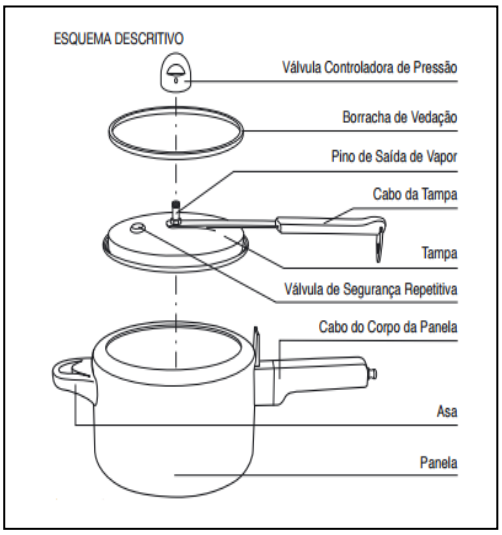
ANEXO I

Tutorial de boas práticas na utilização de panelas de pressão



Ações prévias:

- Ler o manual de instruções antes de começar a usar a panela, prestando atenção a todas as instruções e avisos de segurança, que devem ser seguidos rigorosamente;
- Inspecionar a panela de pressão antes de cozinhar, verificando o bom estado e o encaixe das peças que a compõem.
- Observar se não há fissuras, amassados, ressecamentos e sinais de desgaste, olhando cada parte (conforme esquema ao lado).
- Não utilizar, caso detecte qualquer inconformidade.

Ações referentes ao cozimento:

- Não encher a panela de pressão acima do limite de dois terços da sua capacidade. Essa medida evita que os alimentos bloqueiem as aberturas de segurança na tampa da panela;
- Manter o fundo da panela sempre plano, de modo que ela permaneça estável durante o cozimento;
- Diminuir a temperatura do fogo quando a panela pegar pressão e começar a soltar vapor;
- Ao perceber que, no meio do cozimento, a panela parou de funcionar, desligue o fogo imediatamente e, com um auxílio de um garfo levantando a válvula, libere todo o ar. Se o ar sair pelas bordas, a borracha precisa ser substituída;
- Nunca abrir a panela sem que todo o vapor tenha sido expelido.

Limpeza:

- Após cada utilização, limpar a panela conforme indicado no manual, prestando especial atenção às válvulas e aberturas de segurança da tampa, que podem estar obstruídas por restos de alimentos.

Manutenção:

- Substituir a válvula reguladora a cada três anos, ou ao apresentar sinais de problema (o que ocorrer primeiro) – somente com representantes autorizados;
- Trocar o anel de borracha de vedação sempre que apresentar danos e sinais de envelhecimento, ou com 6 meses de uso (o que ocorrer primeiro);
- Substituir qualquer das partes, caso apresente avaria.