13,25 cm

FRONT

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 reciclado 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 à 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 comsumidores 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 caracteristicas 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-mecanica-eletrica-inox

MANUAL DO USUÁRIO

PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA INOX

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

unitermi
*Preserva o que é **bom.***

18,50 cm

66,25 cm

BACK

PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA INOX

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

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

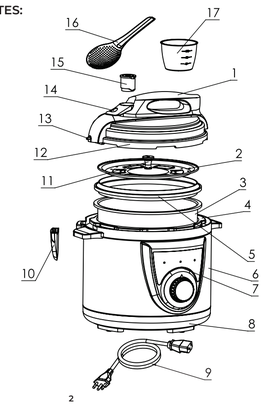
Por favor, reserve alguns momentos para ler atentamente as instruções e familiarizar-se com todos os aspectos operacionais da sua nova Panela de Pressão Elétrica Inox Unitermi.

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 - Controlador Mecânico
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
PPM-UNI-I-B-4L-127	4 L	127 V	800 W	50/60 Hz
PPM-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.

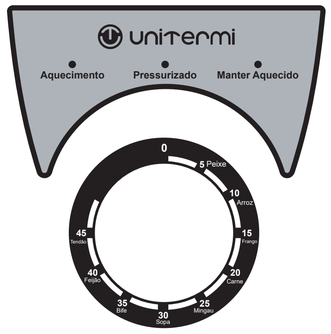
A válvula de pressão é fundamental para o funcionamento seguro da panela, inspecione a válvula de liberação de pressão e a válvula de segurança para garantir que não estejam obstruídas.

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 opções de alimentos diversos como opção de tempo. Temos na Panela de Pressão Elétrica Inox Unitermi as seguintes opções: peixe, arroz, frango, carne, mingau, sopa, bife, feijão, tendão. O tempo padrão de cozimento é verificado no próprio display do aparelho em "min".



- **AQUECIMENTO:**

Quando esta luz estiver acessa, significa que o aparelho está aquecendo a fim de ser pressurizado.

- **PRESSURIZADO:**

Quando esta luz estiver acessa, significa que o aparelho está pressurizado de acordo e cozinhando seu alimento em temperatura adequada.

- **MANTER AQUECIDO:**

A função MANTER AQUECIDO mantém a temperatura do alimento pronto, sem queimá-lo.
A função é ativada automaticamente após o final do tempo de preparo selecionado, e para desativar essa função, retire o plugue da tomada.

Atenção: Enquanto o aparelho estiver conectado à tomada, ele estará em função de aquecimento. Lembre-se de desconectar o aparelho da tomada assim que não desejar o aquecimento do alimento.

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 (10), 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.

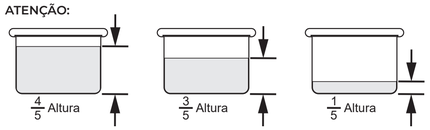
3- **Cozinhando:** Após ler atentamente o tópico **Funções do Produto** e compreender cada item, siga os passos a seguir: adicione os ingredientes desejados na panela interna, feche a tampa (verifique se o anel de silicone está devidamente posicionado na parte inferior da tampa). A válvula de alívio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

4- **Finalizando:** Após o cozimento, a panela entra no modo de aquecimento e a válvula flutuante sobre – indicando que há pressão em seu interior. Aguarde alguns segundos 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.

unitermi
*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

SAC
48 3286-9093
sac@unitermi.com.br

Fabricado na China

CONFIRA NOSSOS PRODUTOS!