontina products after use and their packaging, electronics, and batteries.

Check out where the disposal points are located in Tramontina official stores, accessing global.tramontina.com/lojas-oficiais

Cada producto Tramontina que tienes en casa es fruto de un cuidadoso trabajo, pensando para transformar todo nuestro proceso productivo en una acción para hacer que el mundo sea mejor. Sepa más en global.tramontina.com/sustentabilidade

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

Producto: Este producto se ha desarrollado con materiales reciclables y que se pueden reutilizar; sin embargo, no se puede desechar en la basura doméstica. De esta forma, observe la legislación local para desechar su electrodoméstico de forma correcta, sin perjudicar el medioambiente.

Consulta dónde están ubicados los puntos de descarte en las tiendas oficiales de Tramontina, accediendo global.tramontina.com/lojas-oficiais



GARANTIA WARRANTY GARANTÍA

A Tramontina oferece garantia de 1 ano para defeitos de fabricação.

A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal.

A panela de pressão Presto 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](http://www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica)

Tramontina provides a 1-year warranty against manufacturing defects.

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

The Presto 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](http://www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica)

Tramontina ofrece garantía de 1 año contra defectos de fabricación.

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

La olla de presión Presto 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](http://www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica)

ATENÇÃO ATTENTION! ¡ATENCIÓN!

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.

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.

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.



FÁCIL DE USAR
Easy to use
Fácil de usar



FÁCIL DE LIMPAR
Easy to clean
Fácil de limpiar



MAIS DURÁVEL
More durable
Más durable



MAIS SAUDÁVEL
Healthier
Más saludable



**ECONOMIZA
TEMPO E ENERGIA**
Saves time and energy
Economiza tiempo
y energía



**FUNCIONA EM
FOGÃO DE INDUÇÃO**
Works on
induction stove
Funciona en
cocina de inducción



FUNDO TRIPLO
Triple Bottom
Fondo Triple



**5 SISTEMAS
DE SEGURANÇA**
5 safety systems
5 sistemas de seguridad



**Confira esta e outras receitas
escaneando o QR Code!**

**Check out this and other recipes
by scanning the QR Code!**

**Descubre esta y otras recetas
escaneando el Código QR!**



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