TRAMONTINA

allegra

PANELA DE PRESSÃO
PRESSURE COOKER
OLLA A PRESIÓN



Manual de Instruções
Instruction Manual
Manual de Instrucciones



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 client's safety comes first. We create and manufacture 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, para tanto, le pedimos que tenga cuidado al usar cualquier producto y que siga las orientaciones a continuación.

LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO COM ATENÇÃO!

RECOMENDAMOS GUARDAR ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

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 SAC 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 YOU KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

Please inspect the product to ensure it has not been damaged during transportation.

If any component or part of the product is damaged, it must be assessed by the manufacturer or an authorized technical service. Please contact our Customer Service for more information. Do not alter the product and use only original replacement parts. Improper use may damage the product.

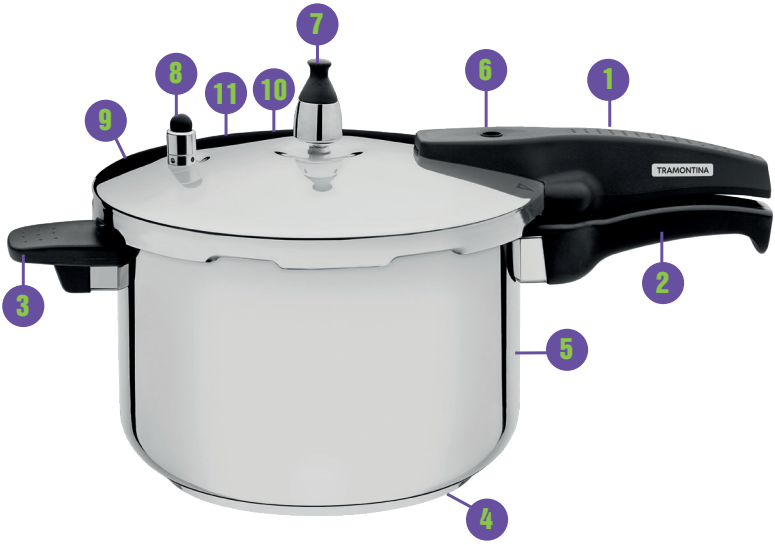
¡LEA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES CON ATENCIÓN!

RECOMENDAMOS QUE GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

Revise 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. Consulte nuestro SAC para obtener más información. No haga alteraciones en el producto y use solamente repuestos genuinos; el uso inadecuado podrá averiar el producto y/o causar daños.

DESCRIÇÃO GERAL
GENERAL DESCRIPTION
DESCRIPCIÓN GENERAL



1. Cabo superior
   Upper handle
   Mango superior
2. Cabo inferior
   Lower handle
   Mango inferior
3. Alça
   Knob
   Asa
4. Fundo triplo
   Three-ply bottom
   Fondo triple
5. Corpo
   Body
   Cuerpo
6. Pino indicador de pressão
   Pressure indicator pin
   Indicador de presión
7. Válvula de trabalho
   Working valve
   Válvula de trabajo
8. Válvula de segurança
   Safety valve
   Válvula de seguridad
9. Tampa
   Lid
   Tapa
10. Escape de segurança
    Safety vent
    Escape de seguridad
11. Anel de vedação
    Seal
    Junta

1. Identificação
Identification | Identificación

Panela de Pressão Tramontina Allegra de 80 kPa de pressão de trabalho.

Tramontina Allegra pressure cooker with 80 kPa of working pressure.

Olla a presión Tramontina Allegra de 80 kPa de presión de trabajo.

2. Importante

- Antes do primeiro uso, remova e descarte todos os materiais de embalagem e adesivos e lave a panela.
- Leia atentamente as instruções antes de utilizar sua panela de pressão Tramontina.
- Para eliminar o risco de asfixia em crianças pequenas, remova e descarte com segurança os sacos plásticos do produto.
- Este produto se destina apenas ao uso doméstico. Não o utilize para nada além do seu uso previsto. O uso incorreto dele poderá causar ferimentos.
- Para evitar acidentes, este produto não deve ser utilizado por crianças, pessoas incapacitadas sem vigilância ou pessoas que desconheçam suas instruções de uso. A limpeza e a manutenção do produto não devem ser feitas por crianças.
- O produto não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades física, sensorial ou mental reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que elas sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre o uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança.
- Supervisione as crianças para garantir que elas não brinquem com o produto.
- Não coloque a panela de pressão em forno quente.
- Tenha cuidado ao manipular a panela de pressão sob pressão.
- Não toque em superfícies quentes. Use as alças e o cabo. Se necessário, use proteção (luvas, panos, etc.).
- Este produto cozinha sob pressão. O uso incorreto desta panela de pressão pode ser perigoso. Certifique-se antes de cozinhar de que a panela esteja corretamente fechada.
- Não abra a panela de pressão à força. Não abra a panela de pressão, a menos que tenha certeza de que a pressão interna baixou.
- Ao despressurizar a panela de pressão, mantenha as mãos, a cabeça e o corpo fora da zona de emanação de vapor.
- Nunca use a panela de pressão sem líquidos. Isso pode causar sérios danos.
- Não encha a panela de pressão com mais de 2/3 da sua capacidade.
- Ao cozinhar itens que expandem seu volume (como arroz, vegetais desidratados, etc.), não encha a panela de pressão mais que a metade da sua capacidade.

- Ao cozinhar alimentos pastosos, agite ligeiramente a panela de pressão antes de abrir, para que estes alimentos não salpiquem para fora.
- Antes de cada uso, certifique-se de que a válvula de trabalho e a de segurança não estejam bloqueadas.
- Nunca use a panela de pressão para fritar ou assar sob pressão.
- Nunca coloque sobre a válvula de trabalho nenhum objeto pesado.
- Nunca interfira em nenhum sistema de segurança que não esteja mencionado nas instruções.
- Use somente peças originais do fabricante para o modelo correspondente, marcado como compatível.
- O anel de vedação da sua panela de pressão Tramontina é feito em silicone, especialmente para este modelo. Nunca substitua por um similar e nunca utilize anéis de vedação feitos com borracha comum, pois isso poderá comprometer o seu funcionamento. O anel de vedação desta panela está disponível nas redes de Assistência Técnica da Tramontina.
- Limpe regularmente o anel de silicone. Para uma maior vida útil desse importante item, unte-o periodicamente com óleo comestível.
- Se qualquer componente ou parte do produto estiverem danificados, devem ser avaliados pelo fabricante. Contate nosso SAC ou rede se assistência técnica autorizada da Tramontina para obter mais informações. Não faça alterações no produto e use somente peças originais; o uso inadequado poderá danificar o produto.
- Certifique-se sempre de que a válvula de trabalho, a válvula de segurança, o anel de vedação, a tampa e a própria panela de pressão estejam limpos, sem manchas de graxa/gordura.
- Ao fechar a panela de pressão, verifique sempre se a tampa está fechada corretamente.
- Se houver vazamento de vapor da panela de pressão, certifique-se de retirá-la imediatamente da fonte de calor, e, após o resfriamento, examine cada parte da panela de pressão com cuidado. Advertência: quando a panela de pressão é aquecida, o vapor irá escapar do indicador do orifício de fechamento. Ao abrir, certifique-se de que o indicador do orifício de fechamento baixou.
- Só exponha sua panela de pressão a chamas de tamanho igual ou inferior a seu fundo. Centralize sua panela sobre a fonte de calor e lembre-se de que esta não pode ser maior que o fundo da panela.
- O fundo triplo garante uma distribuição de calor perfeita em toda a parte inferior da panela de pressão e permite, assim, poupar significativamente a energia durante o cozimento.
- O cozimento sob pressão é equipado com vários recursos de segurança. No caso de a válvula de trabalho estar de alguma forma bloqueada, o vapor quente poderá escapar pela válvula de segurança. Caso esta válvula também seja bloqueada, o vapor quente escapará pelo escape de segurança na tampa da panela de pressão. Isso garante segurança absoluta do produto.
- Não submergir a panela em água.

2. Important

- *Before using for the first time, remove and discard all packaging materials and adhesive labels and wash the pressure cooker.*
- *Always read the instructions carefully before using your Tramontina pressure cooker.*
- *To prevent asphyxiation of small children, remove and safely dispose of all plastic packaging included with the product.*
- *This product is only intended for domestic use. Do not use it for anything other than its proposed purpose. Incorrect use of the pressure cooker may cause injury.*
- *To prevent accidents, this appliance must not be used by children or unsupervised people with impaired capacities or by people who are not acquainted with the instructions for use. Cleaning and maintenance of the product must not be carried out by children.*
- *This product is not intended to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or without experience or knowledge unless they are supervised or duly instructed on using the product by a person responsible for their safety.*
- *Supervise children to ensure they do not play with the appliance.*
- *Do not put the pressure cooker in a hot oven.*
- *Be careful when handling the pressure cooker when it is functioning.*
- *Do not touch hot surfaces. Use the handles and knob. If needed, use protection (mitts, cloths, etc.).*
- *This product cooks under pressure. Incorrect use of this pressure cooker may be dangerous. Before using the pressure cooker, make sure it is tightly closed.*
- *Do not remove the pressure cooker lid by force. Do not remove the pressure cooker lid unless you are sure the internal pressure has dropped.*
- *When de-pressurizing the pressure cooker, keep hands, head and body out of the steam vent area.*
- *Never use the pressure cooker without liquids. This could cause serious damage.*
- *Do not fill the pressure cooker to more than 2/3 of its capacity.*
- *When cooking items that expand in volume (such as rice, dehydrated vegetables, etc.), do not fill the pressure cooker to more than half of its capacity.*
- *When cooking food items of a thick consistency, give the pressure cooker a little shake before removing the lid to ensure these foodstuffs do not splash out.*
- *Before each use, make sure the safety and working valves are not blocked.*
- *Never use the pressure cooker to fry or roast under pressure.*
- *Never place heavy objects on the working valve.*
- *Never tamper with any safety system not mentioned in the instructions.*
- *Use only original manufactured replacement parts for the corresponding model marked as compatible.*
- *Your Tramontina pressure cooker seal is made of silicone especially for this model. Never replace it with a similar seal and never use seals made with common rubber as this may hinder the performance of the pressure cooker. The seal of this pressure cooker is available from Tramontina's Technical Service networks.*
- *Clean the silicone seal regularly. To ensure the item has a long life, grease it periodically with cooking oil.*

- *If any component or part of the product is damaged, it must be assessed by the manufacturer. Please get in touch with our Customer Service or Tramontina's authorized technical service network for more information. Do not alter the product and use only original replacement parts. Improper use may damage the product.*
- *Always ensure the working valve, the safety valve, the seal, the lid and the pressure cooker itself are clean and free of grease/fat stains.*
- *When putting the lid on the pressure cooker, always make sure it is correctly attached.*
- *If steam escapes from the pressure cooker other than from the working valve, remove it from the heat immediately and once it has cooled, carefully inspect each part of the pressure cooker. Warning: when the pressure cooker is heated, steam will escape from the closing bore indicator. When removing the lid, make sure the closing bore indicator is down.*
- *Only expose your pressure cooker to flames that are the same or smaller than the diameter of its base. Place the pressure cooker central to the heat source and remember that this cannot be larger than the base of the pressure cooker.*
- *The three-ply base ensures perfect distribution of heat all over the base of the pressure cooker, thus saving significant amounts of gas or electricity when cooking.*
- *Pressure cooking comes with numerous safety resources. If the working valve is blocked for any reason, hot steam may escape through the safety valve. If this valve is also blocked, hot steam will escape through the safety vent on the pressure cooker lid. This ensures the product is completely safe.*
- *Do not submerge the pressure cooker in water.*

2. Importante

- *Antes del primer uso, retire y deseche todos los materiales del embalaje y adhesivos y lave la olla.*
- *Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar su olla a presión Tramontina.*
- *Para eliminar el riesgo de asfixia en niños pequeños, retire y deseche con seguridad las bolsas plásticas del producto.*
- *Este producto se destina solamente para uso doméstico. No lo utilice para nada más que para su uso previsto. El uso incorrecto podrá causar heridas.*
- *Para evitar accidentes, niños, personas incapacitadas sin vigilancia o personas que no conozcan las instrucciones de uso de este aparato no deben utilizarlo. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento del producto.*
- *El producto no se destina al uso por personas (inclusive niños) con capacidad física, sensorial o intelectual reducida o sin experiencia o conocimiento, a menos que estén supervisadas o reciban instrucciones sobre el uso del aparato de una persona responsable por su seguridad.*
- *Supervise los niños para garantizar que no jueguen con el producto.*
- *No ponga la olla a presión en el horno caliente.*
- *Tenga cuidado al manipular la olla a presión bajo presión.*
- *No toque las superficies calientes. Use las asas y el mango. Si es necesario, use protección (guantes, paños, etc.).*
- *Este producto cocina bajo presión. El uso incorrecto de esta olla a presión puede ser peligroso. Antes de cocinar, cerciórese de que la olla esté correctamente cerrada.*

- *No abra la olla de presión a la fuerza. No abra la olla a presión a menos que tenga seguridad de que se alivió la presión interna.*
- *Al despresurizar la olla a presión, mantenga las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de emanación de vapor.*
- *Nunca use la olla de presión sin líquidos. Eso puede causar serios daños.*
- *No llene la olla con más de 2/3 de su capacidad.*
- *Cuando cocine comidas que se expandan en volumen (como arroz, vegetales hidratados, etc.) no llene más de la mitad de la capacidad de la olla a presión.*
- *Cuando cocine alimentos pastosos, agite ligeramente la olla de presión antes de abrirla, para que esos alimentos no salpiquen hacia afuera.*
- *Antes de cada uso, cerciórese de que la válvula de trabajo y la de seguridad no estén obstruidas.*
- *Nunca use la olla a presión para fritar o asar bajo presión.*
- *Nunca ponga ningún objeto pesado sobre la válvula de trabajo.*
- *Nunca interfiera en ningún sistema de seguridad que no esté mencionado en las instrucciones.*
- *Use solamente repuestos genuinos del fabricante para el modelo correspondiente, marcado como compatible.*
- *La junta de su olla a presión Tramontina es de silicona, especialmente diseñada para este modelo. Nunca la cambie por una similar y nunca use juntas hechas de goma común, porque eso podrá comprometer su funcionamiento. La junta de esta olla está disponible en las redes de Servicios Técnicos de Tramontina.*
- *Limpie regularmente la junta. Para una mayor vida útil de este importante ítem, úntelo periódicamente con aceite de cocina.*
- *Si algún componente o parte del producto estuviese dañado, el fabricante debe evaluar el producto. Consulte nuestro SAC o la red de servicios técnicos autorizada de Tramontina para obtener más informaciones. No haga alteraciones en el producto y use solamente repuestos genuinos; el uso inadecuado podrá averiar el producto.*
- *Siempre cerciórese de que la válvula de trabajo, la válvula de seguridad, la junta, la tapa y la propia olla a presión estén limpios, sin manchas de grasa.*
- *Al cerrar la olla a presión, verifique si la tapa está correctamente cerrada.*
- *Si hay pérdidas de vapor de la olla a presión, cerciórese de retirarla inmediatamente de la fuente de calor y, después que se enfríe, examine cada parte de la olla a presión con cuidado. Advertencia: cuando la olla a presión se calienta, el vapor sale por el indicador del orificio de cierre. Al abrirla, cerciórese de que el indicador del orificios de cierre haya bajado.*
- *Solamente ponga su olla a presión sobre llamas de tamaño igual o inferior al del fondo. Centralice la olla sobre la fuente de calor y recuerde que ella no puede ser mayor que el fondo de la olla.*
- *El fondo triple garantiza una distribución de calor perfecta en toda la parte inferior de la olla a presión y permite ahorrar significativamente la energía durante la cocción.*
- *La cocción bajo presión tiene varios recursos de seguridad. En caso de que la válvula de trabajo esté bloqueada de alguna forma, el vapor caliente podrá escapar por la válvula de seguridad. Si esta válvula también estuviese bloqueada, el vapor caliente escapará por el escape de seguridad de la tapa de la olla a presión. Eso garantiza seguridad absoluta del producto.*
- *No sumerja la olla en agua.*

3. Descrição
Description | Descripción

Panela de pressão para uso doméstico.

• Material: Aço inoxidável.

Pressure cooker for domestic use.

• Material: Stainless steel.

Olla a presión para uso doméstico.

• Material: acero inoxidable.

Fontes de aquecimento:

Heat sources | Fuentes de calor:



Gás
Gas
Gas



Elétrico
Electric
Eléctrica



Vitrocerâmico
Ceramic Glass
Vitrocerámico



Indução
Induction
Inducción



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

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.*

Lote: Rastreabilidade do item
Batch: *Item traceability*
Lote: *Rastreabilidad del artículo*

4. Capacidade mínima
Minimum capacity | Capacidad mínima

Para qualquer tipo de cozimento, é necessário adicionar, no mínimo, 250 ml de líquido (¼ litro), essencial para formar vapor.

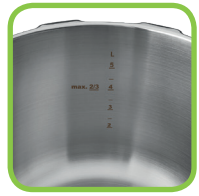
For any type of cooking, it is necessary to add at least 250 ml of liquid (1/4 liter),which is essential for steam to form.

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

5. Capacidade máxima
Maximum capacity | Capacidad máxima

Não encha a panela de pressão com mais de 2/3 da sua capacidade (alimento + líquido). Alimentos como arroz ou vegetais secos se expandem durante o cozimento. Por isso, não encha a panela acima da metade da sua capacidade. O enchimento superior pode causar risco de entupimento da válvula de trabalho e acionar excesso de pressão.

Do not fill the pressure cooker to more than 2/3 of its capacity (food + liquid). Food items such as rice or dried vegetables expand during cooking. This is why you should not fill the pressure cooker above half its capacity. Filling it above this may block the working valve and cause excess pressure.



No llene la olla con más de 2/3 de su capacidad (alimento + líquido). Alimentos como arroz y vegetales secos se expanden durante la cocción, Por eso, no llene la olla más de la mitad de su capacidad. Llenarla más que eso puede causar la obstrucción de la válvula de trabajo y eso puede accionar el exceso de presión.

6. Para abrir a panela

Removing the pressure cooker lid | Para abrir la olla

Gire o cabo para a direita até a marcação da tampa ficar alinhada com a marcação do cabo. Levante a tampa.

Turn the handle to the right until the marking on the lid is aligned with the marking on the handle. Remove the lid.

Gire el mango hacia la derecha hasta la marca que la marca de la tapa quede alineada con la marca del mango. Levante la tapa.





7. Para fechar a panela

Replacing the pressure cooker lid | Para cerrar la olla

Alinhe a marcação da tampa com a marcação do cabo da panela e gire a tampa para a esquerda até o cabo superior ficar alinhado com o inferior.

Align the marking on the lid with the marking on the handle of the pressure cooker and turn the lid to the left until the top handle is aligned with the bottom handle.

Alinee la marca de la tapa con la marca del mango de la olla y gire la tapa hacia la izquierda hasta que el mango superior quede alineado con el inferior.





Respeite sempre as instruções de segurança. Confirme sempre o funcionamento da válvula de trabalho (7) e da válvula de segurança (8), assegurando-se da limpeza dos orifícios das duas válvulas.

Always observe the safety instructions. Always inspect the working valve (7) and the safety valve (8), ensuring the orifices of both valves are clean.

Respete siempre las instrucciones de seguridad. Confirme siempre el funcionamiento de la válvula de trabajo (7) y de la válvula de seguridad (8), cerciorando la limpieza de los orificios de las dos válvulas.

8. Válvula de trabalho

Working valve | Válvula de trabajo

A válvula de trabalho (7) controlará a pressão da panela, expelindo a pressão excedente para fora.

The working valve(7) will control the pressure in the cooker, expelling excess pressure.

La válvula de trabajo (7) controlará la presión de la olla, expeliendo la presión excedente.



Esta válvula deve ser substituída a cada 5 anos.
Importante! Antes de cada uso, verifique se a válvula de trabalho (7) não está obstruída. Ver item 14.1 (Limpeza da válvula de trabalho).

This valve should be replaced every 5 years.
***Important!** Before each use, inspect the working valve (7) for obstructions. See item 14.1 (Cleaning the working valve).*

Esa válvula se debe cambiar cada 5 años.
***¡Importante!** Antes de cada uso, verifique si la válvula de trabajo (7) no está tapada. Ver punto 14.1 (Limpieza de la válvula de trabajo).*

9. Válvula de segurança

Safety valve | Válvula de seguridad

Existe uma válvula de segurança (8) automática na tampa da panela, que é acionada quando há um aumento excessivo de pressão.

There is an automatic safety valve (8) inside the pressure cooker lid which is activated when there is an excessive increase in pressure.

Existe una válvula de seguridad (8) automática en la tapa de la olla, que se acciona cuando hay un aumento excesivo de presión.



Importante! Antes de cada uso, verifique se a válvula de segurança (8) não está obstruída. Ver item 14.2 (Limpeza da válvula de segurança).

Important! Before each use, inspect the safety valve (8) for obstructions. See item 14.2 (Cleaning the safety valve).

¡Importante! Antes de cada uso, verifique si la válvula de seguridad (8) no está tapada. Ver punto 14.2 (Limpieza de la válvula de seguridad).

10. Pino indicador de pressão

Sem pressão
Without pressure
Sin presión



Com pressão
With pressure
Con presión



Pressure indicator pin | Indicador de presión

O pino indicador de pressão (6) permite identificar a existência de pressão no interior da panela. Antes de o 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 formar a pressão interna, o pino subirá e bloqueará a saída de vapor, não acontecendo mais este fato.

The pressure indicator pin (6) allows you to identify whether there is still pressure inside the cooker or not. Before the pressure indicator pin goes up and there is no pressure in the cooker, a small amount of steam or some dripping will be seen on the handle of the lid. When the internal pressure is set, the pin will go up and block the steam vent and no steam will escape.

El indicador de presión (6) permite identificar la existencia de presión dentro de la olla. Antes que el indicador de presión suba y la olla esté sin presión, se observa una pequeña salida de vapor o goteo por el mango de la tapa. Al formar la presión interna, el indicador subirá y bloqueará la salida de vapor y eso no ocurrirá más.

Quando o pino estiver para cima, isso indica que há pressão interna na panela, e isso impedirá a abertura da tampa da panela enquanto houver pressão em seu interior; para abri-la, é necessário remover a pressão.

When the pin is up, this indicates that there is pressure inside the cooker and you will not be able to remove the lid while there is pressure inside. To remove the lid, you have to remove the pressure.

Cuando el indicador esté hacia arriba, eso quiere decir que hay presión interna en la olla y se impedirá la abertura de la tapa de la olla mientras haya presión en su interior; para abrirla es necesario retirar la presión.

11. Descompressão

Decompressing | Descompresión

Desligue a fonte de calor e proceda escolhendo uma das seguintes formas:
• Descompressão lenta: deixe a panela em temperatura ambiente por alguns minutos e, após, verifique se o pino indicador de pressão (item 6) baixou; estando ele baixo, poderá abrir a panela.
• Descompressão rápida: coloque a panela de pressão dentro da cuba da pia e utilize água fria sobre a tampa; quando o pino indicador de pressão (item 6) baixar, poderá abrir a panela.

Switch off the heat and choose one of the following procedures:
• Slow decompression: leave the cooker at room temperature for a few minutes and then check whether the pressure indicator pin (item 6) has gone down. If the pin is down, you may remove the lid.
• Quick decompression: put the pressure cooker in the sink and run cold water on the lid. When the pressure indicator pin (item 6) goes down, you will be able to remove the lid.

Apague la fuente de calor y elija una de las siguientes formas:
• Descompresión lenta: deje la olla a temperatura ambiente durante algunos minutos y, después, verifique si el indicador de presión (6) bajó. Si está bajo, puede abrir la olla.
• Descompresión rápida: ponga la olla a presión dentro de la pileta y deje caer agua fría sobre la tapa; cuando el indicador de presión (6) baje, se puede abrir la olla.

12. Escape de Segurança

Safety vent | Escape de seguridad

No caso de haver falhas ou entupimento na válvula de trabalho e na de segurança, a pressão será expelida pelo escape de segurança (10), localizado na lateral da tampa.

If there are failures or blockages of the working valve and the safety valve, pressure will be expelled through the safety vent (10) located on the side of the lid.

En caso que haya fallas o obstrucción de la válvula de trabajo y de la de seguridad, la presión se expelirá por el escape de seguridad (10), ubicado en la parte lateral de la tapa.



13. Cozimento

Cooking | Cocción

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 alta.
Quando uma quantidade de vapor contínuo começar a sair pela válvula de trabalho (7), diminua a fonte de calor, mantendo a pressão sem uma saída exagerada de vapor, pois assim o cozimento será feito de forma mais econômica, conservando mais o sabor dos alimentos e sem desperdiçar energia.
Ao iniciar o vapor contínuo da válvula de trabalho (7), comece a contar o tempo de cozimento. Terminado o cozimento, desligue a fonte de calor e proceda conforme item 11 (descompressão).

Place the pressure cooker on a heat source of adequate size for its base (same size or smaller than the pressure cooker diameter), on a high temperature.
When there is continuous steam escaping from the working valve (7), reduce the heat, maintaining the pressure without too much steam escaping, as this will promote more economical cooking, preserving the flavors and saving energy.
When there is continuous steam escaping from the working valve (7), start calculating the cooking time. When cooking is finished, turn off the heat and proceed as described in item 11 (decompressing).

Ponga la olla sobre una fuente de calor adecuada al tamaño de su fondo (del mismo tamaño o inferior al diámetro de la olla), en potencia alta.
Cuando comience a salir una cantidad de vapor continua por la válvula de trabajo (7), reduzca la fuente de calor manteniendo la presión sin una salida exagerada de vapor, porque así la cocción se hará de forma más económica, conservando más el sabor de los alimentos sin desperdiciar energía.
Cuando comience a salir vapor de forma continua de la válvula de trabajo (7), comience a contar el tiempo de cocción. Cuando se termine la cocción, apague la fuente de calor y proceda de acuerdo al punto 11 (descompresión).

14. Limpeza

Cleaning | Limpieza

14.1 Limpeza da válvula de trabalho (item 7):

Cleaning the working valve (7) | Limpieza de la válvula de trabajo (7)

• Para retirar a válvula de trabalho (7), puxe-a levemente para cima e gire-a no sentido anti-horário para desparafusá-la.
• Retire a válvula e limpe o orifício com água corrente.
• Após, monte novamente a válvula.

• *To remove the working valve (7), lightly pull it up and twist it counterclockwise to unscrew it.*
• *Remove the valve and clean the orifice with running water.*
• *Then re-assemble the valve.*

• *Para retirar la válvula de trabajo (7), tírela ligeramente hacia arriba y gírela hacia la izquierda para destornillarla.*
• *Retire la válvula y limpie los orificios con agua corriente.*
• *Después, arme la válvula nuevamente.*





14.2 Limpeza da válvula de segurança (item 8):

Cleaning the safety valve (8) | Limpieza de la válvula de seguridad (8)

• Antes de cada uso, verifique que a válvula de segurança (8) não esteja obstruída. Se tiver obstruída, limpe-a com um objeto pontiagudo de metal.

• *Before each use, inspect the safety valve (8) for obstructions. If it is obstructed, clear it with a sharp metal object.*

• *Antes de cada uso, verifique si la válvula de seguridad (8) no está tapada. Si lo está, límpiela con un objeto puntiagudo de metal.*



15. Cuidados e manutenção

Care and maintenance / Cuidados y mantenimiento

• Para manter sua panela de pressão bonita, recomenda-se lavar somente com detergente neutro e esponja macia.
• A Tramontina desenvolveu uma pasta especial para polir e remover manchas nos produtos de aço inoxidável, que está disponível nos principais pontos de venda.
• 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 pano macio.
• Evite deixar alimentos na panela por muito tempo. O sal também poderá provocar manchas e até corrosão.
• Se surgirem manchas brancas devido ao excesso de cloro na água ou amido dos alimentos, limpe-as com um pouco de vinagre ou suco de limão.
• Chamas muito fortes podem causar alteração na cor do aço inox, provocando manchas douradas ou azuladas. Recomenda-se utilizar fogo baixo.
• Não use produtos abrasivos, pois eles podem riscar o aço inoxidável.
• Nunca remova os parafusos de sua panela de pressão. Os componentes só devem ser manuseados pela Tramontina ou sua rede de Assistência Técnica Autorizada.
• Para uma maior vida útil do anel de vedação da tampa (item 11), unte-o periodicamente com óleo de cozinha. Substitua este anel de vedação a cada 2 anos para um bom desempenho do produto, ou sempre que estiver danificado.
• A válvula de trabalho (item 7) deve ser substituída a cada 5 anos para um bom desempenho do produto, ou sempre que estiver danificada.

• *To keep your pressure cooker in good condition, we recommend washing it with mild detergent and a soft sponge.*
• *Tramontina has developed a special stain remover and polishing paste for stainless steel products, which is available from our main points of sale.*
• *Chlorine and other substances contained in water can cause stains on stainless steel. After washing, rinse with hot water and dry with a soft cloth.*
• *Avoid leaving food in the pressure cooker for long. Salt can also cause stains and corrosion.*
• *If white stains appear due to excess chlorine in the water or due to food starch, clean them with a little vinegar or lemon juice.*
• *Strong flames may cause changes in the color of stainless steel, leaving golden or blueish stains. We recommend always using a low heat once the correct pressure has been reached.*
• *Do not use abrasive products as they can scratch stainless steel.*
• *Never remove the screws from your pressure cooker. All parts should only be handled by Tramontina or its Authorized Technical Service network.*
• *To ensure the lid seal (item 11) has a long life, grease it periodically with cooking oil. Replace the seal every 2 years or when it gets damaged, to maintain a high level of performance.*
• *Replace the working valve (item 7) every 5 years or when it gets damaged, to maintain a high level of performance.*

• Para mantener su olla a presión bonita, se recomienda lavarla sólo con detergente neutro y esponja blanda.

• Tramontina desarrolló una pasta especial para pulir y sacarle las manchas a los productos de acero inoxidable, que está a la venta en los principales puntos de venta.

• El cloro y las substancias contenidas en el agua 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 puede provocar manchas e incluso corrosión.

• Si surgen 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.

• Las llamas muy fuertes pueden causar alteración en el color del acero inoxidable, provocando manchas doradas o azuladas. Se recomienda usar fuego bajo.

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

• Nunca retire los tornillos de su olla a presión. Los componentes solamente deben ser manejados por Tramontina o por su red de Servicio Técnico Autorizado.

• Para una mayor vida útil de la junta de la tapa (11), úntela periódicamente con aceite de cocina. Cambie la junta cada 2 años para un buen desempeño o siempre que esté averiada.

• La válvula de trabajo (7) debe cambiarse cada 5 años para un buen desempeño del producto o siempre que esté averiada.

16. Resolução de dúvidas:

Troubleshooting | Resolución de dudas

O que fazer quando a panela de pressão não está funcionando corretamente:

No caso de não haver vapor saindo da panela de pressão:
• A panela de pressão não está fechada corretamente (ver item 7 – para fechar a panela).
• A válvula de trabalho está suja e o vapor não pode sair dessa maneira (ver item 14.1 Limpeza da válvula de trabalho).
• Não há líquido suficiente na panela de pressão; verifique e adicione o líquido (ver item 4 - Capacidade mínima).
• A vedação de silicone está suja ou danificada, limpe ou substitua (ver item 15 – cuidados e manutenção).

Caso o vapor escape entre a tampa e a panela:
• A panela de pressão não está fechada corretamente, verifique se a tampa está corretamente fechada (ver item 7 – Para fechar a panela).
• A vedação de silicone está suja ou danificada, limpe ou substitua (ver item 15 – Cuidados e manutenção).

No caso de escapar muito o vapor:
• Baixar a fonte de calor ou retirar a panela de pressão da fonte de calor.
• A válvula de trabalho está suja, limpe-a (ver item 14.1 Limpeza da válvula de trabalho).

No caso de cabos e alça frouxa:
• O afrouxamento dos cabos e/ou alças é ocasionado devido à dilatação térmica diferenciada dos componentes do sistema de fixação.
• Deve ser realizado o reaperto dos cabos e/ou alças, para não comprometer o funcionamento da panela.

What to do when the pressure cooker does not work properly:

If there is no steam coming out of the pressure cooker:
• The lid is not properly attached (see item 7 – replacing the lid).
• The working valve is blocked and steam cannot escape from it (see item 14.1 - Cleaning the working valve).
• There is not enough liquid in the pressure cooker. Check and add liquid (see item 4 - Minimum capacity) .
• The silicone seal is dirty or damaged. Clean or replace it (see item 15 – care and maintenance).

Steam is escaping between the lid and the cooker:
• The lid is not properly attached. Check whether the lid is properly attached (see item 7 – replacing the lid).
• The silicone seal is dirty or damaged. Clean or replace it (see item 15 – care and maintenance).

There is too much steam coming out:
• Lower the heat or remove the pressure cooker from the heat source.
• The working valve is blocked, clear it (see item 14.1 - Cleaning the working valve).

If the handles and knob are loose:
• Loosening of handles and/or knobs occurs due to different thermal dilation from the attachment components.
• The handles and/or knobs must be tightened so as not to jeopardize the performance of the pressure cooker.

Qué hacer cuando la olla a presión no esté funcionando correctamente:

En caso que haya vapor saliendo de la olla a presión:
• La olla a presión no está correctamente cerrada (ver punto 7 - para cerrar la olla).
• La válvula de trabajo está sucia y el vapor no puede salir de esa forma (ver punto 14.1 - Limpieza de la vávula de trabajo).
• No hay líquido suficiente en la olla a presión; verifique y agregue el líquido (ver punto 4 - Capacidad mínima)
• La junta de silicona está sucia o averiada, límpiela o cámbiela(ver punto 15 – cuidados y mantenimiento).

Si el vapor se escapa entre la tapa y la olla:
• La olla a presión no está correctamente cerrada (ver punto 7 - para cerrar la olla).
• La junta de silicona está sucia o averiada, límpiela o cámbiela (ver punto 15 – cuidados y mantenimiento).

Si escapa mucho vapor:
• Bajar la fuente de calor o retirar la olla a presión de la fuente de calor.
• La válvula de trabajo está sucia, límpiela (ver punto 14.1 - Limpieza de la vávula de trabajo).

En el caso de mangos y asa floja:
• Los mangos y/o asas se pueden aflojar debido a la dilatación térmica diferenciada de los componentes del sistema de fijación.
• Se deben apretar los mangos y/o asas para no comprometer el buen funcionamiento de la olla.

17. Tempos de Cozimento Sugeridos

Suggested cooking times | Tiempos de cocción sugeridos

Os tempos de cozimento são apenas sugestivos. Esse tempo foi calculado depois de a panela começar a expelir vapor. O início foi em fogo alto, e quando a panela começou a expelir vapor, foi mantida potência baixa.

The following cooking times are only suggestions. Times have been calculated after the steam begins escaping from the pressure cooker. Cooking begins on a high heat and when the steam starts escaping from the pressure cooker, the heat is lowered.

Los tiempos de cocción son apenas sugerencias. Ese tiempo se calculó después que la olla comienza a expeler el vapor. El inicio fue en fuego alto y cuando la olla comenzó a expeler vapor, se mantuvo la potencia baja.

Alimento a ser cozido *Food to be cooked* *Alimento que se vaya a cocinar*	Quantidade de alimento (Kg) *Quantity of food (kg)* *Cantidad de alimento (kg)*	Quantidade de água (litros) *Quantity of water (liters)* *Cantidad de agua (litros)*	Tempo de cozimento após o início da liberação do vapor *Cooking time after steam begins to escape* *Tiempo de cocción después de comenzar a salir vapor*
Feijão preto *Black beans* *Porotos (frijoles) negros*	0,8	3,0	25/30 min
Feijão branco *White beans* *Porotos (frijoles) blancos*	0,8	3,0	25/30 min
Lentilha *Lentils* *Lentejas*	0,8	3,0	25/30 min
Batata sem casca cortada *Sliced and skinless Potatoes* *Papas peladas cortadas*	1,5	2,0	15/20 min
Aipim *Cassava roots* *Mandioca*	1,5	2,0	20/25 min
Beterraba (média) cortada *Sliced (medium) beetroot* *Remolachas (medianas) cortadas*	1,5	2,0	20/25 min
Carne de porco *Pork* *Carne de cerdo*	1,3	1,3	25/30 min
Carne de gado *Beef* *Carne vacuna*	1,3	1,3	25/30 min
Carne de frango *Poultry* *Carne de pollo*	1,3	1, 3	25/30 min

18. 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 Allegra atende às especificações da norma ABNT NBR 11823.
• Troque as peças de reposição somente em representantes autorizados pelo fabricante. Consulte a lista baixo, ou acesse o site:
www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica
• A relação de assistentes informado neste manual pode sofrer alterações sem prévio aviso.
Em caso de dúvidas consulte o site para informações atualizadas ou contate o SAC.

• *Tramontina offers a 1-year warranty against manufacturing defects.*
• *The warranty is only valid with proof of purchase.*
• *The Allegra pressure cooker complies with Brazilian standard ABNT NBR 11823.*
• *Use only replacement parts and services authorized by the manufacturer. Please refer to the list included with the product or consult the website:*
www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica

• *Tramontina ofrece 1 año de garantía por defecto de fábrica.*
• *La garantía tendrá validad cuando se presente la boleta de compra.*
• *La olla a presión Allegra cumple las especificaciones de la norma ABNT NBR 11823.*
• *Cambie los repuestos solamente en representantes autorizados por el fabricante. Consulte la lista, o vea en el sitio:*
www.tramontina.com.br/assistencia-tecnica

Rede de Assistência Técnica Autorizada

AC

Rio Branco
Engefrio • R. Izaura Parente, 500 Sala A, Bosque •
CEP: 69908-210 • TEL.: (68) 3223.5808

AL

Maceió
Ad Gourmet Service • R. Rodrigo Aciole Mota, 55, Anexo A, Gruta De Lourdes • CEP: 57052-490 • TEL.: (82) 3436-0506

AM

Manaus
Refrigeracao Viana • R. Guapirama, 25 - Cj Etapa I Qd 18 F, 25, Cidade Nova • CEP: 69090-050 • TEL.: (92) 3645-1154

AP

Macapá
Marco Zero Refrigeração • R. Leopoldo Machado, 145 A, Jesus De Nazaré
CEP: 68908-120 • TEL.: (96) 3222-1087

BA

Feira De Santana
Astec Eletrodomésticos Ltda. • Av. Sampaio, 212, Centro
CEP: 44001-584 • TEL.: (75) 3623-0606

Itamaraju
Refried • R Piauí, 226 A, Centro • CEP: 45836-000 • TEL.: (73) 3294-4292

Lauro De Freitas
Elétrica Tavares • Av. Pref. Celso Pinheiro Da Silva, 53, Centro
CEP: 42700-000 • TEL.: (71) 3288-5927

Salvador
Benetec • Largo Do Campo Grande, 92 – Ed Guilhermina, Campo Grande
CEP: 40080-121 • TEL.: (71) 3337-9337

Locontainers • Av. Paulo Vi, 1984 - Edef. Sta. Elisa, Pituba
CEP: 41810-060 • TEL.: (71) 3351-3611

CE

Fortaleza
Servmax • R. Perboyre E Silva, 10, Centro • CEP: 60030-200
TEL.: (85) 3221-5844

Juazeiro Do Norte
Pramak • R. São Pedro, 1333, Centro • CEP: 60030-200
TEL.: (85) 3221-5844

DF

Brasília
Hospital Das Panelas • Av. Dom Bosco, Bl. 785, Lt. 06, S/N, Lj 01, Núcleo Bandeirantes • CEP: 71715-510 • TEL.: (61) 3552-2817

ES

Cariacica
Troia • R. Belarmino Freire, 20 - Campo Grande • CEP: 29146-420
TEL.: (27) 3336-4967

Colatina
Resfrie • R. Germano Naumann Filho, 278, Centro • CEP: 29700-030
TEL.: (27) 3722-5119

Vitória
Eletricoifas Manutenção • R. Laury Tavares, 45 - Lj. 01, Santa Martha
CEP: 29046-590 • TEL.: (27) 3324-7847

GO

Goiânia
Artec Coifas E Refrigeração • Av. T 63, 2134 - Qd 346 Lt 13, Jardim America
CEP: 74250-320 • TEL.: (62) 3945-6554

MA

São Luis
A.r. Refrigeração • R. De São João, 569, Centro • CEP: 65010-600
TEL.: (98) 3232-6420

MG

Belo Horizonte
Rei Do Alumínio • R. Curitiba, 971 - Loja 01, Centro • CEP: 30170-121
TEL.: (31) 3273-3002

Divinópolis
Assistec • R. Rio Branco, 720, Porto Velho • CEP: 35500-430
TEL.: (37) 3213-2737

Solução Utilidades • R. Minas Gerias, 330, Centro • CEP: 35500-007
TEL.: (37) 3221-4609

Juiz De Fora • Funcional Serviços • R. Santo Antônio, 241, Centro
CEP: 36015-000 • TEL.: (32) 3217-9465

Montes Claros
Mendes Eletro E Maquinas • Av. Feliciano Martins De Freitas, 10, Vila Regina • CEP: 39400-207 • TEL.: (38) 3216-8704

Uberaba
Eletro Útil • R. Rodolfo Machado Borges, 280, São Benedito
CEP: 38022-050 • TEL.: (34) 3312-7679

Uberlândia
Maqlar • Av. João Pessoa, 843, Martins • CEP: 38401-074
TEL.: (34) 3214-0511

MS

Campo Grande
Eletrotem • R. Aluizio De Azevedo, 48 Sala 2, Jardim De Allah
CEP: 79004-050 • TEL.: (67) 3325-2535

Dourados
Eletrotem • R. Cuiaba, 1632 A, Centro • CEP:7 9802-030
TEL.: (67) 3421-7978

MT

Cuiabá
Refrigeração Verdilar • Av Joao Gomes M. Sobrinho, 274, Lixeira
CEP: 78010-300 • TEL.: (65) 3322-5349

Rondonópolis
Urso Branco Ar Condicionado • R. Rio Branco - Lote 04, 2173, La Salle
CEP: 78700-180 • TEL.: (66) 3423-3121

PA

Belém
Marajo Service • Travessa Mauriti, 1076, Pedreira • CEP: 66080-650
TEL.: (91) 3233-2789

Santarém
Frio Tec Refrigeração Ltda • Av. Borges Leal, 2621, Aparecida
CEP: 68040-080 • TEL.: (93) 3522-9000

PB

João Pessoa
Casa Lima Fogões • R. Desembargador Feitosa Ventura, 95, Centro
CEP: 58010-050 • TEL.: (83) 3221-3980

Paraíba Service Ltda • Av. Dom Pedro II, 731, Centro • CEP: 58013-420
TEL.: (83) 3231-3447

PE

Recife
Nordeste Coifas • R. Gomes Taborda, 917, Cordeiro • CEP: 50720-650
TEL.: (81) 3229-9371

Pronto Socorro Das Panelas • R. 24 De Maio, 64, Santo Antônio
CEP: 50020-050 • TEL.: (81) 3224-9792

PI

Teresina
Fogões E Cia • R. Antônio Gomes Chaves, 2451, Itararé • CEP: 64077-095
TEL.: (86) 3231-9395

Fogões E Utilidades • R. Tufy Salomão, 10, Itararé • CEP: 64077-086
TEL.: (86) 3231-8204

PR

Cascavel
Chaveiro São Pedro • Av. Brasil, 6086, Centro • CEP: 85806-000
TEL.: (45) 3223-7495

Eletrovel • R. Salgado Filho, 3209, Cancelli • CEP: 85811-100
TEL.: (45) 3037-6804

Curitiba
Casa Do Chuveiro • R. Pedro Ivo, 656, Centro • CEP: 80010-020
TEL.: (41) 3233-5064

Mj Consertos • R. Antonio Encorsin, 1443 - Lj 01, São Braz
CEP: 82015-000 • TEL.: (41) 3016-7745

Refrigeração Água Verde • R. Marques Do Paraná, 441, Água Verde
CEP: 80620-210 • TEL.: (41) 3342-6294

Foz Do Iguaçú
Retimaq • R. Edgard Schimmelpfeng, 3125 - Térreo, Pq Presidente I
CEP: 85863-220 • TEL.: (45) 3522-2905

Francisco Beltrão
Lojão Iguaçu • Av. Antonio Paiva Cantelmo, 936, Centro • CEP: 85601-270
TEL.: (46) 3523-4152

Londrina
Gaspecas • R. Sergipe, 1027, Centro • CEP: 86020-330
TEL.: (43) 3322-3118

Maringá
Técnica Canção • Avenida 19 De Dezembro, 34, Zona 04 • CEP: 87015-610
TEL.: (44) 3262-2623

Pato Branco
Marieli • R. Arariboia, 156, Centro • CEP: 85501-260 • TEL.: (46) 3224-4488

Ponta Grossa
Eletrogás • R. Balduino Taques, 912, Centro • CEP: 84010-050

TEL.: (42) 3222-1310

RJ

Campos Goytacazes
Loja Dako • R. Barão Do Amazonas, 87, Centro • CEP: 28010-030
TEL.: (22) 2735-2577

Duque De Caxias
Só Peças Caxias • Av. Brigadeiro Lima E Silva, 1822 Loja A, Jardim 25 De Agosto • CEP: 25070-330 • TEL.: (21) 2771-4415

Itaperuna
So Peças 1 • R. Buarque De Nazareth, 355, Centro • CEP: 28300-000
TEL.: (22) 3824-6513

Niterói
Darno • R. São Pedro,185, Loja 101, Centro. • CEP: 24020-057
TEL.: (21) 2717-0312

Nova Friburgo
Eletro Mundial • R. Jardel Hottz, 42 – Loja 1 A, Parque São Clemente
CEP: 28625-180 • TEL.: (22) 2523-1335

Petrópolis

Electrobrasil • R. Do Imperador, 393 – Sobrado, Centro Histórico
CEP: 25620-002 • TEL.: (24) 2242-4487

Rio De Janeiro

Bazar Sr Faz Tudo Ou Quase Tudo • Estrada Rio São Paulo, 509, Campo Grande • CEP: 23087-005 • TEL.: (21) 2411-6373

Cemello Peças • R. Visconde De Piraja, 281 - Loja 304, Ipanema
CEP: 22410-001 • TEL.: (21) 2522-0197

Cutelaria Irmãos Tavares • R. Voluntários Da Pátria, 10 – Loja 4, Botafogo
CEP: 22270-010 • TEL.: (21) 2286-2110

Eletro Souza E Souza Ltda Me • R. Barão, 911 – Loja B, Jacarepaguá
CEP: 21321-620 • TEL.: (21) 2452-5430

Joinha Do Meier Presentes Ltda • Aristides Caire, 5-A, Meier
CEP: 20775-090 • TEL.: (21) 2581-8966

Pronto Lar • Av. Das Américas, 2000 - Loja 50, Barra Da Tijuca
CEP: 22640-101 • TEL.: (21) 2439-1689

Refrimaq • R. Dr. Alfredo Barcelos, 770, Olaria • CEP: 21060-690
TEL.: (21) 2270-7241

Teresópolis

Mixx Lar • Av. Lucio Meira, 969, Várzea • CEP: 25953-006
TEL.: (21) 3643-2605

RN

Mossoró

Bel Service Eletropeças Com Tec Ltda. • R. Cel. Vicente Saboia, 121, Centro
CEP: 59600-120 • TEL.: (84) 3317-4272

Natal

Casa Costa Peças E Serviços • Av. Presidente Bandeira, 565, Alecrim
CEP: 59031-200 • TEL.: (84) 3213-5266

Nortec Serviços • Av. Itapetinga, 337, Potengi • CEP: 59124-400
TEL.: (84) 3672-5808

RO

Cacoal

Refrigeração Couto • Avenida Brasil, 1368, Liberdade • CEP: 76967-580
TEL.: (69) 3441-3424

Porto Velho

Consermaq • Av. Amazonas, 3195, Agenor De Carvalho • CEP: 76820-364
TEL.: (69) 3225-6440

RR

Roraima

Inforgames • Av. Via Das Flores, 2511, Pricuma • CEP: 69301-350
TEL.: (95) 3623-0955

RS

Alegrete

Eletrovolt • R. Euclides Dorneles, 56 Sala A, Vera Cruz • CEP: 97544-095
TEL.: (55) 3422-8739

Carlos Barbosa

Assistel • R. Joao Bragagnollo, 94, Aurora • CEP: 95185-000
TEL.: (54) 3461-2952

Caxias Do Sul

Eletrônica Aries • R. Tronca, 2922, Rio Branco • CEP: 95010-100
TEL.: (54) 3221-2233

Util Lar • R. Sinimbu, 1253 Sala 2, Centro • CEP: 95020-001
TEL.: (54) 3223-0636

Cerro Largo

H. Pellenz • R. Padre M.v. Lasseberg, 516, Centro • CEP: 97900-000
TEL.: (55) 3359-2102

Encantado

Eletrotécnica Tormena • R. Tiradentes, 426, Centro • CEP: 95960-000
TEL.: (51) 3751-1229

Erechim

Eletrodomésticos Hf • R. Itália, 351, Centro • CEP: 99700-058
TEL.: (54) 3522-3218

Farroupilha

Casa Das Chaves República • R. Da República, 242 - Sala 1, Centro
CEP: 95180-000 • TEL.: (54) 3268-4570

Flores Da Cunha

A.meneguzzo & Cia Ltda • R. Dr. Montaury, 130, Centro
CEP: 95270-000 • EL.: (54) 3292-2148

Garibaldi

Mr Assistência Técnica Em Eletrodomésticos • R. Dante Grossi, 224 Ed. Ric Aliatti, Centro • CEP: 95720-000 • TEL.: (54) 3462-3628

Gramado

Oficina Da Gastronomia • R. Tristão De Oliveira, 145, Floresta
CEP: 95670-000 • TEL.: (54) 3286-7138

Ijuí

Inova Assistência Técnica • R. 13 De Maio, 725, Centro
CEP: 98700-000 • TEL.: (55) 3332-5434

Lajeado

Eletro Técnica Lajeadense • Av. Beijamin Constante, 2549, Florestal
CEP: 95900-000 • TEL.: (51) 3714-4940

Nova Petrópolis

Eletrônica Charles • R. Frederico Michaelsen, 287, Sala 04, Centro
CEP: 95150-000 • TEL.: (54) 3281-2324

Nova Prata

G&R Manutenção E Assistência Técnica • Av Borges De Medeiros, 970 Sala 01, Centro • CEP: 95320-000 • TEL.: (54) 3242-1204

Novo Hamburgo

Gm Kasper - Tecnolar • R. Joaquim Nabuco, 488, Centro
CEP: 93310-002 • TEL.: (51) 3556-2000

Osório

Leão Servicos Eletrônicos • Avenida Getúlio Vargas, 639 - Loja 01, Centro
CEP: 95520-000 • TEL.: (51) 3663-2127

Passo Fundo

Gelomaq • R. Adolfo Ferrão, 280, São Cristóvão • CEP: 99062-380
TEL.: (54) 3315-5845

Pelotas

Eletroluz • R. Marechal Deodoro, 1041, Centro • CEP: 96020-220
TEL.: (53) 3227-7755

Porto Alegre

Casa Arco • R. Pinto Bandeira, 493, Centro • CEP: 90030-150
TEL.: (51) 3224-5512

Multipeças P/ Eletrodomésticos • R. Pinto Bandeira, 525 - Loja, Centro
CEP: 90030-150 • TEL.: (51) 3227-7521

Multiservice R.c. • Av. Assis Chateaubriand, 372, São Sebastião
CEP: 91060-440 • TEL.: (51) 2103-9634

Rio Grande

Eletroluz • R. Luiz Lorea, 520, Centro • CEP: 96200-350
TEL.: (53) 3231-2019

Santa Cruz Do Sul

Comercial Weiss • R. Venâncio Aires, 1157, Centro • CEP: 96810-000
TEL.: (51) 3713-1721

Santa Maria

Patronato Shopping Ltda • Av. Walter Jobim, 1165, Patronato
CEP: 97020-355 • TEL.: (55) 3025-8060

Santo Ângelo

Eletro Center Refrigerações • Antônio Manoel, 1022, Centro
CEP: 98801-690 • TEL.: (55) 3312-6677

São Leopoldo

Eletro Sinos • R. Saldanha Da Gama, 991, Centro • CEP: 93010-230
TEL.: (51) 3592-1975

São Luiz Gonzaga

Eletromaq • R. Monsenhor Wolski, 1795, Centro • CEP: 97800-000
TEL.: (55) 3352-1538

Tramandaí

Refrisul • Avenida Fernandes Bastos, 2483, Centro • CEP: 95590-000
TEL.: (51) 3661-4011

Uruguaiana

Aurea Refrigeração • R. Joao Manoel, 2138 Anexo B, Centro
CEP: 97501-864 • TEL.: (55) 3412-2949

SC

Balneário Camboriú

Eletrotek • R. 3100, 910 - Próximo Ao Túnel 3A, Centro • CEP: 88330-304
TEL.: (47) 3366-6839

Barra Velha

Eletrojoi Servi E Eletropeças • José Nazario Luiz, 220, São Cristóvão
CEP: 88390-000 • TEL.: (47) 3456-1460

Blumenau

Blugás • R. João Pessoa, 151, Centro • CEP: 89012-472
TEL.: (47) 3326-0550

Brusque

Konsert Assistência Técnica • Hercilio Luz, 405 Sala 01 E 02, Centro
CEP: 88350-301 • TEL.: (47) 3396-6948

Camboriú

Eletrotek• R. Minas Gerais, 950, Areias. • CEP: 88345-167
TEL.: (47) 3365-5687

Chapecó

Serpal • R. Marechal Bormann, 812 - Sala 1, Jardim Itália
CEP: 89802-121 • TEL.: (49) 3323-4687

Concórdia
Casa Da Cozinha R. José Venâncio Finger, 55, Centro • CEP: 89700-000
TEL.: (49) 3442-0629

Criciúma
Refrigeração Damiani • R. Henrique Lage, 1719 Sala 04, Santa Bárbara •
CEP: 88804-010 • TEL.: (48) 3437-6812

Florianópolis
Hospital Do Fogão • R. Conselheiro Mafra, 579, Centro • CEP: 88010-000
TEL.: (48) 3225-4525

Itapema
1001 Peças E Serviços • R. 256, 260, Andorinha • CEP: 88220-000
TEL.: (47) 3368-5566

Joaçaba
Eletros Breda • Av. Santa Terezinha, 1477, Sala 01, Menino Deus
CEP: 89600-000 • TEL.: (49) 3521-0092

Joinville
Eletokpo Serv. E Eletropeças • R. Américo Vespúcio, 1151, Nova Brasília
CEP: 89213-401 • TEL.: (47) 3278-8645

Hoffmann Consertos • R. Guaruja, 704, Floresta • CEP: 89211-710

TEL.: (47) 3463-8218

Lages
Fogão Peças • R. Emiliano Ramos, 160, Centro • CEP: 88502-215
TEL.: (49) 3222-0580

Mafra
Polofrio • Av. Coronel Jose Severiano Maia, 470 Sala 501, Centro
CEP: 89300-000 • TEL.: (47) 98880-6622

São José
Bg Comércio • R. Eliseu Di Bernardi, 325, Campinas • CEP: 88101-050
TEL.: (48) 3035-3882

Videira
Refrigatti • R. Saul Brandalise - Edifício Veneza, 1189 Sala 02, Santa
Tereza • CEP: 89560-000 • TEL.: (49) 3533-2121

SE

Aracaju
Aracaju Refrigerado • R. Laranjeiras, 1718, Getúlio Vargas
CEP: 49055-380 • TEL.: (79) 3211-3738

SP

Americana
C. V. Eletro • R. Sete De Setembro, 46, Centro • CEP: 13465-320
TEL.: (19) 3406-5055

Bauru
Servtec • R. Engenheiro Saint Martin, 20-07, Jardim Santa Tereza
CEP: 17012-110 • TEL.: (14) 3224-1933

Campinas
Dmk • Av. Palestina, 176, Jd Flamboy • CEP: 13091-150

TEL.: (19) 3252-2649

Eletro Chaveiro • R. Ernesto Kuhlmann, 396, Centro • CEP: 13013-010
TEL.: (19) 3234-7922

Jpg Comércio E Serviço • R. Luzitana, 1046, Centro • CEP: 13015-122
TEL.: (19) 3201-3266

Tecmarco Com. E Assist. Tec. E • R. Dos Narcisos, 65, Vila Mimosa CEP: 13050-052 • TEL.: (19) 3245-1250

Campos Do Jordão

Hospital Das Panelas • R. Brigadeiro Jordão,438- Loja 06, Vila Abernessia CEP: 12460-000 • TEL.: (12) 3662-6166

Franca

Domestic • Avenida Brasil, 337, Vila Aparecida • CEP: 14401-234 TEL.: (16) 3722-4187

Itu

Eletro Santa Rita • R. Santa Rita,806, Centro • CEP: 13300-070 TEL.: (11) 4023.0411

Jundiaí

Paulo Rocha • Av. Doutor Cavalcanti, 787, Centro • CEP: 13201-003 TEL.: (11) 4587-0315

Limeira

Casa Dos Fogões E Refrigeração • R. 7 De Setembro, 403, Centro CEP: 13480-150 • TEL.: (19) 3452.5100

Marília

Casa Das Panelas • R. São Luiz, 1.241, Centro • CEP: 17500-002 TEL.: (14) 3413.2653

Solarmix Aquecedores • R. Gabriel Santos De Almeida, 120 Sala 04, Jardim Araxá • CEP: 17525-050 • TEL.: (14) 3316-4896

Osasco

Refrigeração Az-Bel • R. Antônia Bizarro, 364, Bela Vista • CEP: 06083-160 TEL.: (11) 4623-8888

Piracicaba

Pira-Gás • R. Prudente De Moraes, 1093, Centro • CEP: 13419-260 TEL.: (19) 3433-8596

Presidente Prudente

Eletrônica Jesus • R. Francisco Machado De Campos, 492, Vila Nova CEP: 19010-300 • TEL.: (18) 3223.1820

Ribeirão Preto

Comercial Pedrazzi • R. Paraíba, 602, Campos Eliseos • CEP: 14080-020 TEL.: (16) 3636-4067

Wr Assistência • R. São José, 3299 - Sala 01, Alto Da Boa Vista CEP: 14025-180 • TEL.: (16) 3961-2721

Rio Claro

Afic Frio 2 Refrigeração • R. 21 Be, 321, Chácara Lusa • CEP: 13501-380 TEL.: (19) 3617-1057

Santo André

Gaslar • R. Siqueira Campos, 589 - 589/599, Centro • CEP: 09010-160 TEL.: (11) 4994-8833

Santos

Treicom • R. Mons. João Martins Ladeira, 127, Chico De Paula CEP: 11085-360 • TEL.: (13) 3296-6754

São Bernardo Do Campo

Serv-Abc • R. Pedro Sett, 88, Centro • CEP: 09720-370 • TEL.: (11) 2758-4829

São Carlos

Thr Refrigeracao • Av. Luciano Eduardo Felix, 532 - Sala 02, Res. Pq. Douradinho • CEP: 13568-715 • TEL.: (16) 3374-4556

São José Do Rio Preto

Miudinho Gigante Das Miudezas • R. Dom Alfonso Henrique, 1651, Parque Estoril • CEP: 15010-070 • TEL.: (17) 3234-4040

Rio Preto Fogões E Refrigeração • R. Osvaldo Aranha, 2147, Parque Industrial • CEP: 15025-620 • TEL.: (17) 3212-5355

São José Dos Campos

Servitec • Av. Cassiopéia, 943, Jardim Satélite • CEP: 12230-011
TEL.: (12) 3307-4118

São Paulo

A.t. Express • Avenida João Dias, 147 - 155, Santo Amaro • CEP: 04723-000
TEL.: (11) 5687-1952

Arcon Service • R. Conde Moreira Lima, 490, Parque Jabaquara
CEP: 04384-032 • TEL.: (11) 5562-3126

Asatec • R. Coronel Rodovalho, 347, Penha De Franca • CEP: 03632-000
TEL.: (11) 2638-5110

Assistex • Av. Lins De Vasconcelos, 2.605, Cambuci • CEP: 04112-011
TEL.: (11) 5572-4105

Astel • R. Martins Fontes, 368, Centro • CEP: 01050-000
TEL.: (11) 3255-2744

Clínica Dos Fogões • Av. Júlio Buono, 2.719, Vila Gustavo • CEP: 02201-003
TEL.: (11) 2212-6595

Comercial Marupá • Praça Pedro Lessa, 63/65, Centro • CEP: 01032-030
TEL.: (11) 3228-6770

Free Lux • Praça Dona Micaela Vieira, 567, Penha De Franca
CEP: 03634-120 • TEL.: (11) 2082-6262

Freemaq • R. Carlos Vicari, 273, Água Branca • CEP: 05033-070
TEL.: (11) 3872-0828

Eletrodomésticos Mandaqui • Av. Santa Inês, 32, Parque Mandaqui
CEP: 02415-000 • TEL.: (11) 2959-5770

Makoto • R. Conde De Sao Joaquim, 345, Bela Vista • CEP: 01320-010
TEL.: (11) 3115-0845

Prontec Assistência Técnica • R. Moacir Miguel Da Silva, 88, Butantã
CEP: 05595-000 • TEL.: (11) 3731-3580

Serv Jardins • R. Apace, 350, Jardim Oriental • CEP: 04347-110
TEL.: (11) 3845-2704

São Vicente

Casa Da Cozinha • R. Ipiranga, 207, Centro • CEP: 11310-421
TEL.: (13) 3468-0759

Sorocaba

Brigadeiro Afiador • R. Monsenhor João Soares, 272, Centro
CEP: 18010-300 • TEL.: (15) 3211-2515

Votorantim

Elétrica Sueiro • Av. Luiz Do Patrocínio Fernandes, 450, Centro
CEP: 18114-000 • TEL.: (15) 3243-4753

TO

Araguaína

Eletro Peças • R. 07, 180 Lote 21 Quadra 104, São João • CEP: 77807-270
TEL.: (63) 3412-5336

Palmas

Refrigeração Mineira • Qd 104 Sul, Av. L O 3, 89 - Sl 09, Plano Diretor Sul
CEP: 77020-028 • TEL.: (63) 3215-3864





TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.
Rodovia ERS-122, Km 61
95178-000 l Farroupilha l RS l Brasil
CNPJ: 87.834.883/0001-13
Indústria Brasileira
tramontina.com