



Electrolux

PORT

ESP

Manual do usuário

Panela de Pressão Elétrica Electrolux 3 L Efficient
por Rita Lobo

PCE15



Fotos e desenhos ilustrativos A25343701/A G0037631/002 Jan/23

DE USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO



Por favor, leia todas as instruções relacionadas ao seu produto e guarde este manual para sua referência.

Siga todas as instruções e advertências descritas neste manual para melhor utilização do seu produto e obtenção dos melhores resultados.



Silenciosa

INTRODUÇÃO

O cozimento sob pressão retém o vapor enquanto a panela estiver vedada. Alimentos que necessitam de longo tempo de cozimento irão cozinhar com mais rapidez e segurança.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

É importante ler cuidadosamente estas instruções antes de usar sua Panela de Pressão Elétrica. As orientações são fornecidas para sua segurança e devem ser mantidas para futura utilização. Esse aparelho foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico e para a finalidade prevista. Esse aparelho não é adequado para uso comercial.

Verifique regularmente e antes do uso se a válvula limitadora de pressão, trava de segurança da tampa e a válvula flutuante não estão bloqueadas.

Alguns alimentos como molho de maçã, mirtilo, cevada, aveia e outros cereais, ervilhas, ruibarbo e massas, podem gerar espuma e resíduos que podem entupir a válvula limitadora de pressão.

O cozimento desses alimentos devem seguir estritamente as recomendações deste manual. Sempre use uma pequena quantidade de óleo ou manteiga para prevenir formação de espuma.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde este manual para futuras referências.

Antes de ligá-lo, verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma da etiqueta do produto.
Desligue o produto da tomada sempre que fizer limpeza/manutenção.
Não utilize o Cabo de Alimentação (17) para puxar ou arrastar o produto.
Não deixe o Cabo de Alimentação (17) pendurado em quinas de mesas para não danificá-lo.
Nunca desligue o produto da tomada puxando pelo Cabo de Alimentação (17). Use o plugue.
Não prenda, torça, estique ou amarre o Cabo de Alimentação (17).
Se o Cabo de Alimentação (17) estiver danificado, ele deve ser substituído pelo Serviço Autorizado Electrolux ou por técnicos qualificados para evitar situações de risco.
Para evitar riscos de choque elétrico, não molhe, nem utilize o produto com as mãos molhadas, nem submerja o cabo elétrico, o plugue ou o próprio produto em água ou em outros tipos de líquidos ou materiais inflamáveis.
Este produto não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do produto por alguém que seja responsável por sua segurança.
Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o produto.
Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
Utilize peças originais. Isso evita danos ao produto e riscos a quem o manipula.
Este produto é de uso exclusivamente doméstico.
Nunca toque nas partes quentes, use as alças.
Nunca use e nem coloque o produto sobre superfícies inflamáveis ou que não sejam resistentes ao calor, próximo a bocas de fogões elétricos ou a gás.
Nunca coloque peso sobre os mecanismos de liberação de pressão.
Cuidado ao manusear ou mover o produto com líquidos quentes.

Mantenha as mãos e rosto longe do produto enquanto as válvulas estiverem liberando pressão, cuidando para não encostar no produto enquanto ele estiver em funcionamento.

Não abra o produto até que a unidade tenha esfriado e toda a pressão interna seja liberada. Se a tampa estiver difícil de girar, isto indica que a panela de pressão ainda está pressurizada. Não force sua abertura. Qualquer pressão dentro da panela pode ser perigosa.

Não utilize a função pressão da Panela para fritar alimentos.

Verifique se as válvulas de liberação de pressão estão travadas antes de usar o aparelho.

Não encha o aparelho acima de 4/5 (80%) da capacidade do Recipiente Interno (8). Quando cozinhar alimentos que se expandem durante o cozimento, como alimentos secos, ou seja, vegetais, legumes, feijão e grãos, não ultrapasse 60% da panela. Encher demais a panela poderá causar entupimento ou excesso de pressão.

O produto não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.

Ao limpar a sua Panela, não a submerja em água, pois isto poderá danificá-la.

Evite respingos de água no conector elétrico.

O aparelho e sua resistência podem continuar quentes mesmo quando desligado, após o uso.

Este aparelho é destinado a uso doméstico e aplicações similares, tais como:

- Cozinha de uso do grupo de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de fazenda e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes tipo residenciais;
- Ambientes de meia-pensão;
- Buffet e aplicações similares não destinadas ao varejo.

Antes do uso, verifique se a Válvula Limitadora de Pressão (3) não está obstruída e/ou travada.

O uso incorreto e inadequado deste aparelho pode causar danos e ferimentos.

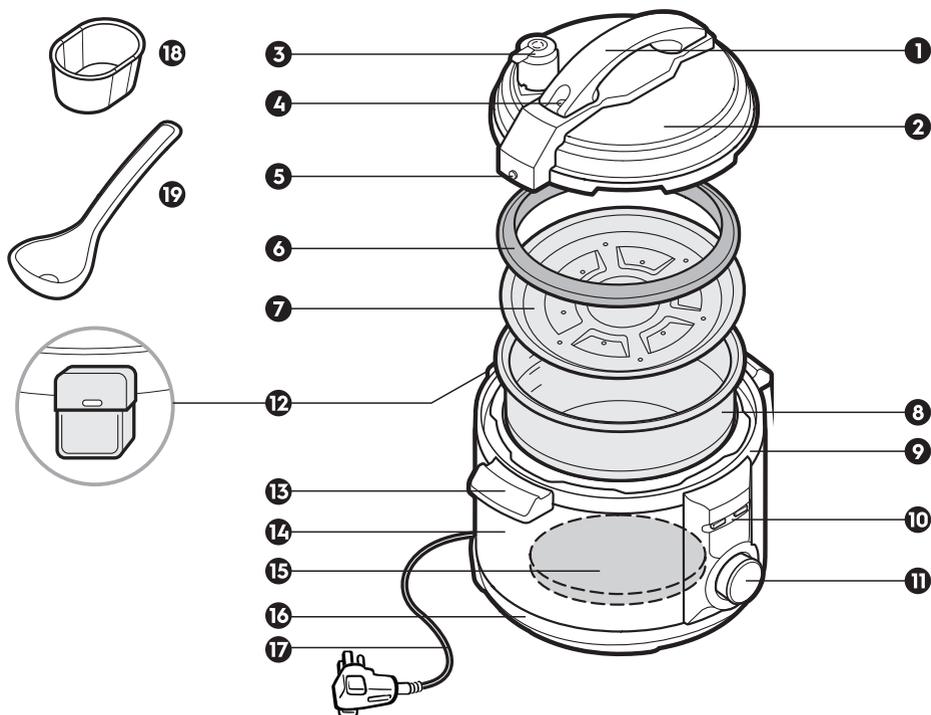
ATENÇÃO: A Panela não deve ser aberta até que a pressão tenha diminuído o suficiente.

* Para sua segurança e comodidade, apenas profissionais treinados devem consertar o produto.

A Electrolux ensina ao consumidor como identificar, em casa, alguns problemas que possam interferir no desempenho do produto, Confira a seção **Solucionando Problemas**. Não melhorando o funcionamento, consulte o Serviço Autorizado Electrolux.

Guarde a nota fiscal de compra do aparelho, pois o atendimento em garantia só é válido mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado Electrolux.

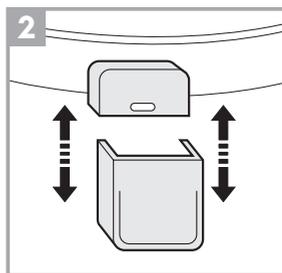
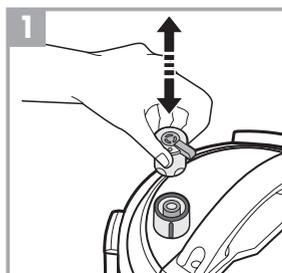
CONHEÇA SUA PAINELA ELÉTRICA DE PRESSÃO



- | | |
|---|------------------------------|
| 1 Alça da Tampa | 10 Painel de Controle |
| 2 Tampa | 11 Seletor de Tempo |
| 3 Válvula Limitadora de Pressão | 12 Recipiente de Condensação |
| 4 Válvula Flutuante com Indicador de Liberação da Tampa | 13 Alças Laterais |
| 5 Trava de Segurança da Tampa | 14 Corpo do aparelho |
| 6 Anel de Vedação | 15 Placa de Aquecimento |
| 7 Suporte do Anel de Vedação | 16 Base |
| 8 Recipiente Interno de Cozimento | 17 Cabo de Alimentação |
| 9 Anel Superior | 18 Copo Dosador |
| | 19 Colher Plástica |

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Para evitar choque elétrico, retire o plugue da tomada antes de realizar qualquer limpeza ou manutenção. A limpeza deve ser feita com o aparelho frio.
2. Use somente um pano úmido para limpar a parte externa do aparelho e seu Cabo de Alimentação (17).
3. Enxague a parte inferior da Tampa (2), incluindo o Anel de Vedação (6), Válvula Limitadora de Pressão (3) e Válvula Flutuante (4) com água morna. Seque completamente.
4. Lave o Recipiente Interno (8) com água e detergente neutro. Seque bem com um pano macio. Não use esponjas abrasivas para não danificar o revestimento antiaderente. O Recipiente (8) pode ser lavado na máquina de lavar louças.
5. Para lavar o Anel de Vedação (6), retire-o cuidadosamente do Suporte (7) e lave-o com água e detergente neutro.
6. Para limpar a Válvula Flutuante (4), retire sua borracha de vedação na parte inferior da Tampa (2) e, então, puxe a Válvula (4) para cima e lave-a somente com água.
7. Para limpar a Válvula Limitadora de Pressão (3), remova-a e lave-a somente com água, seque e recoloca-a no seu lugar (Figura 1).
8. Para limpar o Recipiente de Condensação (12), retire-o e limpe-o com água quente e detergente neutro. Seque e recoloca-o no seu lugar (Figura 2).
9. Para limpar a Placa de Aquecimento (15), utilize um pano úmido e, em seguida, seque bem.



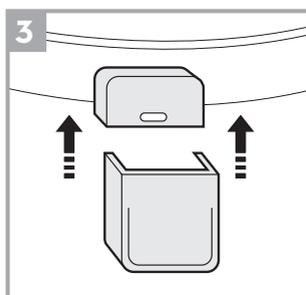
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão (V~)	127	220
Potência (W)	700	
Frequência (Hz)	60	
Cor	Aço Inox Escovado	
Capacidade (L)	3	

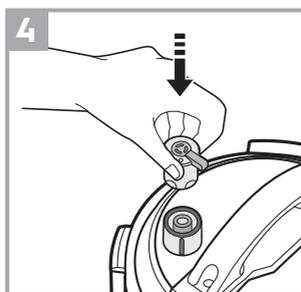
ANTES DO PRIMEIRO USO

Remova todos os materiais da embalagem e rótulos promocionais da parte interna e externa do aparelho. Antes de usar sua Panela de Pressão Elétrica pela primeira vez, lave a Tampa (2) e o Recipiente Interno de Cozimento (8) com água e detergente neutro. Enxágue e seque bem.

1. Coloque o aparelho em uma superfície estável, nivelada e resistente ao calor.
2. Encaixe o Recipiente de Condensação (12) na parte de trás da unidade (Figura 3). Assegure-se de que esteja encaixado corretamente.



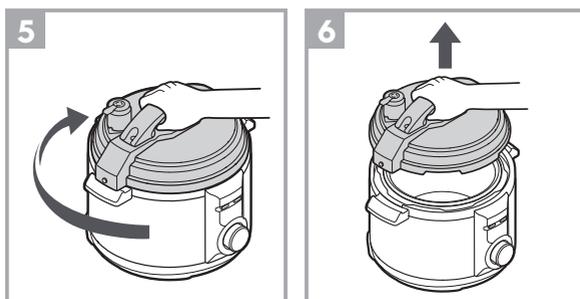
3. Encaixe a Válvula Limitadora de Pressão (3) na Tampa (2) (Figura 4).



Atenção: A Válvula Limitadora de Pressão (3) pode dar a impressão de que não encaixa ou de que não trava. Embora pareça solta, ela foi desenvolvida para operar desta forma e a segurança é garantida. A Panela de Pressão Elétrica somente estará pronta para o uso se for montada corretamente e livre para se movimentar.

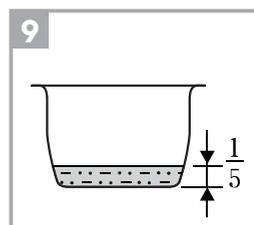
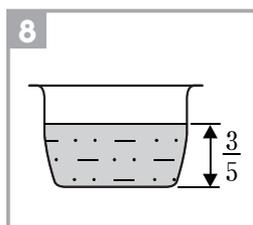
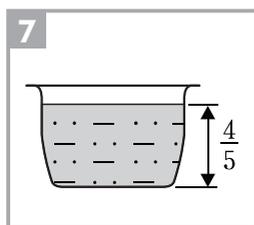
UTILIZANDO SUA PAINELA DE PRESSÃO ELÉTRICA

1. Para remover a Tampa (2), segure na Alça (1), gire-a no sentido horário e levante-a (Figuras 5 e 6).

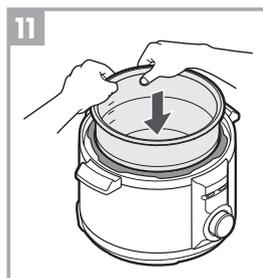
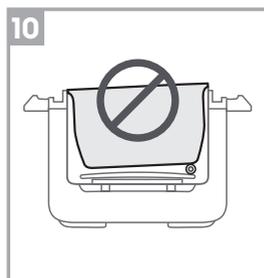


2. Se necessário, remova o Recipiente Interno de Cozimento (8) da Painela de Pressão Elétrica e adicione os alimentos e líquidos. Use somente utensílios de plástico ou de madeira para não danificar o revestimento antiaderente do recipiente de cozimento.

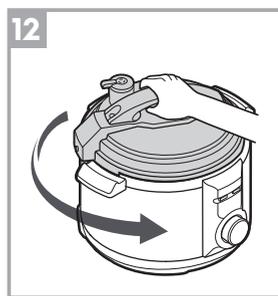
Atenção: O volume total de alimentos e líquidos na painela não deve exceder 80% ($4/5$) da capacidade do Recipiente Interno de Cozimento (8) (Figura 7). Para alimentos como vegetais secos, feijão, arroz ou grãos, o volume total não deve exceder 60% ($3/5$) da capacidade (Figura 8). Sempre use pelo menos 20% ($1/5$) de líquido quando cozinhar sob pressão (Figura 9).



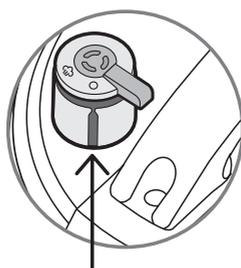
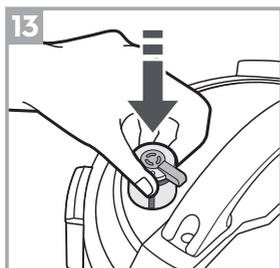
3. Limpe a parte interna do aparelho e a Placa de Aquecimento (15) com cuidado, verificando se não há nenhum resíduo sobre a placa (Figura 10). Em seguida, coloque o Recipiente Interno de Cozimento (8) dentro da Panela (Figura 11).



4. Antes de travar a Tampa (2), remova quaisquer resíduos de alimento do Anel Superior (9) e das vedações para assegurar a vedação adequada. Certifique-se de que o Anel de Vedação (6) encontra-se seguramente localizado na Tampa (2). Coloque a Tampa (2) na Panela de Pressão Elétrica e gire-a no sentido anti-horário até travar (Figura 12).

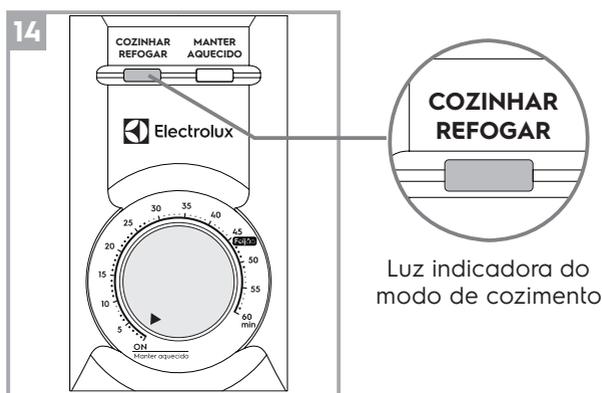


5. Coloque a Válvula Limitadora de Pressão (3) na Tampa (2), assegurando que ela esteja na posição "o" Pressão (Figura 13). A válvula deve estar completamente para baixo para garantir a vedação da panela.

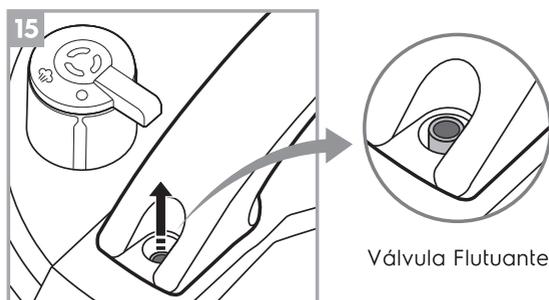


6. Conecte o Cabo de Alimentação (17) no aparelho e o plugue na tomada. Ajuste o tempo de cozimento de acordo com o tipo de alimento que será preparado girando o Seletor de Tempo (11) (Figura 14). Recomenda-se definir o tempo de cozimento de acordo com o Tempo Médio de Cozimento (pág. 16).

A lâmpada indicadora do modo de cozimento se acenderá e a Painela de Pressão Elétrica iniciará o processo de cozimento. O Seletor de Tempo (11) começará a girar no sentido anti-horário automaticamente para iniciar a contagem regressiva.



7. Após alguns minutos, a Válvula Flutuante (4) subirá, indicando que a panela ganhou pressão (Figura 15).



Atenção: Após a panela ganhar pressão, não tente forçar a abertura da Tampa (2).

Nota: Se a Válvula Limitadora de Pressão (3) não estiver posicionada corretamente durante o cozimento, esta irá liberar o ar imediatamente.

Nota: Assim que a panela iniciar a pressão, a Válvula Limitadora de Pressão (3) não deve liberar vapor.

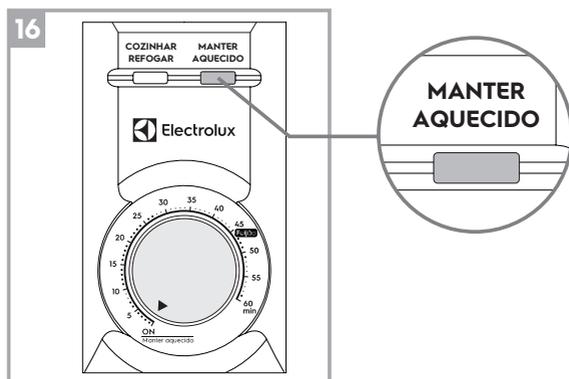
Nota: Durante o processo de contenção da pressão, as luzes indicadoras das funções de cozimento e manter aquecido irão se acender e apagar alternadamente. A Panela de Pressão Elétrica se desliga automaticamente se a pressão interna exceder o nível de pressão de trabalho adequado.

REMOVENDO A TAMPA

ATENÇÃO: A Panela não deve ser aberta até que a pressão tenha diminuído o suficiente.

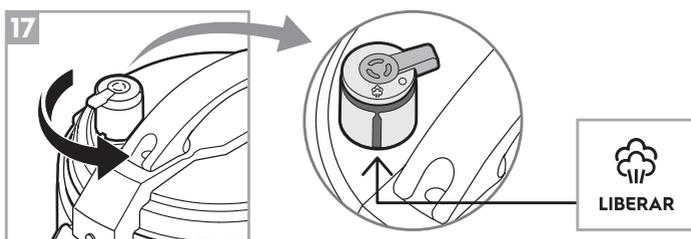
1. É possível liberar a pressão de duas maneiras: Liberação Natural de Pressão e Liberação Rápida de Pressão. A escolha será determinada pelo tipo de alimento que se está cozinhando e pelas instruções da receita.

1.1. Liberação Natural de Pressão: após o cozimento, deixe a Panela de Pressão Elétrica na função ON - Manter aquecido (Figura 16). A pressão começará a diminuir - o tempo para o alívio da pressão depende da quantidade de líquido na panela e do período de tempo que a pressão for mantida. A liberação natural de pressão levará de 20 a 30 minutos. Durante este tempo, o cozimento continua. Este método é recomendado para certos cortes de carne, feijões e algumas sobremesas.



1.2. Liberação Rápida de Pressão: Após o cozimento será possível ouvir um sinal sonoro indicando que o processo de cozimento terminou. Retire o plugue da tomada e gire a Válvula Limitadora de Pressão (3) no sentido anti-horário até a posição  Liberar (Figura 17).

Atenção: Durante a liberação rápida de pressão poderá ocorrer, além de vapor, a liberação de líquidos dependendo do alimento que está sendo preparado.

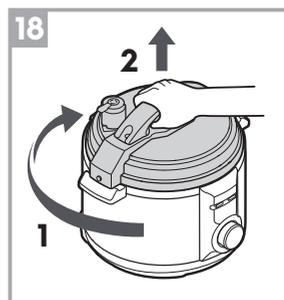


Atenção: Não use diretamente as mãos para acionar este modo, use luvas apropriadas ou algum objeto tal como um talher. Vapores e líquidos serão liberados através da válvula. **DEIXE SEU ROSTO, BRAÇOS E MÃOS LONGE DO VAPOR ENQUANTO ESTIVER SENDO LIBERADO.** Não libere a pressão embaixo de armários suspensos que podem ser danificados pelo vapor. Quando a pressão estiver completamente liberada, a Válvula Flutuante (4) descerá e a tampa destravará, permitindo sua abertura. A Liberação Rápida de Pressão interrompe imediatamente o cozimento.

2. Retire o plugue da tomada.

3. Segure a Alça da Tampa (1), gire-a no sentido horário e levante-a (Figura 18).

Atenção: Quando se está cozinhando com pressão, a tampa é travada automaticamente e não pode ser aberta. **NUNCA TENTE ABRIR A TAMPA DURANTE O COZIMENTO.**



DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

Há nove dispositivos de segurança na Painela de Pressão Elétrica para assegurar sua segurança e confiabilidade:

- **Dispositivo de travamento automático da tampa** - A Válvula Flutuante com Indicador de Liberação da Tampa (4) impede que a Tampa (2) seja aberta se a Painela de Pressão Elétrica estiver pressurizada.
- **Dispositivo de travamento mecânico da tampa** - a Painela de Pressão Elétrica não iniciará a pressurização até que a Tampa (2) tenha sido fechada e travada adequadamente.
- **Pino de verificação na tampa** - dispositivo para verificar se a Tampa (2) foi devidamente colocada.
- **Dispositivo de controle de pressão** - o nível correto de pressão é automaticamente mantido durante o ciclo de cozimento.
- **Dispositivo de alívio de pressão** - quando a Painela de Pressão Elétrica atinge a pressão e temperatura máximas permitidas, o suporte do recipiente de cozimento cede, fazendo com que este desça e se afaste do Anel de Vedação (6), liberando a pressão.
- **Válvula de alívio de pressão** - a Válvula Limitadora de Pressão (3) liberará ar automaticamente quando a pressão interior exceder o valor pré-definido.
- **Cobertura anti-bloqueio da válvula limitadora de pressão** - Evita que resíduos de alimento bloqueiem a Válvula Limitadora de Pressão (3).
- **Termostato** - A energia será desligada automaticamente se a temperatura interna de cozimento atingir o valor pré-definido, ou quando a Painela de Pressão Elétrica for aquecida sem alimento ou água no seu interior.
- **Fusível térmico** - o circuito será aberto quando a Painela de Pressão Elétrica alcançar a temperatura máxima.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

A Electrolux ensina ao consumidor como identificar em casa alguns problemas que possam interferir no desempenho do produto. Não melhorando o funcionamento, consulte o Serviço Autorizado Electrolux.

Sintomas	Causa	Solução
A Tampa (2) não trava.	O Anel de Vedação (6) não está instalado corretamente.	Verifique a colocação do Anel de Vedação (6) e, se necessário, remova-o e recoloque-o na posição correta.
	A Válvula Flutuante (4) está presa.	Empurre-a para baixo manualmente utilizando um objeto pontiagudo (como, por exemplo, um palito de dentes).
A Tampa (2) não abre após a liberação da pressão.	A Válvula Flutuante (4) está na posição elevada.	Certifique-se que a Válvula Limitadora de Pressão (3) esteja na posição  LIBERAR e aguarde alguns minutos até que se tenha certeza de que a pressão foi liberada. Levante cuidadosamente a Válvula Limitadora de Pressão (3) até que não ocorra mais nenhum ruído ou saída de vapor. Empurre a Válvula Flutuante (4) para baixo manualmente, utilizando um objeto pontiagudo (como, por exemplo, um palito de dentes).
Há saída de ar pela borda da Tampa (2).	O Anel de Vedação (6) não está instalado.	Instale o Anel de Vedação (6).
	Resíduos de alimento no Anel de Vedação (6).	Limpe o Anel de Vedação (6).
	Anel de Vedação (6) desgastado.	Substitua o Anel de Vedação (6).
	A Tampa (2) não está travada corretamente.	Gire a Tampa (2) totalmente.

Sintomas	Causa	Solução
Há saída de ar pela Válvula Flutuante (4)	Há resíduos de alimento retidos no Anel de Vedação (6) da Válvula Flutuante (4).	Limpe o Anel de Vedação (6) da Válvula Flutuante (4).
	Anel de Vedação (6) danificado.	Substitua o Anel de Vedação (6).
A Válvula Flutuante (4) não sobe.	A Válvula Limitadora de Pressão (3) não está posicionada corretamente.	Gire a Válvula Limitadora de Pressão (3) até a posição "O".
	Não há comida ou água suficiente no interior do Recipiente Interno de Cozimento (8).	Verifique as quantidades da receita.
	Há fuga de ar através da Tampa (2) ou da Válvula Limitadora de Pressão (3).	Siga as orientações do item "Há saída de ar pela borda da tampa". Caso não resolva, entre em contato com o SAC.
O alimento fica cru ou duro.	O tempo de cozimento é muito curto.	Reinicie o processo de cozimento no tempo apropriado.

TEMPO MÉDIO DE COZIMENTO

Os tempos a seguir referem-se ao tempo total de preparação dos alimentos, considerando o tempo médio de aquecimento da Panela e o tempo de pressão. Caso a sua Panela já esteja aquecida ou foi utilizada em algum preparo anterior, considere apenas o tempo de pressão.

Obs.: Os tempos a seguir se baseiam na média capacidade da panela.

Alimento	Quantidade (g) (Indicação de capacidade da panela - média e máxima)	Tempo total de cozimento (minutos)	Tempo de pressão (minutos)
Arroz	300 (média)	15	6
	850 (máxima)	30	6
Feijão	280 (média)	45	30
	600 (máxima)	50	30
Batata	500 (média)	35	12
	1050 (máxima)	40	12
Legumes	500 (média)	25	7
	1000 (máxima)	35	7
Mandioca	500 (média)	35	20
	750 (máxima)	50	20
Milho	400 (média)	45	30
	650 (máxima)	60	30
Sopa	700 (média)	25	8
	1300 (máxima)	40	8
Carne bovina	500 (média)	45	30
	900 (máxima)	60	30
Frango	550 (média)	30	15
	950 (máxima)	45	15
Peixe	400 (média)	25	5
	650 (máxima)	35	5

DICAS E SUGESTÕES

- Várias receitas podem ser adaptadas para a preparação na sua Panela de Pressão Elétrica, como: sopas, acompanhamentos e assados.
- A quantidade de água é sempre bem menor que no método tradicional de cozimento.
- Certifique-se de que a panela esteja bem fechada para que ganhe pressão rapidamente.
- Comidas ou líquidos quentes ganharão pressão mais facilmente do que se estiverem frios.
- Quanto mais devagar ocorrer a liberação de pressão, mais seu alimento irá cozinhar. Cuidado para não perder o ponto.
- Não guarde sua Panela de Pressão Elétrica com a tampa travada, isso evita o desgaste desnecessário de sua borracha seladora.
- Para adaptar suas próprias receitas, siga o seu livro de receitas e use-o como guia.
- Refogar ingredientes - Feito anteriormente ao cozimento sob pressão, sem a tampa, permitindo amolecer rapidamente vegetais em uma pequena quantidade de óleo, manteiga ou gordura, sem dourar. Também é possível cozinhar arroz (arbóreo, branco, etc) para pilafs e risotos.

Carnes

Use no mínimo 1 copo de líquido para cozimentos que durem até 45 minutos, e ao menos 1 ½ copo se for cozinhar por mais tempo. Adicione vegetais cortados para ganhar sabor, tais como: cebola, cenoura e salsão. Recomenda-se também a adição de ervas aromáticas como: salsinha, tomilho, alho e outros.

Verduras e legumes

Vegetais devem ser lavados e descascados, se necessário, antes. Vegetais cozinham muito rapidamente, certifique-se de liberar a pressão rapidamente após ouvir o fim do tempo de cozimento. Se for necessário cozinhá-los mais, desligue a panela e coloque a tampa de volta até atingir a textura desejada. Adicione ½ copo de água ou de caldo para cozinhar.

Se estiver cozinhando vegetais congelados, 1 ou 2 minutos adicionais serão necessários. Quando estiver cozinhando vegetais, é melhor que eles fiquem antes do ponto do que passados pois, após, basta abafá-los para chegar no ponto ideal.

Arroz e grãos

Arroz e grãos são melhor cozidos em grandes quantidades de água, drenando o excesso de água quando a pressão for liberada.

Adicione 2 copos dosadores de água para cada copo de arroz. No caso dos grãos, a melhor forma de cocção, exceto se a receita indicar o contrário, é adicionar 6 ½ copos de líquido e uma ou duas colheres de óleo para 2 copos de grão.

Feijão

Antes de cozinhar feijão, selecione-o e descarte os quebrados ou enrugados. Lave-os em um recipiente e escorra a água suja. Feijões podem ser deixados de molho na noite anterior, mas com o cozimento sobre pressão, isso não é obrigatório.

Adicione 2 ½ copos dosadores de água para cada copo de feijão. Recomenda-se adicionar cebola, alho, louro e ervas aromáticas para dar mais sabor.

Não coloque sal antes do cozimento por pressão, isso faz com que o cozimento demore mais.

Não encha a panela mais que 1 terço da sua capacidade total quando cozinhar feijão. Adicione uma colher de óleo por copo de feijão para evitar a formação de espuma.



Meio Ambiente

A Electrolux tem o compromisso de oferecer produtos que causem menor impacto ao meio ambiente, contribuindo para o desenvolvimento sustentável. Os equipamentos eletrônicos, pilhas e baterias devem ser eliminados de forma separada do lixo doméstico comum. Caso seu equipamento possua pilhas ou baterias, essas, ao serem substituídas ou descartadas, deverão ser encaminhadas a um Serviço Autorizado Electrolux para que tenham um destino adequado.

A destinação ambientalmente adequada das embalagens e produtos ao final de vida é responsabilidade de todos. Para obter mais informações sobre como proceder, utilize nosso serviço de atendimento ao consumidor ou localize um ponto de recebimento mais próximo à você no site da ABREE* ([http:// abree.org.br](http://abree.org.br)).

*ABREE: Associação Brasileira de Reciclagem de Eletroeletrônicos e Eletrodomésticos na qual a Electrolux é associada e membro fundadora.

CENTRAL DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

Para informações sobre produtos ou rede de serviços autorizada, entre em contato:

3004-8778

(Capitais e Região metropolitana)

0800 728 8778

(Demais Regiões)

Lembre-se! Ao acessar a Central de Atendimento do Consumidor tenha em mãos:

- Código de Identificação do produto;
- Nota fiscal de compra;
- Seu endereço, CEP e telefone para contato.

Electrolux do Brasil S.A.

Rua Ministro Gabriel Passos, 360 - CEP 81520-900 - Curitiba-PR - Brasil

www.electrolux.com

LEMBRE-SE: Não seguir as orientações pode levar à perda da garantia. A Electrolux recomenda o cumprimento dos procedimentos descritos neste manual para que não haja riscos ao usuário nem danos ao produto.

