

TRAMONTINA

Panela de Pressão
Pressure Cooker
Olla a Presión

Vancouver
Vancouver Spot
Vancouver Effect

Manual de Instruções
Instruction Manual
Manual de Instrucciones



FABRICADO NO BRASIL
MADE IN BRAZIL
HECHO EN BRASIL



Sumário

1 - Itens que fazem parte deste produto.....	3
2 - Primeiro uso ou precauções iniciais.....	3
3 - Informações básicas.....	4
4 - Cuidados.....	6
5 - Válvulas e sistemas de segurança.....	8
6 - Como usar a panela de pressão com segurança.....	9
7 - Peças de reposição.....	10
8 - Garantia e assistência técnica.....	10
9 - Dicas de Segurança.....	10
10 - Tempos de cozimento.....	11
11 - Ocorrências.....	15
12- Responsabilidade Ambiental.....	16
13- Linhas Vancouver, Vancouver Spot e Vancouver Effect - Conheça também:.....	16

Atenção:

Antes de usar sua Panela de Pressão Vancouver, Vancouver Spot ou Vancouver Effect Tramontina, leia atentamente as instruções.

A panela está certificada em conformidade com as portarias Nº 499/2021 do INMETRO.



1 Alça de baquelite antitérmico.

2 Sistema de segurança lateral.

3 Válvula de Segurança.

4 Acabamentos:

Tampa: Alumínio com revestimento externo antiaderente, acabamento externo polido ou satinado.

Corpo: Alumínio com revestimento externo e interno de antiaderente Starflon.

5 Válvula de trabalho (alívio de pressão).

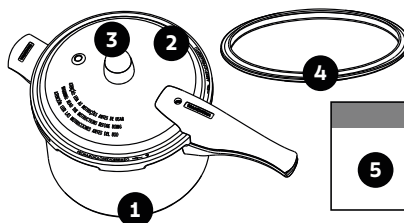
6 Válvula interna de fechamento.

7 Cabo superior de baquelite antitérmico.

8 Cabo inferior de baquelite antitérmico.

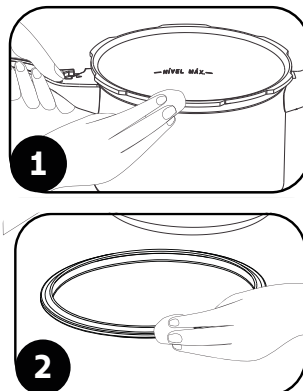
1. Itens que fazem parte deste produto

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



2. Primeiro Uso ou Precauções Iniciais:

- Remova todo o conteúdo do interior da panela
- Leia todas as instruções cuidadosamente antes de usar a panela, especialmente “Informações básicas” (pág. 4).
- 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.
- Posicione os cabos dos utensílios voltados ao centro do fogão.



Sua PANELA DE PRESSÃO VANCOUVER, VANCOUVER SPOT ou VANCOUVER EFFECT TRAMONTINA não pode ir à máquina de lavar louças.



IMPRÓPRIO PARA LAVA-LOUÇAS

Fogões indicados:



GÁS



ELÉTRICO



VITROCERÂMICO
(resistência elétrica)

Panela com revestimento interno e externo de antiaderente Starflon Max:

Os utensílios com antiaderente Starflon Max terão maior durabilidade se as instruções abaixo forem seguidas:



- Em fogões com grade, centralize a peça e alinhe os cabos 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.
- Depois de secar, unte a área interna com óleo ou gordura e leve ao fogo por um ou dois minutos. Deixe esfriar e lave novamente.
- Seu utensílio Starflon está pronto para uso com ou sem gordura, sempre em fogo baixo ou médio (nunca superior a 260°C).
- Para mexer os alimentos use somente utensílios de silicone, nylon ou madeira.
- Com o uso, os cabos e alça 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 dos produtos e embalagens siga as orientações de reciclagem vigentes.

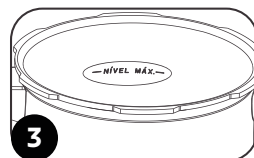
3. Informações Básicas

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:

- Esteja sempre atento para o fechamento correto da sua panela de pressão antes de usá-la, sobrepondo os cabos da tampa e do corpo da panela. O fechamento inadequado poderá resultar em acidente com queimaduras graves.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize os cabos e alça 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. 9).
- 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 (figura 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. 9).
- 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. 9).
- Sempre que remover o Anel de Silicone e as Válvulas de Trabalho e de Segurança, 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 os cabos e alça. Mantenha a Válvula de Trabalho na posição correta, conforme indicado na pag. 9 - 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. 9).
- Nunca use a panela de pressão para frituras.



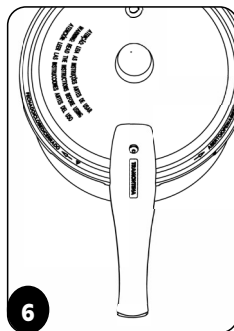
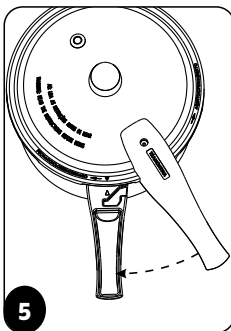
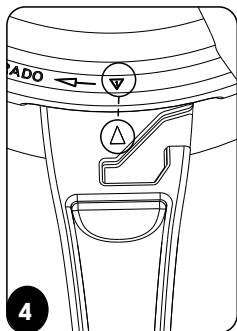
- Quando desejar apenas manter o calor dos alimentos já cozidos em sua panela de pressão, utilize a tampa de uma panela convencional para isso. Nunca coloque a tampa da panela de pressão em posições diferentes do orientado.
- Sua panela abrirá facilmente quando a pressão interna estiver reduzida. Jamais force a abertura.
- Com o uso continuado, a variação de temperatura poderá afrouxar os parafusos da alça e dos cabos. Reaperte-os com chave tipo fenda cruzada.

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 (onde.tramontina.com.br) ou entre em contato com a Central de Atendimento Tramontina.

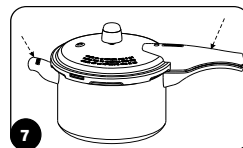
Para fechar a panela:

- Para fechar a panela, certifique-se de que a seta localizada na tampa esteja apontando para a seta localizada no cabo. Ajuste a tampa no corpo, e gire-a no sentido horário até que os cabos estejam totalmente sobrepostos, indicando que a panela está fechada (figs. 4 a 6).

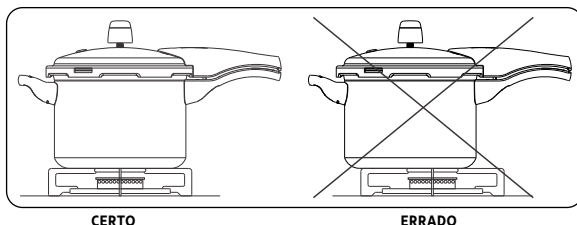


- Caso a tampa não esteja completamente fechada, a Válvula Interna de fechamento não será acionada, fazendo com que a panela não atinja pressão. Portanto, certifique-se de que a tampa esteja adequadamente fechada.
- Caso o cabo da tampa ultrapasse em alguns milímetros o cabo do corpo, no sentido horário, 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 pela alça e pelos cabos (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, os cabos e a alça. No caso de uso em fogões elétricos e vitrocerâmicos (resistência elétrica), 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 PANELA 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.

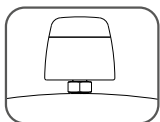
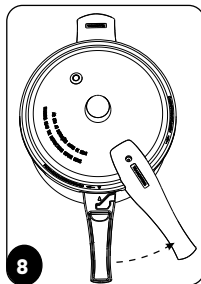
Para abrir a panela: Há duas formas de abrir a panela:

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 do cabo (fig.8).
- Ao girar a tampa, não empurre o cabo 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 os cabos apresentarem resistência, isso significa que ainda existe pressão interna na panela. Nesse caso, não force os cabos e alça.

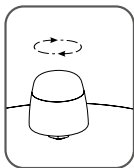


5. Válvulas e Sistemas de Segurança

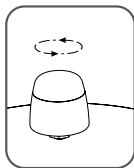
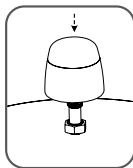
Para sua maior proteção, a Panela de Pressão Tramontina está equipada com as seguintes válvulas e sistemas de segurança:

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.

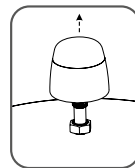
OBS.: Para o bom funcionamento da panela, não é necessário que o peso da válvula de trabalho esteja em movimento (gire), mas deve haver o alívio de pressão da panela de maneira uniforme.



PARA COLOCAR A VÁLVULA DE TRABALHO.

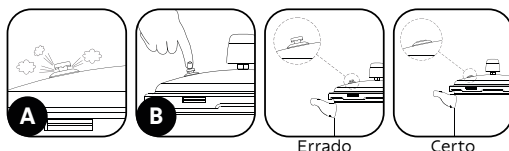


PARA RETIRAR A VÁLVULA DE TRABALHO.



2. Válvula de Segurança: entrará em operação aliviando a pressão quando a Válvula de Trabalho estiver bloqueada. Neste caso, o pino da Válvula desloca-se para cima, diminuindo a pressão interna, figura A. Caso isso ocorra, desligue o fogo, esfrie e antes de abrir a panela, certifique-se de que não há pressão interna. Retire a Válvula de Trabalho, desobstrua todos os orifícios do Pino de Saída de Vapor e recoloque-o novamente. Retorne o Pino da Válvula de Segurança na posição correta (posição original), figura B, pressionando-o para baixo. Somente reinicie o processo quando o pino estiver na posição original. Repetindo-se frequentemente a saída de vapor pela Válvula de Segurança, sem que haja obstrução na Válvula

de Trabalho, troque-a por outra nova e original.



3. 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 onde.tramontina.com.br.

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

4. 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 do cabo.

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 a panela de pressão com segurança:

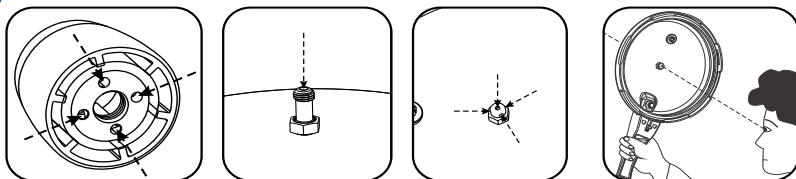
- Antes de fechar a panela, assegure-se de que há líquido suficiente para produzir vapor durante o aquecimento (ver tabela de referência de quantidades de alimentos e líquidos). Porém nunca ultrapasse o limite máximo indicado na panela, considerando água e alimento. (fig. 9)
- No caso de caldo, não encha 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.

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 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 quatro 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.



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.

* 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 (onde.tramontina.com.br) ou entre em contato com a Central de Atendimento da Tramontina. Anel de vedação (silicone) 20 ou 24cm.

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 (global.tramontina.com.br) ou entre em contato com a Central de Atendimento Tramontina.

9. Dicas de segurança

1. Atenção: Nunca abra a sua PANELA DE PRESSÃO 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 o cabo.

4. No início do funcionamento da PANELA DE PRESSÃO VANCOUVER, VANCOUVER SPOT ou VANCOUVER EFFECT é normal a saída de vapor ou gotículas de água pela Válvula interna de fechamento do cabo 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 antiaderente e poderá prejudicar a perfeita vedação.

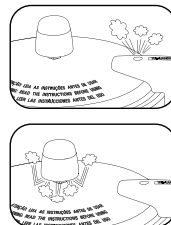
6. A panela nunca deve ser utilizada sem água, pois poderá danificar o anel de silicone e as válvulas de segurança poderão romper. Além disso, o superaquecimento pode causar deformações no fundo da panela, alterando o seu funcionamento. Não indicamos o uso nestas condições.

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, os cabos e a alça 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 do cabo (parte inferior) para trás, fazendo com que o pino da válvula interna do cabo 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 - Vancouver 3,0 litros:

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.

Alimento a ser cozido	Quantidade de alimento (Kg)	Quantidade de água (litro)	Tempo de cozimento após início da liberação do vapor
Feijão preto	0,3	1,8	25 min.
Feijão branco	0,3	1,8	25 min.
Arroz branco	0,25	0,4	Assim que a válvula entrar em operação, desligue o fogão. Aguardar por 15 minutos.
Lentilha	0,2	1,2	15 min.
Batata sem casca cortada	0,6	1,0	15 min.
Aipim	0,6	0,6	16/19 min.
Beterraba (média) cortada	0,6	0,6	16/19 min.
Milho verde	2 espigas quebradas ao meio	0,5	6/9 min.

Costela de porco	0,6	0,6	7/11 min.
Carne de porco	0,6	0,6	16/20 min.
Carne de gado	0,6	0,6	14/19 min.
Carne de frango	0,6	0,6	14/18 min.
Carne de carneiro	0,6	0,6	11/14 min.

Sugestões de tempos de cozimento para diferentes tipos de alimentos -
Vancouver 4,5 litros:

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.

Quantidades estimadas para a panela de pressão de 4,5 litros.

Alimento a ser cozido	Quantidade de alimento (Kg)	Quantidade de água (litro)	Tempo de cozimento após início da liberação do vapor
Feijão preto	0,5	2,0	24/28 min.
Feijão branco	0,5	2,0	24/28 min.
Arroz branco	0,4	0,7	Assim que a válvula entrar em operação, desligue o fogão. Aguardar por 15 minutos.
Lentilha	0,5	2,5	18/22 min.
Batata sem casca cortada	1,0	1,0	13/17 min.
Aipim	1,0	1,0	21/25 min.
Beterraba (média) cortada	1,0	1,0	21/25 min.
Milho verde	4 espigas quebradas ao meio	0,8	6/10 min.
Costela de porco	1,0	1,0	10/15 min.
Carne de porco	1,0	1,0	22/27 min.
Carne de gado	1,0	1,0	20/25 min.
Carne de frango	1,0	1,0	20/26 min.
Carne de carneiro	1,0	1,0	17/20 min.

Sugestões de tempos de cozimento para diferentes tipos de alimentos - Vancouver 6,0 litros:

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.

Quantidades estimadas para a panela de pressão de 6 litros.

Alimento a ser cozido	Quantidade de alimento (Kg)	Quantidade de água (litro)	Tempo de cozimento após início da liberação do vapor
Feijão preto	0,8	3,0	25 min.
Feijão branco	0,8	3,0	25 min.
Arroz branco	0,6	0,8	Assim que a válvula entrar em operação, desligue o fogão. Aguardar por 15 minutos.
Lentilha	0,8	3,0	25 min.
Batata sem casca cortada	1,5	2,0	15 min.
Aipim	1,5	2,0	22 min.
Beterraba (média) cortada	1,5	2,0	20 min.
Milho verde	6 espigas quebradas ao meio	2,0	15 min.
Costela de porco	1,3	1,3	15/20 min.
Carne de porco	1,3	1,3	27/30 min.
Carne de gado	1,3	1,3	25/30 min.
Carne de frango	1,3	1,3	25/30 min.
Carne de carneiro	1,3	1,3	20/25 min.

11. Ocorrências

Ocorrência	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.
	Cabos e/ou alças frouxas	Realizar o reaperto dos cabos e/ou alça.

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 (<i>pag. 10 item Válvula de Trabalho</i>).
	Falta de líquido no interior da panela.	Despressurizar totalmente a panela e abrir a tampa. Repor o líquido no interior da panela e fechar novamente.
Cabos e/ou alça frouxos	O afrouxamento dos cabos e/ou alças é ocasionado devido à dilatação térmica diferenciada dos componentes do sistema de fixação.	Deve ser realizado o reaperto dos cabos e/ou alças para não comprometer o funcionamento da panela 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 painéis não estão alinhadas.	Alinhar as setas indicativas da tampa com 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.
Válvula de trabalho não gira	Funcionamento normal (com saída de vapor)	Não é necessário que o peso da válvula de trabalho esteja em movimento, mas deve haver o alívio de pressão da panela de forma uniforme.
Vazamento no pino central da válvula de trabalho.	A arruela de alumínio desgastou	Encaminhar a uma assistência técnica.
	Limite de água mais alimento excedido.	Verificar tabela de sugestões/não exceder o limite máximo indicado na 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:

global.tramontina.com/sustentabilidade



EMBALAGEM

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

PRODUTO

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.

13. Linhas Vancouver, Vancouver Spot e Vancouver Effect - Conheça também



Revestimento interno e externo antiaderente

Vancouver

20586/620	Grafite	3 litros	20586/720	Vermelho	3 litros
20582/120	Azul	4,5 litros	20582/420	Preto	4,5 litros
20582/620	Grafite	4,5 litros	20582/720	Vermelho	4,5 litros
20589/624	Grafite	6 litros	20589/724	Vermelho	6 litros

Vancouver Spot

20590/120	Azul marinho	4,5 litros	20590/620	Chumbo	4,5 litros
-----------	--------------	------------	-----------	--------	------------

Vancouver Effect

20593/420	Preto	3 litros	20593/720	Vermelho	3 litros
20591/420	Preto	4,5 litros	20591/720	Vermelho	4,5 litros
20592/424	Preto	6 litros	20592/724	Vermelho	6 litros

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.....	23
6 - How to safely use your pressure cooker.....	24
7 - Replacement parts.....	25
8- Warranty and technical support.....	25
9 - Safety tips.....	26
10 - Cooking times.....	27
11 - Troubleshooting.....	30
12- Environmental responsibility.....	31
13 -Vancouver,Vancouver Spot, Vancouver Effect Lines – Learn more.....	31

Warning:

Read the instructions carefully before using your TRAMONTINA VANCOUVER, VANCOUVER SPOT or VANCOUVER EFFECT PRESSURECOOKER.

This pressure cooker is certified in accordance with NBR 499/2021 of INMETRO, which regulates these products.



1 Heat-resistant bakelite handle.

2 Lateral safety system.

3 Safety valve.

4 Finish:

Aluminum lid

Body: Aluminum with exterior and interior Starflon nonstick coating.

5 Working valve (pressure release).

6 Internal closing valve.

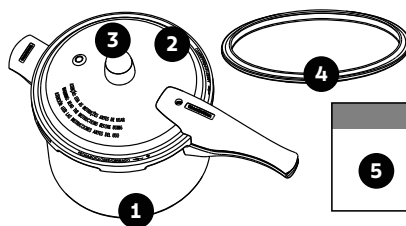
7 Upper handle in heat-resistant Bakelite.

8 Lower handle in heat-resistant Bakelite.



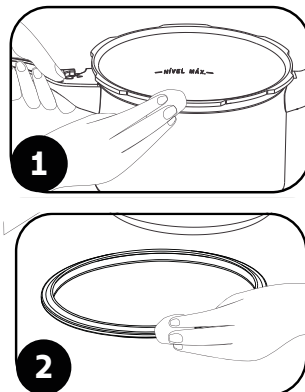
1. List of itens included

1. Pressure cooker body.
2. Cooker 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.
- Carefully read all the instructions before using the cooker, especially the section on “basic information” (pág. 19).
- Carefully remove stickers from the body and the lid and wash before use.
- Check whether the product is 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

VANCOUVER, VANCOUVER
SPOT or VANCOUVER EFFECT
PRESSURE COOKER is NOT
dishwasher-safe.



IMPROPER FOR
DISHWASHER

Recommended Stovetops:



GAS



ELETRIC



CERAMIC GLASS
(eletric heating element)

**Pressure Cooker with interior and ex-terior Starflon Max nons-
tick coating:**

Products with Starflon Max nonstick coating with last longer if
the instructions bellow are followed:



- Position the item's handles inward toward the center of the stove.
- 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 potholder or other item to protect your hands.
- This product may not be modified.

Before and during use:

- Wash the item with a soft sponge and mild soap or liquid detergent.
- After drying, grease the inside surface with cooking oil or butter, and heat for one or two minutes. Allow to cool and then wash again.
- Your pressure cooker is now ready for use, with or without oil, and always on low or medium heat (never over 500°F).
- 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 cooker.
- If burnt food sticks to the cooker, soak it 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

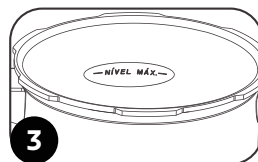
When using the pressure cooker, always take the following safety precautions: Incorrect use can cause accidents!

Read and follow all the instructions below:

- Always be sure that the pressure cooker is properly closed before using by aligning the handle on the lid with the handle 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" (pag. 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" (pag. 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 (pag. 24).
- Whenever removing the silicone ring and safety and working valves, be sure to put them back carefully in the correct place.
- 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" (pag. 24).



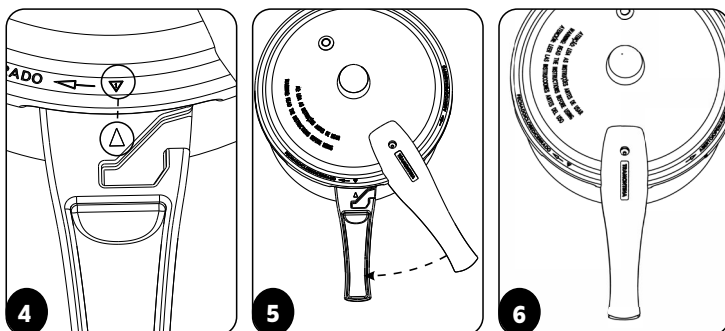
- Never use the pressure cooker for fried food.
- To keep food warm in the cooker after cooking is completed, use the lid from a conventional pot. Never place the pressure cooker lid in any position other than as instructed in this manual.
- The cooker will open easily when the internal pressure is low. Never force the cooker open.
- During use, screws may become loose due to the change in temperature. If this occurs, tighten the screws with a Phillips screwdriver.

4. Precautions

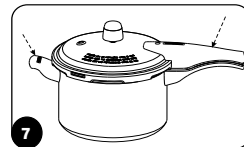
- Do not heat the pressure cooker when empty, and do not allow all the water to evaporate during cooking.
- Check on the cooker regularly while in use.
- Use extreme caution when handling the cooker, especially when there is pressure inside.
- After reaching internal pressure, reduce the intensity of 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 (global.tramontina.com) 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).

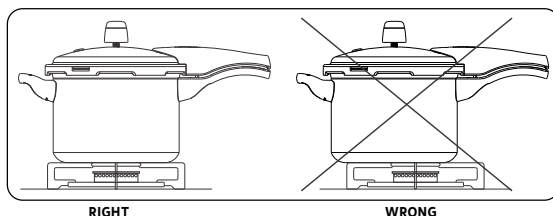


- If the lid is not completely closed, the safety lock button will not lock and the cooker will not become pressurized. Therefore, be sure to check that the lid is properly closed.
- If the lid handle goes past the pot handle by a few millimeters clockwise, the pressure cooker is still safe and fit for 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.

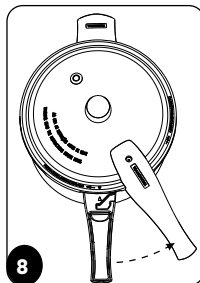
OPENING THE COOKER: There are two ways to open the cooker:

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

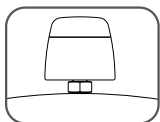
- Lift the working valve slowly with a fork to check whether all the steam inside is completely gone.

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 clockwise 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.



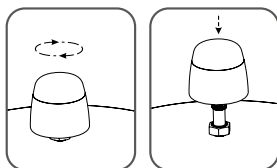
5. Safety valves and systems



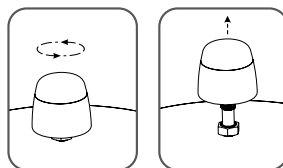
For your protection, the Tramontina Pressure Cooker comes with the following safety valves and systems:

- 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.

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.

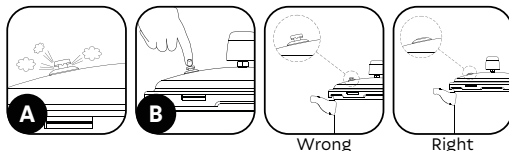


TO SET THE SAFETY VALVE IN PLACE



TO RAISE THE SAFETY VALVE

- 2. SAFETY VALVE:** will come into operation relieving pressure when the Pressure Regulator is blocked. In this case, the Valve pin moves upward, decreasing internal pressure, figure A. When this occurs, turn off the heat, cool it down, and make sure that there is no internal pressure before opening the pot. Remove the Pressure Regulator, unclog the orifices of the Steam Vent Pin and put it in place again. Return the Safety Valve Pin to the right position (original position), figure B, by pressing it downward. Only restart the process when the pin is in the original position. If there is frequent steam vent through the Safety Valve, and the Pressure Regulator is not blocked, replace it with a new, original one.

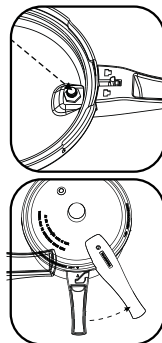
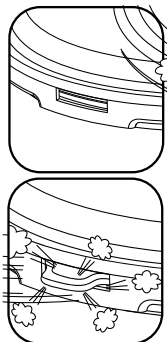


3. LATERAL SAFETY SYSTEM: will be engaged when both the Pressure Regulator and the Safety Valve are obstructed simultaneously, generated excessive internal pressure. If this happens, the pressure will be released through the side vent on the lid, which will have a partially displaced Seal Ring. Turn 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 (global.tramontina.com).

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

4. 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.

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.



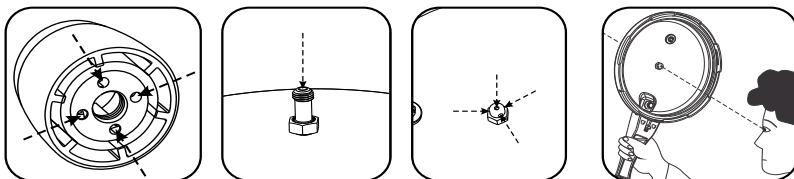
6. How to safely use your pressure cooker

- 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. 9)
- 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 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 four 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.



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.

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 (global.tramontina.com) or contact the Tramontina Help Desk. 20 cm or 24 cm sealing ring (silicone).

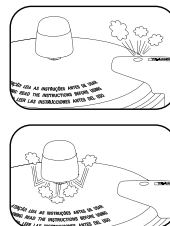
8. Warranty and technical support

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 (global.tramontina.com) or contact the Tramontina Help Desk.

9. Safety tips

1. **WARNING:** To avoid accidents, never open your TRAMONTINA 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 handle.
4. When the Vancouver, Vancouver Spot and Vancouver Effect 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 cooker 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 cooker.

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 Vancouver 3 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 3-liter pressure cooker.

Type of food	Amount of food (Kg)	Amount of water (L)	Approximate cooking time (in minutes)
Black Beans	0,3	1,8	25
White beans	0,3	1,8	25
White rice	0,25	0,4	As soon as the pressure regulator starts working, turn off the heat. Wait for 15 minutes.
Lentils	0,2	1,2	15
Skinless potatoes (cut in half)	0,6	1,0	15
Cassava	0,6	0,6	16/19
Beets (medium)	0,6	0,6	16/19
Sweet corn	2 ears broken in the middle	0,5	6/9
Pork ribs	0,6	0,6	7/11
Pork	0,6	0,6	16/20
Beef	0,6	0,6	14/19
Chicken	0,6	0,6	14/18
Lamb	0,6	0,6	11/14

Cooking time suggestions for different kinds of foods Vancouver 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	24/28
White beans	0,5	2,0	24/28
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	2,5	18/22
Skinless potatoes (cut in half)	1,0	1,0	13/17
Cassava	1,0	1,0	21/25
Beets (medium)	1,0	1,0	21/25
Sweet corn	4 ears broken in the middle	0,8	6/10
Pork ribs	1,0	1,0	10/15
Pork	1,0	1,0	22/27
Beef	1,0	1,0	20/25
Chicken	1,0	1,0	20/26
Lamb	1,0	1,0	17/20

Cooking time suggestions for different kinds of foods Vancouver 6 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 6-liter pressure cooker.

Type of food	Amount of food (Kg)	Amount of water (L)	Approximate cooking time (in minutes)
Black Beans	0,8	3,0	25
White beans	0,8	3,0	25
White rice	0,6	0,8	As soon as the pressure regulator starts working, turn off the heat. Wait for 15 minutes.
Lentils	0,8	3,0	25
Skinless potatoes (cut in half)	1,5	2,0	15
Cassava	1,5	2,0	22
Beets (medium)	1,5	2,0	20
Sweet corn	6 ears broken in the middle	2,0	15
Pork ribs	1,3	1,3	15/20
Pork	1,3	1,3	27/30
Beef	1,3	1,3	25/30
Chicken	1,3	1,3	25/30
Lamb	1,3	1,3	20/25

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.	<i>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).</i>
	Insufficient liquid inside the cooker.	Fully depressurize the pot and open the lid. Replenish the liquid inside the cooker 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 cooker.	The arrows for closing the lid and cooker are not aligned.	Align the indicative arrows on the lid with the cooker.
	Trigger engaged	Place in starting position, according to the "Safety Tips" (item 9)
	Warped lid or cooker.	Do not use the product in these conditions.
Pressure regulator doesn't spin	Normal operation (with steam vent)	The weight of the pressure regulator does not need to be moving, but there must be uniform pressure relief from the pot.
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.

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:

global.tramontina.com/en/sustainability



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.

13. Vancouver, Vancouver Spot and Vancouver Effect Lines Learn more:



Interior and exterior Starflon Max nonstick coating

Vancouver

20586/620	Graphite	3 litros	20586/720	Red	3 litros
20582/120	Blue	4,5 litros	20582/420	Black	4,5 litros
20582/620	Graphite	4,5 litros	20582/720	Red	4,5 litros
20589/624	Graphite	6 litros	20589/724	Red	6 litros

Vancouver Spot

20590/120	Dark Blue	4,5 litros	20590/620	Dark Gray	4,5 litros
-----------	-----------	------------	-----------	-----------	------------

Vancouver Effect

20593/420	Black	3 litros	20593/720	Red	3 litros
20591/420	Black	4,5 litros	20591/720	Red	4,5 litros
20592/424	Black	6 litros	20592/724	Red	6 litros

Contenido

1 - Partes del producto.....	33
2 - Primer uso o precauciones iniciales.....	33
3 - Informaciones básicas.....	34
4 - Cuidados.....	36
5 - Válvulas y sistemas de seguridad.....	38
6 - Cómo usar la olla a presión con seguridad.....	39
7 - Repuestos.....	40
8 - Garantía y asistencia técnica.....	40
9 - Consejos de seguridad.....	41
10 - Tiempos de cocción.....	42
11 - Problemas y soluciones.....	45
12- Responsabilidad ambiental.....	46
13- Líneas Vancouver, Vancouver Spot y Vancouver Effect - Conoce también:	46

ATENCIÓN:

Antes de usar tu OLLA A PRESIÓN VANCOUVER, VANCOUVER SPOT o VANCOUVER EFFECT TRAMONTINA, lee atentamente las instrucciones. La olla a presión está certificada de acuerdo a las Resoluciones No. 499/2021 de INMETRO.



1 Asa de baquelita antitérmica.

2 Sistema de seguridad lateral.

3 Válvula de seguridad.

4 Terminación:

Tapa de aluminio

Cuerpo: Aluminio con revestimiento externo y interno antiadherente Starflon.

5 Válvula de trabajo (alivio de presión).

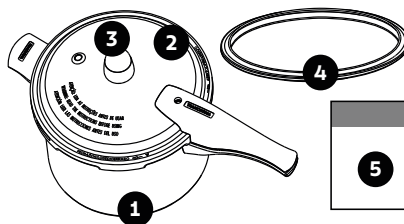
6 Válvula interna de cierre.

7 Mango superior de baquelita antitérmica.

8 Mango inferior de baquelita antitérmica.

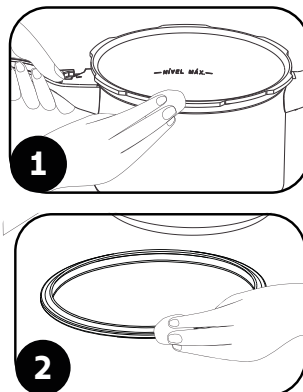
1. Partes del producto

1. Cuerpo de la olla.
2. Tapa de la olla.
3. Válvula de trabajo (alivio de presión).
4. Junta.
5. Manual de instrucciones.



2. Primer uso o precauciones iniciales:

- Retira todo el contenido que está dentro de la olla
- Lee todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar la olla, especialmente las “Informaciones básicas” (pág. 34).
- 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

VANCOUVER, VANCOUVER SPOT o VANCOUVER EFFECT
TRAMONTINA no se puede lavar en lavavajillas.



IMPRÓPRIO PARA
LAVA-LOUÇAS

Cocinas Indicadas::



GAS



ELÉCTRICA



VITROCERÁMICO
(resistencia eléctrica)

Olla con revestimiento interno y externo en antiadherente Starflon Max:

Los utensilios con revestimiento antiadherente Starflon Max tendrán mayor durabilidad si se cumplen las instrucciones que figuen:



- Ponga los mangos del utensilio hacia el centro de la cocina.
- En cocinas con rejilla, centraliza la pieza y alinea los mangos 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.
- Después de secarla, unta el área interna con aceite o grasa y llévala al fuego durante uno o dos minutos. Déjalo enfriar y lávalo nuevamente.
- Tu utensilio Starflon está pronto para el uso con o sin grasa, siempre a fuego bajo o mediano (nunca superior a 260°C).
- Para revolver los alimentos, usa solamente utensilios de silicona, nylon o madera.
- Con el uso, los mangos y la asa se pueden aflojar debido a la dilatación normal de los materiales. Vuelve a apretarlas solamente lo suficiente, sin forzar.

Limpeza:

- 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.

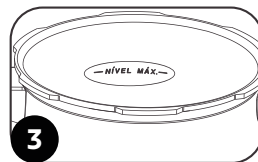
3. Informaciones básicas

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 los mangos y la asa 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. 39).
- 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. 39).
- 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. 39).
- Siempre que quite la junta de silicona, la válvula de trabajo y de seguridad, 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 fuerce los mangos y la asa. 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. 39).



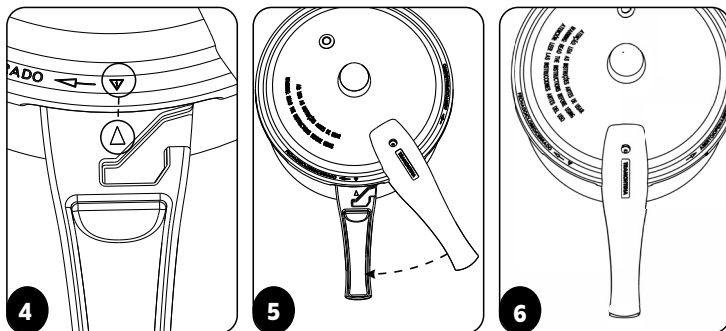
- Nunca uses la olla de presión para frituras.
- Cuando desees solo mantener el calor de los alimentos ya cocidos en tu olla a presión, utiliza la tapa de una olla convencional para eso. Nunca pongas la tapa de la olla a presión en posiciones diferentes a la orientada.
- Tu olla se abrirá fácilmente cuando se haya reducido la presión interna. Jamás fuerces la apertura.
- Con el uso continuo, la variación de temperatura podrá aflojar los tornillos de la asa y los mangos. Ajústelos nuevamente con un destornillador con punta en cruz.

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.
- Observa 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 (global.tramontina.com) o póngase en contacto con la Central de Atención Tramontina.

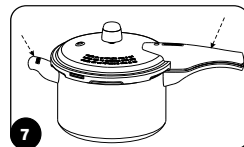
Para cerrar la olla:

- Para cerrar la olla, asegúrese de que la flecha de la tapa esté apuntando hacia la flecha del mango. Ajuste la tapa al cuerpo y gírela en sentido horario hasta que los mangos estén completamente superpuestas, lo cual indica que la olla está cerrada (fig. 4 a 6).

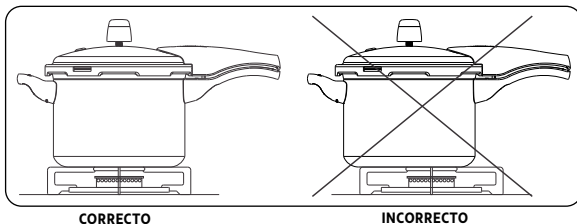


- Si la tapa no está totalmente cerrada, la válvula interna de cierre no se accionará y la olla no alcanzará la presión. Por lo tanto, cerciórte de que la tapa esté bien cerrada.
- En caso de que el mango de la tapa sobrepase algunos milímetros el mango del cuerpo hacia la derecha, no hay problemas en 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 los mangos (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 los mangos y la asa. Si usa cocinas eléctricas, vitrocerámicas (resistencia eléctrica), 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.

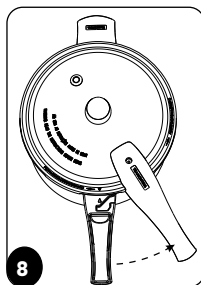
Para Abrir la olla: Hay dos formas de abrir la olla:

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

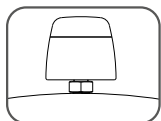
- Levanta ligeramente la válvula de trabajo con ayuda de un tenedor para verificar si el vapor interno se eliminó totalmente.

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 mango (fig. 8).
- Al girar la tapa, no empuje los mangos 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, los mangos ofrecen resistencia, eso significa que todavía hay presión dentro de la olla. En ese caso no fuerce los mangos y la asa.



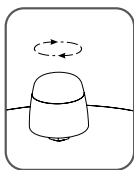
5. Válvulas y sistemas de seguridad



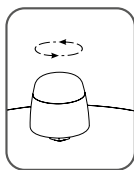
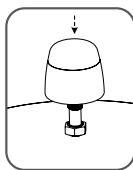
Para tu mayor protección, tu olla a presión Tramontina viene equipada con las siguientes válvulas y sistemas de seguridad:

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.

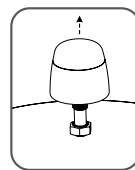
OBS.: Para el buen funcionamiento de la olla, no es necesario que el peso de la válvula de trabajo esté en movimiento (gire), pero debe haber alivio uniforme de presión de la olla.



PARA INSTALAR LA VÁLVULA DE TRABAJO.

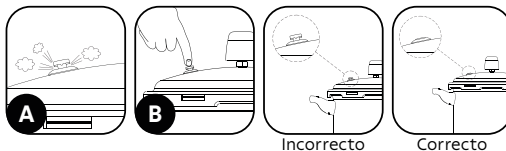


PARA EXTRAER LA VÁLVULA DE TRABAJO.



2. VÁLVULA DE SEGURIDAD: entrará en operación y aliviará la presión cuando la válvula de trabajo esté bloqueada. En este caso, el eje de la válvula se desplaza hacia arriba, lo que reduce la presión interna (figura A). Si esto ocurre, apague el fuego, déjela enfriar y, antes de abrir la olla, asegúrese de que no haya presión interna. Retire la válvula de trabajo, destape todos los orificios del eje de salida de vapor y vuelva a ponerla en su lugar. Reponga el eje de la válvula de seguridad en la posición correcta (posición original), figura B, apretándolo hacia abajo. Solo reinicie el proceso cuando el eje esté en su posición original. Si el vapor vuelve a salir frecuentemente por la válvula de seguridad, sin que la válvula de trabajo esté tapada,

cámbiela por otra original nueva.



3. 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 (global.tramontina.com).

*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.

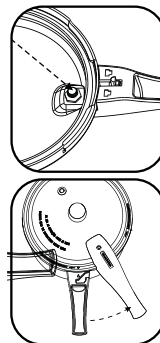
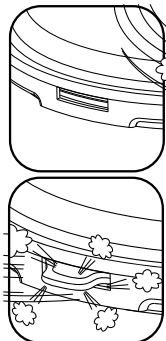
4. VÁLVULA INTERNA DE CIERRE: Si la olla no está bien cerrada, esta válvula no permite que la presión interna aumente. Sin embargo, cuando se cierra adecuadamente, esta válvula evitará que se abra la tapa con presión interna. Abre la olla solamente después de tener seguridad de que no queda más presión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

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. 9).

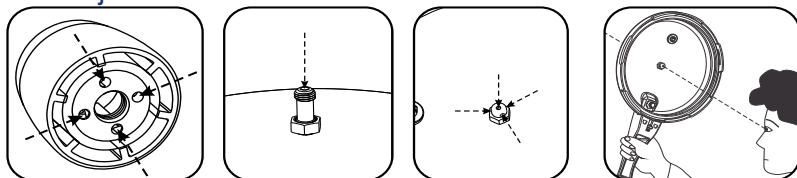
- En el caso de caldo, no llenes más de 1/2 (media) olla con agua y alimento. Si la olla



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 va-por 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 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 cuatro agujeros del eje de salida de va-por del lado interno de la tapa; compruébelo nuevamente a contraluz. Una vez que estén todos limpios, arme la válvula de trabajo.



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.

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 (global.tramontina.com) o póngase en contacto con la Central de Atención Tramontina. Junta interna 20 cm o 24 cm

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 (global.tramontina.com) o póngase en contacto con la Central de Atención Tramontina.

9. Consejos de seguridad

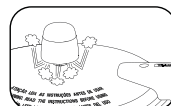
1. **ATENCIÓN:** Nunca abras tu OLLA A PRESIÓN TRAMONTINA sin antes haber dejado salir toda la presión de adentro de la olla para evitar accidentes.

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 el mango.



4. En el inicio del funcionamiento de la OLLA A PRESIÓN VANCOUVER, VANCOUVER SPOT O VANCOUVER EFFECT es normal que salga vapor o gotículas de agua por la válvula interna de cierre del mango 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, los mangos y la asa se pueden aflojar debido a la dilatación normal de los materiales. Ajústelas con un destornillador con punta en cruz, sin forzarlas.

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 mango 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 precise 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 - Vancouver 3 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 3 litros.

Alimento que se vaya a cocinar	Cantidad de alimento (Kg)	Cantidad de agua (litro)	Tiempo aproximado de cocción (minutos)
Porotos (frijoles) negros	0,3	1,8	25 min.
Porotos (frijoles) blancos	0,3	1,8	25 min.
Arroz blanco	0,25	0,4	Una vez que la válvula de trabajo entre en operación, apagar el fuego. Espere 15 minutos.
Lentejas	0,2	1,2	15 min.
Papas peladas cortadas al medio	0,6	1,0	15 min.
Mandioca	0,6	0,6	16/19 min.
Remolachas (medianas)	0,6	0,6	16/19 min.
Maíz (choclos)	2 espigas partidas por la mitad	0,5	6/9 min.

Costillitas de cerdo	0,6	0,6	7/11 min.
Carne de cerdo	0,6	0,6	16/20 min.
Carne vacuna	0,6	0,6	14/19 min.
Carne de pollo	0,6	0,6	14/18 min.
Carne de cordero	0,6	0,6	11/14 min.

Sugerencias de tiempos de cocción para diferentes tipos de alimentos - Vancouver 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 (litro)	Tiempo aproximado de cocción (minutos)
Porotos (frijoles) negros	0,5	2,0	24/28 min.
Porotos (frijoles) blancos	0,5	2,0	24/28 min.
Arroz blanco	0,4	0,7	Una vez que la válvula de trabajo entre en operación, apagar el fuego. Espere 15 minutos.
Lantejas	0,5	2,5	18/22 min.
Papas peladas cortadas al medio	1,0	1,0	13/17 min.
Mandioca	1,0	1,0	21/25 min.
Remolachas (medianas)	1,0	1,0	21/25 min.
Maíz (choclos)	4 espigas partidas por la mitad	0,8	6/10 min.
Costillitas de cerdo	1,0	1,0	10/15 min.
Carne de cerdo	1,0	1,0	22/27 min.
Carne vacuna	1,0	1,0	20/25 min.
Carne de pollo	1,0	1,0	20/26 min.
Carne de cordero	1,0	1,0	17/20 min.

Sugerencias de tiempos de cocción para diferentes tipos de alimentos - Vancouver 6 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 6 litros.

Alimento que se vaya a cocinar	Cantidad de alimento (Kg)	Cantidad de agua (litro)	Tiempo aproximado de cocción (minutos)
Porotos (frijoles) negros	0,8	3,0	25 min.
Porotos (frijoles) blancos	0,8	3,0	25 min.
Arroz blanco	0,6	0,8	Una vez que la válvula de trabajo entre en operación, apagar el fuego. Espere 15 minutos.
Lantejas	0,8	3,0	25 min.
Papas peladas cortadas al medio	1,5	2,0	15 min.
Mandioca	1,5	2,0	22 min.
Remolachas (medianas)	1,5	2,0	20 min.
Maíz (choclos)	6 espigas partidas por la mitad	2,0	15 min.
Costillitas de cerdo	1,3	1,3	15/20 min.
Carne de cerdo	1,3	1,3	27/30 min.
Carne vacuna	1,3	1,3	25/30 min.
Carne de pollo	1,3	1,3	25/30 min.
Carne de cordero	1,3	1,3	20/25 min.

11. Problemas y soluciones

Problema	Causas probables	Posibles soluciones
Salida de vapor por la tampa	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.
	Mangos y asa flojas	Reajustar los mangos y asa

La válvula de trabajo no funciona	Eje de la válvula de trabajo tapado.	<i>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 (pg. 39 punto 6 Válvula de trabajo).</i>
	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.
Mangos y asa flojas	Los mangos y la asa se pueden aflojar debido a la distinta dilatación térmica de los componentes del sistema de fijación.	Se deben reajustar los mangos y la asa para no comprometer el buen funcionamiento de la olla a presión.
No agrra presión	Verificar la junta tórica en el eje de bloqueo de la válvula de cierre.	Se deben reajustar los mangos y la asa para no comprometer el buen funcionamiento de la olla a presión.
	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.
	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.
La válvula de trabajo no gira	Funcionamiento normal (con salida de vapor)	No es necesario que el peso de la válvula de trabajo esté en movimiento, pero debe haber alivio uniforme de presión de la olla.
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.

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 global.tramontina.com/es/sustentabilidad



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 producto de forma correcta, sin perjudicar el medio ambiente.

13. Líneas Vancouver, Vancouver Spot y Vancouver Effect - Conoce también



Revestimiento interno y externo antiadherente Starflon Max

Vancouver

20586/620	Grafite	3 litros	20586/720	Vermelho	3 litros
20582/120	Azul	4,5 litros	20582/420	Preto	4,5 litros
20582/620	Grafite	4,5 litros	20582/720	Vermelho	4,5 litros
20589/624	Grafite	6 litros	20589/724	Vermelho	6 litros

Vancouver Spot

20590/120	Azul marinho	4,5 litros	20590/620	Chumbo	4,5 litros
-----------	--------------	------------	-----------	--------	------------

Vancouver Effect

20593/420	Preto	3 litros	20593/720	Vermelho	3 litros
20591/420	Preto	4,5 litros	20591/720	Vermelho	4,5 litros
20592/424	Preto	6 litros	20592/724	Vermelho	6 litros

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: 27 (11) 300 9500 - contact.traf@tramontina.com
Australia: 61 02 9674 1799 - info.tras@tramontina.com
Canada: 1 (905) 670 5200 - help.tcanada@tramontina.com
Caribe: 507 309 9507 - contacto.tcaribe@tramontina.com
Chile: 56 2 2676 5000 - contacto.tchile@tramontina.com
China: 86 (20) 8560-0170 - frank@tramontina-china.com
Colombia: 57 (1) 623 4500 - contacto.tecol@tramontina.com
Ecuador: 00 593 4 454 1794 - contacto.tecuador@tramontina.com
Germany: 49 (221) 7789 991 0 - info.tgermany@tramontina.com
Latvia: +371 6730 4958 - info.triga@tramontina.com
Malaysia: 603 2728 1164 - info.tmalaysia@tramontina.com
Mexico: 52 (55) 5950 0470 - contacto.mexico@tramontina.com
Panama: 507 203 8388 - contacto.tcaribe@tramontina.com
Peru: (51) 1 421 2135 - contacto.tperu@tramontina.com
Singapore: 65 6635 6264 - info.trasing@tramontina.com
United Arab Emirates: 971 (4) 450 4301 - info.tdubai@tramontina.com
United kingdom: +(44) 020 3176 4558 - contact.tuk@tramontina.com
USA: 1 (281) 340 8400 - tusa@tramontina-usa.com



Validade Indeterminada



TRAMONTINA S.A. CUTELARIA

Av. Ivo Tramontina, 1024
Bairro Triângulo | CEP 95185-000
Carlos Barbosa | RS | Brasil
CNPJ 90.050.238/0001-14
Indústria Brasileira

tramontina.com