

TRAMONTINA

TORINO



MANUAL DE INSTRUÇÕES

INSTRUCTION MANUAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODE D'EMPLOI

كتيب التعليمات



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

صنع في البرازيل



ATENÇÃO:

Antes de usar sua PANELA DE PRESSÃO TORINO TRAMONTINA, leia atentamente todas as instruções.



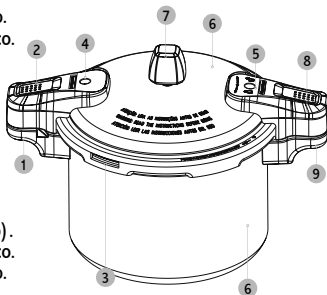
SUMÁRIO

1. Itens que fazem parte deste produto **04**
2. Primeiros uso ou precauções iniciais **04**
3. Informações básicas **05**
4. Cuidados **07**
5. Válvulas e sistemas de segurança **08**
6. Como usar a panela de pressão com segurança **10**
7. Peças de reposição **11**
8. Garantia e assistência técnica **11**
9. Dicas de segurança **11**
10. Tempos de cozimento **12**
11. Ocorrências **14**
12. Responsabilidade Ambiental **15**



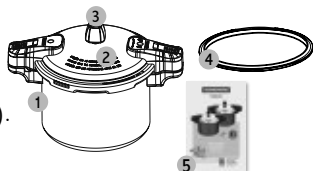
A panela está certificada em conformidade com as portarias N° 398/2012 e 419/2012 do INMETRO.

- 1 Alça inferior de baquelite antitérmico.
- 2 Alça superior de baquelite antitérmico.
- 3 Sistema de segurança lateral.
- 4 Válvula de segurança.
- 5 Válvula interna de fechamento.
- 6 Acabamento:
 - Tampa: Alumínio com acabamento externo polido e interno satinado.
 - Corpo: Alumínio com revestimento interno e externo cerâmico.
- 7 Válvula de trabalho (alívio de pressão).
- 8 Alça superior de baquelite antitérmico.
- 9 Alça inferior de baquelite antitérmico.



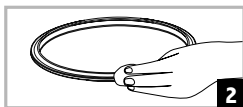
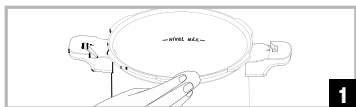
1. ITENS QUE FAZEM PARTE DESTE PRODUTO

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



2. PRIMEIRO USO OU PRECAUÇÕES INICIAIS

- Remova todo o conteúdo do interior da panela (assegure-se de que a válvula de trabalho não ficou na caixa ou dentro da panela).
- Leia todas as instruções cuidadosamente antes de usar a panela, especialmente “Informações básicas” (pág 5).
- Retire cuidadosamente os adesivos do corpo e da tampa e lave o produto antes de usar.
- Verifique se o produto está limpo.
- Aplique uma fina camada de óleo comestível no anel de vedação e na borda do corpo da panela. Isso facilitará a abertura e o fechamento da tampa (figs. 1 e 2). Esse procedimento pode ser repetido a cada uso.



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



- Fogões indicados:



GÁS



ELÉTRICO

VITROCERÂMICO
(Resistência Elétrica)

INDUÇÃO

Panela com revestimento interno e externo cerâmico:

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

- Em fogões com grade, centralize a peça e alinhe as alças com a grade.
- Utensílios quentes devem estar fora do alcance das crianças e se necessário utilize proteção para as mãos.
- Este produto não pode sofrer modificações.



Antes e durante o uso:

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

Limpeza:

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

3. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Quando utilizar a panela de pressão, algumas precauções básicas de segurança deverão ser seguidas. **O uso incorreto pode causar acidentes!**

Portanto, leia e observe todas as instruções abaixo:

- Esteja sempre atento para o fechamento correto da sua panela de pressão antes de usá-la, sobrepondo as alças da tampa e do corpo da panela. O fechamento inadequado poderá resultar em acidente com queimaduras graves.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize as alças de baquelite antitérmico e, se necessário, use proteção para as mãos.

- Esta panela não deve ser manuseada por crianças e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas.
- Pessoas com falta de experiência e conhecimento que tenham recebido instruções referentes à utilização do produto ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança podem manusear o produto.
- Não utilize a panela de pressão em nenhum tipo de forno e micro-ondas.
- Muito cuidado quando manusear a panela de pressão contendo líquidos quentes.
- Nunca utilize a panela de pressão para outros usos senão o destinado.
- Nunca utilize recipientes dentro da panela de pressão.
- Esta panela trabalha sob pressão de 80 kPa, seu uso impróprio pode ocasionar acidentes. Portanto, feche a panela corretamente ao utilizá-la. Veja orientações em “Como usar a panela de pressão com segurança” (pág. 10).
- Nunca utilize sua panela de pressão sem líquidos.
- A panela de pressão Tramontina é absolutamente segura, desde que sejam seguidas as orientações deste manual.
- O volume de água mais alimento não deve ultrapassar o nível máximo indicado no interior da panela (fig. 3).



- Quando são processados alimentos que se expandem durante o cozimento, como o arroz e vegetais secos, não encha a panela acima da metade da capacidade. O enchimento superior pode causar entupimento da válvula de trabalho e ocasionar excesso de pressão e acidentes. Veja em “Como usar a panela de pressão com segurança” (pág. 10).
- Determinados alimentos não devem ser cozidos em panela de pressão, tais como: molho de maçã, frutas, cevadinha, mingau de aveia, cereais diversos ou massas, pois podem fazer espuma ou estalar, podendo obstruir a liberação da pressão (saída de vapor).
- Sempre verifique as condições da Válvula de Trabalho (alívio de pressão) antes do uso para assegurar que não esteja obstruída e garanta um bom funcionamento (pág. 10).
- Sempre que remover o Anel de Silicone e Válvula de Trabalho e o filtro metálico, tenha cuidado para que os mesmos sejam montados em suas posições corretas.
- Se houver dificuldades para abrir a tampa, isso indica que ainda há pressão interna na panela. Nesse caso, não force as alças. Mantenha a Válvula de Trabalho na posição correta, conforme indicado na pág. 10 - Válvula de Trabalho (alívio de pressão) e derrame água fria sobre a tampa. Levante a Válvula de Trabalho com auxílio de um garfo para verificar se o vapor interno foi completamente eliminado. Caso, ainda haja pressão, repita o procedimento até que não tenha mais nenhuma saída de vapor. Veja como proceder em “Como usar a panela de pressão com segurança” (pág. 10).
- Nunca use a panela de pressão para frituras.
- Quando desejar apenas manter o calor dos alimentos já cozidos em sua panela de pressão, utilize a tampa de uma panela convencional para isso. Nunca coloque a tampa da panela de pressão em posições diferentes do orientado.
- Sua panela abrirá facilmente quando a pressão interna estiver reduzida. Jamais force a abertura.

- Com o uso continuado, a variação de temperatura poderá afrouxar os parafusos das alças. Reaperte-os com chave tipo fenda cruzada.
- Alimentos pigmentados podem alterar a coloração original do revestimento.

4. CUIDADOS

- Não coloque em aquecimento a panela de pressão vazia e/ou sem líquidos, nem permita que toda a água evapore durante o cozimento.
- Observe a panela regularmente enquanto estiver em uso.
- Tenha extremo cuidado quando manusear a panela, especialmente quando estiver com pressão.
- Após atingir a pressão interna, reduza a intensidade da fonte de calor.
- Após o cozimento, retirar o alimento do interior da panela e higienizá-la. Não recomendamos o armazenamento de alimentos dentro da panela.
- Observe sempre as condições de uso das diversas peças da sua panela de pressão. Em caso de reposição, contate uma assistência técnica autorizada Tramontina em um dos endereços que constam no site (www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica/) ou entre em contato com a Central de Atendimento Tramontina.

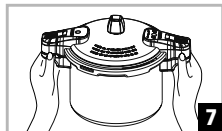
PARA FECHAR A PANELA

- Para fechar a panela, certifique-se de que a seta localizada na tampa esteja apontando para a seta localizada na alça. Ajuste a tampa no corpo, e gire-a no sentido horário até que as alças estejam totalmente sobrepostas, indicando que a panela está fechada (figs. 4 a 6).
- Caso a tampa não esteja completamente fechada, a Válvula Interna de fechamento não será acionada, fazendo com que a panela não atinja pressão. Portanto, certifique-se de que a tampa esteja adequadamente fechada.
- Caso a alça da tampa ultrapasse em alguns milímetros a alça do corpo, no sentido horário, não ocorrerá problema quanto a segurança ou o uso do produto.

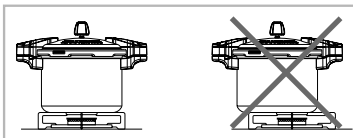


IMPORTANTE: para evitar riscos de acidentes no manuseio e transporte, estando a panela quente ou fria, sempre segure-a pelas alças (fig. 7).

- Quando usar fogões a gás, a panela deverá estar bem centralizada sobre o queimador para que a chama não atinja a parede lateral e as alças. No caso de uso em fogões elétricos, vitrocerâmicos (resistência elétrica) ou indução, certifique-se de que a panela esteja centralizada



na região de aquecimento para que ocorra transferência e distribuição de calor uniforme. Lembre-se sempre de que a fonte de calor (chama/região de aquecimento) não deve ser maior do que o fundo da panela.



O USO INDEVIDO DA PAINELA DE PRESSÃO PODE CAUSAR DANOS.

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

PARA ABRIR A PAINELA

Há duas formas de abrir a panela:

1 RESFRIAMENTO LENTO: deixe a panela esfriar em temperatura ambiente.

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

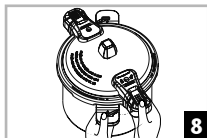
2 RESFRIAMENTO RÁPIDO: mantenha a válvula de trabalho na posição e derrame água fria sobre a tampa. Isso reduzirá a pressão interna da panela. Levante a válvula de trabalho, com o auxílio de um garfo, para verificar se a pressão interna foi completamente eliminada.

- A válvula de trabalho nunca deve ser retirada enquanto a panela estiver aquecida. Após o resfriamento é possível retirar a válvula com segurança.

• Abra a panela somente após estar seguro de que não há mais pressão interna. Para abri-la, gire a tampa no sentido anti-horário até que a seta da tampa esteja alinhada com a seta da alça (fig. 8).

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

• Se na tentativa de abrir a panela as alças apresentarem resistência, isso significa que ainda existe pressão interna na panela. Nesse caso, não force as alças.

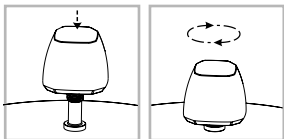


5. VÁLVULAS E SISTEMAS DE SEGURANÇA

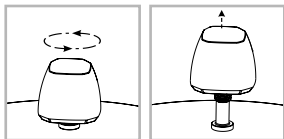
Para sua maior proteção, a Painela de Pressão Torino está equipada com as seguintes válvulas e sistemas de segurança:



1 VÁLVULA DE TRABALHO (ALÍVIO DE PRESSÃO): entrará em operação quando a panela atingir a pressão de trabalho (80 kPa - kilo Pascal). Esta válvula deve ser rosqueada até o final da rosca e descer para a posição correta de trabalho.



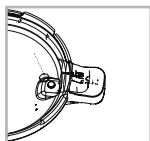
Para colocar a válvula de trabalho.



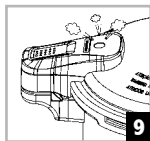
Para retirar a válvula de trabalho.

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

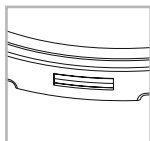
2 VÁLVULA INTERNA DE FECHAMENTO: Caso a panela não estiver adequadamente fechada, essa válvula não permitirá que a pressão interna eleve-se. No entanto, quando fechada adequadamente, esta válvula evitará a abertura da tampa com pressão interna. Abra a panela somente após estar seguro de que não há mais pressão interna. Para abri-la, gire a tampa no sentido anti-horário até que a seta da tampa esteja alinhada com a seta da alça.



3 VÁLVULA DE SEGURANÇA: entrará em operação aliviando a pressão quando a Válvula de Trabalho estiver obstruída. Neste caso o pino da válvula de segurança desloca-se para cima, diminuindo a pressão interna. Caso isso ocorra, desligue o fogo, certifique-se de que não há mais pressão interna e abra a panela, conforme pág. 8 “Para abrir a panela”. Retire o filtro e a válvula de trabalho, desobstrua todos os orifícios do filtro e do pino de saída de vapor conforme fig. 9 e recoloque novamente. Faça a limpeza da válvula de segurança, pressione a mola com o dedo (parte interna da tampa) e com o auxílio de um jato de água desobstrua a válvula, eliminando todos os resíduos de alimento.



4 SISTEMA DE SEGURANÇA LATERAL: será ativado quando ocorrer obstrução simultânea da Válvula de Trabalho e da Válvula de Segurança, gerando excesso de pressão interna. Caso isso ocorra, a pressão será liberada pela janela lateral da tampa, que terá o Anel de Vedação parcialmente deslocado. Desligue o fogo e, após a pressão estar totalmente liberada, abra a tampa e limpe as válvulas de Trabalho e de Segurança. Em decorrência do acionamento do sistema de segurança lateral, indica-se a substituição do anel de vedação. Para substituição, consulte uma assistência técnica através do site www.tramontina.com.br.



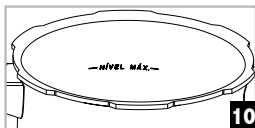
* Caso a Válvula de Segurança ou o Sistema de Segurança Lateral entrem em funcionamento, ocorrerá a saída de líquido e alimento do interior da panela.

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

6. COMO USAR SUA PAINELA DE PRESSÃO COM SEGURANÇA

- Antes de fechar a panela, assegure-se de que há líquido suficiente para produzir vapor durante o aquecimento (ver tabela de referência de quantidades de alimentos e líquidos). Porém nunca ultrapasse o limite máximo indicado na panela, considerando água e alimento. (fig. 10).

- No caso de caldo, não encha mais que 1/2 (meia panela) com água e alimento. Se a panela de pressão estiver com excesso de alimento, poderá causar a obstrução das válvulas devido ao vazamento do caldo que ocorre pela válvula de trabalho, podendo até comprometer o uso da panela.



10

VÁLVULA DE TRABALHO (ALÍVIO DE PRESSÃO)

- Após cada uso, verifique se a válvula de trabalho e o pino de saída de vapor estão desobstruídos. Não estando, faça a limpeza conforme tópico abaixo:
- Pegue a tampa da sua panela de pressão, retire a Válvula de Trabalho e o filtro metálico e posicione a tampa contra a luz, para verificar se o Pino de Saída de Vapor está desobstruído. Caso não esteja, limpe-o com um arame, como também os três furos do Pino de Saída de Vapor no lado interno da tampa; certifique-se, olhando novamente contra a luz. Estando todos limpos, monte a Válvula de Trabalho e o filtro metálico.



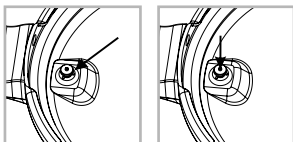
ANEL DE VEDAÇÃO (SILICONE)

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



VÁLVULA DE SEGURANÇA

• Sempre verifique se não há resíduos na mola da Válvula de Segurança, no lado interno da tampa. Verifique também se o movimento da válvula de segurança está desobstruído, pressionando-a pelo lado interno da tampa.



Em benefício de sua segurança, somente utilize peças e acessórios originais Tramontina.

7. PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Sempre utilize peças originais Tramontina.

A utilização de componentes não originais poderá comprometer o funcionamento do produto e causar acidentes. Havendo necessidade de substituição, contate uma assistência técnica autorizada Tramontina em um dos endereços que constam no site (<https://tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica>) ou entre em contato com a Central de Atendimento da Tramontina.

- Anel de Vedação interna
- Filtro metálico



8. GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

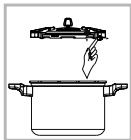
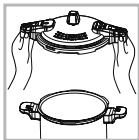
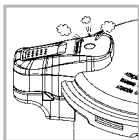
A Tramontina oferece garantia de 1 ano contra vícios ou defeitos de fabricação, sendo 9 (nove) meses de garantia contratual e 90 (noventa) dias de garantia legal, desde que mantidas as condições normais de uso e observadas as orientações deste manual.

A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal e uso de peças originais. Se necessário, contate uma assistência técnica autorizada Tramontina em um dos endereços que constam no site (<https://tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica>) ou entre em contato com a Central de Atendimento Tramontina.

9. DICAS DE SEGURANÇA

1 - **ATENÇÃO:** Nunca abra a sua PANELA DE PRESSÃO TORINO TRAMONTINA sem antes liberar toda a pressão armazenada na panela a fim de evitar acidentes.

- 2 - Ao colocar alimentos e água, nunca ultrapasse o nível máximo indicado na parede interna da panela.
- 3 - Devido a condensação do excesso de vapor, poderão aparecer gotas de água sobre a tampa e alças.
- 4 - No início do funcionamento da PANELA DE PRESSÃO TORINO é normal a saída de vapor ou gotículas de água pela Válvula interna de fechamento da alça superior. Após alguns instantes a válvula de trabalho entrará em operação.
- 5 - Não bata com utensílios de cozinha na borda da sua panela de pressão, pois isto danificará o revestimento cerâmico e poderá prejudicar a perfeita vedação.
- 6 - A panela nunca deve ser utilizada sem água, pois poderá danificar o anel de silicone e as válvulas de segurança poderão romper. Além disso, o superaquecimento pode causar deformações no fundo da panela, alterando o seu funcionamento. Não indicamos o uso nestas condições.
- 7 - Ao retirar a panela do fogo, não force a tampa para abrir. Verifique a pressão interna, levantando a válvula de trabalho (alívio de pressão) com o auxílio de um garfo.
- 8 - Ao guardá-la, coloque a tampa invertida sobre a panela de pressão, não guarde sua panela de pressão com a tampa fechada.
- 9 - Evite arear em excesso as garras da sua panela, evitando assim seu desgaste.
- 10 - Com o uso, as alças podem afrouxar devido à dilatação normal dos materiais. Reaperte-os o suficiente com uma chave tipo fenda cruzada, sem forçar.
- 11 - Não utilize a panela caso verifique que algum dos componentes esteja danificado.
- 12 - Com a tampa na posição de uso, pressionar o gatilho da alça (parte inferior) para trás, fazendo com que o pino da válvula interna da alça esteja para baixo na posição de repouso. Isso garantirá que a tampa não tranque no fechamento da panela.
- 13 - Evite acidentes utilizando peças originais quando necessitar repor válvulas e demais componentes de sua panela. A reposição com peças de outro modelo ou não originais, além de perda da garantia, comprometerá o funcionamento e poderá resultar em acidentes.
- 14 - Não é recomendado o uso em fogareiros.



10. TEMPOS DE COZIMENTO

Os tempos de cozimento sugeridos estão na tabela abaixo. Alimentos cozidos acima do tempo necessário podem perder a coloração e consistência. O tempo de

cozimento dependerá também do tamanho, quantidade, qualidade do alimento e da fonte de calor utilizada.

Sugestões de tempos de cozimento para diferentes tipos de alimentos: **TORINO 4,5 L**

Observação: Tempo de cozimento a partir do momento em que a válvula de trabalho entrar em funcionamento, mantendo a panela em fogo ou potência média. Quantidade estimada para a panela de pressão de 4,5 litros.

Alimento a ser cozido	Quantidade de alimento (kg)	Quantidade de água (litros)	Tempo de cozimento após o início da liberação do vapor
Feijão preto	0,5	2,0	25/30 min.
Feijão branco	0,5	2,0	25/30 min.
Arroz branco	0,4	0,7	Assim que a válvula de trabalho entrar em operação, desligar o fogo. Aguardar 15 minutos.
Lentilha	0,5	2,0	10/15 min.
Batata sem casca (cortada pela metade)	1,0	1,0	10/15 min.
Aipim	0,8	1,5	20/25 min.
Beterraba (média)	1,0	1,0	20/25 min.
Milho verde	4 espigas quebradas ao meio	1,0	5/10 min.
Costela de porco	1,0	1,0	10/15 min.
Carne de porco	1,0	1,0	20/25 min.
Carne de gado	1,0	1,0	20/25 min.
Carne de frango	1,0	1,0	20/25 min.
Carne de Carneiro	1,0	1,0	15/20 min.

11. OCORRÊNCIAS

OCORRÊNCIAS	PROVÁVEIS CAUSAS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
Saída de vapor pela tampa.	Fechamento inadequado da tampa.	Despressurizar totalmente a panela e abrir a tampa. Ao fechar novamente, verificar o posicionamento adequado da tampa conforme descrito no manual de instruções. Verificar também o posicionamento do anel de vedação.
	Anel de vedação danificado por estar rasgado, endurecido, etc.	Substituir o anel de vedação por outro anel de vedação original Tramontina.
	Alças frouxas	Realizar o reaperto das alças.
Válvula de trabalho não funciona	Entupimento do pino da válvula de trabalho.	Despressurizar totalmente a panela e abrir a tampa. Ocorrendo o bloqueio, remover o resíduo com água quente e verificar se o orifício do pino está desobstruído. (pág. 10 - item 6 Válvula de Trabalho).
	Falta líquido no interior da panela.	Despressurizar totalmente a panela e abrir a tampa. Repor o líquido no interior da panela e fechar novamente.
Alças frouxas	O afrouxamento das alças é ocasionado devido à dilatação térmica diferenciada dos componentes do sistema de fixação.	Deve ser realizado o reaperto das alças para não comprometer o funcionamento da panela de pressão.
Não pega pressão	Verificar o anel de vedação no pino de travamento da válvula de fechamento.	Encaminhar a uma assistência técnica.
	Válvula de segurança danificada.	Encaminhar a uma assistência técnica.
	Anel de vedação danificado.	Substituir o anel de vedação por outro anel de vedação original Tramontina.
Não consegue fechar a panela.	As setas para fechamento da tampa e panelas não estão alinhadas.	Alinhar as setas indicativas da tampa com a panela.

OCORRÊNCIAS	PROVÁVEIS CAUSAS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
Não consegue fechar a panela.	Gatilho acionado	Colocar na posição inicial, conforme “Dicas de Segurança” (item 9).
	Deformação na tampa ou panela.	Não utilizar o produto nestas condições.
Vazamento no pino central da válvula de trabalho.	A arruela de alumínio desgastada ou frouxa.	Encaminhar para a assistência Técnica.
	Limite de água mais alimento excedido.	Verificar tabela de sugestões/não exceder o limite máximo indicado no interior da panela de pressão.

Obs.: Se, mesmo seguindo as orientações acima descritas, o problema não for solucionado, a panela de pressão deve ser encaminhada para uma assistência técnica.

12. RESPONSABILIDADE 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: sustentabilidade.tramontina.com.br/



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

Este produto é desenvolvido com materiais recicláveis e que podem ser reutilizados, contudo não pode ser descartado junto ao lixo doméstico. Observe a legislação local para fazer o descarte do seu produto de forma correta, sem prejudicar o meio ambiente.



WARNING:

Read the instructions carefully before using your TRAMONTINA TORINO PRESSURE COOKER.



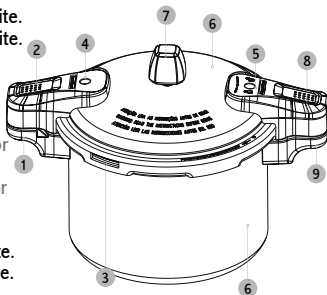
SUMMARY

1. List of items included **18**
2. First time use and initial precautions **18**
3. Basic information **19**
4. Precautions **21**
5. Safety valves and systems **22**
6. How to safely use your pressure cooker **24**
7. Replacement parts **25**
8. Warranty and technical support **25**
9. Safety tips **25**
10. Cooking times **26**
11. Troubleshooting **28**
12. Environmental responsibility **29**



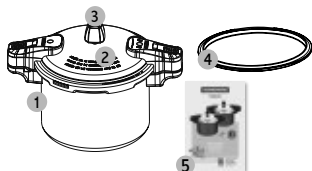
This pressure cooker is certified in accordance with NBR 398/2012 and 419/2012 of INMETRO, which regulates these products.

- 1 Lower handle in heat-resistant Bakelite.
- 2 Upper handle in heat-resistant Bakelite.
- 3 Lateral safety system.
- 4 Safety valve.
- 5 Internal Closing Valve.
- 6 Finish:
 - Lid: Aluminum with polished exterior finish and satiny interior.
 - Cooker body: Aluminum with interior and exterior ceramic coating.
- 7 Working valve (pressure release).
- 8 Upper handle in heat-resistant Bakelite.
- 9 Lower handle in heat-resistant Bakelite.



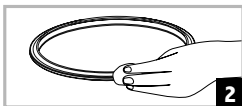
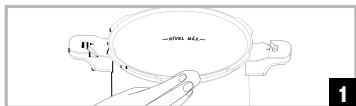
1. LIST OF ITEMS INCLUDED

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



2. FIRST TIME USE AND INITIAL PRECAUTIONS

- Remove everything from inside the cooker (make sure the working valve is not left inside the box or the cooker).
- Carefully read all the instructions before using the cooker, especially the section on “basic information” (page 19).
- Carefully remove stickers from the body and the lid and wash before use.
- Check whether the product is clean.
- Check that the safety valve and working valve are clean. Apply a little cooking oil to the sealing ring and along the rim of the cooker. This will make it easier to open and close the lid (figures 1 and 2). This procedure may be repeated with each use.



- Your TRAMONTINA TORINO PRESSURE COOKER is NOT dishwasher-safe.



- RECOMMENDED STOVETOPS:



GAS



ELECTRIC



CERAMIC GLASS

(Electric Heating Element)



INDUCTION

COOKER WITH INTERIOR AND EXTERIOR CERAMIC FINISH:

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

- If your stovetop has grates, center the item on the grates and align the handle with one of the grates.
- Keep hot cookware and utensils out of the reach of children, and if necessary, use a pot holder or other item to protect your hands.
- This product may not be modified.



Before and during every use:

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

Cleaning:

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

3. BASIC INFORMATION

When using the pressure cooker, always take the following safety precautions:

Incorrect use can cause accidents!

Read and follow all the instructions below:

- Always be sure that the pressure cooker is properly closed before using by aligning the handles on the lid with the handles on the body of the cooker. Failure to properly close the cooker can result in serious burns.
- Do not touch hot surfaces. Always use the heat-resistant Bakelite handles and, when necessary, use protection for your hands.

- This pressure cooker should not be handled by children or people with reduced physical, sensory or mental capabilities.
- People lacking experience and knowledge who have received instructions on using the product or who are under the supervision of a person responsible for their safety may use the product.
- Do not use the pressure cooker in any type of conventional oven or microwave oven.
- Take extra care when handling the pressure cooker when it contains hot liquids.
- Never use pressure cooker for any purposes other than those indicated in these instructions.
- Do not use any kind of container inside the pressure cooker.
- This cooker operates with pressure up to 80 kPa/12 psi. Improper use can result in accidents, so be sure to close the cooker properly when using it. See instructions under “How to Safely Use Your Pressure Cooker” (page 24).
- Do not use pressure cooker without any liquid.
- The Tramontina pressure cooker is completely safe, providing that all instructions in this manual are followed.
- Always observe the maximum level of food and water, as marked on the inside of the cooker (figure 3).



- Do not fill the cooker to more than one-half of its capacity when cooking food that expands during the cooking process, such as rice and dry vegetables. Filling more than half-way can cause clogging of the working valve, resulting in excess pressure and accidents. See “How to Safely Use Your Pressure Cooker” (page 24).
- Certain food should not be prepared in the pressure cooker, including apple sauce, fruit, barley, oatmeal, cereals and pasta because these foods can cause foam to form or break into pieces and block the release of pressure (the steam vent).
- Always check the working valve before use to be sure that it is not blocked and is in good working condition (page 24).
- Whenever removing the Silicone Ring, the Pressure Regulator Valve and the metal filter, make sure they are assembled in the right positions.
- If it is difficult to remove the lid, it means there is still pressure in the cooker. In that case, do not try to force the handles to open. Keep the working valve in the correct position, as shown on page 24 – Working valve (pressure release) and run cold water over the lid. Lift the working valve with a fork to check whether all the steam inside is completely gone. If there is still pressure, repeat these steps until there is no steam remaining. See how to handle in “How to Safely Use Your Pressure Cooker” (page 24).
- Never use the pressure cooker for fried food.
- To keep food warm in the cooker after cooking is completed, use the lid from a conventional pot. Never place the pressure cooker lid in any position other than as instructed in this manual.
- The cooker will open easily when the internal pressure is low. Never force the cooker open.

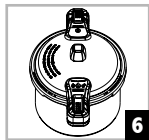
- With continuous use, the temperature variation may loosen the handle bolts. Retighten them with a cross-head screwdriver.
- Pigmented foods may alter the original color of the coating.

4. PRECAUTIONS

- Do not heat the pressure cooker when empty, and do not allow all the water to evaporate during cooking.
- Check on the cooker regularly while in use.
- Use extreme caution when handling the cooker, especially when there is pressure inside.
- After reaching internal pressure, reduce the intensity of the heat source.
- After cooking, remove the food from inside the pot and clean it. We do not recommend storing foods inside the pot.
- Always observe the usage conditions of the different parts of your pressure cooker. For replacement, contact the nearest Tramontina unit at one of the addresses found on the website (www.tramontina.com.br) or contact the Tramontina Help Desk.

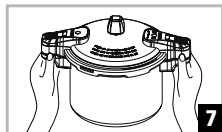
CLOSING THE COOKER:

- To close the pressure cooker, make sure the arrow on the lid is pointing at the arrow on the handle. Fit the lid to the body and turn it clockwise until the handles are fully aligned, indicating that the pressure cooker is closed (figures 4 to 6).
- If the lid is not completely closed, the safety lock button will not lock and the cooker will not become pressurized. Therefore, be sure to check that the lid is properly closed.
- If the lid handle goes past the pot handle by a few millimeters clockwise, the pressure cooker is still safe and fit for use.

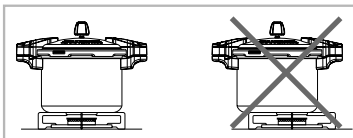


IMPORTANT: Always hold the cooker by both handles, whether the cooker is hot or cold, to avoid accidents when handling (figure 7).

- When using on gas stoves, the pressure cooker should be properly centered over the burner so that the flame does not hit the side wall and the handles. For use on electric or vitroceramic stoves (electric



heating element), make sure the pot is centered over the heating area so that there is uniform heat transfer and distribution. Always remember that the heat source (flame/heating region) should not be larger than the bottom of the pressure cooker.



INCORRECT USE OF THE PRESSURE COOKER CAN CAUSE DAMAGE

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

OPENING THE COOKER:

There are two ways to open the cooker:

1 SLOW COOL DOWN: let the cooker cool down to room temperature.

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

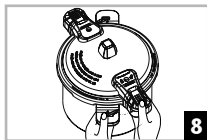
2 FAST COOLING: keep the pressure regulator in place and pour cold water over the lid. This will reduce the pressure inside the pot. Lift the pressure regulator again with the aid of a fork to check whether the internal pressure has been completely released.

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

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

• When turning the lid, do not push the handles upward. Simply turn the lid gently until the arrows are aligned. Then lift and remove the lid. This will avoid damaging the parts.

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

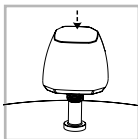


5. SAFETY VALVES AND SYSTEMS

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



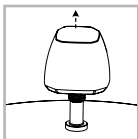
1 WORKING VALVE: (PRESSURE RELEASE): This valve is triggered into action when the cooker reaches its operating pressure (12 psi). It should be wound down to the bottom for the correct working position.



To set the safety valve in place.

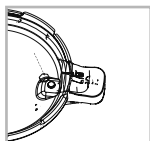


To raise the safety valve.

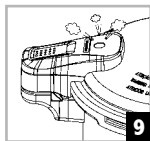


NOTE: For proper operation of the cooker, the working valve does not have to be moving, but the pressure must be released from the cooker evenly.

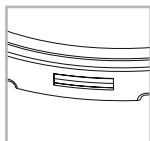
2 SAFETY LOCK BUTTON: If the cooker is not properly closed, this button will prevent the build-up of internal pressure. However, when the cooker is properly closed, this valve will prevent the lid from being opened when there is internal pressure. Open the lid only if you are sure that there is an absence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



3 SAFETY VALVE: will start operating and relieving pressure when the Pressure Regulator is blocked. In this case, the safety valve pin moves upward, decreasing internal pressure. If this happens, turn off the heat, make sure there is no longer any internal pressure and open the pot, as indicated on page 22 "To open the pot". Remove the filter and the pressure regulator, unblock the orifices of the filter and steam outlet pin as per figure 9 and put it in place again. Clean the safety valve, press the spring with your finger (inner part of the lid), and unclog the valve with the aid of a water jet, removing all food residues.



4 LATERAL SAFETY SYSTEM: will be engaged when both the Pressure Regulator and the Safety Valve are obstructed simultaneously, generated excessive internal pressure. If this happens, the pressure will be released through the side vent on the lid, which will have a partially displaced Seal Ring. Turn off the heat and after the pressure is fully released, open the lid and clean the Pressure Regulator and Safety Valve. When the lateral safety system is triggered, this indicates that the seal ring needs to be replaced. For replacement, contact the nearest Tramontina unit at one of the addresses found on the website (www.tramontina.com.br).



* If the Safety Valve or the Lateral Safety System starts operating, liquid and food will escape from inside the pot.

NOTE: Never use force to open your pot. It should open with minimal effort. When it does not, this indicates that there may still be internal pressure.

6. HOW TO SAFELY USE YOUR PRESSURE COOKER

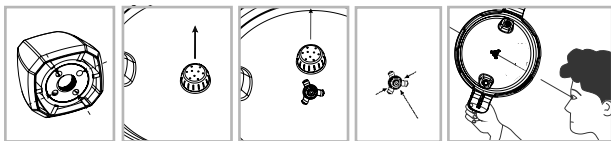
- Before closing the cooker, be sure there is enough liquid to produce steam when heated (see the table for food and liquid quantities). However, never exceed the maximum limit indicated on the cooker, considering food and water (fig. 10).
- When making soup or broth, do not fill the pot more than halfway with food and water.

Overfilling the pressure cooker with food can lead to the obstruction of valves due to broth leaking through the working valve, which can compromise the performance of the cooker.



WORKING VALVE (PRESSURE RELEASE):

- After each use, make sure the pressure regulator and steam outlet pin are unclogged. If they are not, clean as described in the section below:
- Take the lid off your pressure cooker, remove the Pressure Regulator and the metallic filter and place the lid against the light to check whether the Steam Outlet Pin is unclogged. If it is not, clean it with a wire, as well as the three holes of the Steam Outlet Pin on the inside of the lid; look at it again against the light to make sure. When they are all clean, assemble the Pressure Regulator and the metal filter.



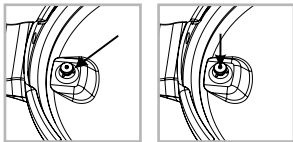
SEALING RING (SILICONE):

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



SAFETY VALVE:

- Always make that there is no residue on the Safety Valve spring, on the inner side of the lid. Also check whether the movement of the safety valve is unobstructed by pressing it from the inside of the lid.



For your own safety, use only original Tramontina parts and accessories.

7. REPLACEMENT PARTS**Always use original Tramontina parts.**

The use of non-original components may compromise the product's operation and cause accidents. In the event of need for replacement, contact the nearest Tramontina unit at one of the addresses found on the website (www.tramontina.com.br) or contact the Tramontina Help Desk.

- Internal sealing ring
- Metal Filter

**8. WARRANTY AND TECHNICAL SUPPORT**

Tramontina offers a 1-year warranty against manufacturing defects or faults, consisting of nine (9) months of contractual warranty and ninety (90) days of legal warranty, provided that normal usage conditions are followed and the orientations in this manual are observed.

The warranty will be valid subject to presentation of the fiscal invoice and use of original parts. If necessary, contact the nearest Tramontina unit at one of the addresses found on the website (www.tramontina.com.br) or contact the Tramontina Help Desk.

9. SAFETY TIPS

1 - **WARNING:** To avoid accidents, never open your TRAMONTINA TORINO PRESSURE COOKER without first releasing all the pressure inside.

2 - When adding food and water, never exceed the maximum level indicated on the inner wall of the pot.

3 - Due to the condensation of excess steam, water drops might form on the lid and the handles.

4 - When the TORINO PRESSURE COOKER starts working, it is normal for steam or water droplets to escape through the internal closing Valve of the upper handle. After a few moments, the pressure regulator will start working.

5 - Do not bang the edge of your pressure cooker with kitchen utensils, because this will damage the ceramic coating and may compromise its perfect seal.

6 - The pot should never be used without water, because this could damage the silicone ring and the safety valves may rupture. Moreover, overheating may cause warping at the bottom of the pot, altering its functioning. We do not recommend using it in these conditions.

7 - When removing the pot from the heat, do not force the lid to open. Check the internal pressure by lifting the pressure regulator (pressure release) with the aid of a fork.

8 - When storing your pressure cooker, place the lid upside down on the pot. Do not store with the lid closed.

9 - Do not rub the locking tabs on the lid excessively to avoid wearing them out.

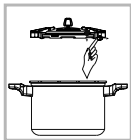
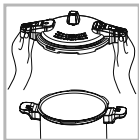
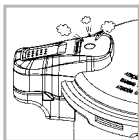
10 - The handles might come loose over time due to normal expansion of materials. Retighten them sufficiently with a cross-head screwdriver, without force.

11 - Do not use the cooker if any parts are damaged.

12 - With the lid in position for use, press the handle trigger (bottom) back so that the handle's internal valve pin is turned down in rest position. This will ensure that the lid does not lock when closing the pot.

13 - Avoid accidents by using Tramontina original parts when replacing valves and other parts of your cooker. The use of non-original parts or parts for other models will result in loss of the warranty as well as causing the product to function incorrectly, which can result in accidents.

14 - The cooker should not be used on a countertop burner or hot plate.



10. COOKING TIMES

Suggested cooking times are listed in the table below. Foods cooked for longer than necessary can lose their color and consistency. Cooking time depends

on the size, quality and amount of the food being cooked as well as the heat source used.

Cooking time suggestions for different kinds of foods –

TORINO 4.5 LITERS

Note: Cooking time as of the moment when the pressure regulator starts operating, keeping the pot over medium heat or flame.

Estimated amounts for the 4.5-liter pressure cooker.

Type of Food	Amount of food (Kg.)	Amount of water (L)	Approximate Cooking Time (in minutes)
Black beans	0.5	2.0	25/30
White beans	0.5	2.0	25/30
White rice	0.4	0.7	As soon as the pressure regulator starts working, turn off the heat. Wait for 15 minutes.
Lentils	0.5	2.0	10/15
Skinless potatoes (<i>cut in half</i>)	1.0	1.0	10/15
Cassava	0.8	1.5	20/25
Beets (<i>medium</i>)	1.0	1.0	20/25
Sweet corn	4 ears broken in the middle	1.0	5/10
Pork ribs	1.0	1.0	10/15
Pork	1.0	1.0	20/25
Beef	1.0	1.0	20/25
Chicken	1.0	1.0	20/25
Lamb	1.0	1.0	15/20

11. TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING	PROBABLE CAUSES	POSSIBLE SOLUTIONS
Steam outlet through the lid	Improper lid closing	Fully depressurize the pot and open the lid. When closing it again, check the proper positioning of the lid as described in the instruction manual. Also check the positioning of the seal ring.
	Seal ring damaged by being torn, hardened, etc.	Replace the seal ring with another original Tramontina seal ring.
	Loose handles	Retighten the handles.
Pressure regulator doesn't work	Clogging of the pressure regulator pin.	Fully depressurize the pot and open the lid. In the event of blockage, remove the residue with hot water and check whether the pin's orifice is unblocked (pg. 24 - item 6 - Pressure Regulator Valve).
	Insufficient liquid inside the pot.	Fully depressurize the pot and open the lid. Replenish the liquid inside the pot and close it again.
Loose handles	Loosening of the handles is caused by the differentiated thermal expansion of the fastening system components.	The handles should be retightened so as not to compromise operation of the pressure cooker.
Doesn't reach pressure	Check the seal ring on the closing valve lock pin.	Send for technical assistance.
	Damaged safety valve.	Send for technical assistance.
	Damaged seal ring.	Replace the seal ring with another original Tramontina seal ring.
Unable to close the pot.	The arrows for closing the lid and pot are not aligned.	Align the indicative arrows on the lid with the pot.

TROUBLESHOOTING	PROBABLE CAUSES	POSSIBLE SOLUTIONS
Unable to close the pot.	Trigger engaged	Place in starting position, according to the “Safety Tips” (item 9).
	Warped lid or pot.	Do not use the product in these conditions.
Leak at the central pin of the pressure regulator.	Worn out or loose aluminum washer.	Send for technical assistance.
	Water plus food limit exceeded.	Check the suggestion table/do not exceed the maximum limit indicated inside the pressure cooker.

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

12. ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITY

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

This product was manufactured with recyclable materials that can be reused and so should not be disposed of with ordinary domestic waste.

Follow your local recycling guidelines to dispose products and packaging correctly without harming the environment.



ATENCIÓN:

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



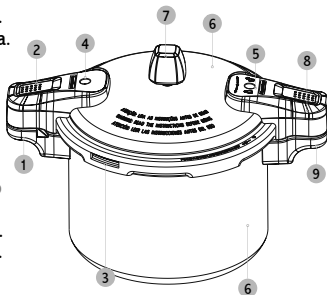
CONTENIDO

1. Partes del producto **32**
2. Primer uso o precauciones iniciales **32**
3. Informaciones básicas **33**
4. Cuidados **35**
5. Válvulas y sistemas de seguridad **36**
6. Cómo usar la olla a presión con seguridad **38**
7. Repuestos **39**
8. Garantía y asistencia técnica **39**
9. Consejos de seguridad **39**
10. Tiempos de cocción **40**
11. Problemas y soluciones **42**
12. Responsabilidad ambiental **43**



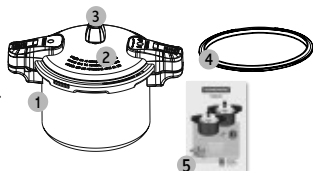
La olla está certificada de acuerdo a las Resoluciones
No. 398/2012 y 419/2012 de INMETRO.

- 1 Asa inferior de baquelita antitérmica.
- 2 Asa superior de baquelita antitérmica.
- 3 Sistema de seguridad lateral.
- 4 Válvula de seguridad.
- 5 Válvula interna de cierre
- 6 Terminación:
Tapa: Aluminio con revestimiento externo pulido e interno satinado.
Cuerpo: Aluminio con revestimiento interno y externo cerámico.
- 7 Válvula de trabajo (alivio de presión).
- 8 Asa superior de baquelita antitérmica.
- 9 Asa inferior de baquelita antitérmica.



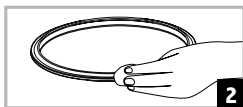
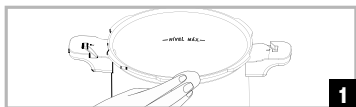
1. PARTES DEL PRODUCTO

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



2. PRIMER USO O PRECAUCIONES INICIALES

- Retira todo el contenido que está dentro de la olla (cerciórate de que la válvula de trabajo no haya quedado en la caja o dentro de la olla).
- Lee todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar la olla, especialmente las "Informaciones básicas" (pág. 33).
- Retire con cuidado los adhesivos del cuerpo y de la tapa y lave el producto antes de usarlo.
- Verifique que el producto esté limpio.
- Aplica una fina capa de aceite comestible en la junta y en el borde del cuerpo de la olla. Eso facilitará la abertura y el cierre de la tapa (fig. 1 y 2). Ese procedimiento se puede repetir cada vez que se use.



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



- Cocinas Indicadas:



GAS



ELÉCTRICA

VITROCERÁMICO
(Resistencia Eléctrica)

INDUCCIÓN

Olla con revestimiento interno y externo cerámico:

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

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



Antes y durante el uso:

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

Limpieza:

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

3. INFORMACIONES BÁSICAS

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

Por lo tanto, lee y observa todas las instrucciones:

- Presta atención siempre al cierre correcto de tu olla a presión antes de usarla, superponiendo los mangos de la tapa y del cuerpo de la olla. El cierre inadecuado podrá provocar accidentes con quemaduras graves.
- No toque las superficies calientes. Utilice siempre las asas de baquelita antitérmica y, de ser necesario, utilice protección para las manos.

- Esta olla no debe ser manipulada por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.
- Las personas con falta de experiencia y conocimiento que hayan recibido instrucciones relativas al uso del producto o que estén bajo supervisión de una persona responsable de su seguridad pueden manipular el producto.
- No utilices la olla a presión en ningún tipo de horno ni microondas.
- Ten cuidado cuando manejes la olla a presión con líquidos calientes.
- Nunca uses la olla a presión para otros usos excepto a los que se destina.
- No utilices recipientes dentro de la olla a presión.
- Esta olla trabaja a una presión de 80 kPa, el uso impropio puede causar accidentes. Por lo tanto, cierra la olla correctamente al utilizarla. Lee las orientaciones en “Cómo usar la olla a presión con seguridad” (pág. 38).
- Nunca utilices tu olla a presión sin líquidos.
- La olla a presión Tramontina es absolutamente segura, siempre que se sigan las orientaciones de este manual.
- El volumen de agua y el alimento no deben superar el nivel máximo indicado en la parte interna de la olla (fig. 3).
- Cuando se procesen alimentos que se expandan durante la cocción, como arroz o vegetales secos, no llenes la olla con más de la mitad de su capacidad. Llenarla más que eso puede causar la obstrucción de la válvula de trabajo, exceso de presión y accidentes. Lee “Cómo usar la olla a presión con seguridad” (pág. 38)
- Determinados alimentos, tales como salsa de manzanas, frutas, cebada, crema de avena, cereales diversos o pastas no se deben cocinar en olla a presión porque pueden hacer espuma o explotar, obstruyendo la salida de presión (salida de vapor).
- Siempre verifica las condiciones de la Válvula de Trabajo (alivio de presión) antes del uso para asegurarte de que no esté tapada y garantizar un buen funcionamiento (pág. 38).
- Siempre que quite la junta de silicona, la válvula de trabajo y el filtro metálico, tenga cuidado de volver a colocarlos en la posición correcta.
- Si tienes dificultad para abrir la tapa, eso quiere decir que todavía hay presión interna en la olla. En ese caso, no fuerces las asas. Mantén la válvula de trabajo en la posición correcta, como se indica en la página 38 - Válvula de trabajo - (alivio de presión) y derrama agua fría sobre la tapa. Levanta la válvula de trabajo con ayuda de un tenedor para verificar si el vapor interno se eliminó totalmente. Si todavía queda presión, repite el procedimiento hasta que no salga más vapor. Lee cómo proceder en “Cómo usar la olla a presión con seguridad” (pág. 38).
- Nunca uses la olla de presión para frituras.
- Cuando desees solo mantener el calor de los alimentos ya cocidos en tu olla a presión, utiliza la tapa de una olla convencional para eso. Nunca pongas la tapa de la olla a presión en posiciones diferentes a la orientada.
- Tu olla se abrirá fácilmente cuando se haya reducido la presión interna. Jamás fuerces la apertura.



- Con el uso continuo, la variación de temperatura podrá aflojar los tornillos de las asas. Ajusteles nuevamente con un destornillador con punta en cruz.
- Los alimentos pigmentados pueden modificar el color original del revestimiento.

4. CUIDADOS

- No ponga a calentar la olla a presión vacía o sin líquidos ni permita que se evapore toda el agua durante la cocción.
 - Observe la olla regularmente mientras esté en uso.
 - Ten extremo cuidado al manejar la olla, especialmente cuando esté con presión.
 - Una vez alcanzada la presión interna, reduzca la intensidad de la fuente de calor.
 - Después de la cocción, retire el alimento del interior de la olla y límpiela.
- Recomendamos no almacenar alimentos dentro de la olla.
- Observe siempre las condiciones de uso de las diferentes piezas de su olla a presión. Si necesita realizar un cambio, póngase en contacto con una unidad de Tramontina en una de las direcciones que se encuentran en la página web (www.tramontina.com.br) o póngase en contacto con la Central de Atención Tramontina.

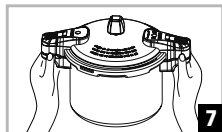
PARA CERRAR LA OLLA:

- Para cerrar la olla, asegúrese de que la flecha de la tapa esté apuntando hacia la flecha de la asa. Ajuste la tapa al cuerpo y gírela en sentido horario hasta que las asas estén completamente superpuestas, lo cual indica que la olla está cerrada (fig. 4 a 6).
- Si la tapa no está totalmente cerrada, la válvula interna de cierre no se accionará y la olla no alcanzará la presión. Por lo tanto, cerciórate de que la tapa esté bien cerrada.
- En caso de que el asa de la tapa sobrepase algunos milímetros el asa del cuerpo hacia la derecha, no hay problemas en cuanto a la seguridad o uso del producto.

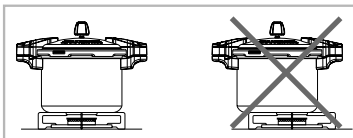


IMPORTANTE: para evitar riesgos de accidentes en el manejo y transporte, tanto con la olla caliente como fría, siempre sujétala por las asas (fig. 7).

- Al utilizar cocinas a gas, la olla debe estar bien centrada sobre la hornalla para que la llama no llegue a la pared lateral ni las asas. Si usa cocinas eléctricas, vitrocerámicas (resistencia eléctrica) o de inducción, asegúrese de que la olla esté centrada en la zona de calentamiento para que el



calor se transfiera y distribuya de manera uniforme. Recuerde siempre que la fuente de calor (llama/zona de calentamiento) no debe ser más grande que el fondo de la olla.



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

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

PARA ABRIR LA OLLA

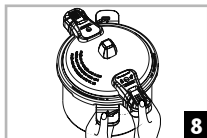
Hay dos formas de abrir la olla:

1 ENFRIAMIENTO LENTO: deja enfriar la olla a temperatura ambiente.

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

2 ENFRIAMIENTO RÁPIDO: mantenga la válvula de trabajo en posición y vierta agua fría sobre la tapa. Esto reducirá la presión interna de la olla. Levante la válvula de trabajo con ayuda de un tenedor para verificar si se eliminó por completo la presión interna.

- La válvula de trabajo nunca se debe sacar mientras la olla esté caliente. Después de enfriarla, se puede sacar la válvula con seguridad.
- Abre la olla solamente después de tener seguridad de que no queda más presión interna. Para abrirla, gira la tapa hacia la izquierda hasta que la flecha de la tapa quede alineada con la flecha del asa (fig. 8).



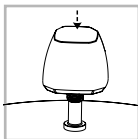
- Al girar la tapa, no empuje las asas hacia arriba. Apenas gíralas con cuidado hasta que las flechas queden alineadas; entonces, levanta la tapa y sácala. Eso garantizará que no se averíen los componentes.
- Si al intentar abrir la olla, las asas ofrecen resistencia, eso significa que todavía hay presión dentro de la olla. En ese caso no fuerce las asas.

5. VÁLVULAS Y SISTEMAS DE SEGURIDAD

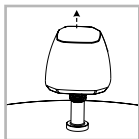
Para tu mayor protección, tu olla a presión Tramontina viene equipada con las siguientes válvulas y sistemas de seguridad:



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



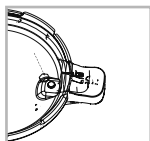
Para instalar la válvula de trabajo.



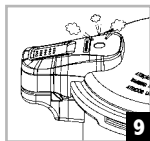
Para extraer la válvula de trabajo.

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

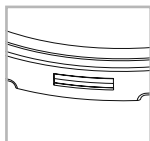
2 VÁLVULA INTERNA DE CIERRE: Si la olla no está bien cerrada, esta válvula no permite que la presión interna aumente. Sin embargo, cuando se cierra adecuadamente, esta válvula evitará que se abra la tapa con presión interna. Abre la olla solamente después de tener seguridad de que no queda más presión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



3 VÁLVULA DE SEGURIDAD: entrará en operación y aliviará la presión cuando la válvula de trabajo esté obstruida. En este caso, el eje de la válvula de seguridad se desplaza hacia arriba, lo que reduce la presión interna. Si esto sucede, apague la cocina, asegúrese que no haya más presión interna y abra la olla, como se indica en la pág. 36 "Para abrir la olla". Retire el filtro y la válvula de trabajo, destape todos los orificios del filtro y del eje de salida de vapor, como se indica en la fig. 9 y vuelva a ponerlos en su lugar. Realice la limpieza de la válvula de seguridad, presione el resorte con el dedo (parte interna de la tapa) y con un chorro de agua desobstruya la válvula para eliminar todos los residuos de alimento.



4 SISTEMA LATERAL DE SEGURIDAD: se activará al producirse una obstrucción simultánea de la válvula de trabajo y la válvula de seguridad, lo que genera un exceso de presión interna. Si esto sucede, la presión será liberada por la salida lateral de la tapa, que tendrá la junta tórica parcialmente desplazada. Apague el fuego y, una vez liberada toda la presión, abra la tapa y limpie las válvulas de trabajo y seguridad. Como consecuencia del accionamiento del sistema lateral de seguridad, se debe cambiar la junta tórica. Para cambiarla, póngase en contacto con una unidad Tramontina en una de las direcciones que se encuentran en la página web (www.tramontina.com.br).



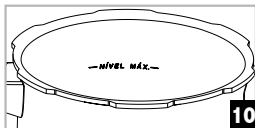
* Si la válvula de seguridad o el sistema lateral de seguridad entran en funcionamiento, se producirá la salida de líquido y alimento del interior de la olla.

NOTA: Nunca fuerce la abertura de la olla, esta se debe abrir con un mínimo de esfuerzo. Si ocurre lo contrario, esto quiere decir que puede haber presión dentro de la olla.

6. CÓMO USAR LA OLLA A PRESIÓN CON SEGURIDAD

- Antes de cerrar la olla, cerciórate de que haya líquido suficiente para producir vapor durante el calentamiento (ver tabla de referencia de cantidades de alimentos y líquidos). Pero nunca superes el límite máximo indicado en la olla, considerando el agua y el alimento. (fig. 10).

- En el caso de caldo, no llenes más de 1/2 (media) olla con agua y alimento. Si la olla a presión tiene exceso de alimento, podrá provocar la obstrucción de las válvulas por la pérdida del caldo que sale por la válvula de trabajo y puede llegar a comprometer el uso de la olla.



VÁLVULA DE TRABAJO (ALIVIO DE PRESIÓN):

- Después de cada uso, verifique que la válvula de trabajo y el eje de salida de vapor estén destapados. Si no lo están, realice una limpieza de la siguiente manera:
- Tome la tapa de su olla a presión, retire la válvula de trabajo y el filtro metálico y mire la tapa a contraluz para verificar si el eje de salida de vapor está destapado. Si no lo está, límpielo con un alambre, al igual que los tres agujeros del eje de salida de vapor del lado interno de la tapa; compruébelo nuevamente a contraluz. Una vez que estén todos limpios, arme la válvula de trabajo y el filtro metálico.



JUNTA (SILICONA):

- Retira la junta (silicona).
- Lávala con agua caliente y detergente neutro.
- Recolócala en la tapa.
- Verifica regularmente las condiciones de la junta de silicona para ver si no está gastada y cámbiala cuando sea necesario.

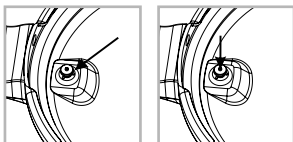
- Para más durabilidad de la junta, recomendamos que guardes tu olla a presión con la tapa invertida sobre el cuerpo de la olla.

- Se debe tener especial cuidado con el sellado y los sistemas de seguridad de tu olla a presión. La tapa debe estar con la junta alrededor de la circunferencia y correctamente encajada en la olla.



VÁLVULA DE SEGURIDAD:

• Verifique siempre que no haya residuos en el resorte de la válvula de seguridad, del lado interno de la tapa. Verifique también que el movimiento de la válvula esté destapado, para ello, presiónelo del lado interno de la tapa.



Para su seguridad, solo use piezas y accesorios originales Tramontina.

7. REPUESTOS**Utilice siempre piezas originales Tramontina.**

El uso de componentes no originales puede comprometer el funcionamiento del producto y provocar accidentes. Si necesita realizar un cambio, póngase en contacto con una unidad de Tramontina en una de las direcciones que se encuentran en la página web (www.tramontina.com.br) o póngase en contacto con la Central de Atención Tramontina.

- Junta interna
- Filtro Metálico

**8. GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA**

Tramontina ofrece una garantía de 1 año contra defectos de fabricación, que incluye 9 (nueve) meses de garantía contractual y 90 (noventa) días de garantía legal, siempre que se mantengan las condiciones normales de uso y se respeten las indicaciones de este manual.

La garantía será válida mediante presentación de la boleta de compra y uso de piezas originales. De ser necesario, póngase en contacto con una unidad de Tramontina en una de las direcciones que se encuentran en la página web (www.tramontina.com.br) o póngase en contacto con la Central de Atención Tramontina.

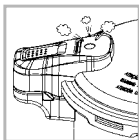
9. CONSEJOS DE SEGURIDAD

1 - ATENCIÓN: Nunca abras tu OLLA A PRESIÓN TORINO TRAMONTINA sin antes haber dejado salir toda la presión de adentro de la olla para evitar accidentes.

2 - Al colocar alimentos y agua, nunca supere el nivel máximo indicado en la pared interna de la olla.

3 - Debido a la condensación del exceso de vapor, pueden aparecer gotas de agua sobre la tapa y las asas.

4 - En el inicio del funcionamiento de la OLLA A PRESIÓN TORINO es normal que salga vapor o gotículas de agua por la válvula interna de cierre del asa superior. Después de algunos instantes, la válvula de trabajo entrará en operación.



5 - No golpee el borde de la olla a presión con utensilios de cocina, ya que esto puede dañar el revestimiento cerámico y su perfecto sellado.

6 - La olla nunca debe utilizarse sin agua, ya que esto puede dañar la anilla de silicona y las válvulas de seguridad se pueden romper. Además, el recalentamiento puede causar deformaciones en el fondo de la olla, lo que altera su funcionamiento. No recomendamos el uso en estas condiciones.

7 - Al retirar la olla del fuego, no fuerce la tapa para abrirla. Verifique la presión interna, para ello, levante la válvula de trabajo (alivio de presión) con ayuda de un tenedor.

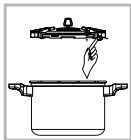
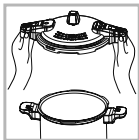
8 - Al guardarla, pon la tapa invertida sobre la olla a presión, no la guardes con la tapa cerrada.

9 - Evita airear demasiado las garras de tu olla, evitando que se desgasten.

10 - Con el uso, las asas se pueden aflojar debido a la dilatación normal de los materiales. Ajustelas con un destornillador con punta en cruz, sin forzarlas.

11 - No utilices la olla si verificas algún componente averiado.

12 - Con la tapa en posición de uso, tire del pestillo del mango (parte inferior) hacia atrás, lo que hace que el eje de la válvula interna del asa esté hacia abajo en la posición de reposo. Esto garantizará que la tapa no se bloquee en el cierre de la olla.



13 - Evita accidentes utilizando piezas originales cuando precises reponer válvulas y demás componentes de tu olla. Los repuestos de otro modelo o que no sean genuinos, además de causar la pérdida de la garantía, comprometerán el funcionamiento y podrán resultar en accidentes.

14 - No se recomienda usar en cocinillas.

10. TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción sugeridos están en la tabla siguiente. Los alimentos cocidos por tiempo superior al necesario pueden perder el color y la consistencia. El tiempo

de cocción dependerá también del tamaño, cantidad, calidad del alimento y de la fuente de calor utilizada.

Sugerencias de tiempos de cocción para diferentes tipos de alimentos – **TORINO 4,5 LITROS**

Observación: Tiempo de cocción a partir del momento en el que la válvula de trabajo entra en funcionamiento, manteniendo la olla en el fuego o a potencia media.

Cantidad estimada para la olla a presión de 4,5 litros.

Alimento que se vaya a cocinar	Cantidad de alimento (Kg)	Cantidad de agua (l)	Tiempo aproximado de cocción (minutos)
Porotos (frijoles) negros	0,5	2,0	25/30
Porotos (frijoles) blancos	0,5	2,0	25/30
Arroz blanco	0,4	0,7	Una vez que la válvula de trabajo entre en operación, apagar el fuego. Espere 15 minutos.
Lentejas	0,5	2,0	10/15
Papas peladas cortadas al medio	1,0	1,0	10/15
Mandioca	0,8	1,5	20/25
Remolachas (medianas)	1,0	1,0	20/25
Maíz (<i>choclos</i>)	4 espigas partidas por la mitad	1,0	5/10
Costillitas de cerdo	1,0	1,0	10/15
Carne de cerdo	1,0	1,0	20/25
Carne vacuna	1,0	1,0	20/25
Carne de pollo	1,0	1,0	20/25
Carne de cordero	1,0	1,0	15/20

11. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	POSIBLES SOLUCIONES
Salida de vapor por la tapa	Cierre inadecuado de la tapa	Despresurizar totalmente la olla y abrir la tapa. Al cerrarla nuevamente, verificar si la tapa está en su posición correcta como se describe en el manual de instrucciones. Verificar también la posición de la junta tórica.
	Junta tórica averiada por estar rota, endurecida, etc.	Cambiar la junta tórica por otra que sea original Tramontina.
	Asas flojas	Reajustar las asas.
La válvula de trabajo no funciona	Eje de la válvula de trabajo tapado.	Despresurizar totalmente la olla y abrir la tapa. Si se produce un bloqueo, sacar el residuo con agua caliente y verificar si el agujero del eje está destapado (pág. 38 – punto 6 Válvula de trabajo).
	Falta de líquido dentro de la olla.	Despresurizar totalmente la olla y abrir la tapa. Reponer el líquido dentro de la olla y volver a cerrarla.
Asas flojas	Las asas se pueden aflojar debido a la distinta dilatación térmica de los componentes del sistema de fijación.	Se deben reajustar las asas para no comprometer el buen funcionamiento de la olla a presión.
No agarra presión	Verificar la junta tórica en el eje de bloqueo de la válvula de cierre.	Enviar a una asistencia técnica.
	Válvula de seguridad dañada.	Enviar a una asistencia técnica.
	Junta tórica dañada.	Cambiar la junta tórica por otra que sea original Tramontina.
No es posible cerrar la olla.	Las flechas de cierre de la tapa y de la olla no están alineadas.	Alinear la flecha indicativa de la tapa con la de la olla.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	POSIBLES SOLUCIONES
No es posible cerrar la olla.	Pestillo accionado	Colocar en la posición inicial, como se indica en “Consejos de seguridad” (punto 9).
	Deformación de la tapa u olla.	No utilizar el producto en estas condiciones.
Pérdida en el eje central de la válvula de trabajo.	La arandela de aluminio está gastada o floja.	Enviar a una asistencia técnica.
	Límite de agua y alimento excedido.	Verificar la tabla de sugerencias/no superar el límite máximo indicado en el interior de la olla a presión.

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

12. RESPONSABILIDAD AMBIENTAL

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 sustentabilidad.tramontina.com.br.



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.

Observe la legislación local para desechar su electrodoméstico de forma correcta, sin perjudicar el medioambiente.



ATTENTION :

Avant d'utiliser votre AUTOCUISEUR
TORINO TRAMONTINA, lisez
attentivement les instructions.



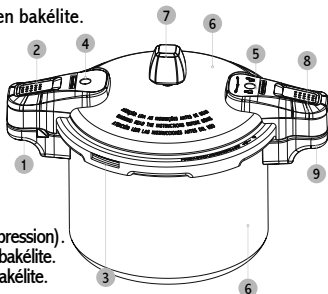
TABLE DES MATIÈRES

1. Pièces composant ce produit **46**
2. Première utilisation ou premières précautions **46**
3. Informations essentielles **47**
4. Précautions d'usage **49**
5. Soupapes et systèmes de sécurité **50**
6. Comment utiliser l'autocuiseur en toute sécurité **52**
7. Pièces détachées **53**
8. Garantie et assistance technique **53**
9. Conseils de sécurité **53**
10. Temps de cuisson **54**
11. Problèmes **56**
12. Responsabilité environnementale **57**



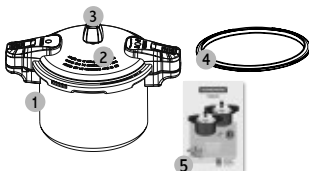
Cet autocuiseur est certifié selon les normes N° 398/2012
et 419/2012 de l'institut INMETRO.

- 1 Poignée inférieure à isolation thermique en bakélite.
- 2 Poignée supérieure à isolation thermique en bakélite.
- 3 Ouverture latérale de sécurité.
- 4 Soupape de sécurité.
- 5 Soupape de fermeture interne
- 6 Finition :
Couvercle : Aluminium avec finition
extérieure polie et intérieur satiné
Récipient : Aluminium avec revêtement
interne et externe en céramique.
- 7 Soupape de fonctionnement (régulation de la pression).
- 8 Poignée supérieure à isolation thermique en bakélite.
- 9 Poignée inférieure à isolation thermique en bakélite.



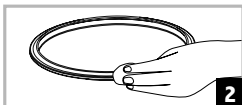
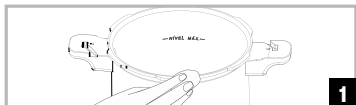
1. PIÈCES COMPOSANT CE PRODUIT

- 1 Récipient de l'autocuiseur.
- 2 Couvercle du récipient.
- 3 Soupape de fonctionnement (régulation de pression).
- 4 Joint d'étanchéité.
- 5 Mode d'emploi.



2. PREMIÈRE UTILISATION OU PREMIÈRES PRÉCAUTIONS

- Retirez tout le contenu qui se trouve à l'intérieur de la cuve (assurez-vous que la soupape de fonctionnement n'est pas dans la boîte ou à l'intérieur de la cuve).
- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre ustensile, en particulier les "Informations essentielles" (page 47).
- Décollez soigneusement les autocollants situés sur le corps et le couvercle, et lavez ces derniers avant utilisation.
- Assurez-vous que le produit est propre.
- Appliquez une fine couche d'huile de table sur le joint d'étanchéité et le bord du corps de la cuve. Cela facilitera l'ouverture et la fermeture du couvercle (fig. 1 et 2). Cette opération peut être répétée à chaque utilisation.



- Votre AUTOCUISEUR TORINO TRAMONTINA ne doit pas être passé au lave-vaisselle.



- SOURCES DE CHALEUR INDIQUÉES



GAZ



ÉLECTRICITE

VITROCÉRAMIQUE
(Résistance Électrique)

INDUCTION

AUTOCUISEUR AVEC REVÊTEMENT INTERNE ET EXTERNE EN CÉRAMIQUE :

Les ustensiles avec revêtement en céramique auront une plus grande durabilité si les instructions ci-dessous sont respectées :

- Si vous utilisez des cuisinières avec des grilles, centralisez l'ustensile et alignez les poignées avec la grille.
- Les ustensiles chauds doivent être tenus hors de portée des enfants. Si nécessaire, utilisez des protections pour les mains.
- Ce produit ne doit pas être soumis à des modifications.



Avant et pendant l'utilisation :

- Nettoyez avec une éponge douce, du savon neutre ou un produit lave-vaisselle. Séchez avec un torchon sec.
- Votre ustensile est prêt à être utilisé, toujours à feu doux ou moyen (la température ne doit jamais être supérieure à 260°C).
- Lorsque vous manipulez votre ustensile chaud, prenez garde à ne pas rayer ou griffer le revêtement externe.
- Prévenez les taches en ne laissant pas de graisses ou d'aliments s'écouler sur la surface extérieure. Si cela se produit, nous vous recommandons de nettoyer immédiatement la zone concernée à l'aide d'un chiffon humide.
- Pour mélanger les aliments, utilisez uniquement des ustensiles en silicone, nylon ou en bois.
- Avec le temps, les poignées peuvent se desserrer en raison de la dilatation normale des matériaux. Il suffit de les resserrer sans forcer.

Nettoyage :

- Évitez de plonger votre ustensile dans l'eau froide quand il est encore chaud.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs pour le nettoyage.
- Si vous laissez brûler de la nourriture, mettez de l'eau dans le récipient, et laissez reposer jusqu'à que vous puissiez retirer les résidus collés avec une éponge et du liquide vaisselle.
- Pour l'élimination du produit et de l'emballage, reportez-vous aux instructions de recyclage en vigueur.

3. INFORMATIONS ESSENTIELLES

Lors de l'utilisation de l'autocuiseur, certaines précautions de base doivent être respectées. **Un mauvais usage peut provoquer des accidents!**

Il est donc important de lire et d'observer toutes les instructions :

- Veillez toujours à la bonne fermeture de votre autocuiseur avant de l'utiliser, en faisant chevaucher les poignées du couvercle avec le récipient. Une mauvaise fermeture pourrait entraîner un accident avec de graves brûlures.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours les manches en bakélite résistantes à la chaleur et, si nécessaire, protégez-vous les mains.

- Cet autocuiseur ne peut être manipulé par des enfants ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites.
- Les personnes manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser le produit si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation du produit, ou si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.
- N'utilisez pas l'autocuiseur dans un four ou un micro-ondes.
- Soyez très prudent lorsque vous manipulez l'autocuiseur contenant des liquides chauds.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez jamais de récipients à l'intérieur de l'autocuiseur.
- Cet autocuiseur fonctionne sous une pression de 80 kPa, son utilisation inappropriée peut provoquer des accidents. Par conséquent, fermez correctement le récipient lorsque vous l'utilisez. Consultez le chapitre "Comment utiliser l'autocuiseur en toute sécurité" (page 52).
- N'utilisez jamais l'autocuiseur sans liquide.
- L'autocuiseur Tramontina est absolument sûr tant que les recommandations de ce mode d'emploi sont respectées.
- Le volume d'eau et de nourriture ne doit pas dépasser le niveau maximal qui est indiqué à l'intérieur de la cuve (figure 3).



- Lorsque des aliments se dilatent pendant la cuisson, comme le riz et les légumes secs, ne remplissez pas la cuve à plus de la moitié de sa capacité. Un remplissage excessif peut entraîner le bouchage de la soupape de fonctionnement et provoquer une pression excessive et des accidents. Voir "Comment utiliser l'autocuiseur en toute sécurité" (page 52).
- Certains aliments ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur, comme la compote de pommes, les fruits, l'orge, les flocons d'avoine, les céréales diverses ou les pâtes, car ils peuvent mousser ou crépiter et peuvent empêcher la libération de la pression (sortie de vapeur).
- Lorsque vous manipulez des ustensiles chauds, faites très attention et, si nécessaire, utilisez des protections pour les mains.
- Vérifiez toujours l'état de la soupape de fonctionnement avant de cuisiner afin de vous assurer qu'elle n'est pas obstruée et qu'elle fonctionne correctement (page 52).
- Veillez à ce que le joint en silicone, la soupape du régulateur de pression et le filtre en métal soient correctement placés lorsque vous les retirez.
- Si vous avez des difficultés pour ouvrir le couvercle, cela indique qu'il y a toujours une pression interne dans la cuve. Dans ce cas, ne forcez pas sur les poignées et ne manipulez pas l'ustensile. Maintenez la soupape de fonctionnement dans la position correcte comme indiqué à la page 52 – Soupape de fonctionnement (libération de la pression) et versez de l'eau froide sur le couvercle. Soulevez la soupape de fonctionnement à l'aide d'une fourchette pour vérifier si la vapeur interne a été complètement éliminée. S'il y a encore de la pression, répétez la procédure jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sortie de vapeur. Voir "Comment utiliser l'autocuiseur en toute sécurité" (page 52).
- N'utilisez jamais l'autocuiseur pour la friture.
- Si vous souhaitez uniquement conserver la chaleur des aliments déjà cuits dans votre autocuiseur, utilisez pour cela le couvercle d'une casserole classique. Ne placez jamais le couvercle de l'autocuiseur dans une position autre que celle qui est recommandée.
- Le récipient s'ouvrira facilement lorsque la pression interne sera réduite. Ne forcez jamais l'ouverture.

- À l'usage, les variations de température peuvent desserrer les boulons du manche. Dans ce cas, resserrez-les à l'aide d'un tournevis cruciforme.
- Les aliments pigmentés peuvent altérer la couleur d'origine du revêtement.

4. PRÉCAUTIONS D'USAGE

- Ne chauffez pas l'autocuiseur à vide, et ne laissez pas l'eau s'évaporer entièrement lors de la cuisson.
- Surveillez régulièrement l'autocuiseur pendant son utilisation.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous manipulez l'ustensile, surtout lorsque l'autocuiseur est sous pression.
- Une fois la pression interne atteinte, baissez le feu.
- Une fois la cuisson terminée, retirez les aliments de l'autocuiseur et nettoyez-le. Il est déconseillé de conserver de la nourriture à l'intérieur de l'autocuiseur.
- Respectez toujours les conditions d'utilisation des différentes pièces de votre autocuiseur. Si un remplacement est nécessaire, contactez l'entreprise Tramontina la plus proche ou contactez le Centre de dépannage de Tramontina ; les adresses sont disponibles sur notre site internet (www.tramontina.com.br).

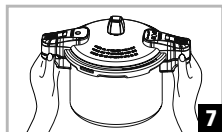
FERMETURE DE L'AUTOCUISEUR :

- Pour fermer l'autocuiseur, veillez à ce que la flèche située sur le couvercle soit dirigée vers la flèche située sur le manche. Placez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les manches soient parfaitement alignés, indiquant que l'autocuiseur est en position fermée (figures 4 à 6).
- Si le couvercle n'est pas correctement fermé, la soupape d'arrêt interne ne sera pas activée, ce qui empêchera l'autocuiseur d'atteindre la pression. Par conséquent, assurez-vous que le couvercle soit correctement fermé.
- Si la poignée du couvercle dépasse de quelques millimètres la poignée du récipient, dans le sens des aiguilles d'une montre, cela ne posera aucun problème de sécurité ou d'utilisation du produit.

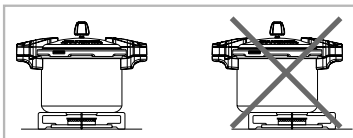


IMPORTANT : manipulez toujours votre autocuiseur en utilisant les poignées afin d'éviter tous risques d'accidents lorsque le récipient est chaud ou froid (fig. 7).

- Si vous utilisez des plaques au gaz, l'autocuiseur doit être correctement centré sur la plaque de façon à ce que la flamme ne touche ni la paroi latérale ni les manches. Si vous utilisez des plaques électriques ou vitrocéramiques (résistance électrique), veillez à ce que l'autocuiseur soit centré sur la zone de chauffe afin que le transfert et la



distribution de la chaleur soient uniformes. N'oubliez jamais que la source de chaleur (flamme/ zone de chauffe) ne doit pas être plus grande que le fond de l'autocuiseur.



UNE MAUVAISE UTILISATION DE L'AUTOCUISEUR PEUT CAUSER DES DOMMAGES.

Lorsque la vapeur commence à être libérée par la soupape de fonctionnement, réduisez le feu. Cela permettra de réaliser des économies d'énergie.

OUVERTURE DE L'AUTOCUISEUR :

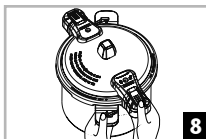
Il y a deux façons d'ouvrir l'autocuiseur :

1 REFROIDISSEMENT LENT : laissez votre autocuiseur refroidir à température ambiante.

- Soulevez légèrement, à l'aide d'une fourchette, la soupape de fonctionnement pour vérifier que la vapeur interne a été complètement éliminée.

2 REFROIDISSEMENT RAPIDE : maintenez le régulateur de pression en place et versez de l'eau froide sur le couvercle. Cela réduira la pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Soulevez à nouveau le régulateur de pression à l'aide d'une fourchette pour vérifier si la pression interne a été complètement relâchée.

- La soupape de fonctionnement ne doit jamais être retirée lorsque l'autocuiseur est en fonctionnement sur une source de chaleur. Après le refroidissement, la soupape peut être retirée en toute sécurité.
- N'ouvrez l'autocuiseur qu'après vous être assuré qu'il n'y a plus de pression interne. Pour l'ouvrir, tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche du couvercle soit alignée avec celle de la poignée (fig.8).



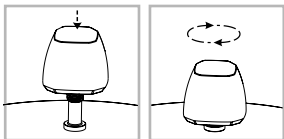
- Lorsque vous tournez le couvercle, ne poussez pas les poignées vers le haut. Il suffit de tourner avec précaution jusqu'à ce que les flèches soient alignées, puis de soulever et de retirer le couvercle. Cela permettra de vous assurer que les composants ne sont pas endommagés.
- Si, lors de la tentative d'ouverture de l'autocuiseur, les poignées sont résistantes, cela signifie qu'il y a encore une pression interne dans la cuve. Dans ce cas, ne forcez pas sur les poignées.

5. SOUPAPES ET SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

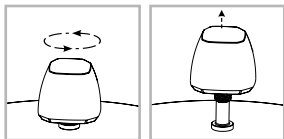
Pour votre sécurité, l'autocuiseur Tramontina est équipé des soupapes et des systèmes de sécurité suivants :



1 SOUPAPE DE FONCTIONNEMENT (DÉCHARGE DE PRESSIION)
: entre en action lorsque l'autocuiseur atteint la pression de travail (80 kPa - Kilo Pascal). Cette soupape doit être vissée à l'extrémité du filetage et descendre jusqu'à la position de travail correcte.



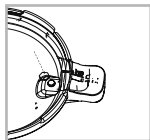
Comment positionner la soupape de fonctionnement.



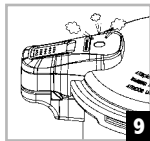
Comment retirer la soupape de fonctionnement.

NOTE : Pour le bon fonctionnement de l'autocuiseur, il n'est pas nécessaire que le poids de la soupape de fonctionnement soit en mouvement, mais la décharge de pression de l'autocuiseur doit être uniforme.

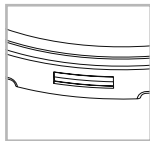
2 SOUPAPE D'ARRÊT INTERNE : si l'autocuiseur n'est pas correctement fermé, cette soupape ne permettra pas à la pression interne de monter. Toutefois, lorsqu'il est fermé correctement, cette soupape évitera l'ouverture du couvercle avec la pression interne. N'ouvrez l'autocuiseur qu'après vous être assuré qu'il n'y a plus de pression interne. Pour l'ouvrir, il faut tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère du couvercle soit aligné sur le repère de la poignée.



3 SOUPAPE DE SÉCURITÉ : se met en route et commence à relâcher la pression lorsque le régulateur de pression est bloqué. Dans ce cas, la goupille de la soupape de sécurité se déplace vers le haut, ce qui diminue la pression interne. Si cela se produit, éteignez le feu, veillez à ce qu'il n'y ait plus de pression interne et ouvrez l'autocuiseur, comme indiqué p. 50 « Pour ouvrir l'autocuiseur ». Ôtez le filtre et le régulateur de pression, débouchez les orifices du filtre et la goupille d'évacuation de la vapeur, comme illustré par la figure 9 et remettez-la en place. Nettoyez la soupape de sécurité, appuyez sur le ressort avec le doigt (partie intérieure du couvercle), et débouchez la soupape à l'aide d'un jet d'eau, en éliminant tous les résidus alimentaires.



4 SYSTÈME DE SÉCURITÉ LATÉRAL : est engagé lorsque le régulateur de pression et la soupape de sécurité sont simultanément obstrués, générant une pression interne excessive. Si cela se produit, la pression est relâchée par l'évent latéral du couvercle, dont le joint d'étanchéité est partiellement déplacé. Éteignez le feu et, une fois la pression complètement relâchée, ouvrez le couvercle et nettoyez le régulateur de pression et la soupape de sécurité. Lorsque le système de sécurité latéral est déclenché, cela indique que le joint d'étanchéité doit être remplacé. Si un remplacement est nécessaire, contactez l'entreprise Tramontina la plus proche ; les adresses sont disponibles sur notre site internet (www.tramontina.com.br).



* Si la soupape de sécurité ou le système de sécurité latéral se mettent en route, le liquide et les aliments s'échapperont de l'intérieur de l'autocuiseur.

REMARQUE : Ne forcez jamais l'ouverture de votre autocuiseur. Celui-ci a été conçu pour s'ouvrir sans effort. Si ce n'est pas le cas, cela signifie probablement que toute la pression interne n'a pas été relâchée.

6. COMMENT UTILISER L'AUTOCUISEUR EN TOUTE SÉCURITÉ

- Avant de fermer l'autocuiseur, assurez-vous qu'il y a suffisamment de liquide pour produire de la vapeur pendant la cuisson (voir le tableau de référence des quantités d'aliments et de liquides). Cependant, ne dépassez jamais la limite maximale indiquée à l'intérieur de la cuve, en prenant en compte le volume d'eau et la nourriture. (fig. 10).



- Dans le cas de préparation de bouillon, ne remplissez pas plus de la moitié d'eau et de nourriture. Si l'autocuiseur est en surcharge de nourriture, cela peut entraîner l'obstruction des valves en raison de la fuite du bouillon qui se produit par la soupape de fonctionnement, ce qui pourrait compromettre aussi le fonctionnement de l'autocuiseur.

SOUPEVE DE FONCTIONNEMENT (DÉCHARGE DE PRESSIION) :

- Après chaque utilisation, veillez à ce que le régulateur de pression et l'orifice d'évacuation de la vapeur ne soient pas obstrués. S'ils sont obstrués, nettoyez-les comme suit :
- Retirez le couvercle de votre autocuiseur, enlevez le régulateur de pression et le filtre métallique et placez le couvercle à la lumière, afin de vérifier si la goupille d'évacuation de la vapeur est obstruée. Si ce n'est pas le cas, nettoyez-le à l'aide d'un fil de fer, ainsi que les trois orifices de la goupille d'évacuation de la vapeur située à l'intérieur du couvercle ; vérifiez à nouveau à la lumière. Lorsque tout est propre, remplacez le régulateur de pression et le filtre métallique.



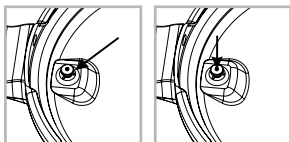
JOINT D'ÉTANCHÉITÉ (SILICONE) :

- Retirez le joint d'étanchéité (silicone).
- Nettoyez-le à l'eau chaude et avec un détergent neutre.
- Remettez-le dans le couvercle.
- Vérifiez régulièrement l'état d'usure du joint d'étanchéité en silicone et remplacez-le si nécessaire.
- Pour prolonger la durée de vie du joint d'étanchéité, nous vous recommandons de ranger votre autocuiseur avec le couvercle posé à l'envers sur la cuve de l'autocuiseur.
- Une attention particulière doit être accordée à l'étanchéité et aux systèmes de sécurité de votre autocuiseur. Le couvercle doit être muni de son joint d'étanchéité sur sa circonférence et correctement inséré sur la cuve.



SOUPAPES DE SÉCURITÉ :

• Veillez toujours à ce qu'il n'y ait pas de résidus sur le ressort de la soupape de sécurité, sur la face intérieure du couvercle. Vérifiez également si le mouvement de la soupape de sécurité n'est pas obstrué en appuyant dessus depuis la face intérieure du couvercle.



Pour votre propre sécurité, n'utilisez que des pièces et des accessoires Tramontina.

7. PIÈCES DÉTACHÉES**N'utilisez que des pièces Tramontina.**

L'utilisation de composants non originaux peut compromettre le fonctionnement du produit et provoquer des accidents. Si un remplacement s'avère nécessaire, contactez l'entreprise Tramontina la plus proche ou contactez le Centre de dépannage de Tramontina ; les adresses sont disponibles sur notre site internet (www.tramontina.com.br).

- Joint d'étanchéité interne
- Filtre métallique

**8. GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE**

Tramontina offre une garantie d'un an (1) contre les défauts ou vices de fabrication, dont neuf (9) mois de garantie contractuelle et quatre-vingt-dix (90) jours de garantie légale, sous réserve que les conditions normales d'utilisation soient respectées et que les consignes de ce manuel soient observées.

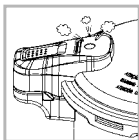
La garantie sera valable sur présentation de la facture et en cas d'utilisation de pièces d'origine. Si nécessaire, contactez l'entreprise Tramontina la plus proche ou contactez le Centre de dépannage de Tramontina ; les adresses sont disponibles sur notre site internet (www.tramontina.com.br).

9. CONSEILS DE SÉCURITÉ

1 - **ATTENTION** : n'ouvrez jamais votre AUTOCUISEUR TRAMONTINA TORINO sans avoir préalablement libéré toute la pression stockée dans le récipient afin d'éviter les accidents.

2 - Lorsque vous ajoutez des aliments et de l'eau, ne dépassez jamais le niveau maximal indiqué sur la paroi intérieure de l'autocuiseur.
 3 - En raison de la condensation de l'excès de vapeur, des gouttelettes d'eau peuvent apparaître sur le couvercle et les poignées.

4 - Lorsque l'autocuiseur TORINO commence à fonctionner, il est normal que de la vapeur ou des gouttes d'eau s'échappent par la soupape de fermeture interne du manche supérieur. Le régulateur de pression se mettra en route après quelques instants.



5 - Ne frappez pas le bord de votre autocuiseur avec des ustensiles de cuisine, car cela endommagerait le revêtement céramique et pourrait compromettre son étanchéité.

6 - L'autocuiseur ne doit jamais être utilisé sans eau ; cela risquerait d'endommager le joint en silicone et les soupapes de sécurité pourraient éclater. De plus, une surchauffe pourrait entraîner la déformation du fond de l'autocuiseur, et altérer son fonctionnement. Nous vous déconseillons de l'utiliser dans ces conditions.

7 - Lorsque vous retirez l'autocuiseur du feu, ne forcez pas sur le couvercle pour l'ouvrir. Vérifiez la pression interne en soulevant le régulateur de pression (décompression) à l'aide d'une fourchette.

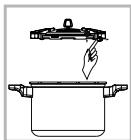
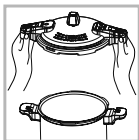
8 - Pour le stockage, placez le couvercle à l'envers sur l'autocuiseur. Ne stockez pas votre autocuiseur avec le couvercle fermé.

9 - Évitez de trop frotter les poignées de votre autocuiseur afin d'éviter une usure prématurée.

10 - Les manches peuvent se desserrer avec le temps en raison de la dilatation normale des matériaux. Resserrez-les suffisamment à l'aide d'un tournevis cruciforme, sans forcer.

11 - N'utilisez pas votre autocuiseur dans le cas où vous remarquez que l'un de ses composants est endommagé.

12 - Lorsque le couvercle est en position d'utilisation, appuyez sur la gâchette située sous le manche de façon à ce que la goupille interne de



la soupape du manche s'incline vers le bas en position de repos. Cela permettra au couvercle de ne pas se verrouiller lors de la fermeture de l'autocuiseur.

13 - Évitez les accidents en utilisant les pièces originales s'il faut remplacer les soupapes et autres composants de l'autocuiseur. Le remplacement avec des pièces non originales ou issues d'autres modèles, outre la perte de la garantie, compromettra le bon fonctionnement et peut provoquer des accidents.

14 - Il n'est pas recommandé d'utiliser l'autocuiseur sur des brasiers.

10. TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson suggérés sont indiqués dans le tableau ci-dessous. Les aliments cuits au-delà du temps requis peuvent perdre leur couleur et leur

consistance. Le temps de cuisson dépend également de la taille, de la quantité, de la qualité des aliments et de la source de chaleur utilisée.

Temps de cuisson suggéré par type d'aliments –

TORINO 4,5 LITRES

Remarque : Temps de cuisson à compter de la mise en route du régulateur de pression ; laissez l'autocuiseur à feu moyen.

Quantités estimées pour l'autocuiseur de 4,5 litres.

Aliment cuisiné	Quantité d'aliment (Kg)	Quantité d'eau (L)	Temps de cuisson approximatif (minutes)
Haricots noirs	0,5	2,0	25/30
Haricots blancs	0,5	2,0	25/30
Riz	0,4	0,7	Éteignez la plaque dès que le régulateur de pression se met à chauffer. Patientez 15 minutes.
Lentilles	0,5	2,0	10/15
Pommes de terre non épluchées (coupées en deux)	1,0	1,0	10/15
Manioc	0,8	1,5	20/25
Betterave (taille moyenne)	1,0	1,0	20/25
Maïs	4 épis coupés au centre	1,0	5/10
Côtes de porc	1,0	1,0	10/15
Viande de porc	1,0	1,0	20/25
Viande rouge	1,0	1,0	20/25
Poulet	1,0	1,0	20/25
Agneau	1,0	1,0	15/20

11. PROBLÈMES

PROBLÈMES	CAUSES PROBABLES	SOLUTIONS POSSIBLES
La vapeur s'échappe par le couvercle	Le couvercle n'est pas correctement fermé	Dépressurisez complètement l'autocuiseur et ouvrez le couvercle. En le refermant, veillez à positionner le couvercle selon les consignes figurant dans le mode d'emploi. Vérifiez également la position du joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est endommagé (déchirure, durcissement, etc.)	Remplacez le joint d'étanchéité par un autre joint de la marque Tramontina.
	Les manches sont lâches	Resserrez les manches.
Le régulateur de pression ne fonctionne pas.	Obstruction de la goupille du régulateur de pression.	Dépressurisez complètement l'autocuiseur et ouvrez le couvercle. En cas de blocage, retirez les résidus avec de l'eau chaude puis vérifiez que vous avez bien débouché l'orifice de la goupille (p. 52 - point 6 - Soupape du régulateur de pression).
	L'autocuiseur ne contient pas suffisamment de liquide.	Dépressurisez complètement l'autocuiseur et ouvrez le couvercle. Rajoutez de l'eau dans l'autocuiseur et refermez-le.
Les manches sont lâches	Le desserrement des manches est causé par la dilatation thermique différenciée des composants du système de fixation.	Les manches doivent être resserrés afin de ne pas compromettre le fonctionnement de l'autocuiseur.
L'autocuiseur n'atteint pas la pression	Vérifiez le joint d'étanchéité de la goupille de la soupape de verrouillage.	Retournez le produit au service après-vente.
	Soupape de sécurité endommagée.	Retournez le produit au service après-vente.
	Joint d'étanchéité endommagé.	Remplacez le joint d'étanchéité par un autre joint de la marque Tramontina.
Impossible de fermer l'autocuiseur.	Les flèches de fermeture du couvercle et de l'autocuiseur ne sont pas alignées.	Alignez la flèche située sur le couvercle avec celle située sur l'autocuiseur.

PROBLÈMES	PROBABLE CAUSES	POSSIBLE SOLUTIONS
Impossible de fermer l'autocuisseur.	Déclencheur enclenché	Placez-le en position de départ conformément aux « Conseils de sécurité » (point 9).
	Couvercle ou autocuisseur est déformé.	N'utilisez pas le produit dans ces conditions.
Fuite au niveau de la goupille centrale du régulateur de pression.	Rondelle d'aluminium usée ou desserrée.	Retournez le produit au service après-vente.
	Limite eau + nourriture dépassée.	Vérifiez le tableau des suggestions / ne dépassez pas la limite maximale indiquée à l'intérieur de l'autocuisseur.

Note : Si, même en suivant les directives ci-dessus, le problème n'est pas résolu, votre autocuisseur doit être renvoyé pour une assistance technique ou entrez en contact avec le S.A.V Tramontina.

12. RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

Chaque produit Tramontina que vous possédez est le résultat d'un travail minutieux, visant à transformer l'ensemble de notre processus de fabrication en action contribuant à la construction d'un monde meilleur. Pour en savoir plus, consultez sustainability.tramontina.com.br



EMBALLAGE

Les matériaux de cet emballage sont recyclables. Avant de le jeter, séparez le plastique, le papier, le carton et les autres matériaux qui composent cet emballage, puis jetez-les, de préférence dans les poubelles appropriées.

PRODUIT

Ce produit est fabriqué avec des matériaux recyclables qui peuvent être réutilisés. Le produit ne doit donc pas être jeté avec les déchets ménagers normaux. Suivez les consignes locales de recyclage pour jeter correctement les produits et les emballages, sans nuire à l'environnement.



تحذير:

اقرأ التعليمات بعناية قبل استخدام حلة
الضغط تورينو من ترامونيتا.

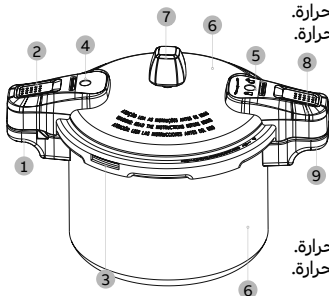


الملخص

1. قائمة العناصر المدرجة **60**
2. الاستخدام لأول مرة والاحتياطات الأولية **60**
3. المعلومات الأساسية **61**
4. الاحتياطات **63**
5. صمامات وأنظمة الأمان **64**
6. الاستخدام الآمن لحلة الضغط **66**
7. قطع الغيار **67**
8. الضمان والدعم الفني **67**
9. نصائح السلامة **67**
10. أزمئة الطهي **68**
11. استكشاف الأخطاء وإصلاحها **70**
12. إرشادات بيئية **71**

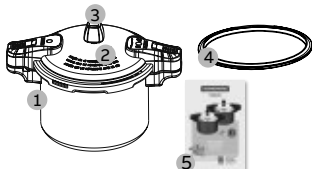


حلة الضغط هذه معتمدة وفقاً لمواصفة NBR 398/2012، ومواصفة 419/2012 الخاصة بـ "INMETRO"، التي تخضع لها هذه المنتجات.



- 1 مقبض سفلي مصنوع من الباكليت المقاوم للحرارة.
- 2 مقبض علوي مصنوع من الباكليت المقاوم للحرارة.
- 3 نظام الأمان الجانبي.
- 4 صمام الأمان.
- 5 صمام الإغلاق الداخلي.
- 6 الطبقة الخارجية:
الغطاء: ألومنيوم بطبقة خارجية مصقولة وجزء داخلي لامع.
جسم الحلة: ألومنيوم مع طبقة سيراميك بالداخل والخارج.
- 7 صمام التشغيل (تنفيس الضغط).
- 8 مقبض علوي مصنوع من الباكليت المقاوم للحرارة.
- 9 مقبض سفلي مصنوع من الباكليت المقاوم للحرارة.

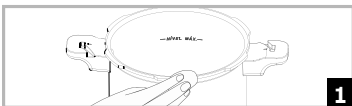
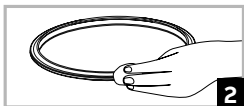
1. قائمة العناصر المدرجة



- 1 حلة الضغط.
- 2 الغطاء.
- 3 صمام التشغيل (تنفيس الضغط).
- 4 حلقة إحكام الغلق.
- 5 دليل التعليمات.

2. الاستخدام لأول مرة والاحتياطات الأولية

- أزل كل ما بداخل الحلة (تأكد من عدم ترك صمام التشغيل داخل العلبه أو الحلة).
- اقرأ جميع التعليمات قبل استخدام الحلة، لا سيما قسم "المعلومات الأساسية" (الصفحة 61).
- أزل بحرص جميع الملصقات الموجودة على جسم الحلة والغطاء، واغسلهما قبل الاستخدام.
- تحقق من نظافة المنتج.
- تحقق من نظافة صمام الأمان وصمام التشغيل. ضع القليل من زيت الطهي على حلقة إحكام الغلق وحول حافة الحلة، ما سيؤدي إلى سهولة فتح الغطاء وإغلاقه (الشكلان 1 و 2). يمكنك تكرار هذا الإجراء مع كل استخدام.





غسالة صحون

• حلة الضغط تورينو من ترامونتينا غير قابلة للغسل في غسالة الأطباق.



للاستخدام على الموقد المغناطيسي



بزجاج سيراميك



كهربائي



غاز

• المواد الموصى بها:

حلة مطية بالسيراميك من الداخل والخارج:

ستدوم المنتجات المطية بالسيراميك لمدة أطول عند اتباع التعليمات التالية:

- إذا كان الموقد الخاص بك مزود بحوامل، فضع الحلة في المنتصف على الحوامل، واضبط محاذاة المقبض مع أحد الحوامل.
- تُحفظ الأواني والأدوات الساخنة بعيدًا عن متناول الأطفال، واستخدام حامل أواني أو أي وسيلة أخرى لحماية يدين إذا لزم الأمر.
- لا يجوز إدخال أي تعديلات على هذا المنتج.



قبل كل استخدام، وفي أثناءه:

- أغسل حلة الضغط بإسفنج ناعمة وصابون خفيف أو سائل غسل الأطباق. جفها بقطعة قماش جافة.
- حلة الضغط الخاصة بك جاهزة للاستخدام، وضعها دائمًا على درجة حرارة منخفضة أو متوسطة (لا تتجاوز 260 درجة مئوية / 500 فهرنهايت بأي حال من الأحوال).
- احرص على عدم خدش الطبقة الخارجية عند الإمساك بالحلة وهي ساخنة.
- تجنّب البقع بمنع تقطير الدهون أو الطعام على السطح الخارجي للحلة. إذا حدث هذا الأمر، نوصيك بتنظيف هذا الجزء على الفور باستخدام قطعة قماش مبللة.
- لا تستخدم إلا الأدوات المصنوعة من السيليكون أو النايلون أو الخشب لتقليل الطعام داخل هذه الحلة.
- بتكرار استخدام الحلة، قد تصبح المقابض غير محكمة التثبيت؛ ويرجع هذا إلى التمدد الطبيعي للمواد. أعد ربط المقابض بما في الكفاية دون استخدام القوة المفرطة.

التنظيف:

- تجنّب نقع الحلة الساخنة في الماء البارد.
- لا تستخدم المنتجات الكاشطة أبدًا عند تنظيف حلة الضغط.
- في حال التصاق الطعام المحروق بالحلة، انقعها في الماء إلى أن يصبح من السهل إزالة الطعام بإسفنج وصابون خفيف.
- للتخلص من المنتج والعبوة، اتبع إرشادات إعادة التدوير المطبقة.

3. المعلومات الأساسية

عند استخدام حلة الضغط، اتخذ دائمًا احتياطات السلامة التالية:
قد يتسبب الاستخدام الخاطئ في وقوع حوادث!

اقرأ التعليمات التالية، واتبعها بعناية:

- تأكد دائمًا من إغلاق حلة الضغط على نحو صحيح قبل استخدامها، بمحاذاة المقابض الموجودة على الغطاء مع تلك الموجودة على جسم الحلة.
- قد ينتج عن عدم إغلاق الحلة على نحو صحيح حدوث حروق خطيرة.
- لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم دائمًا المقابض المصنوعة من البالكليت المقاوم لدرجة الحرارة، واستعن بوسيلة حماية ليدك عند الضرورة.

- هذه الحلة غير مناسبة للاستخدام بواسطة الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من ضعف في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية.
- يجوز استخدام المنتج بواسطة أشخاص تنقصهم الخبرة والمعرفة ولكنهم تلقوا تعليمات حول استخدامه أو الخاضعين لإشراف شخص مسؤول عن سلامتهم.
- لا تستخدم حلة الضغط في أي نوع من أنواع الأفران التقليدية أو في الميكروويف.
- كن شديد الحذر عند التعامل مع حلة الضغط إذا كانت تحتوي على سوائل ساخنة.
- لا تستخدم حلة الضغط أبدًا لأي أغراض غير الموضحة في هذه التعليمات.
- لا تستخدم أي نوع من أنواع الأوعية داخل حلة الضغط.
- تعمل هذه الحلة بضغط يصل إلى 80kPa أو 12psi. قد ينتج عن الاستخدام غير السليم ووقوع حوادث؛ لذا تأكد من إغلاق الحلة بإحكام عند استخدامها. راجع التعليمات



- الموجودة في القسم "الاستخدام الآمن لحلة الضغط" (الصفحة 66).
- لا تستخدم حلة الضغط من دون أي سوائل.
- حلة الضغط من ترامونتينا آمنة تمامًا شريطة اتباع جميع التعليمات المذكورة في هذا الدليل.
- راقب دائمًا أقصى مستوى للطعام والمياه حسب العلامة الموجودة داخل الحلة (الشكل 3).

- لا تملأ الحلة أكثر من نصف سعتها حيث أن الطعام الجاري طهيه يتمدد في أثناء عملية الطهي مثل الأرز والخضراوات الجافة. قد يتسبب ملؤها لأكثر من النصف في انسداد صمام التشغيل، ما ينتج عن الضغط الزائد ووقوع الحوادث. راجع "الاستخدام الآمن لحلة الضغط" (الصفحة 66).
- بعض الأطعمة غير مناسبة للتخضير في حلة الضغط؛ بما في ذلك صلصة التفاح والفاوكة والشعير والشوفان والحبوب والمكرونه؛ لأن هذه الأطعمة قد تتسبب في تكوين رغوة أو قد تتكسر وتحجب تنفيس الضغط (فتحة البخار).
- تحقق دائمًا من صمام التشغيل قبل الاستخدام؛ للتأكد من عدم انسدادها، ومن أنه بحالة جيدة (الصفحة 66).
- حينما تلزم إزالة حلقة السيليكون وصمام منظم الضغط والفلتر المعدني، تأكد من إعادة تركيبها في مواضعها.
- إذا كان من الصعب فتح الغطاء، فهذا يعني أنه ما زال هناك ضغط في الحلة. في تلك الحالة، لا تحاول استخدام القوة في فتح المقابض. اضبط صمام التشغيل في الموضع الصحيح على النحو المبين في الصفحة 66 - صمام التشغيل (تنفيس الضغط)، وضع الغطاء تحت الماء البارد الجاري. ارفع صمام التشغيل باستخدام شوكة؛ للتأكد من إن جميع الأبخرة الموجودة في الداخل قد تلاشت تمامًا. إذا كان الضغط ما زال موجودًا، فأعد هذه الخطوات إلى أن تتخلص من البخار المتبقي. راجع كيفية التصرف في قسم "الاستخدام الآمن لحلة الضغط" (الصفحة 66).
- لا تستخدم أبدًا حلة الضغط لقي الأطعمة.
- لحفاظ على درجة حرارة الطعام بعد اكتمال الطهي، استخدم غطاء حلة عادية. لا تضع غطاء حلة الضغط في أي موضع غير المذكور في تعليمات هذا الدليل.
- ستفتح الحلة بسهولة إذا كان الضغط الداخلي منخفضًا. لا تستخدم القوة أبدًا في فتح الحلة.

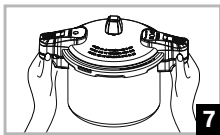
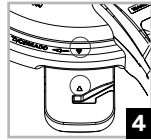
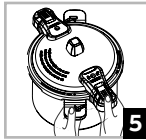
- باستخدام المستمر، قد يتسبب تغيُّر درجة الحرارة في جعل مسامير المقابض غير محكمة الربط. أعد إحكام ربطها باستخدام مفك مسامير مصلب.
- قد تتسبب الأطعمة التي تحتوي على صبغات في تغيُّر اللون الأصلي للطلاء.

4. الاحتياطات

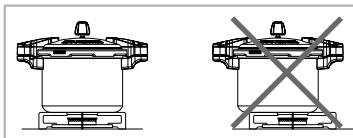
- لا تسخن حلة الضغط وهي فارغة، ولا تترك جميع المياه تتبخر في أثناء الطهي.
- تحقّق من الحلة بانتظام في أثناء استخدامها.
- كن شديد الحذر عند التعامل مع الحلة، لا سيما عند وجود ضغط بداخلها.
- بعد الوصول إلى الضغط الداخلي، قلل درجة الحرارة.
- بعد إتمام الطهي، فرغ الحلة من الطعام، ونظفها. من غير المستحسن حفظ الأطعمة داخل الحلة.
- راقب دائمًا ظروف الاستخدام التي تتعرض لها الأجزاء المختلفة لحلة الضغط.
- للاستبدال، تواصل مع مركز ترامونتينا في أحد العناوين الموضحة في الموقع الإلكتروني (www.tramontina.com.br)، أو اتصل بمكتب المساعدة الخاص بشركتنا ترامونتينا.

إغلاق الحلة:

- لإغلاق الحلة، تأكد من أن السهم الموجود على الغطاء موجّهًا نحو السهم الموجود على المقبض. ضع الغطاء على جسم الحلة على نحو صحيح، ولقّه في اتجاه عقارب الساعة حتى تصل المقابض إلى المحاذاة الكاملة، ما يشير إلى إغلاق الحلة (الأشكال من 4 إلى 6).
- إذا لم يكن الغطاء مغلقًا تمامًا، فلن يقفل زر قفل الأمان، ولن يتكون الضغط داخل الحلة. لذا، تأكد من إغلاق الغطاء على نحو صحيح.
- إذا تجاوز مقبض الغطاء مقبض الحلة ببضع سنتيمترات في اتجاه عقارب الساعة، فهذا يعني أن حلة الضغط ما زالت آمنة ومناسبة للاستخدام.



- مهم:** استخدم كلا المقبضين عند الإمساك بالحلة في جميع الأوقات سواء كانت ساخنة أو باردة؛ لتفادي وقوع الحوادث (الشكل 7).
- عند استخدام مواقد الغاز، يجب وضع الحلة في المنتصف على الشعلة بشكل صحيح؛ حتى لا يضرب اللهب الجدار الجانبي والمقابض. بالنسبة إلى الاستخدام مع المواقد الكهربائية والفيترو سيراميك (ذو المقاومة الكهربائية)، تأكد من



وضع الحلة في المنتصف فوق منطقة التسخين؛ لضمان نقل الحرارة وتوزيعها على نحو مستو. لا تنس أن مصدر الحرارة (الشعلة/منطقة الطهي) يجب ألا يكون أكبر من قاع الحلة.

قد يتسبب الاستخدام الخطأ لحلة الضغط في أضرار.

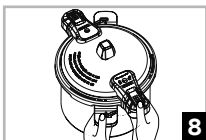
عندما يبدأ البخار في الخروج عبر صمام التشغيل، قلل درجة الحرارة لتوفير الطاقة الكهربائية أو الغاز.

فتح الحلة:

هناك طريقتان لفتح الحلة:

1 التبريد البطيء: اترك الحلة تبرد لتصل إلى درجة حرارة الغرفة.
• ارفع صمام التشغيل ببطء باستخدام شوكة للتأكد من تلاشي جميع البخار الموجود بالداخل تمامًا.

2 التبريد السريع: اترك منظم الضغط في موضعه، واسكب الماء البارد على الغطاء. هذا سيؤدي إلى خفض الضغط داخل الحلة. أرفع منظم الضغط أيضًا باستخدام شوكة للتأكد من تنفيس الضغط الداخلي بالكامل.



• يجب عدم إزالة صمام التشغيل أبدًا عندما تكون الحلة ساخنة. بعد أن تبرد الحلة، أزل صمام التشغيل بحرص.

• أزل الغطاء فقط بعد التحقق من عدم بقاء أي ضغط داخل الحلة. لإزالة الغطاء، لقه عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تصل إلى محاذاة السهم الموجود على الغطاء مع السهم الموجود على المقبض (الشكل 8).

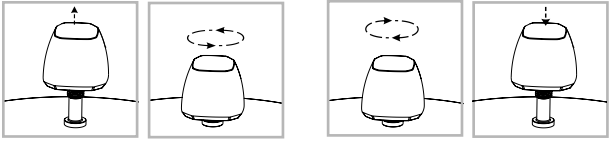
• عند لّف الغطاء، لا تدفع المقابض لأعلى. ببساطة لّف الغطاء برفق حتى تصل الأسهم إلى وضع المحاذاة. ثم ارفع الغطاء، وأزله. هذا سيؤدي إلى تجنّب إتلاف الأجزاء.
• في حال وجود مقاومة عند فتح الحلة، هذا يعني أن بعض الضغط متبقي داخل الحلة. إذا حدث هذا، لا تستخدم القوة لفتح المقابض.

5. صمامات وأنظمة الأمان

لحمايتك، تأتي حلة الضغط من ترامونتينا مزودة بصمامات وأنظمة الأمان التالية:

1 صمام التشغيل (تنفيس الضغط): يبدأ هذا الصمام في العمل عندما تصل الحلة إلى ضغط التشغيل (12psi). من المفترض إن ينخفض إلى الأسفل ليكون في وضع التشغيل الصحيح.

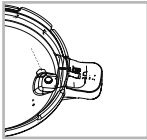




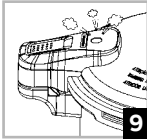
لرفع صمام الأمان.

لضبط صمام الأمان في موضعه.

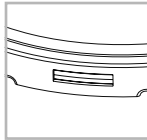
ملاحظة: للاستخدام الصحيح للحلة، يجب ألا يتحرك صمام الأمان، ولكن يجب أن يكون تنفيس الضغط من الحلة متساوياً.



2 زر قفل الأمان: إذا كانت الحلة غير محكمة الإغلاق، فهذا الزر سيمنع تكوين الضغط الداخلي. أما في حال إغلاق الحلة على نحو صحيح، فهذا الصمام سمنح الغطاء من أن ينفث عند تكوين الضغط الداخلي. افتح الغطاء فقط إذا كنت متأكدًا من عدم وجود أي ضغط في الداخل. للفتح، لف الغطاء عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل السهم الموجود على الغطاء إلى المحاذاة مع السهم الموجود على المقبض.



3 صمام الأمان: سيبدأ في العمل وتنفيس الضغط عند قفل منظم الضغط. في هذه الحالة، يتحرك مسمار صمام الأمان إلى الأعلى ويخفف الضغط الداخلي. عندما يحدث هذا، أغلق مصدر الحرارة، وتأكد من عدم وجود أي ضغط داخلي، وافتح الحلة كما هو موضح في الصفحة 64 "فتح الحلة". أزل الفلتر ومنظم الضغط، وتخلص من انسداد فتحات الفلتر، ومسمار مخرج البخار كما هو موضح في الشكل 9 في الصفحة 8، وأعد وضعه مرة أخرى. نظف صمام الأمان، واضغط على نابض بإصبعك (الجزء الداخلي من الغطاء)، وفكّ انسداد الصمام بمساعدة دفعة المياه لتتخلص من أي بقايا طعام.

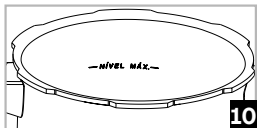


4 نظام الأمان الجانبي: سيعمل عند انسداد منظم الضغط وصمام الأمان في نفس الوقت ما يتسبب في تكوين ضغط داخلي زائد. إذا حدث هذا، سيُجرى تنفيس الضغط عبر فتحة جانبية موجودة على الغطاء التي سيكون مزودًا بحلقة إحكم غلق بإزاحة جزئية. أغلق مصدر الحرارة، وبعد تنفيس الضغط بالكامل، افتح الغطاء، ونظف منظم الحرارة وصمام الأمان. يشير تشغيل نظام الأمان الجانبي إلى أن حلقة أحكام الغلق بحاجة إلى الاستبدال. لاستبدالها، تواصل مع أقرب مركز لشركة ترامونتينا في أحد العناوين الموجودة في الموقع الإلكتروني (www.tramontina.com.br).

* إذا بدأ صمام الأمان أو نظام الأمان الجانبي في العمل، فسيخرج السائل والطعام من الحلة.

ملاحظة: لا تستخدم القوة أبدًا في فتح الحلة. من المفترض أنها تفتح بأقل مجهود. إذا لم يحدث هذا، فهي إشارة إلى وجود ضغط داخلي.

6. الاستخدام الآمن لحلة الضغط



• قبل إغلاق الحلة، تأكد من وجود كمية من السائل تكفي لتكوين البخار عند التسخين (راجع الجدول لمعرفة كميات الأطعمة وكميات السوائل). على أي حال، لا تتجاوز الحد الأقصى المشار إليه في الحلة مع الوضع في الاعتبار الطعام والمياه (الشكل 10).

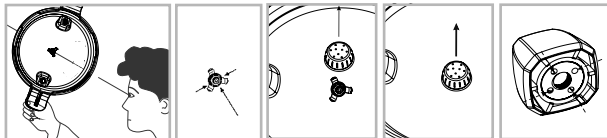
• عند تحضير الحساء أو المرق، لا تملأ الحلة لأكثر من نصفها بالطعام والماء. قد يؤدي ملء

حلة الضغط بالطعام على نحو زائد إلى انسداد الصمامات نتيجة لتسرب المرق عبر صمام التشغيل، ما يؤدي إلى التأثير سلبيًا على تشغيل الحلة.

صمام التشغيل (تنفيس الضغط):

• بعد كل استخدام، تأكد من عدم انسداد منظم الضغط ومسمار مخرج البخار. في حال عدم انسدادهما، نظفهما كما هو موضح في القسم أدناه:

• أزل الغطاء عن حلة الضغط، وأزل منظم الضغط والفلتر والمعدني، وضع الغطاء تحت الضوء لتحقق من عدم انسداد مسمار مخرج البخار. في حال عدم انسداده، نظفه بالسلك فضلًا عن الفتحات الثلاثة لمسمار مخرج البخار في الجزء الداخلي من الغطاء، وافحصه تحت الضوء مرة أخرى للتأكد. أعد تركيب منظم الضغط والفلتر المعدني بعد تنظيفهما.



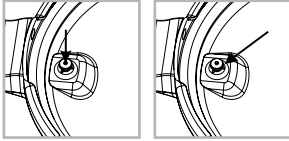
حلقة إحكام الغلق (السيليكون):

• أزل حلقة إحكام الغلق (السيليكون).
• اغسلها بالماء الدافئ والصابون الخفيف.
• ضع الحلقة على الغطاء.
• تحقق من حالة حلقة إحكام الغلق المصنوعة من السيليكون بانتظام لضمان عدم بليها، واستبدالها إذا لزم الأمر.



• لضمان عُمر تشغيلي أطول لحلقة إحكام الغلق، نوصي بتخزين حلة الضغط مع وضع الغطاء مقلوبًا فوق جسم الحلة.

• انتبه بشكل خاص لحلقة إحكام الغلق وأنظمة الأمان الخاصة بالحلة. يجب أن تتناسب حلقة إحكام الغلق تمامًا مع الغطاء، ويجب أن يتناسب الغطاء مع الحلة على نحو صحيح.



صمام الأمان:

- تأكد دائماً من عدم وجود أي بقايا في نابض صمام الأمان على الجزء الداخلي من الغطاء. تحقق من عدم وجود أي عائق لتحريك صمام الأمان بالضغط عليه من داخل الغطاء.

لسلامتك، استخدم فقط القطع والملحقات الأصلية من ترامونتينا.

7. قطع الغيار

استخدام دائماً قطع الغيار الأصلية من ترامونتينا.

قد يؤدي استخدام مكونات غير أصلية إلى التأثير سلباً على تشغيل المنتج والتسبب في وقوع حوادث. في حال الحاجة إلى الاستبدال، تواصل مع أقرب مركز لشركة ترامونتينا في أحد العناوين الموجودة في الموقع الإلكتروني (www.tramontina.com.br) أو اتصل بمكتب المساعدة الخاص بشركة ترامونتينا.

• الفلتر المعدني

• حلقة إحكام الغلق الداخلية



8. الضمان والدعم الفني

تقدم ترامونتينا ضماناً لمدة عام ضد عيوب التصنيع أو الأخطاء، يتكون من تسعة (9) أشهر من الضمان التعاقدية وتسعين (90) يوماً من الضمان القانوني، شريطة مراعاة ظروف الاستخدام العادية والتوجيهات المذكورة في هذا الدليل.

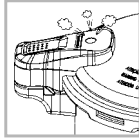
يكون هذا الضمان سارياً فقط عند تقديم الفاتورة الضريبية وفي حال استخدام القطع الأصلية. إذا لزم الأمر، تواصل مع أقرب مركز لشركة ترامونتينا في أحد العناوين الموجودة في الموقع الإلكتروني (www.tramontina.com.br) أو اتصل بمكتب المساعدة الخاص بشركة ترامونتينا.

9. نصائح السلامة

1 - تحذير: لتفادي الحوادث، لا تفتح حلة الطغط السوداء فالنسيا من ترامونتينا دون تنفيس كامل الضغط الداخلي أولاً.

2 - عند إضافة الطعام والماء، لا تتجاوز أقصى مستوى مشار إليه على الجدار الداخلي للحلة.

3 - نظرًا لتكثيف البخار الزائد، قد تتشكل قطرات مياه على الغطاء والمقابض.



4 - عندما تبدأ حلة الضغط تورينو في العمل، فمن الطبيعي أن يخرج البخار أو قطرات من المياه عبر صمام الإغلاق الداخلي الخاص بالمقبض العلوي. بعد بضع دقائق، سيبدأ منظم الضغط في العمل.

5 - لا تضرب جانب حلة الضغط بأدوات المطبخ، فهذا سيؤدي إلى تلف الطلاء السيراميكي، وقد يؤثر سلبيًا على إحكام غلقها.

6 - يجب ألا تستخدم الحلة من دون المياه أبدًا، فهذا قد يتلف حلقة السيليكون وصمامات الأمان. فضلًا عن ذلك، قد يؤدي التسخين الزائد إلى تشويه قاع الحلة، ما يغير في وظائفها. لا نوصي باستخدامها على هذه الحالة.

7 - عند إزالة الحلة من على مصدر الحرارة، لا تستخدم القوة لفتح الغطاء. تحقق من الضغط الداخلي برفع منظم الضغط (تنفيس الضغط) باستخدام شوكة.

8 - عند تخزين حلة الضغط، ضع الغطاء مقلوبًا على الحلة. لا تخزن الحلة والغطاء مغلقًا.

9 - لا تسبب في احتكاك ألسنة القفل بالغطاء على نحو زائد لتفادي تآكلها.

10 - قد تصبح المقابض غير محكمة التثبيت بمرور الوقت نتيجةً لتتمدد الطبيعي للمواد. أعد ربطها بإحكام باستخدام مفك مسامير مصلب دون استخدام القوة.

11 - لا تستخدم الحلة إذا كان أي من أجزائها تالفًا.

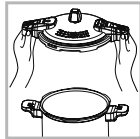
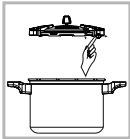
12 - عندما يكون الغطاء في وضع الاستخدام، ادفع المقبض (السفلي)

للوراء حتى ينقلب مسمار الصمام الداخلي الخاص بالمقبض في وضع الراحة. هذا سيضمن ألا يقلل الغطاء عند إغلاق الحلة.

13 - تجنب الحوادث باستخدام القطع الأصلية من ترامونتينا عند استبدال الصمامات والأجزاء الأخرى للحلة. قد

يؤدي استخدام القطع غير الأصلية أو الخاصة بموديلات أخرى إلى سقوط الضمان فضلًا عن التسبب في التشغيل الخطأ للمنتج، ما قد ينتج عنه وقوع حوادث.

14 - يجب ألا تستخدم الحلة على مقفود سطح الطهي أو لوح ساخن.



10. أزمنة الطهي

أزمنة الطهي المقترحة مدرجة في الجدول أدناه. الأطعمة التي تطهى أكثر من اللازم قد

تفقد لونها وقوامها. تعتمد أزمدة الطهي على حجم الطعام المراد طهيه ونوعيته وكميته فضلاً عن مصدر الحرارة المستخدم.

أزمدة الطهي المقترحة لأنواع الطعام المختلفة –

تورينو 4.5 لتر

ملاحظة: أزمدة الطهي تكون اعتباراً من بدء عمل منظم الضغط مع وضع الحلة على حرارة أو لهب متوسط.
الكميات المقدرة لحلة ضغط 4.5 لتر.

نوع الطعام	كمية الطعام (KG)	كمية المياه (L)	زمن الطهي التقريبي (بالدقائق)
الفاصوليا السوداء	0.5	2.0	25/30
الفاصوليا البيضاء	0.5	2.0	25/30
الأرز الأبيض	0.4	0.7	بمجرد أن يبدأ منظم الضغط في العمل، أغلق مصدر الحرارة. انتظر 15 دقيقة.
العدس	0.5	2.0	10/15
البطاطس المقشرة (مقطعة أنصاف)	1.0	1.0	10/15
الكاسافا	0.8	1.5	20/25
البنجر (متوسط)	1.0	1.0	20/25
الذرة الحلو	4 قطع مكسورة من المنتصف	1.0	5/10
أضلاع لحم الخنزير	1.0	1.0	10/15
لحم الخنزير	1.0	1.0	20/25
لحم البقر	1.0	1.0	20/25
الدجاج	1.0	1.0	20/25
لحم الضأن	1.0	1.0	15/20

11. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الحلول الممكنة	الأسباب المحتملة	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
فرغ الضغط من الحلة بالكامل، وافتح الغطاء. عند إغلاقه مرة أخرى، تحقق من وضع الغطاء على نحو صحيح كما هو موضح في دليل التعليمات. تحقق أيضًا من وضع حلقة إحكام الغلق.	إغلاق الغطاء غير صحيح	البخار يخرج عبر الغطاء
استبدل حلقة إحكام العلق بأخرى أصلية من ترامونتينا.	حلقة إحكام الغلق تالفة بسبب القطع أو التقسية أو غير ذلك.	
احكم ربط المقابض.	مقابض غير محكمة التثبيت	منظم الضغط لا يعمل.
فرغ الضغط من الحلة بالكامل، وافتح الغطاء. في حالة الانسداد، أزل البواقي بالماء الساخن وتحقق من فكّ انسداد فتحة المسمار (الصفحة xx - العنصر 66 - صمام منظم الضغط).	وجود انسداد في مسمار منظم الضغط.	
فرغ الضغط من الحلة بالكامل، وافتح الغطاء. أعد ملء السائل داخل الحلة، واغلقها من جديد.	سائل غير كافي داخل الحلة.	
يجب إعادة إحكام ربط المقابض حتى لا تؤثر سلبًا على تشغيل حلة الضغط.	تصبح المقابض غير محكمة التثبيت بسبب التمدد الحراري التفاضلي لمكونات نظام التثبيت.	مقابض غير محكمة التثبيت
تواصل مع الدعم الفني.	تحقق من حلقة إحكام الغلق الموجودة على مسمار قفل صمام الإغلاق.	لا تصل إلى الضغط اللازم.
تواصل مع الدعم الفني.	صمام الأمان تالف.	
استبدل حلقة إحكام العلق بأخرى أصلية من ترامونتينا.	حلقة إحكام الغلق تالفة.	
قم بمحاذاة الأسهم الإرشادية الموجودة على الغطاء مع تلك الموجودة على الحلة.	لم تصل الأسهم الخاصة بإغلاق الغطاء والحلة إلى وضع المحاذاة.	تعذر إغلاق الحلة.

الحلول الممكنة	الأسباب المحتملة	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
ضعها في وضع البدء وفقاً ل"نصائح السلامة" (العنصر 9).	تشغيل أداة أمان.	تعذر إغلاق الحلة.
لا تستخدم المنتج بهذه الحالة.	غطاء أو حلة مشوهة.	
تواصل مع الدعم الفني.	جلبة ألومنيوم بالية أو سائبة.	تسريب في المسمار المركزي الخاص بمنظم الضغط.
تحقق من جدول الاقتراحات، ولا تتجاوز الحد الأقصى المشار إليه داخل حلة الضغط.	تجاوز حد المياه مع الطعام.	

ملاحظة: إذا لم تُحل المشكلة حتى بعد اتباع التعليمات أعلاه، ارسل الحلة إلى ممثل الدعم الفني أو اتصل بخدمة عملاء شركة ترامونتينا.

12. إرشادات بيئية

تعد كل منتجات ترامونتينا التي لديك بالمنزل هي نتاج عمل متقن، مصمم لتحويل عملية التصنيع بالكامل لتحقيق عالم أفضل. لمعرفة المزيد



sustainability.tramontina.com.br



عبوة التغليف

المواد المستخدمة في عبوة التغليف قابلة لإعادة التدوير. قبل التخلص من عبوة التغليف، افصل البلاستيك، الورق، الكرتون و المواد الأخرى المُكونة لعبوة التغليف، و يفضل إرسالها للأماكن المخصصة لإعادة التدوير.

المنتج

هذا المنتج تم تصنيعه من مواد قابلة لإعادة التدوير و يمكن استخدامها مرة أخرى لذا يجب عدم التخلص منها بالطريقة المعتادة للتخلص من النفايات. اتبع الإرشادات المحلية للتخلص من المنتجات و عبوة التغليف بالطريقة الصحيحة بدون الأضرار بالبيئة.

TRAMONTINA

Brasil/Brazil

Belém: Fone: (91) 4009.7700
Belo Horizonte: Fone: (31) 3223.4026
Curitiba: Fone: (41) 2111.9110
Goiânia: Fone: (62) 3272.2100
Porto Alegre: Fone: (51) 2101.5000
Recife: Fone: (81) 3128.5500
Rio de Janeiro: Fone: (21) 2224.5004
Salvador: Fone: (71) 3215.8266
São Paulo: Fone: (11) 4197.1266

Exterior / Other countries

Africa | Phone: 27 (11) 300 9500
Australia | Phone: 61 2 9674 1799
Chile | Phone: 56 (2) 267 6 5000
Colombia | Phone: 57 (1) 623 4500
Ecuador | Phone: 593 (4) 454 1794
Germany | Phone: 49 (221) 778 9991-0
Latvia | Phone: 371 6730 4958
Mexico | Phone: 52 (55) 5950 0470
Peru | Phone: 51 (1) 421 2135
Singapore | Phone: 65 6635 6264
UK | Phone: 44 (0) 20 3176 4558
United Arab Emirates | Phone: 971 (4) 450 4301
USA | Phone: 1 (281) 340 8400



+55 [11] 4861.3981
atendimento@
tramontina.com

244063



TRAMONTINA.COM.BR



/TRAMONTINA



/TRAMONTINA



@TRAMONTINAOFICIAL