

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR



CONTATE-NOS!

**BEST**<sup>®</sup>

Av. Dr. Orlando Valério Zawadzki, 230, Cívemara, Maravilha - SC, Brasil.  
CEP: 89874-000 - CNPJ: 09.104.629/0001-56  
FABRICADO NA CHINA

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

Imagens ilustrativas.



**BEST**<sup>®</sup>

PANELA DE PRESSÃO  
ELÉTRICA 6L PC-60EB



## AGRADECEMOS POR ADQUIRIR MAIS UM PRODUTO BEST!

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se guardar este manual de instruções para consultas futuras.

O APARELHO DESTINA-SE APENAS AO USO DOMÉSTICO.



LEIA O MANUAL



### ATENÇÃO

É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases nas primeiras utilizações. Isso ocorre devido ao aquecimento dos materiais e componentes utilizados na fabricação do aparelho. Esse fenômeno é normal e não indica defeito no produto.



### BEST AJUDA

Para acessar o manual digital (arquivo em PDF), acesse nosso site [www.best.ind.br](http://www.best.ind.br) e faça o download. Em caso de dúvidas, entre em contato com o nosso Serviço de Atendimento ao Cliente (SAC) no período matutino, das 07h30 às 11h48, e no período vespertino, das 13h30 às 18h00, pelo telefone (49) 3664-3131.

## RECOMENDAÇÕES



Os símbolos neste manual, devem ser interpretados da seguinte forma:

**Nota:** Recomendações sobre o funcionamento para o melhor uso.

**Dica:** Conselhos para melhor utilização e bom funcionamento.

**Info:** Recomendações que garantem informação ao usuário.

**Atenção:** Práticas que podem resultar em acidentes ou riscos.

## ÍNDICE

03

SUA PAN. DE PRESSÃO BEST

04

ALERTA DE SEGURANÇA

05 Procedimento para uso

06

DICAS DE CONSERVAÇÃO

06

PERGUNTAS COMUNS

07

CERTIFICADO DE GARANTIA

A Best Comercial Importadora Ltda® reserva-se, a qualquer momento, o direito de descontinuar, alterar ou revisar qualquer produto em linha, sem que isso acarrete qualquer responsabilidade ou obrigação para a assistência técnica ou os revendedores dos produtos.

**Modelo:** PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA 6L PC-60EB

**Tensão:** 220V e 127V      ⚠ Luz indicadora de funcionamento.

**Potência:** 1000W e 1000W      ⚠ Cabo de alimentação de três pinos.

**Consumo:** 1,0kWh e 1,0kWh      ⚠ Travas de segurança.

**Capacidade:** 6 litros      ⚠ Acompanha copo dosador e espátula.

Imagens ilustrativas.



Figura 01.

O DISPOSITIVO ANTIBLOQUEIO localizado na tampa deve estar encaixado conforme mostra a figura ao lado. A VÁLVULA DE SEGURANÇA deve estar com o anel de vedação e devidamente montada para não ocorrer vazamento de pressão (conforme figura 01).

⚠ Leia com atenção as regras de segurança contidas neste manual para que a sua integridade, bem como a do aparelho, sejam preservadas.

- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, o usuário deverá procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele só deve ser substituído por um cordão específico, com conjunto fornecido pelo fabricante ou pelo agente autorizado.
- Para evitar acidentes, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar o aparelho.
- Nunca deixar o aparelho sem supervisão se estiver conectado a uma tomada elétrica.
- Para se proteger contra choques elétricos, o usuário não poderá mergulhar o cordão elétrico nem o plugue em água ou em outro líquido.
- Para desligar o produto, retire o plugue da tomada. Nunca puxe o cordão para desconectar o plugue, o usuário nunca deve puxar pelo cordão elétrico.
- Retire o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e também antes de limpá-lo.
- A utilização de acessórios não recomendados para uso com este aparelho poderá causar acidentes.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
- Evitar movimentar a panela quando estiver em uso, pois caso ocorra o choque da mesma com a mesa, a válvula de pressão pode liberar partículas de água em alta temperatura.
- Não deformar a panela de alumínio que está localizado no interior da tampa, caso isso ocorra, a panela funcionará de modo anormal, não cozinhando o alimento e liberando vapor pela lateral da tampa.
- Não deixar que o cordão elétrico fique pendurado na beirada da mesa, balcões, sobre outras superfícies e nem tocar superfícies quentes.
- Usar sempre a tigela com revestimento antiaderente original e não deixá-la vulnerável a choques nem a batidas.
- Não usar este aparelho para cozinhar alimentos ácidos ou alcalinos.

- Não utilizá-la para fins diferentes daqueles a que se destina.
- Não usar a panela ao ar livre nem colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou perto de fornos aquecidos.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após ser utilizado. Antes do uso, verificar se a válvula de pressão não está bloqueada.
- O aparelho deve ser verificado regularmente para garantir que os dutos no regulador de pressão que permitem a fuga de vapor, não estejam bloqueados.
- Assegurar-se de manter sempre livre de fragmentos o espaço entre a tigela com revestimento antiaderente e a placa de aquecimento (resistência). Caso contrário o aparelho não irá funcionar corretamente e, em casos mais graves, seus componentes poderão queimar.
- Não inclinar a tigela com revestimento antiaderente. Se isso acontecer, o fundo não estará em contato com a placa de aquecimento e suas resistências irão se queimar.
- Não utilizar o aparelho para fins diferentes dos previstos neste Manual de Instruções. O aparelho deve ser conectado a uma tomada com aterramento.
- Não utilizar adaptadores e benjamins, sempre ligar o produto direto a uma tomada com padrão ABNT NBR 5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricista habilitado. Este produto não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado. O produto não deve ser imerso em água.


 **Procedimento para uso:** Nunca utilize a panela de pressão sem os dispositivos mencionados, caso contrário ocorrerá mal funcionamento do produto e riscos ao usuário. Caso a tampa esteja amassada ou se estiver faltando algum componente de segurança, contate a assistência técnica autorizada para reparos. Mantenha sempre os componentes da tampa limpos e livres de resíduos. O anel de vedação deve estar devidamente montado em volta da contra tampa (prato de alumínio) conforme Figura 02. Monte a contra tampa (prato de alumínio) na tampa do produto conforme Figura 03. Encaixe a contra tampa na tampa superior do produto assegurando que estejam bem encaixados, o anel de vedação deve tocar simetricamente na borda da tampa superior.



Figura 02.


 **Atenção:** Antes de utilizar a panela de pressão, SEMPRE verifique a integridade da válvula de segurança, trava da tampa e dispositivo antibloqueio.



Figura 03.

#### **A. Dispositivo de segurança para o controle do limite da pressão:**

Durante o funcionamento, se a pressão de cozimento ultrapassar o limite pré-determinado, a válvula de controle da pressão atuará liberando o excesso de vapor, mantendo a pressão dentro dos limites desejados.

**B. Dispositivo que impede pressurização indevida:** Se a tampa não concluir o curso completo de fechamento, este dispositivo impedirá a pressurização da mesma.

#### **C. Dispositivos de segurança para a abertura e fechamento da tampa:**

Se a tampa não estiver hermeticamente fechada não haverá formação de pressão. Assim como a tampa não poderá ser aberta enquanto houver pressão dentro da panela.

**D. Dispositivo de segurança para a temperatura:** A panela desligará automaticamente se a temperatura de cozimento atingir o seu limite ou se não houver alimentos dentro do recipiente da panela.

**E. Dispositivo de segurança contra o entupimento da válvula:** Este dispositivo mantém a válvula livre de bloqueios, evitando o acúmulo de alimentos.

**F. Alívio para excessos de pressão:** Se algum dispositivo de controle de pressão falhar, a pressão é liberada com o deslocamento da borracha de vedação neste ponto de alívio.

**G. Dispositivo de segurança contra o excesso de pressão:** Quando os controles de temperatura e de pressão não funcionarem corretamente ou se a pressão atingir o seu limite máximo, este dispositivo será automaticamente ativado e a válvula soltará automaticamente a pressão.

**H. Dispositivo de segurança contra superaquecimento:** A panela se desligará automaticamente em caso de superaquecimento do aparelho.

**I. Dispositivo de proteção contra excesso de corrente:** Se a corrente ultrapassar os limites de segurança, este dispositivo desliga a alimentação do produto antes do produto queimar.

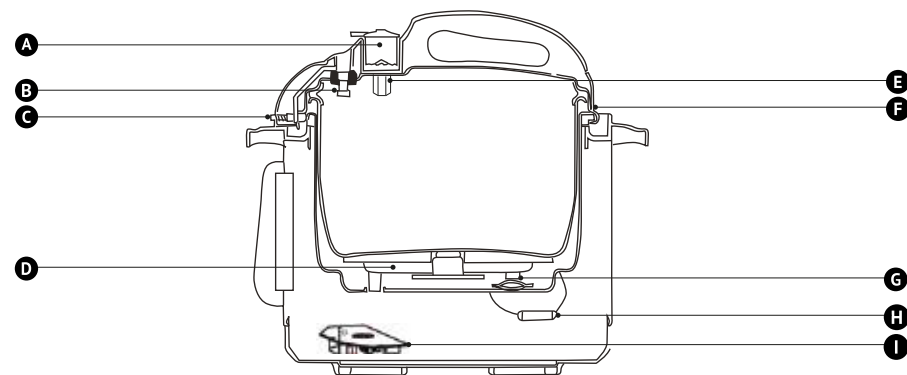


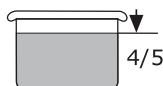
Figura 04.

❗ Sobre o funcionamento do aparelho: Retire o recipiente interno do aparelho e coloque o alimento dentro do mesmo. Quando for preparar alimentos na pressão, mantenha os alimentos e a água abaixo da marcação 4/5 e acima de 1/5 localizada no recipiente; Para alimentos que crescem durante o cozimento, não se pode ultrapassar 3/5 do nível máximo do recipiente.

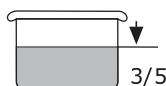


### ATENÇÃO

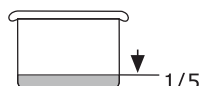
Nunca ultrapasse a marca máxima indicada no recipiente nem ligue o aparelho sem alimentos dentro do recipiente, caso contrário poderá ocorrer danos ao produto ou risco a saúde do usuário.



4/5 ou 4L



3/5 ou 3L



1/5 ou 1L

Antes de encaixar o recipiente no aparelho, assegurar que não exista líquidos ou resíduos no lado externo do recipiente ou no elemento de aquecimento. Depois de introduzir o recipiente, ajustá-lo bem para garantir um contato perfeito com a placa de aquecimento.

❗ O fechamento da tampa deve ocorrer de forma suave, observe a posição inicial de fechamento e siga os passos conforme ilustrações:



Figura 05.



Figura 06.

Encaixe a tampa sobre o aparelho de maneira que os símbolos ▼ e 🔒 fiquem alinhados (figura 06). Gire a tampa no sentido horário até os símbolos ▼ e 🔒 ficarem alinhados (figura 07). Observe que as abas laterais da tampa ficarão alinhadas com as alças da tampa.



Figura 07.

A: Sopa.  
B: Carnes/Músculo.  
C: Feijão.  
D: Frango.  
E: Arroz.  
F: Milho.  
G: Mingau.  
H: Legumes.  
I: Display digital.  
J: Pressão normal.  
K: Alta pressão.

L: Cozimento.  
M: Diminuir tempo.  
N: Aumentar tempo.  
O: Cozimento lento.  
P: Pressão.  
Q: Ajustar cozimento.  
R: Iogurte.  
S: Refogar.  
T: Cozinhar.  
U: Timer.  
V: Manter aquecido.

❗ **Nota:** Neste primeiro momento, a tampa não estará travada. O travamento da tampa ocorrerá quando a panela estiver em funcionamento com pressão interna. Inicialmente, a válvula de segurança localizada na tampa estará na posição abaixada. Quando a panela estiver com pressão, a válvula de segurança levantará, impedindo que a tampa seja aberta.



Figura 08. Trava da tampa ativada (com pressão).



### CUIDADO

O fechamento incorreto da tampa poderá causar graves acidentes. Jamais deixe a tampa solta em cima do produto ou desalinhada com os símbolos de travamento.



Figura 09. Trava da tampa ativada (sem pressão).

Após o fechamento da tampa, ajuste a válvula de controle de pressão para a posição de bloqueio para que a panela pressurize corretamente, notar que a aba da válvula deve ficar afastada do símbolo de liberação de vapor, esta ação permitirá que a tampa seja travada corretamente e que os alimentos cozinhem na pressão.



Figura 10.

❗ **Ligando a panela de pressão:** Com a tampa devidamente fechada e a válvula de controle de pressão alinhada na posição de bloqueio com o cabo de alimentação no aparelho e em seguida conecte na rede elétrica conforme tensões declaradas na etiqueta. Ao conectar o aparelho na tomada, um sinal sonoro será emitido e o valor 0000 será mostrado no visor. Escolha um modo de cozimento em função do tipo de alimento que deseja preparar.



Após ativar a função o ícone começará piscar, em alguns instantes o produto começará a aquecer. Quando o recipiente interno atingir a pressão e temperatura ele começará a letra **P** deverá aparecer no visor, só então o tempo mostrado no visor entrará em contagem regressiva.



ATENÇÃO

Quando a pressão no recipiente interno começar a aumentar, um pouco de vapor poderá sair pela válvula de segurança, durante alguns instantes a válvula de segurança mudará de posição (levando) travando a tampa definitivamente. Quando a panela atingir a pressão de cozimento a tampa não poderá mais ser aberta.

Após finalizado o preparo, o aparelho emitirá 3 sinais sonoros e entrará no modo aquecimento, mostrando no visor digital a sigla **bb**. Observe o funcionamento do display durante a programação e preparo dos alimentos:



O visor indica que nenhuma função está ativada. Será necessário selecionar uma função de preparo. Por exemplo, selecione Sopa.



O visor mostrará o tempo de cozimento e ficará piscando por alguns segundos. No caso da função sopa, serão 35min.



Após 5 seg. o aparelho começará a aquecer. Quando o recipiente atingir a pressão, o tempo mostrado no visor entrará em contagem regressiva.



Após terminar o cozimento o aparelho entrará no modo aquecimento automaticamente.

❗ **Abrindo a tampa:** Para abrir a tampa e retirar o alimento da panela, você deve retirar o cordão elétrico da tomada. Em seguida, alinhe a válvula de pressão com a marcação (símbolo de vapor) para reduzir a pressão interna e deixe a panela liberar todo o vapor. Utilize a pequena alça da válvula para mudar a posição. Os símbolos ▼ ☁ devem estar alinhados. Ao liberar a pressão da panela tomar cuidado com o vapor liberado pela válvula de controle de pressão. O vapor pode causar queimaduras em contato direto com a mão. Quando todo o vapor tiver sido removido, note que a válvula de segurança (trava da tampa) mudará de posição (estará abaixada assim como na figura 09). Isso indica que a tampa está liberada e que pode ser aberta normalmente.

É importante ter ciência de que quando se desejar preparar alimentos muito viscosos como, por exemplo, mingau, a pressão deverá ser liberada depois que a panela tenha esfriado normalmente. Caso contrário, o alimento poderá escapar pelo orifício da válvula causando acidentes.


Para remover a tampa, gire-a no sentido anti-horário até os símbolos se encontrarem, então puxe a tampa para cima cuidadosamente. Levante a tampa com cuidado pois a água quente contida na superfície interna pode escorrer e causar queimaduras. Após ter escorrido todo o líquido da tampa, apoie a tampa na alça utilizando os encaixes nas alças laterais.


❗ **Funções:** As funções da tabela abaixo podem ser acessadas pressionando-se a tecla do respectivo alimento.

FUNÇÃO	INFO. DISPLAY	TEMPO PADRÃO	AJUSTAR (- e +)
Sopa	P: 35	35 min.	25-35-60 min.
Carne/Músc.	P: 25	25 min.	15-25-45 min.
Feijão	P: 40	40 min.	20-40-60 min.
Frango	P: 15	15 min.	10-15-30 min.
Cozim. lento	P2: 00	2 horas	1-2-4 horas
Refogar	P: 30	30 min.	25-30-35 min.
Arroz	P: 12	12 min.	08-12-16 min.
Milho	P: 18	18 min	15-18-25 min.
Mingau	P: 25	25 min.	15-25-35 min.
Legumes	P: 10	10 min.	05-10-20 min.
Iogurte	P8: 00	8 horas	4-8-12 horas


Os tempos pré-definidos são mostrados no visor após o usuário apertar a respectiva função no painel. Para selecionar um tempo diferente do pré-definido, utilize as teclas Ajuste de Cozimento ou as teclas + e -. Este ajuste só poderá ser feito enquanto o visor estiver piscando. Ao utilizar as teclas + ou - para efetuar um ajuste fino dos tempos, os limites inferior e superior serão restringidos conforme os valores especificados na tabela acima. Cinco segundos após a seleção de uma função de cozimento, a panela começará o aquecimento e não será mais possível ajustar o tempo.


Caso seja necessário refazer a programação, pressione Aquecer/Cancelar e então efetue a programação novamente.

 **Função Refogar:** Esta função serve para refogar temperos ou dourar a carne levemente, e pode ser utilizada antes de cozinhar os alimentos na pressão. Essa função deve ser usada com a tampa aberta: Selecione a opção Refogar, o display irá exibir P30. Ajuste o tempo nas teclas + ou - e aguarde o aparelho aquecer, depois, adicione os alimentos na panela e mexa-os até dourarem. No final, pressione a tecla Aquecer/Cancelar.


 **Função Cozinhar:** Esta função refere-se a uma opção onde o usuário poderá configurar o tempo de preparo do alimento manualmente. Esta função possibilita programar o tempo de preparo de 1min até 99min de cozimento na pressão. Com o alimento devidamente posto e a tampa corretamente fechada, pressione a tecla Cozinhar e o display mostrará P02.


Utilize as teclas + ou - para incrementar ou decrementar o tempo em intervalos de 1min. Mantenha pressionado para ajustar rapidamente. Após iniciar o aquecimento não será possível reajustar o tempo, se necessário, deve-se pressionar Aquecer/Cancelar e repetir o processo.


 **Função Aquecer/Cancelar:** Pode ser utilizada para cancelar uma operação ou manter o alimento aquecido. Pressione o botão uma vez para cancelar a operação selecionada. O display irá mostrar 0000. Pressione outra vez para passar para o processo de aquecimento. O display revelará a sigla bb. Após o preparo dos alimentos, a panela entra em modo de aquecimento automático de 70°C e assim permanece por no máximo 24 horas.

 **Função Timer:** O aparelho conta com um sistema de Timer que permite agendar o horário de preparo dos alimentos com até 24 horas de antecedência. Para configurar o timer, coloque o alimento na panela e feche corretamente a tampa. Depois pressione o botão Timer, o display mostrará o tempo de 30min. Você pode alterar o tempo enquanto o visor pisca através das teclas + e - em intervalos de 30min cada vez.

Ainda com o display piscando, selecione uma função a ser utilizada, note que o timer começará a operação junto da contagem regressiva do temporizador e, depois de zerado, o alimento começará a ser preparado. Caso nenhuma função seja selecionada durante a programação do timer, a mesma será anulada. Cancele o temporizador pressionando Aquecer/Cancelar.

 **Função Pressão:** Permite ajustar a pressão de funcionamento do aparelho. Este ajuste permite fazer com que a panela opere com uma pressão ligeiramente mais alta do que a padrão, isso ajudará no processo de cozimento de alguns alimentos mais duros. Como padrão o aparelho funciona com pressão normal, mas você pode selecionar uma função, com o visor ainda piscando, pressione o botão Pressão e observe a luz indicadora de Pressão Normal se apagando e acendendo a luz de Alta Pressão. Aguarde 5 segundos e a panela começará a funcionar.

 **Cozimento Lento:** Permite preparar os alimentos com até 12 horas de preparo sob uma temperatura mais baixa. Coloque o alimento na panela, pressione Cozimento Lento e observe o display mostrar 2:00, isso indica que o preparo é programado inicialmente para 2 horas. Através dos botões + ou - você pode alterar o tempo em intervalos de 30min. Depois de configurada, a panela iniciará o processo após 5 segundos. Nesta função o aparelho opera em uma temperatura reduzida. Certifique-se de fechar a panela devidamente.

 **Cozimento logurte:** Aqui o aparelho opera em baixas temperaturas, permitindo o preparo de iogurtes com uma média de tempo de 12 horas. Insira os ingredientes no recipiente e feche devidamente a tampa. Selecione a função logurte e observe o display mostrando 8:00, isso indica que o preparo está inicialmente programado para 8 horas. Utilize dos botões + ou - para alterar o tempo em intervalos de 30min. Depois de programada, a panela irá funcionar após 5 segundos.

## DICAS DE CONSERVAÇÃO



Quando utilizar a panela pela **primeira vez**, recomenda-se fazer um ciclo de cozimento na pressão apenas com água para eliminação de microrganismos ou possíveis resíduos no interior da panela.

- Antes de iniciar a limpeza, certifique-se de que o produto esteja frio e desligado da tomada.
- Para limpar o exterior do produto, utilize apenas um pano macio e úmido, nunca de material feito de nylon ou abrasivos.
- Limpe o interior do produto regularmente com uma escova macia ou pano, e seque com outro pano seco.
- Não use palha de aço, produtos abrasivos, saponáceos, álcool ou qualquer tipo de solvente, pois podem danificar o aparelho.

- Antes de guardar o aparelho, seque-o com um pano. Guarde o produto em um local seco e fora do alcance de crianças e animais domésticos.

❗ **Dica:** Faça limpezas regulares. Pode-se usar desengordurante ou detergente neutro em quantidades moderadas para o auxílio na remoção da gordura após o preparo.

## PERGUNTAS COMUNS



DÚVIDA	RESPOSTA
Além de odor, meu aparelho está apresentando um ruído estranho quando está em funcionamento. Por qual motivo?	Isso se deve ao fato de o aparelho ser totalmente novo e nunca ter sido usado; não é defeito. Isso não afeta de nenhuma maneira o preparo do alimento nem a saúde do usuário.
Por qual razão minha panela não está ligando, mesmo seguindo todos os procedimentos deste manual?	Sua tomada pode estar danificada, o plugue pode ter sido inserido incorretamente na tomada ou o aparelho pode ter sido usado recentemente e estar sobreaquecido.
A panela de pressão não atinge a pressão devida ou atinge insuficientemente. Por quê?	A tensão do seu aparelho pode não corresponder à instalada na sua residência, ou os componentes internos do aparelho podem estar danificados.
Posso molhar a panela de pressão na água para poder abri-la?	De maneira nenhuma. Além de ser um risco, o aparelho será danificado e poderá funcionar irregularmente ou nem funcionar no próximo uso.

## CERTIFICADO DE GARANTIA



- Este produto é garantido pelo fabricante Best Comercial Importadora Ltda® pelo prazo de **1 ANO**, a contar da data de emissão da nota fiscal de compra, desde que sejam comprovados defeitos de material ou fabricação.
- Os **TRÊS** primeiros meses são a garantia legal dos produtos duráveis como previsto em lei. Os **NOVE** meses subsequentes são a garantia contratual da Best Comercial Importadora Ltda®, oferecidos por cortesia.

O fabricante oferecerá serviços de assistência técnica apenas em locais onde mantiver postos autorizados para o conserto do aparelho. Para usufruir da garantia deste produto, será necessário fornecer a nota fiscal de compra, seu nome completo, CPF, endereço e telefone, às assistências técnicas autorizadas, para abertura da ordem de serviço.

Conforme a Lei Geral de Proteção de Dados, a Best Comercial Importadora Ltda® informa que esses dados só poderão ser compartilhados entre nossos prestadores de serviço e colaboradores, apenas quando necessário para o atendimento da garantia.

Em locais onde não haja postos autorizados, o consumidor deverá transportar o produto por conta e risco próprios.

❗ A relação de Postos Autorizados Best pode ser obtida ao entrar em contato com nosso SAC pelo telefone (49) 3664-3131. Se o consumidor transferir a propriedade do aparelho, a garantia será automaticamente transferida da mesma maneira, respeitando o prazo de validade contado a partir da emissão da nota fiscal. Se o produto exigir a troca das instalações para ser usado, terá despesas e responsabilidades por conta do consumidor. A garantia será invalidada se:

- O produto for examinado, adulterado ou consertado por terceiros não autorizados.
- Forem utilizadas peças ou componentes não originais.
- O produto ou o cabo elétrico for danificado devido a tensão não correspondente à especificada na etiqueta.
- O defeito for decorrente de uso inadequado ou negligente, que é contra as especificações de usabilidade deste manual.
- Os danos forem causados por agentes naturais (vento, sol, chuva, maresia, umidade, etc).
- O produto tenha sido utilizado para fins profissionais e/ou comerciais.
- Não sejam seguidas as recomendações de conservação conforme este manual de instruções.
- Ausência ou adulteração de quaisquer elementos presentes na etiqueta.
- Quaisquer tipos de danos por conta do transporte (riscos, amassados, rachaduras, raladuras, quebras, etc) para o conserto e instalação do produto, quando não for comprovada a existência de nenhum defeito.
- A garantia do produto **NÃO** cobre: Cordão elétrico, acessórios, peças plásticas e peças metálicas.



### ATENÇÃO

Para quaisquer defeitos de usabilidade ou componentes internos, encaminhe seu aparelho para um técnico autorizado pelo fabricante para que seu problema seja resolvido da melhor maneira possível.





## ATENÇÃO

O fabricante Best Comercial Importadora Ltda® não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir, em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia do produto além das especificadas neste manual. Este aparelho foi projetado para ser usado em aplicações domésticas e similares, tais como áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, casas de fazenda, por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial e ambientes do tipo cama e café da manhã.

❗ Manchas podem aparecer no interior do cesto. Esta é uma reação normal do material que constitui a estrutura do aparelho e não representa ferrugem, apodrecimento e muito menos quaisquer riscos para a saúde do usuário.



Escaneie o QR Code e nos envie sua dúvida, problema ou sugestão. Entre em contato com o nosso Serviço de Atendimento ao Cliente (SAC) no período matutino, das **07h30 às 11h48**, e no período vespertino, das **13h30 às 18h00** pelo telefone **(49) 3664-3131**.