

TRAMONTINA

Panela de Pressão

Brava Pressure

Olla a presión

BRAVA

Manual de Instruções

Instruction Manual

Manual de Instrucciones





AÇO INOX
Stainless steel
Acero inoxidable



**FABRICADO
NO BRASIL**
Made in Brazil
Hecho en Brasil



FÁCIL DE USAR
Easy to use
Fácil de usar



FÁCIL DE LIMPAR
Easy to clean
Fácil de limpiar



MAIS DURÁVEL
More durable
Más durable



MAIS SAUDÁVEL
Healthier
Más saludable



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



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

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

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

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

LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO COM ATENÇÃO!

RECOMENDAMOS GUARDAR ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

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

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

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY!

WE RECOMMEND KEEPING THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

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

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

¡LEE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES CON ATENCIÓN!

RECOMENDAMOS QUE GUARDES ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

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

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

Descrição geral

General Description
Descripción General



1 Cabo superior
Top handle
Mango superior

2 Cabo inferior
Bottom handle
Mango inferior

3 Alça
Helper handle
Asa

4 Fundo triplo
Tri-ply base
Fondo triple

5 Corpo
Body
Cuerpo

6 Trava de segurança
Safety lock
Traba de seguridad

7 Pino e válvula de segurança
Pin and safety valve
Indicador y válvula de seguridad

8 Válvula de trabalho
Working valve
Válvula de trabajo

9 Escape de segurança
Safety vent
Escape de seguridad

10 Anel de vedação
Gasket
Junta

11 Tampa
Lid
Tapa

1. Identificação

Identification / Identificación

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

Tramontina Brava pressure cooker with working pressure of 11.6 psi.

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

2. Importante

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

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

Important

- Before using for the first time, remove and discard all packaging and labels, and then wash the pressure cooker.
- Read the instructions carefully before using your Tramontina pressure cooker.
- To reduce the risk of suffocation to young children, please remove and safely discard all plastic packaging accompanying the product.

- This product is only intended for household use. Do not use it for any other purpose. Incorrect use may cause injury.
- To prevent accidents, this product should not be used by children, unsupervised persons with disabilities, or persons not familiar with the use instructions. Cleaning and maintenance of the product should not be done by children.
- This product is not intended for use by persons (including children) with physical, sensory or mental disabilities, or persons with no experience or knowledge of the product, unless supervised or instructed on the product's use by a person responsible for their safety.
- Always supervise children to ensure they do not play with the product.
- Do not use the pressure cooker in any type of oven.
- Be careful when handling the cooker while pressurized.
- Do not touch hot surfaces. Use the handle. If necessary, use protection (oven mitts, dish towels, etc.).
- This cooker works with pressure. Incorrect use of this pressure cooker may be dangerous. Before cooking, make sure the safety systems are in perfect working condition and the pressure cooker is correctly closed.
- Do not use force to open the pressure cooker. Do not open the pressure cooker unless you are certain that the internal pressure has been reduced.
- When depressurizing the pressure cooker, keep hands, face and body away from the steam being released.
- Never use the pressure cooker without liquids, which can cause serious damage.
- Do not fill the pressure cooker to more than 2/3 of its capacity.
- When cooking items that expand in volume (such as rice, dehydrated vegetables, etc.), do not fill the pressure cooker to more than half its capacity.
- When cooking starchy foods, give the pressure cooker a light shake before opening it so the food does not spill out.
- Before each use, make sure the pressure regulator valve and safety valve are not blocked or obstructed.
- Never use the pressure cooker for frying or roasting under pressure.
- Never place heavy objects on the working valve.
- Never tamper with any safety system not mentioned in the instructions.
- Use only original manufacturer parts for the corresponding compatible model.
- The gasket of your Tramontina pressure cooker is made of silicone, specially for this model. Never replace it with a similar product and never use common rubber gaskets, as this may compromise the performance of the pressure cooker. Replacement gaskets for this pressure cooker are available from Tramontina's Technical Service.
- Clean the silicone gasket regularly. To extend the working life of the gasket, grease it regularly with cooking oil.
- If any component or part of the product is damaged, it must be assessed by the manufacturer. Please get in touch with our Customer Service or Tramontina's authorized technical service network for more information. Do not alter the product and use only original replacement parts. Improper use may damage the product.

- Always make sure the pressure regulator valve, safety valve, gasket, lid and pressure cooker itself are clean and without any grease or fat stains.
- If any steam leaks from the pressure cooker, immediately remove the cooker from the heat source and, after it has cooled down, carefully examine each part of the pressure cooker.
- Only use your pressure cooker on a burner of the same size or smaller than its base. Make sure the pressure cooker is centered on the burner and remember that the burner should not be larger than the base of the pressure cooker.
- The tri-ply base ensures perfect distribution of heat throughout the pressure cooker, thereby saving a significant amount of energy during cooking.
- The pressure cooker is equipped with various safety devices. If the working valve is somehow obstructed, hot steam will escape through the safety valve. If this valve is also obstructed, hot steam will escape through the safety vent on the pressure cooker lid. This ensures absolute safety for the product.
- Do not submerge the pressure cooker in water.

Importante

- Antes del primer uso, retira y desecha todos los materiales del embalaje y adhesivos y lava la olla.
- Lee atentamente las instrucciones antes de utilizar tu olla a presión Tramontina.
- Para eliminar el riesgo de asfixia en niños pequeños, retira y desecha con seguridad las bolsas plásticas del producto.
- Este producto se destina solamente a uso doméstico, no lo utilices para nada excepto su uso previsto. El uso incorrecto podría causar heridas.
- Para evitar accidentes, niños, personas incapacitadas sin vigilancia o personas que no conozcan las instrucciones de uso de este aparato no deben utilizarlo. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del producto.
- El producto no se destina al uso por personas con capacidad física, sensorial o intelectual reducida o sin experiencia o conocimiento, ni por niños a menos que estén supervisadas o reciban instrucciones sobre el uso del aparato de una persona responsable por su seguridad.
- Supervisa a los niños para garantizar que no jueguen con el producto.
- No utilices la olla a presión en ningún tipo de horno.
- Ten cuidado al manipular la olla a presión bajo presión.
- No toques las superficies calientes. Usa la asa y el mango. Si es necesario, usa protección (guantes, paños, etc.).
- Esta olla cocina a presión. El uso incorrecto de esta olla a presión puede ser peligroso. Antes de cocinar, cerciórate de que sus sistemas de seguridad estén funcionando perfectamente y la olla esté correctamente cerrada.
- No abras la olla a presión a la fuerza. No abras la olla a presión a menos que tengas seguridad de que la presión interna bajó.

- Al despresurizar la olla a presión, mantén las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de emanación de vapor.
- Nunca uses la olla a presión sin líquidos, eso podría causar serios daños.
- No llenes la olla con más de 2/3 de su capacidad.
- Cuando cocines comidas que se expandan en volumen (como arroz, vegetales hidratados, etc.) no llenes más de la mitad de la capacidad de la olla a presión.
- Cuando cocines alimentos pastosos, agita ligeramente la olla a presión antes de abrirla, para que esos alimentos no salpiquen hacia afuera.
- Antes de cada uso, cerciérate de que la válvula de trabajo y la de seguridad no estén bloqueadas ni obstruidas.
- Nunca uses la olla a presión para freír o asar bajo presión.
- Nunca ponga ningún objeto pesado sobre la válvula de trabajo.
- Nunca interfieras en ningún sistema de seguridad que no esté mencionado en las instrucciones.
- Usa solamente repuestos genuinos del fabricante para el modelo correspondiente, marcado como compatible.
- La junta de tu olla a presión Tramontina es de silicona, especialmente diseñada para este modelo. Nunca la cambies por una similar y nunca uses juntas hechas de goma común, porque eso podrá comprometer su funcionamiento. La junta de esta olla está disponible en las redes de Servicios Técnicos de Tramontina.
- Limpia regularmente la junta. Para una mayor vida útil de este importante ítem, úntalo periódicamente con aceite de cocina.
- Si algún componente o parte del producto estuviese dañado, el fabricante debe evaluar el producto. Consulte nuestro CAT o la red de servicios técnicos autorizada de Tramontina para obtener más informaciones. No haga alteraciones en el producto y use solamente repuestos genuinos; el uso inadecuado podrá averiar el producto.
- Siempre cerciérate de que la válvula de trabajo, la válvula de seguridad, la junta, la tapa y la propia olla a presión estén limpios, sin manchas de grasa.
- Si hay pérdidas de vapor de la olla a presión, cerciérate de retirarla inmediatamente de la fuente de calor y, después que se enfríe, examina cada parte de la olla a presión con cuidado.
- Solamente pon tu olla a presión sobre llamas de tamaño igual o inferior al del fondo. Centraliza la olla sobre la fuente de calor y recuerda que ella no puede ser mayor que el fondo de la olla.
- El fondo triple garantiza una distribución de calor perfecta en toda la parte inferior de la olla a presión y permite ahorrar significativamente la energía durante la cocción.
- La cocción bajo presión tiene varios recursos de seguridad. En caso de que la válvula de trabajo esté bloqueada de alguna forma, el vapor caliente podrá escapar por la válvula de seguridad. Si esta válvula también estuviese bloqueada, el vapor caliente escapará por el escape de seguridad de la tapa de la olla a presión. Eso garantiza seguridad absoluta del producto.
- No sumerjas la olla en agua.

3. Descrição

Description / Descripción

Panela de pressão para uso doméstico.

- Material: Aço inoxidável.

Pressure cooker for domestic use.

- Material: Stainless steel.

Olla a presión para uso doméstico.

- Material: acero inoxidable.

Fontes de aquecimento:

Heat sources | Fuentes de calor:



GÁS
Gas
Gas



ELÉTRICO
Electric
Eléctrica



VITROCERÂMICO
Ceramic Glass
Vidrocerámico



INDUÇÃO
Induction
Inducción



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

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

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

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

4. Capacidade mínima

Minimum capacity / Capacidad mínima

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

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

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

5. Capacidade máxima

Maximum capacity | Capacidad máxima

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

Do not fill the pressure cooker to more than 2/3 of its capacity (food + liquid). Food items such as rice and dried dehydrated vegetables expand during cooking. This is why you should not fill the pressure cooker to more than half its capacity. Overfilling

may cause obstruction of the working valve, thereby hindering the cooker's proper functioning.

No llenes la olla con más de 2/3 de su capacidad (alimento + líquido). Alimentos como arroz y vegetales secos se expanden durante la cocción. Por eso, no llenes la olla más de la mitad de su capacidad. Llenarla más que eso podría causar la obstrucción de la válvula de trabajo y eso puede impedir su correcto funcionamiento.



6. Para abrir a panela

Opening the pressure cooker / Para abrir la olla

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

Push the safety lock (6) forward and twist the handle to the right until the marking on the lid is aligned with the marking on the handle. The lift the lid.

Empuja la traba de seguridad (6) hacia adelante y gira el mango de la tapa hacia la derecha hasta que la marca de la tapa quede alineada con la marca del mango. Levanta la tapa.



7. Para fechar a panela

Closing the pressure cooker / Para cerrar la olla

Alinhe a marcação da tampa com a marcação do cabo da panela e gire a tampa para a esquerda até o cabo superior ficar alinhado com o inferior. Certifique-se de que a trava de segurança (6) esteja para trás, o que impedirá a abertura da tampa quando a panela estiver com pressão.

Align the marking on the lid with the marking on the pressure cooker handle. Then twist the lid to the left until the top handle is aligned with the bottom handle. Make sure the safety lock (6) is pushed back, which will prevent the lid from opening when there is pressure in the cooker.

Alinea la marca de la tapa con la marca del mango de la olla y gira la tapa hacia la izquierda hasta que el mango superior quede alineado con el inferior. Cerciórate de que la traba de seguridad (6) esté hacia atrás, lo que impedirá la apertura de la tapa cuando la olla esté con presión.



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

Follow the safety instructions. Check that the working valve (8) and the safety valve (7) are working properly, making sure the openings for both valves are kept clean.

Respetar las instrucciones de seguridad. Verifica el funcionamiento de la válvula de trabajo (8) y de la válvula de seguridad (7), asegurándote de la limpieza de los orificios de las dos válvulas.

8. Válvula de trabalho

Working valve / Válvula de trabajo

A válvula de trabalho (8) controlará a pressão da panela, expelindo a pressão excedente para fora.

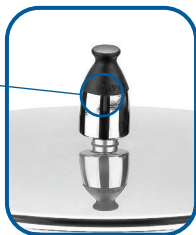
The working valve (8) controls the pressure in the cooker, releasing excess pressure.

La válvula de trabajo (8) controlará la presión de la olla, expeliendo la presión excedente hacia afuera.

Válvula de trabalho e saída de vapor

Working valve and steam vent

Válvula de trabajo y salida de vapor



Para um funcionamento correto da válvula de trabalho, ela deve estar alinhada (conforme ilustração superior); se a válvula não estiver posicionada corretamente, irá causar saída excessiva de vapor e a panela de pressão não funcionará.

Esta válvula deve ser substituída a cada 5 anos.

Após cada uso, abra a panela, remova a válvula de trabalho (8). Verifique cuidadosamente o furo de saída de vapor e lave-o para remoção dos resíduos, e assegure-se de que não haja bloqueios. Se houver algum bloqueio, remova-o com água quente.

For correct operation of the working valve, it should be aligned (as illustrated above); if the valve is not correctly positioned, it will cause excessive steam to come out and the pressure cooker will not work.

This valve should be replaced every 5 years.

After each use, open the pressure cooker and remove the working valve (8). Carefully inspect the steam vent opening and wash it to remove residues and make sure there are no blockages. If there is a blockage, remove it with hot water.

Para un correcto funcionamiento de la válvula de trabajo, ella debe estar alineada (como muestra la ilustración anterior). Si la válvula no está correctamente ubicada, va a provocar la salida excesiva de vapor y la olla no funcionará.

Esa válvula se debe cambiar cada 5 años.

Después de cada uso, abre la olla, retira la válvula de trabajo (8). Verifica cuidadosamente el agujero de salida de vapor y lávalo para retirar los residuos y asegúrate de que no haya bloqueos. Si hubiese alguno, retíralo con agua caliente.

9. Válvula de segurança

Safety valve / Válvula de seguridad

Existe uma válvula de segurança (7) automática na tampa da panela, a mesma está incorporada ao pino de segurança e é acionada quando há um aumento excessivo de pressão.

There is an automatic safety valve (7) on the pressure cooker lid, which is attached to the safety pin and is activated when there is an excessive increase in pressure.

Existe una válvula de seguridad (7) automática en la tapa de la olla, incorporada al eje, que se acciona cuando hay un aumento excesivo de presión.

Pino e válvula de segurança
Pin and safety valve
Indicador y válvula de seguridad



Importante! Antes de cada uso, verifique se a válvula de segurança (7) não está obstruída. Ver item 15.2 (Limpeza da válvula de segurança).

Important! Before each use, inspect the safety valve (7) for obstructions. See item 15.2 (Cleaning the safety valve).

¡Importante! Antes de cada uso, verifica que la válvula de seguridad (7) no esté tapada. Ver punto 15.2 (Limpieza de la válvula de seguridad).

10. Pino indicador de pressão

Pressure indicator pin / Indicador de presión

Sem pressão
No pressure
Sin presión



Com pressão
With pressure
Con presión



O pino indicador de pressão (7) permite identificar a existência de pressão no interior da panela.

Quando a panela estiver formando pressão, antes de o pino indicador de pressão subir, pode-se observar uma pequena saída de vapor ou gotejamento pelo cabo da tampa. Ao formar a pressão interna, o pino subirá e bloqueará a saída de vapor, não acontecendo mais este fato.

Quando o pino estiver para cima, indica que há pressão interna na panela, e isso impedirá a abertura da tampa da panela enquanto houver pressão em seu interior.

The pressure indicator pin (7) indicates whether or not there is pressure in the cooker.

When pressure is beginning to form, before the pressure indicator pin pops up, you can see some steam escaping or drops forming on the handle of the lid. When internal pressure is established, the pin will pop up and block the steam vent, which will stop steam from escaping and drops forming.

When the pin is up, this means that there is pressure in the cooker, which will prevent you from opening the lid of the cooker.

El indicador de presión (7) permite identificar la existencia de presión dentro de la olla.

Cuando la olla esté formando presión, antes que el indicador de presión suba, se puede observar una pequeña salida de vapor o goteo por el mango de la tapa. Al formar la presión interna, el indicador subirá y bloqueará la salida de vapor y eso no ocurrirá más.

Cuando el indicador esté hacia arriba, quiere decir que hay presión interna en la olla y se impedirá la abertura de la tapa de la olla mientras haya presión en su interior.

11. Descompressão

Decompression / Descompresión

Para realizar a descompressão da panela escolha uma das seguintes formas:

- Descompressão lenta: deixe a panela em temperatura ambiente por alguns minutos e, após, verifique se o pino indicador de pressão (item 7) baixou; estando ele baixo, poderá abrir a panela.
- Descompressão rápida: coloque a panela de pressão dentro da cuba da pia e utilize água fria sobre a tampa; quando o pino de indicador de pressão (item 7) baixar, poderá abrir a panela.

To decompress the pressure cooker, choose one the following methods:

- *Slow decompression: leave the cooker at room temperature for a few minutes. Then check whether the pressure indicator pin (item 7) is down. If it's down, you can open the lid.*
- *Quick decompression: place the pressure cooker in the sink and run cold water on the lid. When the pressure indicator pin (item 7) is down, you can open the lid.*

Para descomprimir la olla, elige una de las siguientes formas:

- *Descompresión lenta: deja la olla a temperatura ambiente durante algunos minutos y, después, verifica si el indicador de presión (7) bajó. Si está bajo, puedes abrir la olla.*
- *Descompresión rápida: ponga la olla a presión dentro de la pileta y deje caer agua fría sobre la tapa; cuando el indicador de presión (7) baje, se puede abrir la olla.*

12. Escape de segurança

Safety vent / Escape de seguridad

No caso de haver falhas ou entupimento na válvula de trabalho e na de segurança, a pressão será expelida pelo escape de segurança (9), localizado na lateral da tampa.

If there's any failure or blockage of the pressure regulator valve and the safety valve, pressure will be released through the safety vent (9) on the side of the lid.

En caso que haya fallas u obstrucción de la válvula de trabajo y de la de seguridad, la presión se expelerá por el escape de seguridad (9), ubicado en la parte lateral de la tapa.



Escape de segurança
Safety vent
Escape de seguridad

13. Cozimento

Cooking / Cocción

Coloque a panela sobre uma fonte de calor adequada ao tamanho de seu fundo (do mesmo tamanho ou inferior ao diâmetro da panela), na potência alta.

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

Comece a contar o tempo de cozimento após iniciar o expelimento de vapor contínuo da válvula de trabalho (8). Terminado o cozimento, desligue a fonte de calor e proceda conforme o item 11 (descompressão).

Place the pressure cooker on a burner appropriate for the size of its base (same size or smaller than the diameter of the pressure cooker) on high heat.

When a continuous amount of steam starts to escape from the working valve (8), lower the heat, maintaining the pressure but without the release of excess steam. This provides for more economical cooking, preserving the food flavors without wasting energy.

Begin counting the cooking time when steam starts to come out continuously from the working valve (8). When cooking is finished, switch off the heat and proceed according to item 11 (decompression).

Pon la olla sobre una fuente de calor adecuada al tamaño de su fondo (del mismo tamaño o inferior al diámetro de la olla), en potencia alta.

Cuando comience a salir una cantidad de vapor continua por la válvula de trabajo (8), reduce la fuente de calor manteniendo la presión sin una salida exagerada de vapor, porque así la cocción se hará de forma más económica, conservando más el sabor de los alimentos sin desperdiciar energía.

Comienza a contar el tiempo de cocción después que inicie la salida de vapor continua de la válvula de trabajo (8). Una vez terminada la cocción, apaga la fuente de calor y procede de acuerdo al punto 11 (descompresión).

14. Tempos de cozimento sugeridos

Suggested cooking times / Tiempos de cocción sugeridos

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

The cooking times below are merely suggestions. These times have been calculated after steam starts to come out of the pressure cooker. Begin cooking at high heat and when steam starts to come out, lower the heat.

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

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

15. Limpeza

Cleaning / Limpieza

15.1 LIMPEZA DA VÁLVULA DE TRABALHO (ITEM 8):

CLEANING THE WORKING VALVE (ITEM 8) / LIMPIEZA DE LA VÁLVULA DE TRABAJO (8)

Para retirar a válvula de trabalho (8), puxe-a levemente para cima e gire-a no sentido anti-horário para desparafusá-la.

- Retire a válvula e limpe o orifício com água corrente.
- Após a limpeza, recoloque novamente a válvula.

To remove the working valve (8), lift it slightly and turn it counterclockwise to unscrew it.

- *Remove the valve and clean the opening with running water.*
- *After cleaning, replace the valve.*

Para retirar la válvula de trabajo (8), tírala ligeramente hacia arriba y gírala hacia la izquierda para destornillarla.

- *Retira la válvula y limpia los orificios con agua corriente.*
- *Después de la limpieza, vuelve a instalar la válvula.*



15.2 LIMPEZA DA VÁLVULA DE SEGURANÇA (ITEM 7):

CLEANING THE SAFETY VALVE (ITEM 7) / LIMPIEZA DE LA VÁLVULA DE SEGURIDAD (PUNTO 7)

Antes de cada uso, verifique que a válvula de segurança (7) não esteja obstruída. Se estiver obstruída, limpe-a com um objeto pontiagudo de metal.

Before each use, inspect the safety valve (7) for obstructions. If it's obstructed, clean it with a sharp metal object.

Antes de cada uso, verifica que la válvula de seguridad (7) no esté tapada. Si lo está, límpiala con un objeto puntiagudo de metal.



16. Cuidados e manutenção

- Para manter sua panela de pressão bonita, recomenda-se lavar somente com detergente neutro e esponja macia.
- A Tramontina desenvolveu uma pasta especial para polir e remover manchas nos produtos de aço inoxidável; essa pasta está disponível nos principais pontos de venda.
- O cloro e as substâncias contidas na água podem deixar manchas no aço inox. Após a lavagem, enxágue com água quente e seque-a com pano macio.
- Evite deixar alimentos na panela por muito tempo. O sal também poderá provocar manchas e até corrosão.
- Se surgirem manchas brancas devido ao excesso de cloro na água ou amido dos alimentos, limpe-a com um pouco de vinagre ou suco de limão.
- Chamas muito fortes podem causar alteração na coloração do aço inox, provocando manchas douradas ou azuladas. Para uso correto da chama proceda conforme item 13 do manual (Cozimento).
- Não use produtos abrasivos, pois eles podem riscar o aço inoxidável.
- Nunca remova os parafusos de sua panela de pressão. Os componentes só devem ser manuseados pela Tramontina ou sua rede de Assistência Técnica Autorizada.
- Para uma maior vida útil do anel de vedação da tampa (item 10), unte-o periodicamente com óleo de cozinha. Substitua este anel de vedação a cada 2 anos para um bom desempenho do produto, ou sempre que estiver danificado.
- A válvula de trabalho (item 8) deve ser substituída a cada 5 anos para um bom desempenho do produto, ou sempre que estiver danificada.
- Para consultar uma assistência técnica autorizada acesse o site www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica e busque pelo produto "Painéis de pressão aço inox".

Care and maintenance

- *To keep your pressure cooker shiny and well presented, we recommend washing it only with mild detergent and a soft sponge.*
- *Tramontina has developed a special paste for polishing and removing stains from stainless steel products. This paste is available from our main points of sale.*
- *Chlorine and other substances contained in water may stain the stainless steel. After washing, rinse with warm water and dry it with a soft cloth.*
- *Avoid leaving food in the pressure cooker for a long time. Salt can also cause staining and rust.*
- *If white stains appear due to excess chlorine in the water or food starch, clean the pressure cooker with a little vinegar or lemon juice.*
- *Strong flames can cause the stainless steel to change color, leaving golden or bluish stains. For correct use of the burner, follow item 13 in this manual (Cooking).*
- *Do not use abrasive products, as these may scratch the stainless steel.*
- *Never remove the screws from your pressure cooker. All parts should only be handled by Tramontina or its network of Authorized Technicians.*
- *To extend the working life of the lid gasket (10), grease it regularly with cooking oil. Replace the gasket every 2 years or whenever it's damaged to maintain the product's good performance.*

- *The working valve (item 8) should be replaced every 5 years or whenever it's damaged to maintain the product's good performance.*
- *To find an authorized technician, go to our website, www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica and search for "stainless steel pressure cookers".*

Cuidados y mantenimiento

- *Para mantener tu olla a presión brillante y bien presentable, se recomienda lavarla sólo con detergente neutro y esponja blanda.*
- *Tramontina desarrolló una pasta especial para pulir y sacarle las manchas a los productos de acero inoxidable, que está a la venta en los principales puntos de venta.*
- *El cloro y las sustancias contenidas en el agua pueden dejar manchas en el acero inoxidable. Después del lavado, enjuágala con agua caliente y sécala con un paño blando.*
- *Evita dejar alimentos en la olla durante mucho tiempo. La sal también puede provocar manchas e incluso corrosión.*
- *Si surgen manchas blancas por el exceso de cloro en el agua o por el almidón de los alimentos, límpiala con un poco de vinagre o jugo de limón.*
- *Las llamas muy fuertes pueden causar alteración en el color del acero inoxidable, provocando manchas doradas o azuladas. Para usar correctamente la llama, procede de acuerdo al punto 13 del manual (Cocción).*
- *No uses productos abrasivos, porque pueden arañar el acero inoxidable.*
- *Nunca retires los tornillos de tu olla a presión. Los componentes solamente deben ser manejados por Tramontina o por su red de Servicio Técnico Autorizado.*
- *Para una mayor vida útil de la junta de la tapa (10), úntala periódicamente con aceite de cocina. Cambia la junta cada 2 años para un buen desempeño o siempre que esté averiada.*
- *La válvula de trabajo (8) debe cambiarse cada 5 años para un buen desempeño del producto o siempre que esté averiada.*
- *Para consultar una asistencia técnica autorizada visita el sitio www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica y busca el producto "Ollas a presión acero inoxidable".*

17. Resolução de dúvidas

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

NO CASO DE NÃO HAVER VAPOR SAINDO DA PANELA DE PRESSÃO

- A panela de pressão não está fechada corretamente (ver item 7 – para fechar a panela).
- A válvula de trabalho está suja e o vapor não pode sair dessa maneira (ver item 15 – limpeza).
- Não há líquido suficiente na panela de pressão, verifique e adicione o líquido (ver item 4 – capacidade mínima).
- A vedação de silicone está suja ou danificada, limpe ou substitua (ver item 16 – cuidados e manutenção).

CASO O VAPOR ESCAPE ENTRE A TAMPA E A PANELA

- A panela de pressão não está fechada corretamente, verifique se a tampa está corretamente fechada (ver item 7 – para fechar a panela).
- A vedação de silicone está suja ou danificada, limpe ou substitua (ver item 16 – cuidados e manutenção).

NO CASO DE ESCAPAR MUITO VAPOR

- Baixar a fonte de calor ou retirar a panela de pressão da fonte de calor.
- A válvula de trabalho está suja, limpe-a. Ver item 15.1 Limpeza da válvula de trabalho.

NO CASO DE CABOS E 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.

Troubleshooting

What to do if your pressure cooker isn't working properly:

IF THERE IS NO STEAM COMING OUT OF THE PRESSURE COOKER

- *The pressure cooker isn't closed properly (see item 7 – closing the lid).*
- *The working valve is blocked and steam can't escape this way (see item 15 – cleaning)*
- *There isn't enough liquid in the pressure cooker. Check and add more liquid (see item 4 – minimum capacity).*
- *The silicone gasket is dirty or damaged. Clean or replace it (see item 16 – care and maintenance).*

IF STEAM ESCAPES BETWEEN THE LID AND THE PRESSURE COOKER

- *The pressure cooker isn't closed properly. Check whether the lid is properly closed (see item 7 – closing the lid).*
- *The silicone gasket is dirty or damaged. Clean or replace it (see item 16 – care and maintenance).*

IF THERE IS TOO MUCH STEAM

- *Lower the heat or remove the pressure cooker from the burner.*
- *The working valve is blocked. Clean it.*

IF THE HANDLES ARE LOOSE

- *Handles may come loose due to the different reactions to heat by the fastening parts.*
- *Tighten the handles to avoid compromising the performance of the pressure cooker.*

Resolución de dudas

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

EN CASO QUE HAYA VAPOR SALIENDO DE LA OLLA A PRESIÓN

- *La olla a presión no está correctamente cerrada (ver punto 7 – para cerrar la olla).*

- La válvula de trabajo está sucia y el vapor no puede salir de esa forma (ver punto 15 – Limpieza).
- No hay líquido suficiente en la olla a presión; verifica y agrega el líquido (ver punto 4 – Capacidad mínima).
- La junta de silicona está sucia o averiada, límpiala o cámbiala (ver punto 16 – cuidados y mantenimiento).

SI EL VAPOR SE ESCAPA ENTRE LA TAPA Y LA OLLA

- La olla a presión no está correctamente cerrada (ver punto 7 – para cerrar la olla).
- La junta de silicona está sucia o averiada, límpiala o cámbiala (ver punto 16 – cuidados y mantenimiento).

SI ESCAPA MUCHO VAPOR

- Baja la fuente de calor o retira la olla a presión de la fuente de calor.
- La válvula de trabajo está sucia, límpiala.

EN EL CASO DE MANGOS Y ASA FLOJOS

- Los mangos y/o asas se pueden aflojar debido a la dilatación térmica diferenciada de los componentes del sistema de fijación.
- Se deben ajustar los mangos y/o asas para no comprometer el buen funcionamiento de la olla.

18. Garantia

- A Tramontina oferece garantia de 1 ano para defeitos de fabricação.
- A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal.
- A panela de pressão Brava atende às especificações da norma ABNT NBR 11823.
- Troque as peças de reposição somente em representantes autorizados pelo fabricante. Consulte pelo site:
www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica

Warranty

- Tramontina offers a 1-year warranty for manufacturing defects.
- The warranty will only be valid upon presenting the receipt of purchase.
- The Brava pressure cooker is compliant with the specifications of ABNT standard NBR 11823.
- Only replace parts as authorized by the manufacturer. Consult online:
www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica

Garantía

- Tramontina ofrece 1 año de garantía por defecto de fábrica.
- La garantía tendrá validez cuando se presente la boleta de compra.
- La olla a presión Brava cumple las especificaciones de la norma ABNT NBR 11823.
- Cambia los repuestos solamente en representantes autorizados por el fabricante. Consulta en el sitio:
www.tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica



Aplicável apenas para o México

Applicable only in Mexico

Aplicable solo en México

PÓLIZA DE GARANTÍA

Tramontina de México, S.A. de C.V. garantiza este producto por 1 año, de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana NOM-054-SCFI-1998 (utensilios domésticos- Ollas a Presión-Seguridad), que entra en vigencia a partir del día de compra de la Olla de Presión, **Tramontina Brava modelos 62416/200 o 62416/220**. Para hacer efectiva la garantía será necesario comunicarse a nuestros centros de contacto: **Tel. (52) 55 50 25 54 25** o al correo electrónico **contacto.mexico@tramontina.com** teniendo a la mano el comprobante de compra fechado y de ser requerido hacer llegar el producto a **Tramontina de México, S.A. de C.V.**, ubicado en Av. de la Palma #8, Piso 1, Col. San Fernando la Herradura, Huixquilucan, Estado de México, México, C.P. 52787.

LIMITANTES

- 1.- La incorrecta utilización de la Olla, así como golpes y caídas y/o su uso en condiciones distintas a las establecidas en el instructivo anexo, invalidan cualquier garantía del producto.
- 2.- El uso de refacciones de una marca diferente a Tramontina o la manipulación y/o compostura del producto por personal ajeno a, invalidan esta garantía.

NOMBRE DEL COMPRADOR _____

DIRECCIÓN _____

_____ FECHA _____

LUGAR DE COMPRA _____

Atención a clientes

Tramontina de México, S.A. de C.V. Av. de la Palma #8, Piso 1, Col. San Fernando la Herradura, Huixquilucan, Estado de México, C.P. 52787. Tel. (52) 55 50 25 54 25
contacto.mexico@tramontina.com

www.tramontina.com.mx



TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.

Rodovia ERS-122, km 61
Distrito Industrial | CEP 95178-000
Farroupilha | RS | Brasil
CNPJ 87.834.883/0001-13
Indústria Brasileira
tramontina.com