

6.3 Qt. Pressure Cooker

18/10 Stainless Steel • Tri-Ply Base

User's Manual



SA32034
Pressure Cooker

TRAMONTINA

Select

The Best Quality, Materials & Craftsmanship

Congratulations!

You are about to enjoy the experience of healthier cooking with this pressure cooker by Tramontina. It is constructed to lock in essential nutrients, making your meals not only healthier but also improving flavor. This pressure cooker features 18/10 stainless steel construction and a tri-ply base. Its energy-saving design cooks meals in 1/3 the time of conventional methods. Remember that sensible care will help your new pressure cooker last for many years to come!

Before using this pressure cooker, **please read all instructions, and save them for future reference.**



Table of Contents

Components & Features.....3

Safety Guidelines.....4

Operating Instructions.....5

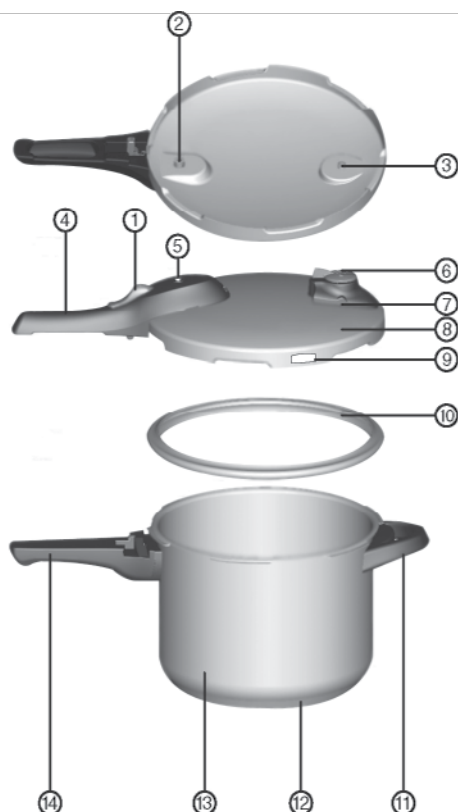
Care & Maintenance.....8

Troubleshooting.....9

Recommended Cooking Times.....10

Warranty.....11

Components & Features



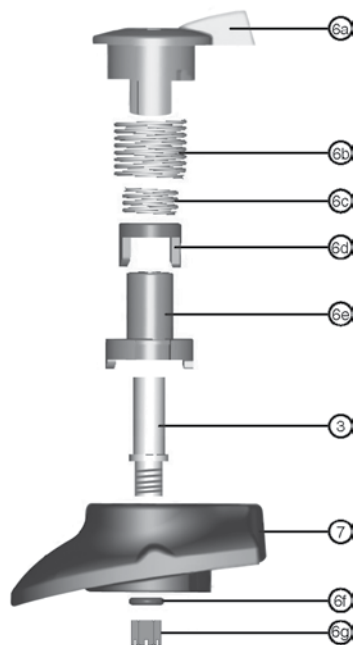
1 - Pressure Safety Lock: Locks the lid and pot together. Ensures pressure collects only when lid is closed correctly. It can be opened when pressure is completely released.

2 - Safety Valve: Releases pressure from the pot when pressure exceeds the safe limit. It's also used to prevent the lid from being opened while the cooker is pressurized.

3 - Venting Pipe: Outlet for releasing steam from the pressure cooker.

4 - Lid Handle: Removes the lid from the pot. The lid handle also contains important components vital to the function of the pressure cooker.

5 - Pressure Indicator: Pressure indicator moves up a few minutes after heated and returns to its original position when pressure is completely released.



6 - Pressure Control Valve: Controls the pressure setting. **1** indicates a low pressure level, while **2** indicates a high pressure level.

- 6a - Control shaft
- 6b - Spring
- 6c - Spring
- 6d - Control shaft cover
- 6e - Control shaft axis
- 6f - Sealing ring
- 6g - Locking Nut

7 - Pressure Control Valve Base: Part of pressure control device.

8 - Lid: Made of 18/10 stainless steel. Marked with an **O** to denote the proper position where the pot and lid fit together.

9 - Safety Vent: Area where sealing ring extrudes when pressure level exceeds safe limits.

10 - Sealing Ring: Seals the lid with the pot, must be completely clean when using the pressure cooker.

11 - Support Handle: Offers additional support when moving the pressure cooker.

12 - Impact-Bonded Base: Tri-ply base is constructed of high-quality 18/10 stainless steel (18% chrome, 10% nickel), and features a pure aluminum core sandwiched between a layer of 18/10 stainless steel and a layer of magnetic stainless steel extended up and around the bottom of the cookware.

13 - Pressure Cooker Pot: The vessel in which food is pressure-cooked.

14 - Pot Handle: Marked with an ▲ to denote the proper position where the lid and pot fit together.

- ***Replace the sealing ring and other rubber-made parts every 1-2 years.***
- ***Use only the appropriate replacement parts. (Contact Tramontina Customer Service.)***

BENEFITS OF PRESSURE-COOKING

- Cook foods quicker, using less energy than conventional cookware.
- Use less liquid during cooking, so nutritional value is preserved.
- Tenderize the toughest cuts of meat.

FEATURES OF THIS PRESSURE COOKER

- Made of high-quality 18/10 stainless steel.
- Tri-ply bottom is constructed of high-quality 18/10 stainless steel (18% chrome, 10% nickel), and features a pure aluminum core sandwiched between a layer of 18/10 stainless steel and a layer of magnetic stainless steel extended up and around the bottom of the cookware. This structure allows for quick and even heat distribution.
- Safety indicators on the lid make pressure cooking both safe and easy.
- Easy to read pressure indicator.
- Features two pressure-level settings, a low level (1) for fairly tender foods, and a high level (2) for tougher foods.

Important Safety Guidelines

When using pressure cooker, always follow these safety precautions:

- Read all instructions included with the pressure cooker.
- Use extremely close supervision at all times when using the pressure cooker, especially when using near children.
- Do not place the pressure cooker in a heated oven.
- Do not use the pressure cooker for pressure frying with oil.
- Do not use the pressure cooker for any use other than its intended use.
- Always check the pressure release valve for clogging before using the pressure cooker. Refer to instructions on page 8 for checking the pressure release valve.
- Never use the pressure cooker without liquid, as this could cause serious damage to the pressure cooker.
- Use extreme caution when moving a pressure cooker that contains hot liquid. Use the handles or knobs to move the pressure cooker. Do not touch hot surfaces without using a protective pad or mitt.
- This pressure cooker can be used on electric, gas, ceramic glass and induction stovetops.
- This product cooks under pressure. Improper use may result in a scalding injury. Make certain the pressure cooker is properly closed before operating. Refer to instructions on page 7 for proper opening and closing procedures for the pressure cooker.
- Overfilling the pressure cooker may clog the vent pipe and cause excess pressure to

develop. Do not fill the pot more than 2/3 full. When cooking with foods that expand during cooking, such as rice or dried vegetables, do not fill the unit more than 1/2 full.

- Applesauce, cranberries, pearl barley, split peas, noodles, macaroni, spaghetti (or other pastas), rhubarb, oatmeal (or other cereals) should **NOT** be cooked in a pressure cooker, as they will foam, froth and sputter, causing the pressure release device, or steam vent, to clog.
- Meat with an outer layer of skin may swell during pressure-cooking. Do not pierce the skin after cooking if it appears swollen, as the meat's juices may squirt out and could cause a burn. Pierce the meat before pressure-cooking.
- When the normal operating pressure is reached during cooking, reduce the heat setting, so all of the liquid inside the pressure cooker, which is creating steam, does not evaporate.
- When pressure-cooking food with a thick texture, slightly shake the pressure cooker before opening to insure the food does not spurt out upon opening the cooker.

- Do not open the pressure cooker until all pressure has been released. Refer to instructions on page 7 for proper pressure releasing procedures for the pressure cooker.
- Do not attempt to adjust or tamper with the safety system, except for routine cleaning and maintenance in accordance with the instructions within this booklet. Do not open the control panel.
- If the pressure cooker's handles are difficult to push apart, this indicates the cooker is still pressurized. **DO NOT FORCE IT OPEN.** Any amount of pressure built up in the cooker can be hazardous.
- Use only the appropriate replacement parts.
(Contact Tramontina Customer Service at 1-800-221-7809)

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Gas



Electric



Ceramic Glass



Induction



Halogen



Hand-Wash Only

Operating

Before using the pressure cooker, read all instructions within this booklet.

GETTING STARTED

Before using your pressure cooker for the first time, hand-wash all parts with warm, soapy water and dry thoroughly. Apply a thin coat of cooking oil to the sealing ring. Follow this procedure every time you wash the pressure cooker in order to facilitate locking the lid in place (**Fig. 1**).

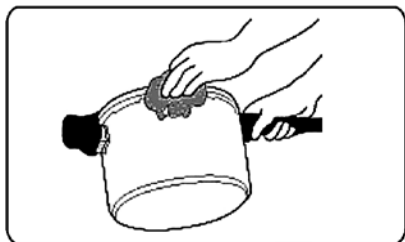


Fig. 1

Fill the pressure cooker 1/2 full with cold water, and heat the pressure cooker for 30 minutes. Open the pressure cooker after it is completely cooled and all pressure has been released. Pour out the water, wash, rinse and dry. See page 6.

ADDING FOOD AND LIQUID

When cooking with a pressure cooker, it is important to use a liquid, such as water, soup stock or wine, which will convert to steam after reaching a boil. **NEVER** fill the pressure cooker more than 2/3 full of liquid and food (**Fig. 2**). Fill only 1/2 full when cooking foods that will either expand in size and/or produce foam as they cook, such as dried vegetables or corn (**Fig. 3**).

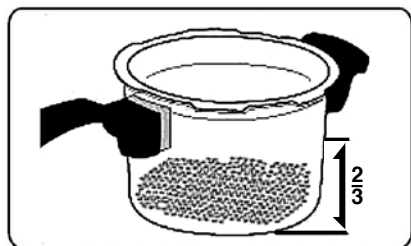


Fig. 2

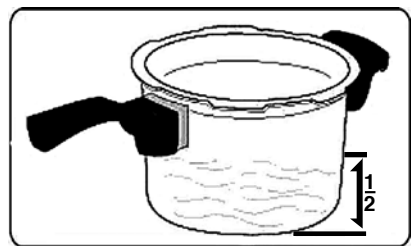


Fig. 3

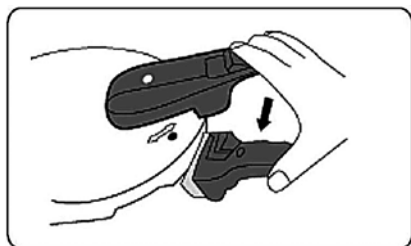


Fig. 5

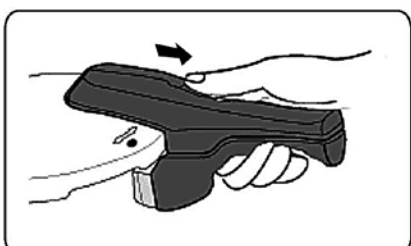


Fig. 6

CHECKING BEFORE LOCKING

Before locking the pressure cooker, always make sure that the venting pipe and the safety valve are clean and not obstructed. To check whether the safety valve is clean, check the smooth turning of the ball inside the valve. Please see detail in the "Care and Maintenance" section on page 8.

CLOSING THE PRESSURE COOKER

Line up the **O** mark on the lid with the **▲** mark on the pot handle (**Fig. 4**). Press down slightly on the lid and turn clockwise just until the two handles line up and lock together (**Fig. 5**). After locking the cooker, slide the pressure safety lock away from the lid until it snaps into place (**Fig. 6**).

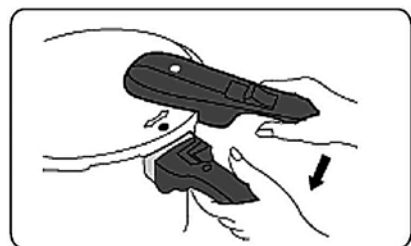


Fig. 4

COOKING

After filling the pressure cooker (**Fig. 7**), place on the burner, and select the appropriate pressure setting for the type of food being cooked (**Fig. 8**). See "Recommended Cooking Times" on page 10.

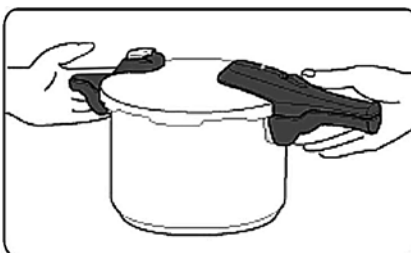


Fig. 7

Place the pressure cooker on the stovetop and begin heating using medium to medium-high heat. It is normal for a small amount of steam to escape from the venting pipe. When the pressure indicator moves up, pressure is building inside the cooker. If using a gas stove, do not allow gas flames to extend up the sides of the cookware and overheat the handles (**Fig. 9**).

Control Module of
Pressure Control Valve:

2 - 13 PSI

1 - 7 PSI

 - Steam Release

 - Remove Module



Fig. 8



Fig. 9

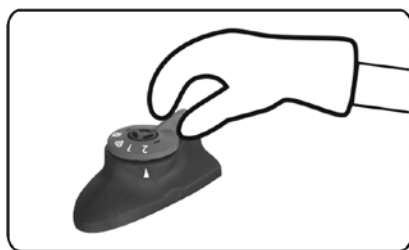


Fig. 11

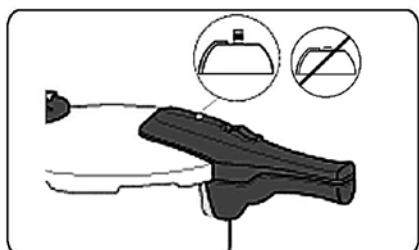


Fig. 10

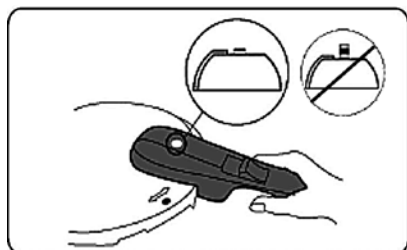


Fig. 12

PRESSURE-COOKING

Pressure-cooking starts when steam escapes steadily from the venting pipe. When this occurs, lower the heat setting. Allow the pressure cooker to simmer for the appropriate time needed to complete cooking the food (**Fig. 10**).

OPENING

Once cooking is complete and the heat is turned off, release the pressure from the pressure cooker by turning the pressure control valve to the steam release setting. Use an oven mitt when turning the control valve to the steam release option (**Fig. 11**). **Be sure to stay clear of venting steam.**

Another option is to allow the cooker to cool naturally.

When the pressure indicator has fallen to its normal position, all pressure has been released from the pressure cooker, and it can be safely opened (**Fig. 12**). Slide the pressure safety lock towards the lid (**Fig. 13**). Rotate the lid handle counterclockwise (**Fig. 14**). Match the **O** on the lid with the **▲** on the pot handle and remove the lid (**Fig. 15**).

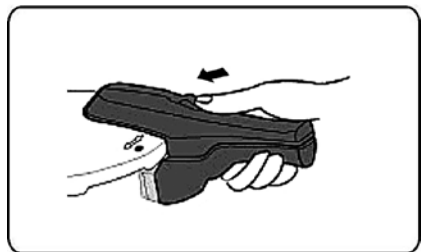


Fig. 13

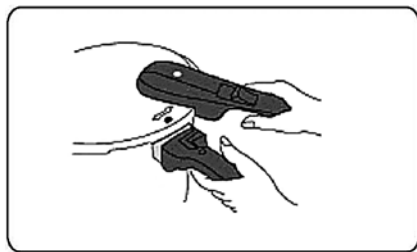


Fig. 15

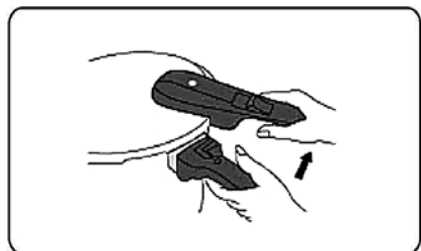


Fig. 14

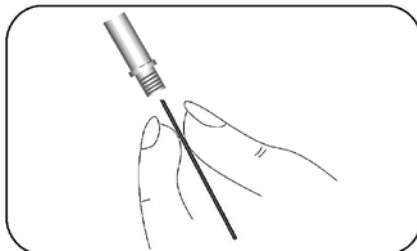


Fig. 16

Care & Maintenance

Simple Cleaning

To extend the life of the pressure cooker, remove foods soon after each use. Hand-wash and towel-dry to avoid food residue, especially acid or alkali foods. The pressure cooker pot and lid should be washed with warm water or warm water with mild dishwashing soap and a non-abrasive cleaning pad. Special caution must be made not to destroy the rubber parts in the lid.

Complete Cleaning

1. Pressure-Control Valve Cleaning:

Remove pressure-control valve after each use by rotating part **6a** counterclockwise to the removing position, and remove the pressure-control valve. Make sure the spring remains in the valve. Rinse every part carefully in water and reassemble together. Press part **6a** to confirm whether it turns smoothly, otherwise the spring is not correctly fitted.

2. Pressure-Control Valve Base (part 7) and Venting Pipe (part 3) Cleaning:

Check whether the venting devices are clean after each use. Venting device cleaning can be done in warm water and further as shown (**Fig. 16**). Remove the valve and valve base by unscrewing locking nut (**part 6g**). Confirm whether the valve sealing ring (**part 6f**) is clean and not broken or worn. Replace the valve sealing ring if it is found to be broken or worn. Wash every part in warm water. Reassemble all parts.

3. Safety Valve (part 2) Cleaning:

Check to make certain the safety valve is clean after each use by rinsing in warm water. Replace the safety valve sealing ring if it is found to be broken or worn.

4. Sealing Ring Cleaning:

Wash in warm water or warm sudsy water after each use. It should be assembled according to the diagram on page 3.

Troubleshooting

Problem	Reason	Solution
Pressure indicator doesn't move up, or pressure doesn't build in the unit.	The temperature setting is too low. There is not enough cooking liquid within the pot. The lid handle and pot handle are not correctly fitted and pressure safety lock is not in the correct position. Sealing ring is not clean.	Use higher temperature setting. Increase cooking liquid. Allow pressure cooker to cool, then open and close the lid to the correct position. Wash the sealing ring.
Steam escapes from under the lid.	Sealing ring is not clean. Sealing ring is warped and/or worn.	Wash the sealing ring. Replace sealing ring.
Steam escapes from around the pressure control valve.	The temperature setting is too high. The unit is filled past its maximum capacity.	Use lower temperature setting. Fill the unit as instructed on page 5.
Pressure indicator doesn't move down and unit is not properly closed.	Pressure remains in the unit.	Set the pressure control device to steam releasing position, and wait until the pressure is released from the unit.
Cannot open and/or close the pressure cooker.	Mark O on lid doesn't match with ▲ marked on the pot handle.	Match them.
Violent steam sprays out of the safety valve.	Safety pressure limit is exceeded. Sealing ring is worn. Sealing ring is not seated in the correct position.	Turn the heat off immediately and set the pressure control device to steam releasing position. Once the pressure is completely released, open unit and check the venting pipe and safety valve for obstructions. Necessary cleaning for the venting pipe and safety valve must be done as instructed. Replace the sealing ring. Turn the heat off immediately and wait until the pressure in the unit is completely released. Fit the sealing ring around the groove in safety valve.
Sealing ring extrudes the lid from safety vent.	Sealing ring is worn. Pressure level is too high.	Replace the sealing ring. Reduce pressure level on the pressure control device.

Recommended Cooking Times

Grains

Grains (1 cup)	Maximum Water Quantity	Approximate Cooking Time (minutes)	Pressure Level
Pearl Barley	3 cups	15-20	High
Rice, Basmati	1.5 cups	5-7	High
Rice, Brown	1.5 cups	15-20	High
Rice, Long Grain	1.5 cups	5-7	High
Wheat	3 cups	18	High

Meat

Meat	Maximum Cooking Time (minutes)	Pressure Level
Beef / Veal Roast or Brisket	35-40	High
Beef / Veal (shanks), 1.5-inch wide	25-30	High
Pork Roast	40-45	High
Pork Ribs (2 lbs.)	15	High
Pork Leg, Smoked (2 lbs.)	20-25	High
Lamb Leg	35-40	High
Lamb (1-inch cubes, 1.5 lbs.)	10-18	High
Chicken, Whole (2-3 lbs.)	12-18	High
Chicken, Pieces (2-3 lbs.)	8-10	High
Soup or Concentrated Stock of Beef or Fowl	10-15	High

Seafood and Fish

(Soak clams and mussels in a container of cold water with the juice of one lemon, for an hour, to remove sand from them.)

Seafood and Fish	Maximum Cooking Time (minutes)	Pressure Level
Crab	2-3	Low
Fish Fillet (1.5-2 lbs.)	2-3	Low
Fish Soup or Concentrated Fish Stock	5-6	High
Fish, Whole, Gutted	5-6	Low
Lobster, (1.5-2 lbs.)	2-3	Low
Mussels	2-3	Low
Prawns (shrimp)	1-2	Low

Warranty

Lifetime Warranty

This product (Item #80130/501) is warranted by TRAMONTINA to be free from defects in material and workmanship for the lifetime of the original purchaser. Any piece will be repaired or replaced at no charge with the same item or one of equal or better value if it is found to be defective under normal, noncommercial household use and when cared for according to the manufacturer's instructions. This warranty does not cover lost or stolen items or defects caused by accidents, fire, or abuse or misuse of the products, including but not limited to overheating, dishwasher cleaning, improper cleaning with harsh cleansers or detergents, neglect, alteration, or use in commercial establishments.

For repair or replacement, return defective merchandise by United Parcel Service (UPS) or insured parcel post with a letter of explanation to the customer service department listed below.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary according to country, state or province.

Any questions regarding this warranty and/or the use and care of this product should be directed to:

TRAMONTINA USA, Inc.
Customer Service
12955 West Airport Blvd.
Sugar Land, TX 77478-6119
(800) 221-7809
www.tramontina-usa.com

*For faster assistance, please register your product online at
www.tramontina-usa.com*

Olla de Presión de 6 L

Acero Inoxidable 18/10 • Base de Tres Capas (Tri-Ply)

Manual de Usuario



TRAMONTINA

Select

The Best Quality, Materials & Craftsmanship

¡Felicidades!

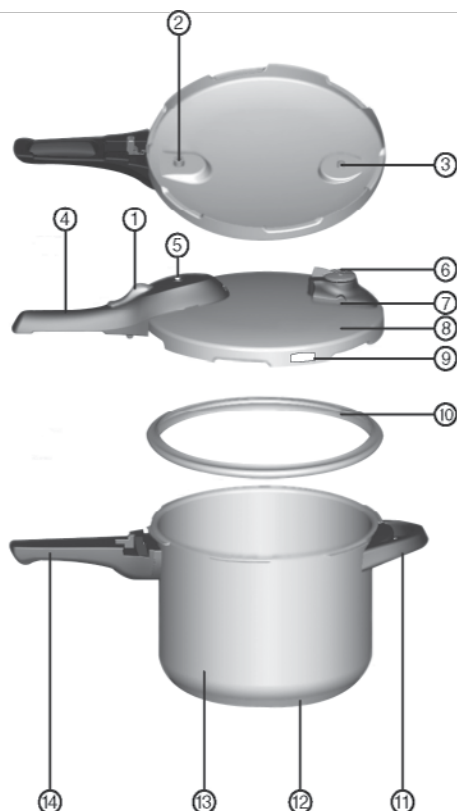
Usted está a punto de disfrutar la experiencia de una cocina más sana con su olla de presión marca Tramontina. Está construida para conservar nutrientes esenciales, dejando sus alimentos sanos y mejorados en sabor. Esta olla de presión está construida de acero inoxidable 18/10 y cuenta una base de tres capas (tri-ply). Su diseño eficiente ahorra energía y cocina sus alimentos en 1/3 parte del tiempo de métodos convencionales. Acuérdesse que un cuidado razonable le ayudará a conservar su olla de presión por muchos años.

Antes de usar esta olla de presión, **lea todas las instrucciones, y consérvelas para futura referencia.**

Contenido

Componentes y Características.....	17
Guías de Seguridad.....	18
Instrucciones de Manejo.....	19
Cuidado y Mantenimiento.....	22
Solución de Problemas.....	23
Tiempos Recomendados de Cocción.....	24
Garantía.....	25

Componentes y Características



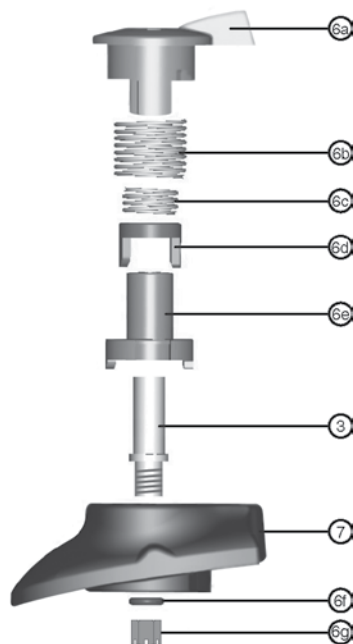
1 - Seguro de Presión: Cierra la tapa y la olla. Asegura que se junte presión únicamente cuando la tapa esté cerrada correctamente. Se puede abrir cuando se haya soltado completamente la presión.

2 - Válvula de Seguridad: Suelta presión de la olla cuando exceda el límite de seguridad. También se utiliza para evitar que la tapa se abra mientras la olla se presuriza.

3 - Tubo de Escape: Salida para soltar vapor de la olla de presión.

4 - Mango de la Tapa: Para quitar la tapa de la olla. La tapa también contiene componentes vitales e importantes para el funcionamiento de la olla de presión.

5 - Indicador de Presión: El indicador de presión se eleva después de unos minutos de haberse calentado y vuelve a su posición original cuando suelta completamente la presión.



6 - Válvula Controladora de Presión : Controla su elección de presión. **1** indica un nivel bajo de presión, mientras el **2** indica un nivel alto de presión.

6a - Astil de control

6b - Resorte

6c - Resorte

6d - Tapa del astil de control

6e - Eje del astil de control

6f - Aro sellador

6g - La tuerca

7 - Base de la Válvula Controladora de Presión: Parte del dispositivo de control de presión.

8 - Tapa: Hecha de acero inoxidable 18/10. Marcada con una **O** para indicar le posición adecuada en la que la tapa y la olla se unirán.

9 - Abertura de Seguridad: Área en la que el aro sellador sobresale cuando el nivel de la presión excede los límites de seguridad.

10 - Aro Sellador: Sella la tapa a la olla, debe estar completamente limpia cuando esté en uso la olla de presión.

11 - Asa de Soporte: Ofrece soporte adicional cuando mueva la olla de presión.

12 - Base Unida por Impacto: La base de tres capas "Tri-ply" está construida de acero inoxidable de alta calidad (18% cromo, 10% níquel), y cuenta con un núcleo de puro aluminio colocado entre dos capas: una de acero inoxidable 18/10 y otra de acero inoxidable magnético. Estas capas se extienden hacia arriba y alrededor de la base de la olla.

13 - Recipiente de la Olla de Presión: La vasija en la que los alimentos se cuecen a presión.

14 - Mango de la Olla: Marcado con una ▲ para indicar la posición correcta en la que la tapa y la olla se unirán.

- **Reemplace el aro sellador y otras partes de hule cada 1-2 años.**
- **Utilice únicamente las partes adecuadas. (Comuníquese al departamento de Servicio al Cliente de Tramontina.)**

BENEFICIOS DE LA COCCIÓN A PRESIÓN

- Los alimentos se cocinan más rápidamente, utilizando menor energía que ollas convencionales.
- Utiliza menos líquido durante cocción conservando el valor nutrimental.
- Ablanda los cortes más duros de carne.

CARACTERÍSTICAS DE ESTA OLLA DE PRESIÓN

- Hecha de acero inoxidable 18/10 e alta calidad.
- La base "tri-ply" está construida de acero inoxidable de alta calidad (18% cromo, 10% níquel), y cuenta con un núcleo de puro aluminio colocado entre dos capas: una de acero inoxidable 18/10 y otra de acero inoxidable magnético. Estas capas se extienden hacia arriba y alrededor de la base de la olla.
- Los indicadores de seguridad en la tapa aseguran y facilitan el uso de la olla de presión.
- Indicador de presión fácil de leer.
- Cuenta con dos niveles de presión, uno bajo (1) para alimentos bastante tiernos, y un nivel alto (2) para alimentos más duros.

Guías de Seguridad

Cuando utilice esta olla de presión, siempre siga estas precauciones de seguridad:

- Lea todas las instrucciones incluidas con la olla de presión.
- Utilice extrema supervisión en todo momento cuando use la olla de presión, especialmente cuando se use cerca de niños.
- No coloque la olla de presión en un horno caliente.
- No utilice la olla de presión para freír a presión con aceite.
- Utilice la olla de presión únicamente para lo cual que fue diseñada.
- Siempre verifique que la válvula de escape para presión no se encuentre tapada antes de usar la olla de presión. Refiérase a las instrucciones en la página 22 para verificar la válvula de escape para presión.

- Nunca utilice la olla de presión sin líquido, ya que esto puede causar daños serios a la olla.
- Utilice extrema precaución cuando mueva una olla de presión que contenga líquido caliente. Utilice los mangos o asas para moverla. No toque superficies calientes sin utilizar un trapo o guante protector.
- Esta olla de presión puede usarse sobre estufas eléctricas, de gas, de vidrio de cerámica y de inducción.
- Este producto cocina bajo presión. El uso inadecuado puede resultar en quemaduras. Asegúrese que la olla de presión esté debidamente cerrada antes de usarse. Véase las instrucciones para abrir y cerrar la olla de presión en la página 22.
- Si llena la olla demasiado, puede taponar el tubo de escape y causar acumulación excesiva de presión. No llene la olla más de 2/3 de

su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante cocción, tales como el arroz o vegetales deshidratados, no llene la unidad más de 1/2 de su capacidad.

- El puré de manzana, arándanos, cebada descascarada, chícharos, tallarines, macarrón, espagueti (u otras pastas), ruibarbo, avena (y otros cereales) no se deben de cocer en una olla de presión ya que formarán espuma, causando que se tape el tubo de escape o el dispositivo para soltar presión.
- Las carnes con una capa exterior de piel pueden hincharse durante la cocción a presión. No perforo la piel después de cocinarla si parece estar hinchada, ya que los jugos pueden salpicarle y causar quemaduras. Perfore la carne antes de cocinarla a presión.
- Cuando se alcance la presión normal durante cocción, reduzca el calor, para evitar que se evapore el líquido dentro de la olla de presión, ya que éste crea vapor.
- Cuando cocine alimentos con textura gruesa a presión, agite un poco la olla antes de abrirla para asegurarse de que los alimentos no se chorreen al abrir.

- No abra la olla de presión hasta que toda la presión se haya soltado. Véase las instrucciones para enfriar la olla de presión indicadas en la página 21.
- No intente ajustar o manipular el sistema de seguridad, excepto para limpieza y mantenimiento según las indicaciones de este instructivo. No abra el panel de control.
- Si las agarraderas de la olla de presión son difíciles de separar, esto indica que la olla sigue presurizada. **NO INTENTE FORZARLA PARA ABRIR.** Cualquier cantidad de presión acumulada dentro de la olla puede resultar peligrosa.
- Utilice únicamente las partes de reemplazo adecuadas. **(Comuníquese a Departamento de Servicio al Cliente de Tramontina @ 1-800-221-7809).**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Gas



Eléctrica



Vidrio de
Cerámica



Inducción



Halógeno



Lave a
Mano Únicamente

Instrucciones de Manejo

Antes de usar la olla de presión, lea todas las instrucciones.

ANTES DE USAR

Antes de usar la olla de presión por primera vez, lave todas las partes a mano con agua jabonosa y seque completamente. Aplique una capa delgada de aceite para cocinar dentro del aro sellador. Siga este procedimiento cada vez que lave la olla de presión para facilitar el cerrar la tapa. **(Fig. 1).**

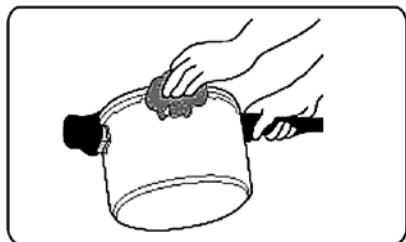


Fig. 1

Llene la olla de presión hasta la mitad con agua fría, y caliente la olla de presión durante 30 minutos. Abra la olla de presión después de que esté completamente enfriada y que toda la presión se haya liberado. Vierta el agua, lave, enjuague y seque la olla.

PARA AGREGAR ALIMENTOS Y LÍQUIDOS

Cuando cocine con una olla de presión, es importante que utilice un líquido, como agua, sopa consomé o vino, que se convertirá en vapor después de alcanzar el punto de ebullición. **NUNCA** llene la olla de presión completamente con alimentos y líquido, llenando más de 2/3 de su capacidad **(Fig. 2)**. Llene únicamente a la mitad (1/2) cuando cocine alimentos que se expanden en tamaño y/o producen espuma al cocinarse, tales como los vegetales o el elote. **(Fig. 3).**

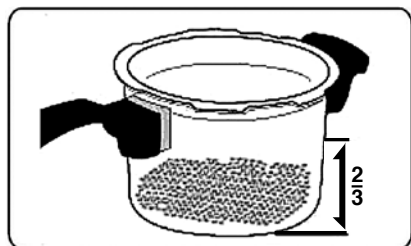


Fig. 2

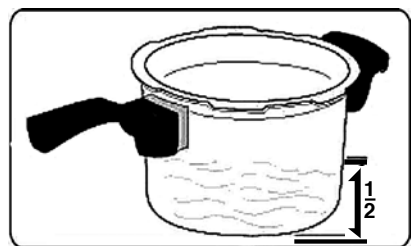


Fig. 3

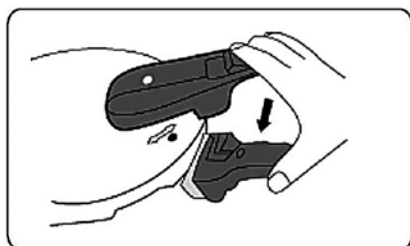


Fig. 5

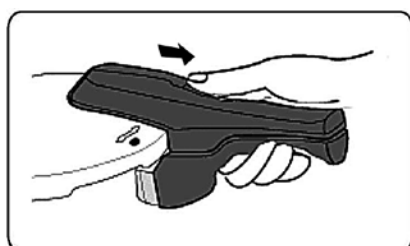


Fig. 6

VERIFIQUE ANTES DE CERRAR

Antes de cerrar la olla de presión, siempre verifique que el tubo de escape y la válvula de seguridad estén limpios y no obstruidos. Para verificar si está limpia la válvula de seguridad, vea que la bola dentro de la válvula gire sin obstrucción. Vea los detalles en la sección "Cuidado y Mantenimiento" en la página 22.

PARA CERRAR LA OLLA DE PRESIÓN

Alinee la **O** de la tapa con la **▲** del mango de la olla (**Fig. 4**). Presione un poco sobre la tapa y gire en sentido de las manecillas de un reloj, justo hasta quedar alineadas los dos mangos, quedando fijos (**Fig. 5**). Después de cerrar la olla, deslice el seguro en sentido opuesto a la tapa hasta que se fije en su lugar (**Fig. 6**).

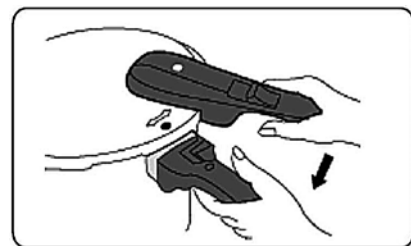


Fig. 4

COCCIÓN

Después de llenar la olla de presión (**Fig. 7**), coloque sobre el quemador, y seleccione la opción de presión deseada para el tipo de alimento que se va a preparar (**Fig. 8**). Véase "Tiempos Recomendados de Cocción" en la página 24.

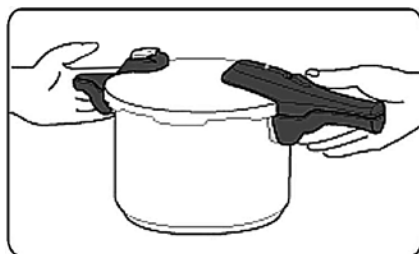


Fig. 7

Coloque la olla de presión sobre la estufa y comience a calentar a calor medio o medio-alto. Es normal que una pequeña cantidad de vapor se escape del tubo de escape. Cuando el indicador de presión se mueva hacia arriba, significa que se está acumulando presión dentro de la olla. Si utiliza una estufa de gas, no permita que las flamas de gas se extiendan por los lados de la olla y que se calienten los mangos (**Fig. 9**).

Módulo de Control de la
Válvula de Control de
Presión:

2 - 13 PSI

1 - 7 PSI

 - Escape de Vapor

 - Quite el Módulo



Fig. 8



Fig. 9

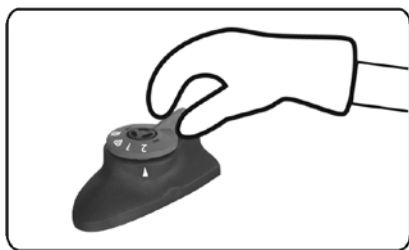


Fig. 11

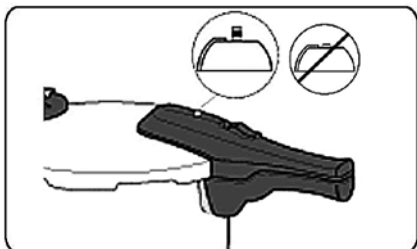


Fig. 10

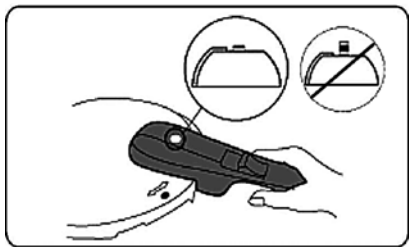


Fig. 12

COCCIÓN A PRESIÓN

La cocción a presión comienza cuando el vapor escapa continuamente por el tubo de escape. Cuando esto ocurre, baje el calor de la estufa. Permita que hierva lentamente la olla de presión durante el tiempo necesario para cocinar los alimentos (**Fig. 10**).

PARA ABRIR

Una vez completa la cocción y que haya apagado la fuente de calor, libere la presión de la olla girando la válvula de control de presión hacia la posición de "release" (liberar). Utilice un guante para hornear cuando gire la válvula de control (**Fig. 11**). **Asegúrese de quedar lejos del vapor.**

Otra opción sería dejar que se enfríe la olla naturalmente.

Cuando el indicador de presión haya caído a su posición normal, toda la presión ha sido liberada de la olla de presión, y puede abrirse con seguridad (**Fig. 12**). Deslice el seguro hacia la tapa (**Fig. 13**). Gire el mango de la tapa en sentido opuesto a las manecillas de un reloj (**Fig. 14**). Junte la **O** de la tapa con la **▲** del mango y quite la tapa (**Fig. 15**).

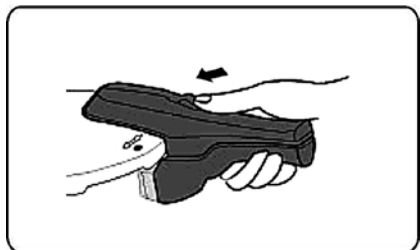


Fig. 13

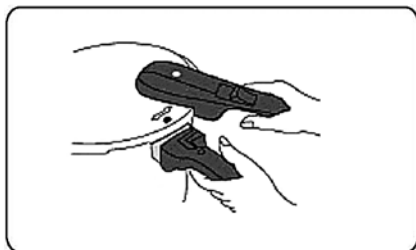


Fig. 15

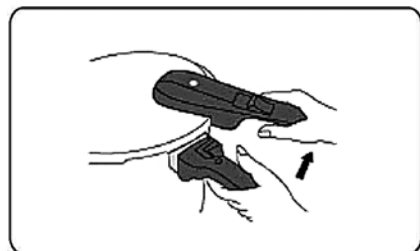


Fig. 14

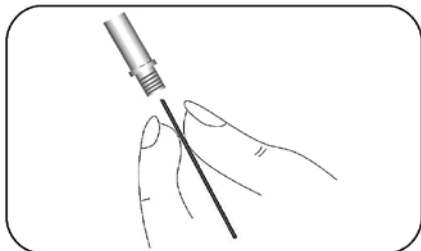


Fig. 16

Cuidado y Mantenimiento

Limpieza Sencilla

Para extender la duración de la olla de presión, quite los alimentos rápidamente después de cada uso. Lave a mano y seque con una toalla para evitar residuos de alimentos, especialmente de alimentos ácidos o alcalinos. La olla de presión y la tapa deben lavarse con agua tibia o agua tibia y jabonosa y con una esponja no abrasiva. Tome precaución especial en no destruir las partes de hule de repuesto encontradas en la tapa.

Limpieza Completa

1. Limpieza de la Válvula Controladora de Presión:

Quite la válvula controladora de presión después de cada uso girando la parte **6a** en sentido opuesto a las manecillas de un reloj hasta llegar a la posición en la que se puede quitar (**Fig. 16**), y quite la válvula controladora de presión. Gire la parte **6a** hasta que se encuentre separada de la válvula. Asegúrese que el resorte se mantiene dentro de la válvula. Enjuague cada parte cuidadosamente en agua y vuelva a ensamblar. Oprima la parte **6a** para confirmar si gira fácilmente, de no hacerlo el resorte no está colocado correctamente.

2. Limpieza de la Base de la Válvula Controladora de Presión (parte no. 8) u Tubo de Escape (parte no. 3):

Verifique si los dispositivos están limpios después de usarse. La limpieza del dispositivo de ventilación puede hacerse en agua tibia como se muestra (**Fig. 16**). Quite la válvula y la base de la válvula desatornillando la tuerca, **parte no. 6g**. Confirme si el aro sellador está limpio y no está roto o gastado. Reemplazca el aro sellador si esta roto o gastado. Lave todas las partes en agua tibia. Vuelva a ensamblar como estaba originalmente.

3. Limpieza de la Válvula de Seguridad (parte no. 2):

Verifique que la válvula de seguridad esté limpia después de cada uso enjuagándola en agua. Reemplace el aro sellador de la válvula de seguridad si se encuentra roto o desgastado.

4. Limpieza del Aro Sellador:

Lave en agua tibia o tibia y jabonosa después de cada uso. Deberá volverse a ensamblar dentro de la cubierta como se muestra en la página 17.

Solución de Problemas

Problema	Razón	Solución
El indicador de presión no se mueve hacia arriba, o no se acumula presión dentro de la unidad.	La selección de temperatura de la estufa está muy baja. No hay suficiente líquido dentro de la olla. El mango de la tapa no está colocado correctamente y el seguro no está en la posición correcta. Cierre la olla de presión hasta que esté enfriada. Vuelva a colocar la tapa y deslice el seguro para cerrar en posición correcta. El aro sellador no está limpio.	Aumente la temperatura de la estufa. Agregue líquido. Permita que la olla de presión se enfríe, luego abra y cierre la tapa en posición correcta. Lave el aro sellador.
El vapor se escapa por debajo de la tapa.	El aro sellador no está limpio. El aro sellador está deformado y/o gastado.	Lave el aro sellador. Reemplazca el aro sellador.
El vapor se escapa por alrededor de la válvula controladora de presión.	La selección de temperatura está demasiado alta. La unidad excede su capacidad para llenar.	Reduzca la temperatura de la estufa. Llene la unidad como se indica en la página 19.
El indicador de presión no se mueve para abajo y la unidad no está cerrada propiamente.	Presión permanece en la unidad.	Fije el dispositivo de control de presión para que suelte presión, y espere hasta que la presión haya escapado de la unidad.
No se puede abrir y/o cerrar la olla de presión.	La  en la tapa no está alienada con la  del mango de la olla.	Alinéelas.
El vapor se escapa violentamente de la válvula de seguridad.	El límite seguro de presión se ha excedido resultando de un bloqueo de aire en el tubo de escape. El aro sellador esta gastado. El aro sellador no está colocado en posición correcta.	Apague el calor inmediatamente y fije el dispositivo de control de presión para que suelte presión. Una vez que le presión haya escapado completamente, abra la unidad y verifique que el tubo de ventilación y la válvula de seguridad no tengan obstrucciones. La limpieza del tubo de ventilación y la válvula de seguridad debe hacerse como se indica en las instrucciones. Reemplazca el aro sellador. Apague la fuente de calor inmediatamente y abra la olla de presión después de que la presión haya escapado completamente de la unidad. Coloque el aro sellador dentro de la ranura de la válvula de seguridad.
El aro sellador se sale de la tapa por la abertura de seguridad.	El aro sellador está gastado. Un nivel de presión está demasiado alto.	Reemplazca el aro sellador. Reduzca el nivel de la presión en el dispositivo de control de presión.

Tiempos Recomendados de Cocción

Granos

Granos (1 taza)	Cantidad Máxima de Agua	Tiempo Aproximado de Cocción (minutos)	Nivel de Presión
Cebada descascarada	3 tazas	15-20	Alto
Arroz, Basmati	1,5 tazas	5-7	Alto
Arroz, Café	1,5 tazas	15-20	Alto
Arroz, Grano Largo	1,5 tazas	5-7	Alto
Trigo	3 tazas	18	Alto

Carnes

Carnes	Tiempo Máximo de Cocción (minutos)	Nivel de Presión
Res / Ternera o Falda de Res	35-40	Alto
Res / Ternera (pierna), 4 cm ancho	25-30	Alto
Asado de Puerco	40-45	Alto
Costillas de Puerco (1 kg)	15	Alto
Pierna de Cerdo, Ahumada (1 kg)	20-25	Alto
Pierna de Cordero	35-40	Alto
Cordero (cubos de 2,5 cm / 680 g)	10-18	Alto
Pollo, Entero (1 – 1,3 kg)	12-18	Alto
Pollo, Piezas (1 – 1,3 kg)	8-10	Alto
Sopa o Consomé Concentrado de Res o de Aves	10-15	Alto

Mariscos y Pescados

(Remoje almejas y mejillones en un recipiente de agua fría con el jugo de un limón durante una hora para quitarles la sal.)

Mariscos y Pescados	Tiempo Máximo de Cocción (minutos)	Nivel de Presión
Cangrejo	2-3	Bajo
Filete de Pescado (680g – 1 kg)	2-3	Bajo
Sopa de Pescado o Consomé Concentrado de Pescado	5-6	Alto
Pescado, Entero, Destripado	5-6	Bajo
Langosta (680g – 1 kg)	2-3	Bajo
Mejillones	2-3	Bajo
Langostinos (camarones)	1-2	Bajo

Garantía

Garantía de por Vida

Tramontina garantiza que este producto (Art. #80130/501) está libre de defectos en material y mano de obra por toda la vida del comprador original. Cualquiera de las partes será reparada o reemplazada sin cargo por el mismo artículo o por uno de igual o mayor valor si se le encontraran defectos bajo el uso normal, no comercial y doméstico, y cuando haya sido cuidado y usado de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Esta garantía no cubre artículos extraviados o robados o defectos causados por accidentes, fuego, abuso o mal uso de los productos, incluyendo pero no limitados a ello, sobrecalentamiento, lavado en el lavavajillas, una limpieza impropia con limpiadores o detergentes abrasivos, negligencia, alteraciones o uso en establecimientos comerciales.

Para reparación o reemplazo, tenga la bondad de devolver la mercadería defectuosa por United Parcel Service (UPS) o correo asegurado de paquetes con una carta de explicación a nuestro departamento de servicio al cliente, cuya dirección aparece abajo.

Esta garantía le da a usted derechos específicos, y también podría tener otros derechos, los cuales varían de acuerdo con el país, estado o provincia.

Si usted tiene preguntas con respecto a esta garantía y/o al uso y cuidados de este producto debe dirigirse a:

TRAMONTINA USA, Inc.
Servicio al Cliente
12955 West Airport Blvd.
Sugar Land, TX 77478-6119
(800) 221-7809
www.tramontina-usa.com

*Para más rápida asistencia, por favor registre su producto en nuestro sitio web
www.tramontina-usa.com*

MFR. ITEM #80130/501



TRAMONTINA

Select

The Best Quality, Materials & Craftsmanship

©COPYRIGHT 2006, TRAMONTINA USA, Inc. TRAMONTINA® is Reg. U.S. Pat. & TM. Off.
Packaging Designed and Produced by TDS (Tramontina Design & Services, Inc. BR.80130/501-050106).