



Conjunto de Panelas  
em Aço Inoxidável

Juego de Ollas  
en Acero Inoxidable

 **Electrolux**





# Electrolux

Parabéns, você acaba de adquirir um conjunto de Panelas em Aço Inoxidável da Electrolux. Com elas você garante o cozimento ideal e mais saudável dos alimentos. O fundo triplo permite que a panela seja utilizada em fogões a gás, cooktops a gás, elétrico e de indução. Você também pode utilizar a panela em fornos a gás e elétrico com temperatura máxima de 200°.



## Precauções

- Utilize sempre luvas de cozinha. As alças/cabos das panelas podem ficar quentes.
- Não tente apagar com água um fogo causado por óleo fervendo; use um cobertor antichamas ou um extintor de incêndio adequado.
- Nunca lave uma tampa de vidro quente com água fria! Isso fará com que a tampa rache ou quebre.
- Dica para cozinhar economizando energia em cooktops elétrico e de indução: para um consumo de energia ideal, o diâmetro da panela deve corresponder ao indicado no cooktop.
- O produto não poderá sofrer modificações. Use apenas peças originais.

## Cuidados e modo de usar

Siga as instruções a seguir para obter o melhor resultado ao cozinhar:

- Limpe as panelas com água quente, detergente comum e um pano macio ou uma esponja antes de usar e após cada uso. As panelas podem ser lavadas também na lava-louças. Recomendamos que as tampas sejam lavadas manualmente.
- Alimentos queimados podem ser removidos mais facilmente lavando a panela com água fria enquanto ela ainda está quente. Resíduos leves podem ser removidos com um agente de limpeza à base de vinagre.
- A panela de aço inoxidável é resistente à corrosão, mas é sensível a danos causados pela ferrugem de outros itens que pode ser transferida através da

água de lavagem da louça (geralmente na lava-louças). Se tratadas sem demora, essas pequenas manchas de ferrugem superficiais podem ser facilmente removidas com agentes de limpeza comuns para aço inoxidável.

- Jamais adicione sal a água fria; espere a água ferver antes de adicionar o sal e depois misture-o. Adicionar sal a água fria pode causar uma concentração salina extremamente alta, podendo levar a pontos de corrosão no fundo da panela. Embora esses efeitos no aço inoxidável não afetem as propriedades funcionais e de cozimento, eles são difíceis de serem removidos.
- O aço inoxidável tende a formar uma película protetora quando em contato com certos ingredientes e detergentes. Essa película pode se tornar visível. A descoloração não é prejudicial à saúde nem afeta a usabilidade do conjunto de panelas. Você pode eliminar a descoloração com um agente de limpeza comum para metal ou uma solução de vinagre ou limão.
- Evite aquecer panelas vazias e cozinhar a seco quando o alimento perde muito líquido durante o processo de cozimento, pois isso pode danificar a panela.
- Sempre desligue o fogão ou o cooktop e aguarde até que a panela esfrie antes de tocar nela.
- Mantenha suas panelas sempre limpas e brilhantes com o Limpa Inox e Polidor para Inox da Linha de Limpeza da Electrolux.
- No caso de necessidade manutenção entrar em contato com a Central de Atendimento Electrolux.
- Conheça os demais itens da linha em nossa loja *online* **[www.lojaelectrolux.com](http://www.lojaelectrolux.com)**.

# Certificado de garantia

A fabricante Electrolux do Brasil S.A. concede garantia contra qualquer vício de fabricação aplicável nas condições descritas a seguir:

- O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da competente nota fiscal de venda ao consumidor.
- O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal, sendo:
  - 3 (três) meses de garantia legal;
  - 9 (nove) meses de garantia contratual.
- Qualquer defeito que for constatado deve ser imediatamente comunicado à loja de aquisição do produto ou ao Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.
- A Garantia cobrirá apenas defeito de fabricação quando o produto for utilizado de acordo com o Manual de Instruções.
- A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor.
- A Garantia não cobrirá desgaste natural do produto pela utilização ou tempo.
- Este Certificado de Garantia é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro, sendo que qualquer dúvida sobre as disposições do mesmo devem ser esclarecidas pelo Manual de Instruções ou pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.
- Para sua comodidade preserve o Manual de Instruções, Certificado de Garantia e a Nota Fiscal do produto. Quando necessário, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

## A GARANTIA PERDERÁ A VALIDADE NOS SEGUINTE CASOS:

- O produto tiver sido utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O defeito ou avaria for causado por acidente, má utilização, manuseio ou descuido.
- Ocorrer desgaste natural do produto pela utilização ou tempo.

## Especificações Técnicas

Panelas para uso em fogões a gás, fornos a gás e elétrico, cooktops a gás, elétrico e de indução.

Descrição	Volume Int.	Diâmetro	Cor
Frigideira	1.2L	Ø 20cm	Aço Inox
Panela com tampa	1.5L	Ø 16cm	Aço Inox
Caçarola com tampa	2L	Ø 16cm	Aço Inox
Caçarola com tampa	3L	Ø 18cm	Aço Inox
Caçarola com tampa	4L	Ø 20cm	Aço Inox







# Electrolux

Felicitaciones, acaba de adquirir un juego de Ollas en Acero Inoxidable de Electrolux. Con ellas se asegura la cocción ideal y más sana de los alimentos. El fondo triple permite que la olla se utilice en cocinas a gas, cooktops a gas, eléctrico y de inducción. También puede usarse en hornos a gas y eléctricos con una temperatura máxima de 200°.



## Precaución

- Utilice siempre guantes de cocina. Las asas/mangos de las ollas pueden calentarse.
- No intente apagar con agua un fuego causado por aceite hirviendo; utilice una manta antífama o un extintor de incendios adecuado.
- ¡Nunca lave una tapa de vidrio caliente con agua fría! Pues la tapa se puede rallar o quebrar.
- Consejo para cocinar ahorrando energía en cooktops eléctricos y de inducción: para un consumo de energía ideal, el diámetro de la olla debe corresponder a lo indicado en el cooktop.
- El producto no puede sufrir modificaciones. Utilice sólo piezas originale.

## Cuidado y modo de uso

Siga estas instrucciones para obtener el mejor resultado al cocinar:

- Limpie las ollas con agua caliente, detergente común y un paño suave o una esponja antes y después de cada uso. Las ollas también pueden lavarse en lavavajillas. Recomendamos que las tapas se laven de forma manual.
- Los alimentos quemados se pueden quitar más fácilmente lavando la olla con agua fría mientras todavía está caliente. Los residuos ligeros se pueden quitar con un limpiador a base de vinagre.
- La olla de acero inoxidable es resistente a la corrosión, pero es sensible a los daños causados por el óxido de otros elementos que se puede transferir a través del agua de lavado de la vajilla (generalmente en el lavavajillas). Si se tratan sin

demora, esas pequeñas manchas de óxido superficiales pueden ser fácilmente removidas con agentes de limpieza comunes para acero inoxidable.

- Jamás agregue sal al agua fría; espere que el agua hierva antes de hacerlo y después revuelva. Agregarle sal al agua fría puede causar una concentración salina extremadamente alta, que puede causar puntos de corrosión en el fondo de la olla. Aunque esos efectos en el acero inoxidable no afecten las propiedades funcionales y de cocción, son difíciles de quitar.
- El acero inoxidable tiende a formar una película protectora cuando entra en contacto con ciertos ingredientes y detergentes. Esa película puede tornarse visible. La decoloración no es perjudicial para la salud ni afecta la usabilidad del juego de ollas. Puede eliminar la decoloración con un limpiador común para metales o con una solución de vinagre o limón.
- Evite calentar las ollas vacías y cocinar en seco cuando los alimentos pierden demasiado líquido durante el proceso de cocción, ya que eso puede dañar la olla.
- Siempre apague la cocina o anafe y espere hasta que la olla se enfríe antes de tocarla.
- Mantenga sus ollas siempre limpias y brillantes con “Limpa Inox” y pulidor de metales de la línea de limpieza de Electrolux.
- En caso de necesidad de mantenimiento, póngase en contacto con el Centro de Servicio Electrolux.
- Conozca los demás artículos de la línea en nuestra tienda en línea **[www.lojaelectrolux.com](http://www.lojaelectrolux.com)**.

# Certificado de garantía

El fabricante Electrolux do Brasil S.A. concede garantía contra cualquier defecto de fabricación aplicable en las condiciones descriptas a continuación:

- El inicio de la vigencia de la garantía es la fecha de emisión de la correspondiente factura de venta al consumidor.
- El plazo de vigencia de la garantía es de 12 (doce) meses a partir de la fecha de emisión de la factura, siendo que:
  - 3 (tres) meses corresponden a la garantía legal, y;
  - 9 (nueve) meses, a la garantía contractual.
- Informar de inmediato al local de compra o al Servicio de Atención al Consumidor Electrolux cualquier defecto constatado en el producto.
- La Garantía cubrirá solo defectos de fabricación cuando el producto se use de acuerdo con el Manual de Instrucciones de Uso.
- El fabricante no concede ninguna forma y/o tipo de garantía a productos sin la correspondiente factura emitida al consumidor.
- La Garantía no cubrirá desgaste natural del producto en virtud del uso o del tiempo.
- Este Certificado de Garantía es válido solo para productos vendidos y utilizados en el territorio brasileño, y cualquier duda sobre las disposiciones del documento debe ser aclarada con el Manual de Instrucciones de Uso o contactando el Servicio de Atención al Consumidor Electrolux.
- Para su comodidad conserve el Manual de Instrucciones de Uso, el Certificado de Garantía y la factura del producto. Cuando necesario, consulte el Servicio de Atención al Consumidor.

## LA GARANTÍA PERDERÁ SU VALIDEZ EN LOS CASOS EN QUE:

- El producto haya sido utilizado en desacuerdo con el Manual de Instrucciones de Uso.
- El defecto o avería haya sido ocasionado por accidente, mal uso, manejo inadecuado o descuido.
- Ocurra desgaste natural del producto en virtud del uso o del tiempo.

## Especificaciones técnicas

Ollas para uso en hornallas a gas, hornos a gas y eléctricos, cooktops eléctricos y de inducción.

Descripción	Volumen Int.	Diámetro	Color
Cacerola	1.2L	Ø 20cm	Acero Inoxidable
Caçarola con tapa	1.5L	Ø 16cm	Acero Inoxidable
Cazuela con tapa	2L	Ø 16cm	Acero Inoxidable
Cazuela con tapa	3L	Ø 18cm	Acero Inoxidable
Cazuela con tapa	4L	Ø 20cm	Acero Inoxidable





**Fabricado na China/en China**  
**Distribuido por Electrolux do Brasil**  
CNPJ: 00.396.498/0001-53

**Electrolux do Brasil S.A.**  
Rua Min. Gabriel Passos, 360  
Curitiba/PR - 81520-900  
CNPJ: 76.487.032/0001-25  
SAC: 0800 728 8778  
[www.electrolux.com.br](http://www.electrolux.com.br)

