

INFORMATIVO TÉCNICO SME/CODAE Nº 10/2016

Dirigido para as Unidades: Todas as unidades com gestão direta, mista, conveniada e terceirizada.

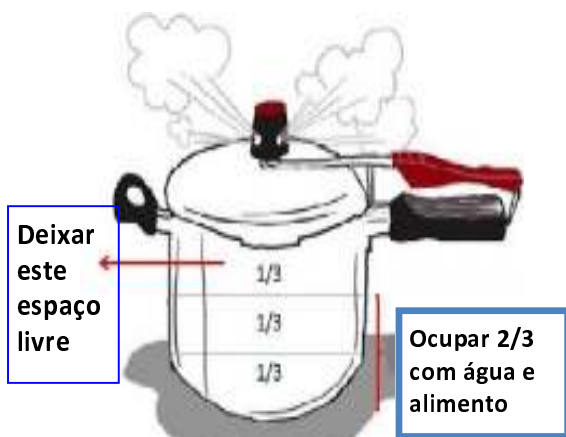
Objetivo: Medidas de segurança para uso da panela de pressão



A panela de pressão é um utensílio de grande utilidade na cozinha, por acelerar o cozimento de muitos alimentos, conferindo ganho de tempo e qualidade sensorial. Entretanto, há que se tomar **muito cuidado em sua utilização e manutenção**, para evitar que acidentes graves venham a ocorrer.

Todos os itens precisam estar em perfeitas condições!

ALGUNS CUIDADOS GARANTIRÃO A SEGURANÇA DE TODOS!



- O nível da água não deve ultrapassar 2/3 da capacidade total da panela;
- Tampar a panela, tomando cuidado para que a borracha da tampa esteja bem colocada;
- Levar ao fogo alto até ferver;
- Quando o pino começar a chiar, abaixar o fogo, e iniciar a contagem do tempo de cozimento;
- Quando completar o tempo de cozimento, desligar o fogo e esperar sair toda a pressão da panela para, depois, abri-la cuidadosamente.

Nota: Diminuir a chama do fogão após o início da pressão (chiado) não afeta o tempo de cozimento e promove uma economia de gás.



NUNCA ABRIR A PANELA SEM RETIRAR A PRESSÃO!

LEMBRE-SE:

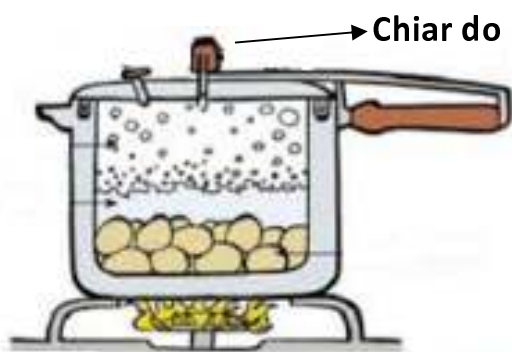


A VÁLVULA DE SEGURANÇA É O PRINCIPAL ELEMENTO DE SEGURANÇA DA PANELA

CASO HAJA ENTUPIMENTO DO PINO, É ELA QUE SE ABRE PARA A SAÍDA DO VAPOR!

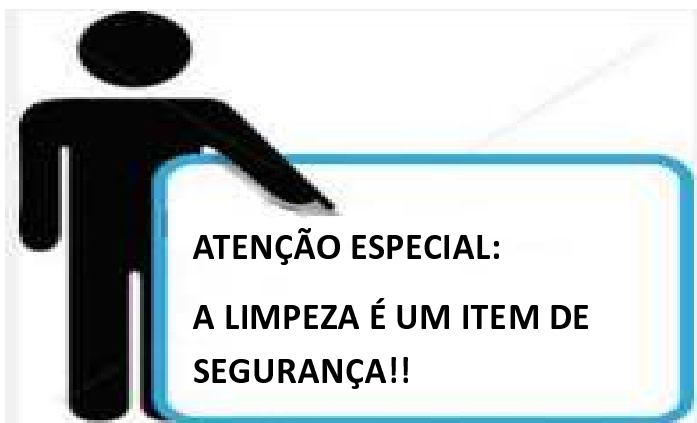
Se a válvula de segurança for acionada, é recomendável levar a panela a um posto autorizado para a investigação da causa do acionamento. Pode ser que seja necessário substituir ou fazer a limpeza e/ou manutenção de algum componente.

- ⇒ Atentar que alguns alimentos (tais como: feijão e grão de bico) desprendem uma película que pode obstruir os orifícios da válvula;
- ⇒ **Nunca substituir a válvula de segurança por parafusos, porcas e/ou rebites;**
- ⇒ Nunca modificar as válvulas de segurança e demais componentes. Trocá-los apenas em representantes autorizados;
- ⇒ Não utilizar panelas que apresentem fundo abaulado, porque podem ficar instáveis no fogão e tombar;
- ⇒ Não utilizar serviços de profissionais que irão “desamassar” as panelas;
- ⇒ Levar o produto a um posto autorizado para que seja feita a análise da panela que pode ser reparada ou substituída;



→ **Chiar do pino parou! Perigo iminente!**

- ⇒ A panela não está funcionando corretamente!!
- ⇒ Desligar o fogo e deixar a pressão sair naturalmente;
- ⇒ Verificar se houve entupimento dos pinos da válvula



Desse modo, é importante atentar para todos os componentes da panela de pressão:



Borracha

- ♦ Remover a borracha de vedação a cada utilização e lavar com água e detergente



Pino da Válvula

- ♦ Remover o pino (ou bico) após cada utilização, e deixar passar água corrente nos orifícios



**Válvula de
Segurança**

- ♦ Movimentar o pino para cima e depois para baixo, permitindo a limpeza interna da borrachinha

Helena Maria Novaretti
Divisão de Nutrição Escolar
SME/CODAE

Danilo da Silveira Chausson
Coordenadoria de Alimentação Escolar
SME/CODAE