13,25 cm

FRONT

*Preserva o que é **bom.***

/unitermi /unitermioficial /unitermi

Unitermi Indústria e Comércio LTDA
Rua Juvêncio Rodrigues, 290,
Costa do Morro, Paulo Lopes - SC - Brasil
CEP.: 88490-000
CNPJ: 19.398.581/0001-90
www.unitermi.com.br

48 3286-9093
sac@unitermi.com.br

Fabricado na China

CONFIRA NOSSOS PRODUTOS!

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Atenção: Desconecte a panela de pressão da tomada quando não estiver sendo usada ou antes de limpá-la; nunca submerja o aparelho em água ou em qualquer outro líquido; espere o aparelho esfriar completamente antes de qualquer limpeza.

Este aparelho deve ser limpo após cada uso.

O cordão elétrico não deve ser torcido, puxado ou enrolado ao redor do aparelho. Se estiver retorcido, distorça-o antes de utilizar o produto.

Quando não estiver em uso, o produto deve ser armazenado em local seco e seguro, longe do alcance de crianças.

O copo medidor (17) e a colher plástica (16) devem ser limpos com água e detergente ou sabão. O coletor de vapor (10) deve ser esvaziado e limpo a cada uso.

O corpo do aparelho deve ser limpo com um pano úmido. Nunca imerja na água.

Não use palha de aço, produtos abrasivos, saponáceos, álcool ou qualquer tipo de solvente, pois podem danificar o aparelho.

Limpeza da panela interna antiaderente (4): Sempre limpe a panela após cozinhar. Use papel toalha ou um pano macio seco ou levemente umedecido com água. Se necessário, utilize uma esponja macia com água e detergente. Após a limpeza, seque com um pano macio ou papel toalha. Nunca use utensílios de metal para retirar ou misturar os alimentos, pois podem danificar a superfície antiaderente. Prefira utensílios de plástico ou madeira.

Seguindo essas recomendações, sua panela permanecerá em ótimo estado por muito mais tempo!

Descarte Correto

Esta marca indica que este produto não deve ser descartado com outros resíduos domésticos. Para evitar danos ao meio ambiente ou à saúde humana, ele deve ser recicldado de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para descartar o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e coleta próprios para esse tipo de produto.

INSTRUÇÕES PARA SEGURANÇA

Verifique se a tensão (voltagem) de seu produto, que consta em sua etiqueta de identificação, é a mesma da tomada a ser utilizada.

ATENÇÃO
A temperatura do corpo do produto é alta quando o equipamento está em operação; não coloque suas mãos no corpo da panela enquanto o eletrodoméstico não estiver totalmente frio, sob o risco de queimaduras.

Este aparelho cozinha sob pressão: o uso inadequado pode resultar em queimaduras. Verifique se a unidade está devidamente fechada antes de operar, e não abra a aparelho até que esteja frio e a pressão interna liberada, como visto no tópico "instruções de uso".

Evite acidentes. Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças e/ou pessoas não capacitadas.

Mantenha a panela ou suas peças e acessórios fora do alcance de crianças ou pessoas não capacitadas, especialmente durante o uso.

Coloque seu aparelho somente sobre superfícies planas, firmes, limpas e secas; não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos, sobre fogão ou outros aparelhos, nem próximo ao forno, para evitar acidentes.

Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades, físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não submergir a base, o plugue ou o cabo de alimentação na água ou outro líquido. Não toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas.
Nunca deixe o cabo de alimentação em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar; durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis, permitindo que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.

Não ligue o aparelho em tomadas múltiplas ou extensões sobrecarregadas, pois a sobrecarga pode danificar o produto e causar acidentes.

Não utilize aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. A substituição de peça danificada deve ser feita somente

por técnico qualificado, ou entre em contato com o SAC.

Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos.
Nunca desligue o aparelho puxando pelo cordão elétrico. Segure firmemente o plugue e então puxe para desconectar; nunca transporte o produto pelo cordão elétrico e nunca deixe o cordão em contato com superfícies quentes.

Desconecte o aparelho da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar; não toque ou encoste em partes quentes do produto, pois pode causar queimaduras. Sempre segure pelas alças para mover o produto.
Sempre limpe o aparelho após sua utilização, conforme o tópico "limpeza e conservação".

Durante o cozimento, não obstruir a saída de vapor.

REGRAS GERAIS

A Unitermi Indústria e Comércio LTDA solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A UNITERMI garante seus produtos contra defeitos de fabricação durante o período estabelecido, contado a partir da data de entrega do produto expresso na nota fiscal de compra. A garantia abrange defeitos de fabricação em peças partes, componentes ou material. Dentro das condições de prazo estabelecidos, ressalvadas as condições estabelecidas neste termo.

As despesas de retirada, instalação e reinstalação do aparelho, embalagens e transporte até a Assistência Técnica Autorizada UNITERMI, correrão por conta e risco do cliente usuário;

Importante: Guarde sua nota fiscal, pois ela é parte integrante deste Termo de Garantia;

PRAZO DE GARANTIA

A Unitermi, assegura aos seus consumidores a garantia contratual de 270 (duzentos e setenta) dias, mais a garantia legal de 90 (noventa) dias. Totalizando 360 (trezentos e sessenta) dias de garantia do produto.

EXTINÇÃO DE GARANTIA

1. Danos provocados por acidentes tais como: queda, descarga elétrica, inundação, incêndio, umidade, exposição excessiva à luz solar, salinidade ou gordura;

2. Uso em desacordo com as informações contidas no manual de instruções; oscilações de rede elétrica ou ligar o produto em uma tensão diferente para qual o produto foi projetado.
3. Ajuste interno ou conserto feito por pessoa não credenciada pela UNITERMI, ou se for verificado sinal de violação de suas características originais;

ATENÇÃO - Se a Nota Fiscal de compra apresentar rasuras ou adulterações

Para encontrar um Assistente técnico autorizado UNITERMI em sua região, entrar em contato pelo nosso atendimento ao consumidor;

Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:

- áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- casas de fazenda;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- ambientes de café da manhã na cama;

CUIDADO - Certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de retirá-lo do suporte.

unitermi
*Preserva o que é **bom.***

UNITERMI INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
RUA JUVÊNCIO RODRIGUES, 290
COSTA DO MORRO, PAULO LOPES-SC, BRASIL

Fone: (48) 3286-9093
E-mail: sac@unitermi.com.br

Este manual está disponível no site:
https://unitermi.com.br/produto/panela-de-pressao-eletrica-digital-inox

MANUAL DO USUÁRIO

PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA DIGITAL INOX

MODELOS
PPD-UNI-I-B-4L-127
PPD-UNI-I-B-4L-220

unitermi
*Preserva o que é **bom.***

18,50 cm

79,50 cm

BACK

PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA DIGITAL INOX

Obrigado por escolher a nossa Panela de Pressão Elétrica Digital Inox Unitermi.

Este manual do usuário fornece informações valiosas e necessárias para o cuidado e manutenção adequados do seu novo produto.

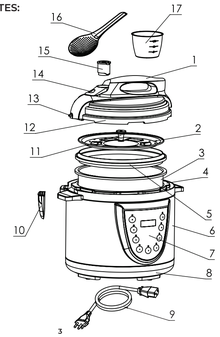
Por favor, reserve alguns momentos para ler atentamente as instruções e familiarizar-se com todos os aspectos operacionais da sua nova Panela de Pressão Elétrica Digital Inox Unitermi.

IMPORTANTE: LEIA COM ATENÇÃO ANTES DE USAR O PRODUTO.

ATENÇÃO: Antes de plugar o produto na tomada, verifique se a tensão da rede elétrica é compatível com a tensão que está marcada no produto: 127 V ou 220 V.

LISTA DE COMPONENTES:

1 - Alça
2 - Suporte de tampa para anel vedador
3 - Panela Interna
4 - Panela Intermediária
5 - Anel intermediário
6 - Corpo da panela
7 - Painel de controle
8 - Base
9 - Cabo de força
10 - Coletor de vapor
11 - Anel de silicone
12 - Tampa
13 - Trava
14 - Válvula flutuante de segurança
15 - Válvula de alívio de pressão
16 - Colher plástica
17 - Copo medidor



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

Modelo	Capacidade	Tensão	Potência	Frequência
PPD-UNI-I-B-4L-127	4 L	127 V	800 W	50/60 Hz
PPD-UNI-I-B-4L-220	4 L	220 V	800 W	50/60 Hz

ANTES DO PRIMEIRO USO:

Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual, cada modelo de panela de pressão elétrica pode ter características e funcionalidades específicas. O manual contém informações cruciais sobre segurança, funcionamento e manutenção.

Familiarize-se com as partes do aparelho, botões de controle, programas de cozimento e instruções de segurança.

Retire a panela interna, a tampa e todos os acessórios (como a colher de servir e a bandeja a vapor) do aparelho. Lave a panela interna e a tampa com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja macia para evitar riscos. Preste atenção especial à vedação de silicone, garantindo que esteja limpa e livre de resíduos. Enxágue bem e seque todas as peças com um pano macio ou deixe secar ao ar.

A válvula de pressão é fundamental para o funcionamento seguro da panela, inspecione a válvula de liberação de pressão e a válvula de segurança para garantir que não estejam obstruídas.

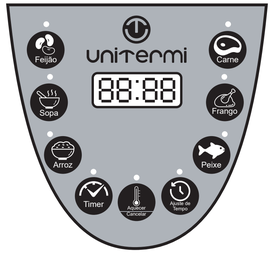
Evite submergir a base elétrica da panela na água. Limpe-a apenas com um pano úmido.

FUNÇÕES DO PRODUTO:

● OPÇÕES DE ALIMENTO

Refere-se as teclas de alimentos diversos como opção de tempo pré-selecionado. Temos na Panela de Pressão Elétrica Digital Inox Unitermi as seguintes opções: feijão, sopa, arroz, carne, frango e peixe.

Para cada opção, temos o tempo de cozimento padrão (detalhes abaixo), e a variação mínima e máxima que poderá ser escolhida de acordo com o desejo do usuário pressionando o botão "AJUSTE DE TEMPO" (será explicado no próximo tópico).



● TEMPO DE COZIMENTO:

INDICAÇÃO DE TEMPO	FEIJÃO	SOPA	ARROZ	CARNE	FRANGO	PEIXE
MÍNIMO	20 min	15 min	8 min	1 min	1 min	1 min
PADRÃO	40 min	25 min	12 min	13 min	12 min	5 min
MÁXIMO	60 min	40 min	20 min	33 min	23 min	20 min

● AJUSTE DE TEMPO:

O botão **"AJUSTE DE TEMPO"** é utilizado para ajustar o tempo de cozimento das opções de alimento na panela de pressão. Após selecionar a função, se não houver nenhuma operação em 5 segundos, a panela confirmará a função e exibirá o tempo padrão do alimento, conforme planilha acima. Caso você queira ajustar esse tempo, deve fazê-lo dentro desse intervalo de 5 segundos.

Pressionando o botão **"AJUSTE DE TEMPO"**, você pode alterar o tempo de cozimento entre **o mínimo e máximo** indicado na planilha. Cada vez que você pressiona esse botão, o tempo aumenta em **1 minuto**. Quando você atinge o tempo máximo, o próximo pressionar do botão fará com que o tempo retorne ao mínimo. Após finalizar o ajuste, o sistema iniciará o funcionamento automaticamente após 5 segundos.

Uma vez que o cozimento esteja completo, a panela entrará no modo de aquecimento e o buzzer emitirá 10 bipes. Neste ponto, é necessário abrir a válvula de alívio de pressão antes de poder abrir a tampa da panela, conforme os requisitos de segurança.

● TIMER:

O botão **"TIMER"** permite programar o horário de funcionamento da panela de pressão. O agendamento pode ser feito entre **[00:30]** (30 minutos) e **[24:00]** (24 horas). Para usá-lo, pressione o botão em modo de espera; o display mostrará **[00:30]**. A cada clique, o tempo aumenta em **30 minutos**. Para um ajuste rápido, pressione e segure o **"TIMER"** e **30 minutos** serão adicionados. Verifique sempre o tempo programado e a função de alimento correta para garantir um preparo eficiente. Note que, se a panela estiver em funcionamento, o botão não funcionará.

**sempre selecione a opção de alimento antes de selecionar o tempo de agendamento com "TIMER"; diretamente selecionar "TIMER" é inválido.*

● AQUECER / CANCELAR:

No estado de espera (em que o aparelho está ligado, mas não em uso ativo), pressione este botão para ativar o modo de preservação de temperatura. Durante a preservação de temperatura, pressione a tecla novamente para cancelar a tarefa atual e retornar ao modo de espera. O tempo máximo que a panela pode manter a temperatura é de 24 horas, e ela se mantém entre 65° e 75°. Após o término do cozimento, o aparelho entra automaticamente no modo de preservação de temperatura.

INSTRUÇÕES DE USO:

ATENÇÃO: Antes de plugar o produto na tomada, verifique se a tensão da rede elétrica é compatível com a tensão que está marcada no produto: 127 V ou 220 V.

1- **Primeiros cuidados:** Retire a panela interna (3), limpe a superfície antiaderente com um pano úmido, e depois seque. Recoloque a panela no aparelho. Verifique se a válvula de alívio de pressão e a junta de silicone estão em bom estado.

2- **Conexão:** Plugue o aparelho na tomada.

3- **Cozinhando:** Após ler atentamente o tópico **Funções do Produto** e compreender cada item, siga os passos a seguir: adicione os ingredientes desejados na panela interna, feche a tampa (verifique se o anel de silicone está devidamente posicionado na parte inferior da tampa). A válvula de alívio de pressão deverá estar fechada e a válvula flutuante posicionada para baixo – indicando que não há pressão.

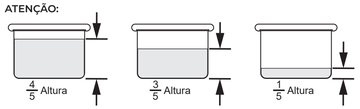
Selecione a opção de alimento desejada (feijão, sopa, arroz, carne, frango ou peixe) e ajuste o tempo de cozimento pressionando o botão "AJUSTE DE TEMPO" dentro de 5 segundos. O tempo padrão será exibido automaticamente e você pode aumentar o tempo em 1 minuto até o limite máximo ou mínimo de acordo com a tabela vista anteriormente. Para programar o horário de funcionamento, utilize o botão "TIMER", lembrando de selecionar primeiro a opção de alimento.

4- **Finalizando:** Após o cozimento, a panela entra no modo de aquecimento, emite um sinal sonoro e a válvula flutuante sobe – indicando que há pressão em seu interior. Aguarde o término do sinal, pressione o botão **"AQUECER / CANCELAR"** e abra a válvula de alívio de pressão (15) antes de abrir a tampa, garantindo a segurança durante o uso. Aguarde até que flutuador (14) desça – indicando que não há pressão – muito importante! – e tudo está de acordo para a abertura do aparelho.

Após seguir estes passos, sua refeição está pronta para ser apreciada.

Mantenha sempre a segurança em mente e aproveite!

ATENÇÃO:



- Alimentos e água não podem ultrapassar 4/5 da altura interna da panela;

- Alimentos de fácil expansão não podem ultrapassar 3/5 da altura interna da panela;

- Não é aconselhado utilizar menos de 1/5 da altura interna da panela.