

TRAMONTINA

VANCOUVER

VANCOUVER SPOT

فانكوفر فانكوفر سبوت

Manual de
INSTRUÇÕES

INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MODE D'EMPLOI
كتيب التعليمات



ANTIADERENTE
NONSTICK

☆☆☆

STARFLON

MAX

3X MAIS
DURÁVEL

24 LONGER LASTING - 3X MAIS DURÁVEL



FABRICADO NO BRASIL
MADE IN BRAZIL
HECHO EN BRAZIL
FABRIQUÉ AU BRÉSIL
صنع في البرازيل



ATENCIÓN:

Antes de usar tu OLLA A PRESIÓN VANCOUVER o VANCOUVER SPOT TRAMONTINA, lee atentamente las instrucciones.

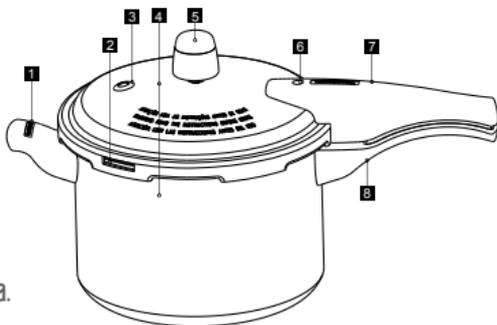
1 - Partes del producto	36
2 - Primer uso o precauciones iniciales	36
3 - Informaciones básicas	37
4 - Cuidados	39
5 - Válvulas y sistemas de seguridad	41
6 - Cómo usar la olla a presión con seguridad	42
7 - Repuestos	43
8 - Garantía y asistencia técnica	44
9 - Consejos de seguridad	44
10 - Tiempos de cocción	45
11 - Problemas y soluciones	48
12 - Responsabilidad ambiental	49
13 - Líneas Vancouver y Vancouver Spot - Conoce también:	49



**Eficiente
y segura**

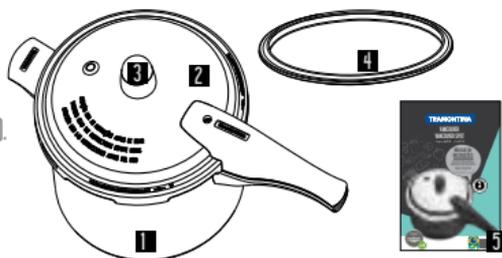
La olla está a presión está certificada de acuerdo a las Resoluciones No. 398/2012 y 419/2012 de INMETRO.

- 1 Asa de baquelita antitérmica.
- 2 Sistema de seguridad lateral.
- 3 Válvula de seguridad.
- 4 Terminación:
Tapa: Aluminio con revestimiento externo antiadherente o externo acabado pulido y interno satinado.
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.



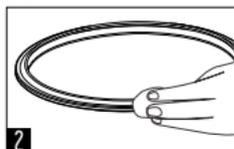
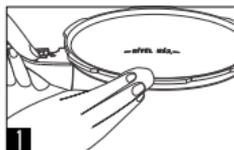
1 - Partes del producto

- 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 (cerciórate de que la válvula de trabajo no haya quedado en la caja o dentro de la olla).
- Lee todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar la olla, especialmente las "Informaciones básicas" (pág. 37).
- 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 o VANCOUVER SPOT TRAMONTINA no se puede lavar en lavavajillas.



LAVAVAJILLAS

COCINAS INDICADAS:



GÁS



ÉLECTRICA



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 siguen:

- 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. Déjala enfriar y lávala 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.

Limpieza:

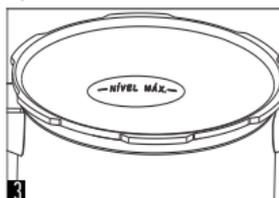
- Evita sumergir el utensilio caliente en agua fría.
- Nunca uses productos abrasivos en el lavado.
- Si dejas quemar alimentos, humedece el área y déjala en reposo hasta que puedas retirar los residuos pegados con esponja y jabón.
- Para desechar el producto y el embalaje sigue las orientaciones de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

3 - Informaciones básicas

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

Por lo tanto, lee y observa todas las instrucciones:

- Presta atención siempre al cierre correcto de tu olla a presión antes de usarla, superponiendo los mangos de la tapa y del cuerpo de la olla. El cierre inadecuado podrá provocar accidentes con quemaduras graves.
- No toque las superficies calientes. Utilice siempre 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. 42).
- 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. 42).
- 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. 43).
- 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 41 - 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. 42).
- Nunca uses la olla de presión para frituras.



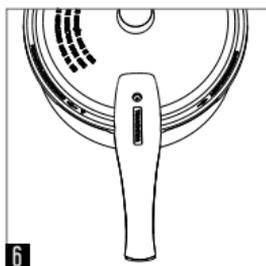
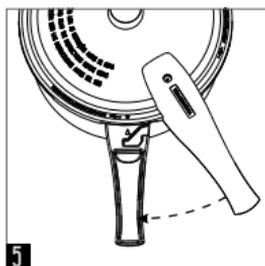
- Cuando desees solo mantener el calor de los alimentos ya cocidos en tu olla a presión, utiliza la tapa de una olla convencional para eso. Nunca pongas la tapa de la olla a presión en posiciones diferentes a la orientada.
- Tu olla se abrirá fácilmente cuando se haya reducido la presión interna. Jamás 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 (www.tramontina.com.br) o póngase en contacto con la Central de Atención Tramontina.

PARA CERRAR LA OLLA:

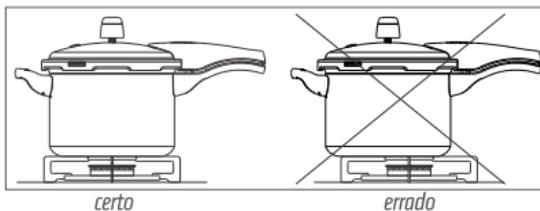
- Para cerrar la olla, asegúrese de que la flecha de la tapa esté apuntando hacia la flecha del mango. Ajuste la tapa al cuerpo y gírela en sentido horario hasta que los mangos estén completamente superpuestas, lo cual indica que la olla está cerrada (fig. 4 a 6).
- Si la tapa no está totalmente cerrada, la válvula interna de cierre no se accionará y la olla no alcanzará la presión. Por lo tanto, cerciórate 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 este 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

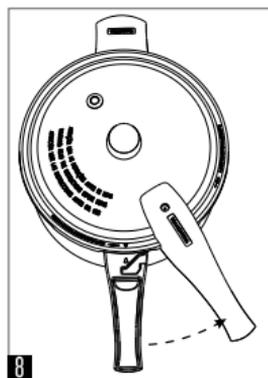
Hay dos formas de abrir la olla:

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.

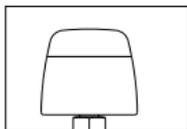
- La válvula de trabajo nunca se debe sacar mientras la olla esté caliente. Después de enfriarla, se puede sacar la válvula con seguridad.
- Abre la olla solamente después de tener seguridad de que no queda más presión interna. Para abrirla, gira la tapa hacia la izquierda hasta que la flecha de la tapa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

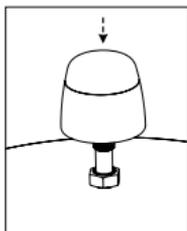
5 - Válvulas y sistemas de seguridad

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

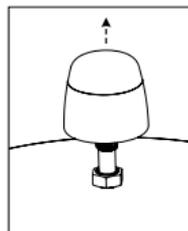
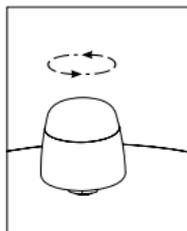
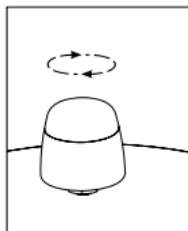


1. VÁLVULA DE TRABAJO (ALIVIO DE PRESIÓN): entrará en operación cuando la olla alcance la presión de trabajo (80 kPa - kilopascal). Esta válvula se debe enroscar hasta el final de la rosca y bajar hasta la posición correcta de trabajo.

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.

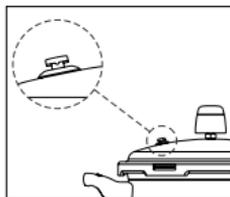
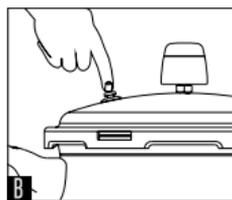
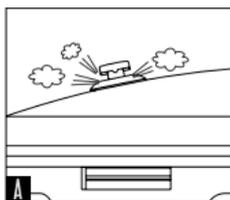


Para instalar la válvula de trabajo.

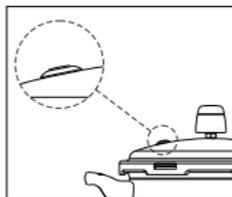


Para extraer la válvula de trabajo.

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.

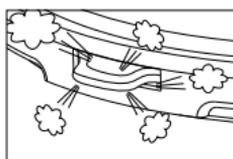
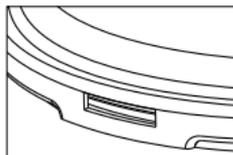


Incorrecto



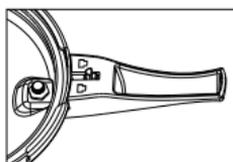
Correcto

- 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 (www.tramontina.com.br).



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

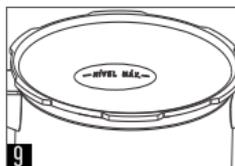
- 4 **VÁLVULA INTERNA DE CIERRE:** Si la olla no está bien cerrada, esta válvula no permite que la presión interna aumente. Sin embargo, cuando se cierra adecuadamente, esta válvula evitará que se abra la tapa con presión interna. Abra la olla solamente después de tener seguridad de que no queda más 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

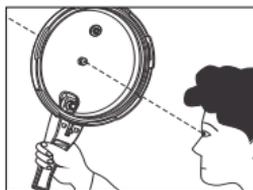
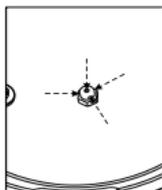
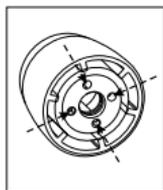
- Antes de cerrar la olla, cerciórate de que haya líquido suficiente para producir vapor durante el calentamiento (ver tabla de referencia de cantidades de alimentos y líquidos). Pero nunca superes el límite máximo indicado en la olla, considerando el agua y el alimento. (fig. 9).



- 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 vapor estén destapados. Si no lo están, realice una limpieza de la siguiente manera:
- Tome la tapa de su olla a presión, retire la válvula de trabajo y 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 vapor 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 (www.tramontina.com.br) o póngase en contacto con la Central de Atención Tramontina.

Junta interna 20 cm o 24 cm

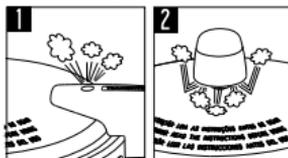


8 - Garantía y asistencia técnica

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

9 - Consejos de seguridad

- ATENCIÓN:** Nunca abras tu OLLA A PRESIÓN TRAMONTINA sin antes haber dejado salir toda la presión de adentro de la olla para evitar accidentes.
- Al colocar alimentos y agua, nunca supere el nivel máximo indicado en la pared interna de la olla.
- Debido a la condensación del exceso de vapor, pueden aparecer gotas de agua sobre la tapa y el mango.
- En el inicio del funcionamiento de la OLLA A PRESIÓN VANCOUVER o VANCOUVER SPOT 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Al guardarla, pon la tapa invertida sobre la olla a presión, no la guardes con la tapa cerrada.
- Evita airear demasiado las garras de tu olla, evitando que se desgasten.
- Con el uso, los mangos y la asa se pueden aflojar debido a la dilatación normal de los materiales. Ajustelas con un destornillador con punta en cruz, sin forzarlas.
- No utilices la olla si verificas algún componente averiado.
- 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.
- Evita accidentes utilizando piezas originales cuando precises reponer válvulas y demás componentes de tu olla. Los repuestos de otro modelo o que no sean genuinos, además de causar la pérdida de la garantía, comprometerán el funcionamiento y podrán resultar en accidentes.
- 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 (L)	Tiempo aproximado de COCCIÓN (minutos)
Porotos (frijoles) negros	0,3	1,8	25
Porotos (frijoles) blancos	0,3	1,8	25
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
Papas peladas cortadas al medio	0,6	1,0	15
Mandioca	0,6	0,6	16/19
Remolachas (medianas)	0,6	0,6	16/19
Maíz (choclos)	2 espigas partidas por la mitad	0,5	6/9
Costillitas de cerdo	0,6	0,6	7/11
Carne de cerdo	0,6	0,6	16/20
Carne vacuna	0,6	0,6	14/19
Carne de pollo	0,6	0,6	14/18
Carne de cordero	0,6	0,6	11/14

Olla a Presión - 3ℓ



Sugerencias de tiempos de cocción para diferentes tipos de alimentos – VANCOUVER o VANCOUVER SPOT 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.

Olla a Presión - 4,5L	Alimento que se va a cocinar	Cantidad de alimento (Kg)	Cantidad de agua (L)	Tiempo aproximado de cocción (minutos)
	Porotos (frijoles) negros	0,5	2,0	24/28
	Porotos (frijoles) blancos	0,5	2,0	24/28
	Arroz blanco	0,4	0,7	Una vez que la válvula de trabajo entre en operación, apagar el fuego. Espere 15 minutos.
	Lentejas	0,5	2,5	18/22
	Papas peladas cortadas al medio	1,0	1,0	13/17
	Mandioca	1,0	1,0	21/25
	Remolachas (medianas)	1,0	1,0	21/25
	Maíz (chodos)	4 espigas partidas por la mitad	0,8	6/10
	Costillitas de cerdo	1,0	1,0	10/15
Carne de cerdo	1,0	1,0	22/27	
Carne vacuna	1,0	1,0	20/25	
Carne de pollo	1,0	1,0	20/26	
Carne de cordero	1,0	1,0	17/20	



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.

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



11 - Problemas y soluciones

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	POSIBLES SOLUCIONES
Salida de vapor por la tapa	Cierre inadecuado de la tapa	Despresurizar totalmente la olla y abrir la tapa. Al cerrarla nuevamente, verificar si la tapa está en su posición correcta como se describe en el manual de instrucciones. Verificar también la posición de la junta tórica.
	Junta tórica averiada por estar rota, endurecida, etc.	Cambiar la junta tórica por otra que sea original Tramontina.
	Mangos y asa flojas	Reajustar los mangos y asa.
La válvula de trabajo no funciona	Eje de la válvula de trabajo tapado.	Despresurizar totalmente la olla y abrir la tapa. Si se produce un bloqueo, sacar el residuo con agua caliente y verificar si el agujero del eje está destapado (pg. 43 punto 6 <i>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 agarra presión	Verificar la junta tórica en el eje de bloqueo de la válvula de cierre.	Enviar a una asistencia técnica.
	Válvula de seguridad dañada.	Enviar a una asistencia técnica.
	Junta tórica dañada.	Cambiar la junta tórica por otra que sea original Tramontina.
No es posible cerrar la olla.	Las flechas de cierre de la tapa y de la olla no están alineadas.	Alinear la flecha indicativa de la tapa con la de la olla.
	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 sustentabilidad.tramontina.com.br.



EMPAQUE

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

PRODUCTO

Este producto se ha desarrollado con materiales reciclables y que se pueden reutilizar; sin embargo, no se puede desechar en la basura doméstica.

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

13 - Líneas Vancouver y Vancouver Spot - Conoce también

Revestimiento interno y externo antiadherente Starflon Max



Vancouver

20586/620	grafito	3 litros	20586/720	rojo	3 litros
20582/120	azul	4,5 litros	20582/420	negro	4,5 litros
20582/620	grafito	4,5 litros	20582/720	rojo	4,5 litros
20589/624	grafito	6 litros	20589/724	rojo	6 litros

Vancouver Spot

20590/120	azul marino	4,5 litros	20590/620	plomo	4,5 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

Australia | Phone: 612 9674 1799

Chile | Phone: 56 (2) 2676 5000

Colombia | Phone: 57 (1) 623 4500

Ecuador | Phone: 593 (4) 454 1794

Germany | Phone: 49 (221) 778 9991-0

Mexico | Phone: 52 (55) 5950 0470

Panamá | Phone: (507) 309 9507

Peru | Phone: 51 (1) 421 2135

Riga | Phone: 371 6730 4958

Singapore | Phone: 65 6635 6264

South Africa | Phone: 27 (11) 300 9500

UK | Phone: 44 020 3176 4558

United Arab Emirates | Phone: 971 (4) 450 4301

USA | Phone: 1 (281) 340 8400



+55 (11) 4861.3981
atendimento@
tramontina.com

181200-R01



Validade: indeterminada

TRAMONTINA