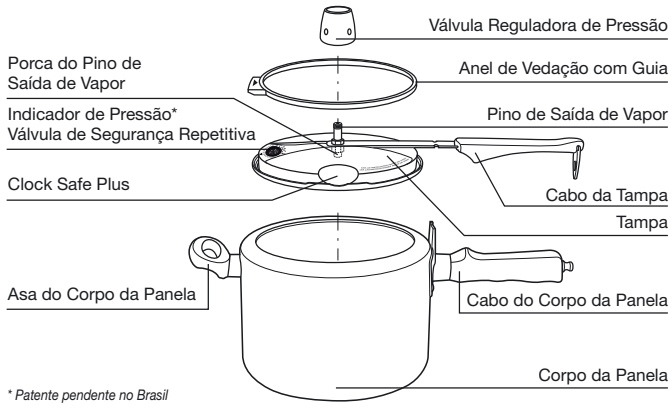
clock

PANELA DE PRESSÃO
MANUAL DE INSTRUÇÕES

LEIA ATENTAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES APRESENTADAS NESTE MANUAL ANTES DO PRIMEIRO USO.

ESQUEMA DESCRITIVO

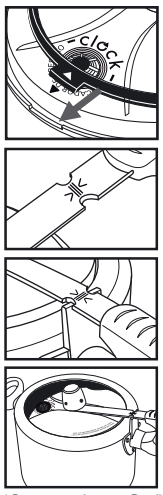


** Patente pendente no Brasil*

INTRODUÇÃO

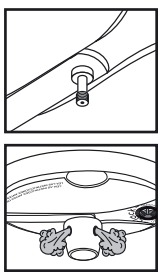
A sua panela de pressão Clock possui o melhor e mais completo sistema de segurança do mercado!
Com ela, você prepara as suas receitas com tranquilidade e segurança.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS



1. **CLOCK Indicador de Pressão*:** indica quando a tampa está travada, iniciando o aumento da pressão, e quando está destravada ao final do processo de descompressão.
2. **Anel de vedação com guia:** facilita o encaixe do anel de vedação na tampa na posição correta, garantindo o perfeito funcionamento da panela. Também auxilia na retirada da vedação para limpeza ou substituição.
3. **Tampa fecha fácil:** os recortes na parte metálica do cabo orientam o encaixe perfeito da tampa ao fechar a panela. Além disso, estes recortes também possibilitam manter a tampa semiaberta, apoiada no cabo da panela, proporcionando os seguintes benefícios:
   - Evita que a tampa caia no interior da panela durante a sua abertura;
   - Permite que o vapor acumulado na tampa possa escorrer para o interior da panela antes de sua remoção;
   - É possível deixar o alimento esfriar antes do manuseio, sem deixar a tampa 100% aberta;
   - É possível cozinhar sem pressão, com a tampa entreaberta, evitando respingos sobre o fogão.

** Patente pendente no Brasil*



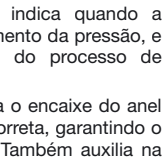
Válvula Controladora de Pressão.
Controla e mantém estável a pressão interna durante o funcionamento normal (com os furos da válvula desobstruídos).

Pino de Saída de Vapor: permite a liberação da pressão que é controlada pela Válvula Controladora de Pressão.

SISTEMAS DE SEGURANÇA

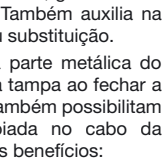
FOGO SEM ÁGUA!

- Retire todas as etiquetas do produto antes do primeiro uso.
- Caso a panela tenha ido ao fogo sem água, verifique se a válvula de segurança ou o anel de vedação não estejam queimados. Caso positivo, providencie a substituição imediata.

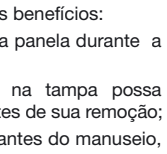


4. Clock Safe Plus: sistema de segurança avançado, adicional às válvulas de segurança tradicionais. Se excepcionalmente, as duas válvulas comuns (válvula controladora de pressão e válvula de segurança repetitiva) não funcionarem, o anel de vedação se deslocará em direção aos dois encaixes laterais da tampa, liberando o excesso de pressão.

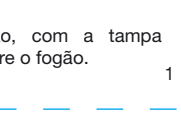
ABERTURA



- Aperte o cabo da panela de pressão contra o cabo da tampa e solte a presilha metálica.



- Abaixe e gire a tampa para a lateral esquerda ou direita e retire-a.



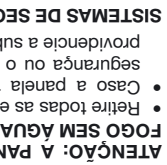
- Como agora há um novo sistema que segura a tampa (tampa fecha fácil), para não deixar que ela caia dentro do corpo, antes de abaixar e girar a tampa puxe-a suavemente para trás para destravá-la do suporte do cabo do corpo.

FECHAMENTO

- Encaixe a tampa pela lateral e gire o cabo da tampa até que a parte metálica se encaixe no cabo da panela.

- Trave o cabo da tampa ao corpo, usando a presilha metálica.

PREENCHIMENTO MÍNIMO E MÁXIMO



- Sempre coloque água em quantidade equivalente a, no mínimo, 250 ml (2 copos).
- Nunca coloque água acima do nível de 2/3 da altura do corpo da panela.
- Para alimentos que se dilatam durante o cozimento, como arroz, feijão, legumes desidratados ou compotas, não encha a panela acima do nível médio da altura do corpo da panela.
- Para alimentos líquidos ou sopas, utilize metade do volume interno da panela.

ATENÇÃO: A PANELA DE PRESSÃO NUNCA DEVE SER LEVADA AO FOGO SEM ÁGUA!

- Retire todas as etiquetas do produto antes do primeiro uso.
- Caso a panela tenha ido ao fogo sem água, verifique se a válvula de segurança ou o anel de vedação não estejam queimados. Caso positivo, providencie a substituição imediata.

SISTEMAS DE SEGURANÇA

Válvula Controladora de Pressão.
Controla e mantém estável a pressão interna durante o funcionamento normal (com os furos da válvula desobstruídos).

Pino de Saída de Vapor: permite a liberação da pressão que é controlada pela Válvula Controladora de Pressão.

- Faça uma limpeza total e cuidadosa em sua panela de pressão, utilizando somente água, sabão ou detergente e esponja macia.

- **Caso sua panela tenha revestimento antiaderente:** passe um pano ou papel macio levemente embebido em óleo vegetal ou azeite no interior do corpo da panela. Leve ao fogo baixo, sem a tampa, durante 2 minutos. Retire o produto do fogo e lave-o novamente com água, sabão ou detergente e esponja macia.

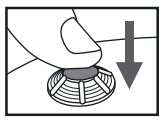
** Patente pendente no Brasil*

- Desrosqueie a válvula e limpe-a com água corrente ou com o auxílio de uma agulha.

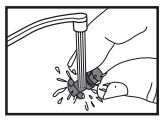
- Limpe o pino de saída de vapor e a porca com um forte jato de água, ou com o auxílio de uma agulha.

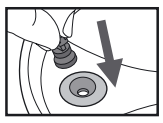
- Olhe, em ambiente bem iluminado, dentro do pino e certifique-se de que a abertura está bem arredondada e limpa.

Indicador de Pressão / Válvula de Segurança Repetitiva



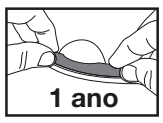
- Retire o pino bicolor, pressionando-o de cima para baixo, e lave-o com água corrente de forma a não restar vestígio de alimentos.





- Recoloque o pino bicolor, pressionando-o de baixo para cima. Cuidado para não montar o pino invertido!
  Se o silicone vermelho ou o pino bicolor apresentarem ressecamento, rachadura, fissura ou vazamento, providencie a substituição, utilize sempre acessórios originais.

Substituição do anel de vedação



- Remova o anel de vedação antigo, puxando pela aba e descarte-o.
- Introduza o anel de vedação novo, posicionando a bada do anel no recorte da borda da tampa, localizado na direção oposta do cabo. Certifique-se que a "seta ▲" localizada na aba esta direcionada para cima e que a mesma esteja alinhada com a "seta ▲" localizada na tampa.
- **Recomendamos substituir o anel de vedação a cada ano de uso, ou se o mesmo estiver ressecado ou danificado.**

CUIDADOS E ADVERTÊNCIAS

1. **Nunca efetue modificações ou adaptações nas válvulas de segurança e demais componentes e sempre utilize peças de reposição originais correspondentes ao modelo de sua panela. O uso de peças não originais poderá ocasionar mau funcionamento do produto, além de acarretar a perda da garantia contratual. Esta orientação é extremamente importante para que acidentes sejam evitados.**
2. Nunca use a panela sem líquido em seu interior. Tal procedimento acarretará danos irreparáveis à panela, além de provocar riscos de acidentes.
3. Este produto não deve ser usado por crianças ou pessoas portadoras de necessidades especiais ou sem experiência e conhecimento sobre seu funcionamento. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o produto. Tenha cuidado com a proximidade de pessoas à panela durante o cozimento, e posicione o produto sempre com os cabos para o lado de trás do fogão.
4. Obedeça sempre os níveis máximos de sólidos e líquidos na colocação dos alimentos.
5. Para maior segurança e durabilidade de sua panela, centralize-a sempre com o queimador (boca) do fogão.
6. Tenha cuidado ao transportar sua panela quando esta estiver sob pressão. Nunca toque em superfícies aquecidas. Utilize sempre os cabos e alça e, se necessário, luvas térmicas.
7. Antes de cada uso é necessário verificar se as válvulas estão devidamente desobstruídas.
8. Não coloque sua panela de pressão dentro de um forno aquecido ou microondas.
9. Esta panela foi projetada e fabricada exclusivamente para uso doméstico.
10. Mantenha a panela, válvulas e pinos de saída de vapor sempre limpos e desobstruídos.
11. Não utilize palitos de madeira para desobstruir furos.
12. Para prolongar a vida do anel de vedação, recomenda-se guardar a panela de pressão com a tampa aberta, ou, se quiser manter a tampa fechada, retire o anel de vedação.

Caso sua panela tenha revestimento antiaderente

- Nunca utilize utensílios metálicos ou pontiagudos para mexer os alimentos.
- Nunca corte os alimentos diretamente sobre o revestimento.
- As diferenças de coloração e riscos que possam, porventura, surgir ao longo do uso não representam nenhum risco à saúde. O revestimento antiaderente desta panela atende às regras que norteiam os materiais em contato com os alimentos.

GARANTIA
A panela de pressão Clock é garantida por 10 (dez) anos para o corpo e 2 (dois) anos para as demais partes do produto, contados a partir da data de compra evidenciada na nota fiscal.
A garantia de 10 (dez) anos cobre:
- Todo o defeito vinculado à estrutura metálica (alumínio) do **corpo** da panela;
- Toda a degradação prematura do metal da base (alumínio).

Para as demais partes do produto, a garantia é de dois anos em caso de defeito de fabricação.
Recomenda-se, para a sua garantia, guardar a nota fiscal de compra do seu produto juntamente com o manual de instruções.
Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados por uma Assistência Autorizada, devidamente nomeada pelo fabricante e/ou importador. O ônus pelo transporte do produto até a Assistência Autorizada será arcado pelo consumidor.

RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE
O fabricante garante ao consumidor consertar o produto, durante o prazo de garantia, em caso de defeito de fabricação, sempre que o defeito não tenha sido ocasionado por uso inadequado ou má conservação do produto e, desde que, os acessórios sejam originais Clock. Terminado o prazo de garantia, cessa a responsabilidade do fabricante citada acima.

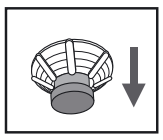
Exclusão da Garantia Contratual
- Peças consideradas com defeito por uso inadequado ou má conservação do produto.
- Problemas decorrentes da substituição de peças por outras não originais.
- As despesas de manutenção e custos de envio de produtos e peças nos dois casos acima.
- Peças sujeitas a substituição, em decorrência do uso normal do produto, como: anel de vedação, cabos, asa e conjunto de válvulas.
- Desgaste natural do produto e do revestimento antiaderente (no caso de panelas revestidas), em decorrência do seu uso irregular, contínuo e prolongado.
- Danos ao revestimento antiaderente (no caso de panelas revestidas) provocado pelo contato de objetos metálicos, agressivos e/ou abrasivos.
- Manchas ou diferenças de coloração do revestimento externo do produto.
- Danos provocados devido ao uso da tampa na lava-louças.
- Danos provocados por acidente, batida ou queda do produto.
- Danos decorrentes da utilização em estabelecimento comercial, posto que o produto foi projetado e fabricado exclusivamente para uso doméstico.
- Embalagem avariada.
- Danos ocasionados ao produto, provocados pela embalagem danificada ou armazenamento irregular. Problemas ocorridos durante o transporte.
- **USE SOMENTE ACESSÓRIOS ORIGINAIS CLOCK CORRESPONDENTE AO SEU MODELO DE PANELA DE PRESSÃO. AS PEÇAS NÃO ORIGINAIS PODERÃO AFETAR O FUNCIONAMENTO DO PRODUTO E PROVOCAR ACIDENTES GRAVES.**
- **EM CASO DE PROBLEMAS COM O SEU PRODUTO, MANTENHA TODAS AS PEÇAS PARA POSTERIOR ANÁLISE DA EMPRESA.**

Substitua a válvula controladora de pressão (peso), o indicador de pressão/válvula de segurança repetitiva e o anel de vedação por peças originais em caso de mau funcionamento, ressecamento, quebra ou após cada ano de uso.

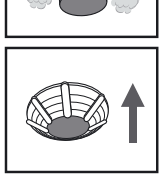
clock

Fabricado por/Producido en Brasil por:
SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA.
Av. Álvaro Guimarães, 1100 - 09890-003 - São Bernardo do Campo, SP - Brasil
CNPJ 61.077.830/0001-01 - Indústria Brasileira
www.clock.com.br
SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
Tel.: (11) 2915-4400
Caixa Postal: 2656 - CEP 01060-970

9295302936 - OP 165/13 NOV



Clock Indicador de Pressão*: indica quando a tampa está travada, iniciando o aumento da pressão, e quando está destravada ao final do processo de descompressão.
No início do cozimento, assim que a panela começar a pegar pressão, o pino bicolor (vermelho/preto) se levantará, indicando que a pressão interna começou a subir e a tampa está travada de forma segura. Este pino permanecerá levantado enquanto não for possível abrir a tampa por causa da alta pressão no interior da panela.



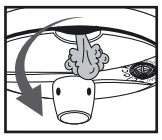
Ao término do cozimento, após a descompressão rápida ou lenta, o pino abaixará indicando que tampa já está destravada, pois a pressão interna já atingiu um patamar seguro para a sua abertura.

Válvula de Segurança Repetitiva

Ela está localizada no mesmo sistema do Indicador de Pressão (na mesma peça). No caso de bloqueio do pino de saída de vapor da válvula controladora de pressão, a válvula de segurança repetitiva será acionada, liberando a pressão excedente de maneira progressiva.

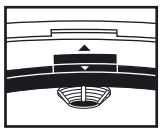
Para recomeçar o processamento:
- Aguarde a completa saída do vapor;
- Abra a panela e limpe o pino de saída de vapor;
- Pressione o pino bicolor para baixo encaixando-o totalmente na parte de silicone.
- Verifique se os furos de todas as peças estão desobstruídos (válvula controladora de pressão, pino de saída de vapor e porca do pino);
- Não use palitos de madeira para fazer a limpeza dos furos;
- Feche a panela e recomece o cozimento.

Válvula CLOCK SAFE PLUS

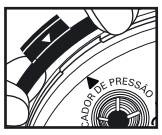


Se, excepcionalmente, os dois dispositivos de segurança não funcionarem, o anel de vedação se deslocará ao nível dos dois encaixes localizados na parte inferior da tampa, e liberará o excesso de pressão.

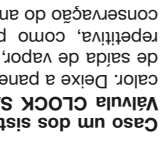
Anel de Vedação com Guia



Veda totalmente o fechamento da panela, para que não escape a pressão entre o encaixe da tampa e o corpo da panela.
O anel de vedação deve estar corretamente posicionado na concavidade da borda da tampa, permitindo assim o início da pressão. Para isso, encaixe a aba do anel de vedação no recorte da borda da tampa, localizado na direção oposta ao cabo. Certifique-se que a "seta ▲" localizada na aba está direcionada para cima e que a mesma esteja alinhada com a "seta ▲" localizada na tampa.



Caso um dos sistemas de segurança (Válvula de Segurança Repetitiva ou Válvula CLOCK SAFE PLUS) entre em funcionamento, desligue a fonte de calor. Deixe a panela esfriar. Verifique o pino de saída de vapor, a porca do pino repetitiva, como previamente explicado. Verifique visualmente o estado de conservação do anel de vedação.



- Nunca utilize utensílios metálicos ou pontiagudos para mexer os alimentos.
- Nunca corte os alimentos diretamente sobre o revestimento.
- As diferenças de coloração e riscos que possam, porventura, surgir ao longo do uso não representam nenhum risco à saúde. O revestimento antiaderente desta panela atende às regras que norteiam os materiais em contato com os alimentos.

GARANTIA
A panela de pressão Clock é garantida por 10 (dez) anos para o corpo e 2 (dois) anos para as demais partes do produto, contados a partir da data de compra evidenciada na nota fiscal.
A garantia de 10 (dez) anos cobre:
- Todo o defeito vinculado à estrutura metálica (alumínio) do **corpo** da panela;
- Toda a degradação prematura do metal da base (alumínio).

Para as demais partes do produto, a garantia é de dois anos em caso de defeito de fabricação.
Recomenda-se, para a sua garantia, guardar a nota fiscal de compra do seu produto juntamente com o manual de instruções.
Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados por uma Assistência Autorizada, devidamente nomeada pelo fabricante e/ou importador. O ônus pelo transporte do produto até a Assistência Autorizada será arcado pelo consumidor.

RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE
O fabricante garante ao consumidor consertar o produto, durante o prazo de garantia, em caso de defeito de fabricação, sempre que o defeito não tenha sido ocasionado por uso inadequado ou má conservação do produto e, desde que, os acessórios sejam originais Clock. Terminado o prazo de garantia, cessa a responsabilidade do fabricante citada acima.

Exclusão da Garantia Contratual
- Peças consideradas com defeito por uso inadequado ou má conservação do produto.
- Problemas decorrentes da substituição de peças por outras não originais.
- As despesas de manutenção e custos de envio de produtos e peças nos dois casos acima.
- Peças sujeitas a substituição, em decorrência do uso normal do produto, como: anel de vedação, cabos, asa e conjunto de válvulas.
- Desgaste natural do produto e do revestimento antiaderente (no caso de panelas revestidas), em decorrência do seu uso irregular, contínuo e prolongado.
- Danos ao revestimento antiaderente (no caso de panelas revestidas) provocado pelo contato de objetos metálicos, agressivos e/ou abrasivos.
- Manchas ou diferenças de coloração do revestimento externo do produto.
- Danos provocados devido ao uso da tampa na lava-louças.
- Danos provocados por acidente, batida ou queda do produto.
- Danos decorrentes da utilização em estabelecimento comercial, posto que o produto foi projetado e fabricado exclusivamente para uso doméstico.
- Embalagem avariada.
- Danos ocasionados ao produto, provocados pela embalagem danificada ou armazenamento irregular. Problemas ocorridos durante o transporte.
- **USE SOMENTE ACESSÓRIOS ORIGINAIS CLOCK CORRESPONDENTE AO SEU MODELO DE PANELA DE PRESSÃO. AS PEÇAS NÃO ORIGINAIS PODERÃO AFETAR O FUNCIONAMENTO DO PRODUTO E PROVOCAR ACIDENTES GRAVES.**
- **EM CASO DE PROBLEMAS COM O SEU PRODUTO, MANTENHA TODAS AS PEÇAS PARA POSTERIOR ANÁLISE DA EMPRESA.**

Substitua a válvula controladora de pressão (peso), o indicador de pressão/válvula de segurança repetitiva e o anel de vedação por peças originais em caso de mau funcionamento, ressecamento, quebra ou após cada ano de uso.

clock

Fabricado por/Producido en Brasil por:
SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA.
Av. Álvaro Guimarães, 1100 - 09890-003 - São Bernardo do Campo, SP - Brasil
CNPJ 61.077.830/0001-01 - Indústria Brasileira
www.clock.com.br
SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
Tel.: (11) 2915-4400
Caixa Postal: 2656 - CEP 01060-970

9295302936 - OP 165/13 NOV

Clock Indicador de Pressão*: indica quando a tampa está travada, iniciando o aumento da pressão, e quando está destravada ao final do processo de descompressão.
No início do cozimento, assim que a panela começar a pegar pressão, o pino bicolor (vermelho/preto) se levantará, indicando que a pressão interna começou a subir e a tampa está travada de forma segura. Este pino permanecerá levantado enquanto não for possível abrir a tampa por causa da alta pressão no interior da panela.

Ao término do cozimento, após a descompressão rápida ou lenta, o pino abaixará indicando que tampa já está destravada, pois a pressão interna já atingiu um patamar seguro para a sua abertura.

Válvula de Segurança Repetitiva

Ela está localizada no mesmo sistema do Indicador de Pressão (na mesma peça). No caso de bloqueio do pino de saída de vapor da válvula controladora de pressão, a válvula de segurança repetitiva será acionada, liberando a pressão excedente de maneira progressiva.

Para recomeçar o processamento:
- Aguarde a completa saída do vapor;
- Abra a panela e limpe o pino de saída de vapor;
- Pressione o pino bicolor para baixo encaixando-o totalmente na parte de silicone.
- Verifique se os furos de todas as peças estão desobstruídos (válvula controladora de pressão, pino de saída de vapor e porca do pino);
- Não use palitos de madeira para fazer a limpeza dos furos;
- Feche a panela e recomece o cozimento.

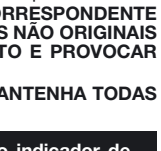
Válvula CLOCK SAFE PLUS

Se, excepcionalmente, os dois dispositivos de segurança não funcionarem, o anel de vedação se deslocará ao nível dos dois encaixes localizados na parte inferior da tampa, e liberará o excesso de pressão.

Anel de Vedação com Guia

Veda totalmente o fechamento da panela, para que não escape a pressão entre o encaixe da tampa e o corpo da panela.
O anel de vedação deve estar corretamente posicionado na concavidade da borda da tampa, permitindo assim o início da pressão. Para isso, encaixe a aba do anel de vedação no recorte da borda da tampa, localizado na direção oposta ao cabo. Certifique-se que a "seta ▲" localizada na aba está direcionada para cima e que a mesma esteja alinhada com a "seta ▲" localizada na tampa.

Caso um dos sistemas de segurança (Válvula de Segurança Repetitiva ou Válvula CLOCK SAFE PLUS) entre em funcionamento, desligue a fonte de calor. Deixe a panela esfriar. Verifique o pino de saída de vapor, a porca do pino repetitiva, como previamente explicado. Verifique visualmente o estado de conservação do anel de vedação.

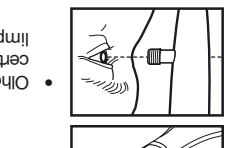


Caso a válvula controladora de pressão começar a liberar vapor, reduza a potência da fonte de calor até um nível que garanta a saída do vapor pela válvula, começando daí a contar o tempo de cozimento.

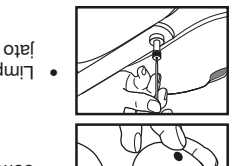
- Se a válvula controladora de pressão não liberar vapor após um certo tempo, verifique o posicionamento do anel de vedação e a limpeza da válvula e do pino central; é normal que apareçam gotículas de água na válvula de segurança ou na borda da tampa da panela. Aguarde até que a pressão se inicie. É normal também vazar um pouco de vapor pelo indicador de pressão, antes de pegar pressão. O pino bicolor poderá pulsar um pouco, no início, até estabilizar.

FIM DO COZIMENTO
Para liberar o vapor
Depois de desligar a fonte de calor, você poderá proceder de duas formas:

- **Descompressão rápida:** coloque a panela de pressão embaixo de um jato de água fria ou em um recipiente que contenha água fria. Certifique-se de que o jato de água não cubra totalmente a válvula controladora de pressão. Nunca submerja completamente a panela de pressão em um recipiente com água. ***Atenção:*** a descompressão acelerada não deve ser usada constantemente, pois a frequência desta prática poderá ocasionar a deformação do corpo da panela, deixando o fundo estufado (abaulado) e podendo apresentar vazamento pelo anel de vedação da tampa.



- **Descompressão lenta:** levante a válvula controladora de pressão com o auxílio de um utensílio de nylon ou madeira e mantenha-a suspensa, para deixar escapar todo o vapor. Jamais levante a válvula com a mão, pois o jato de vapor poderá causar queimaduras.
  Se, depois de liberar a presilha metálica, não conseguir abrir a tampa: Não force. Trave a presilha metálica novamente e certifique-se que sua panela de pressão está devidamente resfriada. Caso contrário, volte a passá-la sob um jato de água fria. Verifique, levantando a válvula, se não há, ainda, um pouco de pressão no interior da panela.



LIMPEZA

- Lave a panela depois de cada uso com água, sabão ou detergente e esponja macia.
- Retire o Anel de Vedação e lave-o separadamente.
- Caso gruda algum resíduo de alimento no produto, lave-o com água quente e detergente.
- Nunca utilize água sanitária ou produtos à base de cloro para a limpeza.

Caso sua panela tenha revestimento antiaderente

- Lave a panela somente com água, sabão ou detergente e esponja não abrasivos.
- Apenas o corpo da panela pode ser levado à lava-louças. Depois de várias lavagens na lava-louças, recomendamos que se passe, novamente, um pano ou papel macio umedecido em óleo no interior do corpo da panela.
- A tampa da panela não pode ser levada à lava-louças. Lave-a embaixo de um jato de água com esponja e detergente. Verifique a limpeza do anel de vedação e das válvulas de segurança.

Válvula Controladora de Pressão

- Olhe, em ambiente bem iluminado, dentro do pino e certifique-se de que a abertura está bem arredondada e limpa.

- Desrosqueie a válvula e limpe-a com água corrente ou com o auxílio de uma agulha.

- Limpe o pino de saída de vapor e a porca com um forte jato de água, ou com o auxílio de uma agulha.

- Olhe, em ambiente bem iluminado, dentro do pino e certifique-se de que a abertura está bem arredondada e limpa.

DURANTE O COZIMENTO

- Assim que a válvula controladora de pressão começar a liberar vapor, reduza a potência da fonte de calor até um nível que garanta a saída do vapor pela válvula, começando daí a contar o tempo de cozimento.
- Se a válvula controladora de pressão não liberar vapor após um certo tempo, verifique o posicionamento do anel de vedação e a limpeza da válvula e do pino central; é normal que apareçam gotículas de água na válvula de segurança ou na borda da tampa da panela. Aguarde até que a pressão se inicie. É normal também vazar um pouco de vapor pelo indicador de pressão, antes de pegar pressão. O pino bicolor poderá pulsar um pouco, no início, até estabilizar.

FIM DO COZIMENTO
Para liberar o vapor
Depois de desligar a fonte de calor, você poderá proceder de duas formas:

- **Descompressão rápida:** coloque a panela de pressão embaixo de um jato de água fria ou em um recipiente que contenha água fria. Certifique-se de que o jato de água não cubra totalmente a válvula controladora de pressão. Nunca submerja completamente a panela de pressão em um recipiente com água. ***Atenção:*** a descompressão acelerada não deve ser usada constantemente, pois a frequência desta prática poderá ocasionar a deformação do corpo da panela, deixando o fundo estufado (abaulado) e podendo apresentar vazamento pelo anel de vedação da tampa.

- **Descompressão lenta:** levante a válvula controladora de pressão com o auxílio de um utensílio de nylon ou madeira e mantenha-a suspensa, para deixar escapar todo o vapor. Jamais levante a válvula com a mão, pois o jato de vapor poderá causar queimaduras.
  Se, depois de liberar a presilha metálica, não conseguir abrir a tampa: Não force. Trave a presilha metálica novamente e certifique-se que sua panela de pressão está devidamente resfriada. Caso contrário, volte a passá-la sob um jato de água fria. Verifique, levantando a válvula, se não há, ainda, um pouco de pressão no interior da panela.

LIMPEZA

- Lave a panela depois de cada uso com água, sabão ou detergente e esponja macia.
- Retire o Anel de Vedação e lave-o separadamente.
- Caso gruda algum resíduo de alimento no produto, lave-o com água quente e detergente.
- Nunca utilize água sanitária ou produtos à base de cloro para a limpeza.

Caso sua panela tenha revestimento antiaderente

- Lave a panela somente com água, sabão ou detergente e esponja não abrasivos.
- Apenas o corpo da panela pode ser levado à lava-louças. Depois de várias lavagens na lava-louças, recomendamos que se passe, novamente, um pano ou papel macio umedecido em óleo no interior do corpo da panela.
- A tampa da panela não pode ser levada à lava-louças. Lave-a embaixo de um jato de água com esponja e detergente. Verifique a limpeza do anel de vedação e das válvulas de segurança.

Válvula Controladora de Pressão

- Olhe, em ambiente bem iluminado, dentro do pino e certifique-se de que a abertura está bem arredondada e limpa.