1. Apresentação

REGISTRE SEU PRODUTO REGISTRE SEU PRODUTO

Obrigado por escolher a Electrolux. Neste manual você encontra todas as informações para a sua segurança e o uso adequado do seu micro-ondas.

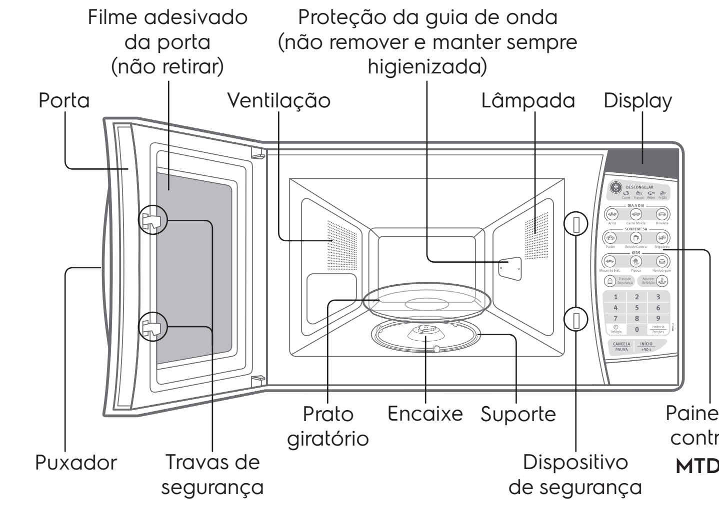
Leia todas as instruções antes de utilizar o forno de micro-ondas e guarde este manual para futuras referências.

Para encontrar o serviço autorizado mais próximo ou para maiores informações sobre garantia ou instalação, consulte o ***Serviço de Atendimento ao Consumidor 3004 8778*** (capitais e regiões metropolitanas) e ***0800 728 8778*** (demais regiões) ou consulte o apoio ao consumidor no site ***www.electrolux.com.br***.

Dicas ambientais

Este equipamento não pode ser tratado como lixo doméstico, devendo ser entregue para descarte a um sistema de reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos que atenda à legislação local.

2. Descrição



2.1 Importantes Instruções de Segurança

Leia atentamente e mantenha para referência futura.

⚠ *Atenção*

Este aparelho não se destina à 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 à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Evite acidentes. Após desembalar o aparelho, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.

Não é recomendado o uso por crianças sem a supervisão de um adulto.

O conteúdo de garrafas e potes de alimentos infantis, devem ser agitados e a temperatura verificada antes do consumo, a fim de evitar queimaduras.

Aviso

Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados já que são suscetíveis a explosões;
Utilize somente utensílios recomendados para forno de micro-ondas;
Quando aquecer alimentos em recipientes plásticos ou de papel, observe o cozimento devido a possibilidade de pegar fogo;
Aquecimento de bebidas por micro-ondas pode resultar em fervura retardada, portanto, cuidados devem ser tomados ao manusear o recipiente. Alguns segundos após o término da operação ainda pode ocorrer ebulição, podendo eventualmente espirrar e causar acidentes, como queimaduras graves. Para evitar este risco, após o término da operação, mantenha a bebida dentro do micro-ondas por alguns segundos e em seguida misture-a antes de consumi-la.

- As micro-ondas não aquecem os recipientes identificados como "próprio para micro-ondas", estes aquecem devido ao calor dissipado pelos alimentos. Use uma luva adequada ao manusear os recipientes, para evitar queimaduras.
- Não use vasilha de plástico quando for cozinhar e/ou aquecer molhos, caldas e outros alimentos que concentrem muito calor.
- Não use vasilha metálica ou louça com pintura metalizada para evitar faiscamento dentro do forno de micro-ondas.
- Evite usar recipientes com laterais baixas e gargalos estreitos.
- Jamais aqueça garrafas de refrigerantes no forno.
- Jamais aqueça líquidos ou alimentos em recipientes totalmente fechados, pois eles podem explodir.
- Retire os arames prendedores de embalagens de plástico ou papel antes de colocá-los no forno.
- Ovos com casca e ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em forno de micro-ondas, uma vez que podem explodir, mesmo depois do cozimento.
- Não cozinhe o alimento excessivamente. Alguns tipos de alimentos, como o açúcar, quando excessivamente cozidos podem pegar fogo no interior do forno. Fique atento, principalmente se forem colocados papel, plástico ou outros artigos de fácil combustão dentro do micro-ondas.
- Alguns ingredientes aquecem mais rapidamente que outros. Por exemplo, a geleia das rosquinhas (donuts) pode esquentar mais que a massa. Lembre-se disso para evitar queimaduras.
- Para aquecer ou derreter alimentos ricos em gordura (estado sólido)* e molhos de carne, utilizar o nível de potência inferior a 40% e cobrir o recipiente com papel toalha ou tampa própria para micro-ondas, de maneira a evitar que os mesmos explodam dentro do aparelho (*ex.: manteiga, margarina e barra de chocolate).
- Nunca desligue o forno de micro-ondas da tomada puxando pelo cabo de alimentação. Desligue-o pelo plugue.

- Não mergulhe o cabo ou o plugue em água.
- Não prenda, torça ou amarre o cabo elétrico.
- Mantenha o cabo elétrico afastado de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituido pelo Serviço Autorizado Electrolux, a fim de evitar riscos.
- Desconecte o aparelho da tomada quando o fornecimento de energia estiver instável.

Importante

O forno deve ser limpo regularmente e quaisquer resíduos de alimentos removidos. Mantenha as vedações da porta, interior do forno e partes adjacentes limpas. A falta de limpeza do forno pode levar a deterioração da superfície, afetar adversamente a vida do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa. Mais informações no item "Limpeza e Manutenção".

- Desligue o forno de micro-ondas da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção.
- Evite o contato de qualquer tipo de óleo ou gordura com as partes plásticas do micro-ondas. Não lubrifique seu aparelho em hipótese alguma.

Aviso

Se a porta, a vedação da porta ou o fecho/trinco estiverem danificados, o forno não deve ser operado até que ele seja reparado por um técnico qualificado;
É perigoso para qualquer pessoa, exceto um técnico qualificado, executar qualquer serviço ou operação de reparo que envolva a remoção do gabinete que protege contra exposição à energia de micro-ondas;
Se observar fumaça, desligue ou desconecte o forno de micro-ondas da tomada e mantenha a porta fechada para abafar qualquer chama.

- Não utilize o interior do forno como depósito.
- Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos em seu interior quando não estiver usando o forno.
- Cubra os alimentos com papel toalha, filme plástico perfurado ou tampa plástica própria para micro-ondas, para evitar respingos durante o cozimento. Observe o cozimento devido a possibilidade de pegar fogo.
- Não remova o filme adesivado interno da porta.

Importante

Jamais ligue o micro-ondas vazio, pois isso poderá danificá-lo. Para uma melhor vida útil do seu forno, é recomendado não utilizá-lo para quantidade de alimentos inferiores a 200ml ou 200g.

- Não remova a proteção da guia de onda e mantenha-a sempre higienizada.
- O forno possui um sistema de ventilação que resfria os componentes elétricos. É normal ocorrer

a ventilação nas laterais e na parte de baixo do forno.
- Não coloque o micro-ondas em ambiente externo e não o utilize próximo a água, por exemplo, sobre a uma pia de cozinha, próximo a banheiras, piscinas e similares.
- Para evitar incêndios jamais deixe velas acesas em cima do micro-ondas.
- O micro-ondas, por questões de segurança, não funciona com a porta aberta, não mexa nas travas de segurança.
- Não coloque nenhum objeto entre a porta e a parte frontal do forno, ou deixe sujeira ou resíduos acumularem nas partes da vedação.
- O forno micro-ondas é destinado aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupas e aquecimento de almofadas, chinelos, esponjas, pano úmido e similar pode levar ao risco de ignição ou incêndio. Não coloque toalhinhas que possam obstruir as saídas de ar, se estas forem cobertas o forno poderá superaquecer.
- Neste caso pode ocorrer que um dispositivo sensível a temperatura automaticamente desligue o forno por completo (inclusive painel de controle). O forno não funcionará alguns minutos até que esteja resfriado.
- Jamais tente consertar ou permita que alguém não qualificado tente consertar o micro-ondas. Nunca remova o gabinete do aparelho ou tente por qualquer meio fazer o forno funcionar com a porta aberta a fim de não se expor às micro-ondas.

3. Instalação

3.1 Pré-instalação

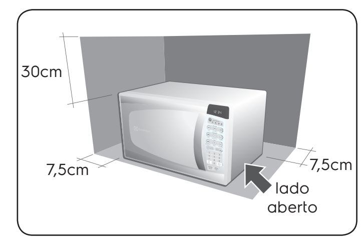
Posicionamento do forno

Seu micro-ondas pode ser instalado em sua cozinha, sala íntima ou qualquer outro local de sua casa.

Nunca instale ou coloque o produto sobre um fogão a gás ou elétrico.

É importante a livre circulação de ar à sua volta.

As aberturas de ventilação não devem ser obstruídas. Este forno não foi projetado para ser utilizado em um armário ou embutido. Respeite as distâncias mínimas indicadas na figura a seguir.

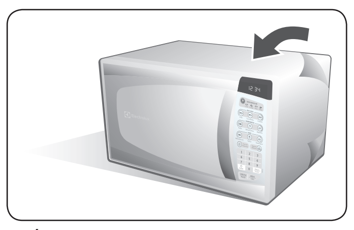


Deve-se deixar um espaço livre acima da superfície do topo do forno de, no mínimo, 30cm.

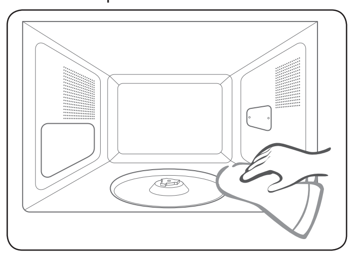
3.2 Instalação do Aparelho

1. Instale seu forno sobre uma superfície plana e firme conectando o cabo de alimentação numa tomada.

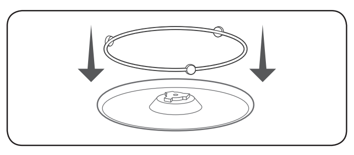
2. Abra a porta do forno de micro-ondas, puxando a alça do lado direito da porta.



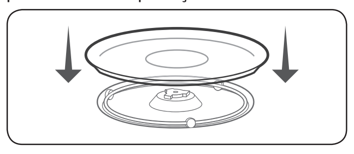
3. Limpe o interior do forno e a vedação da porta com um pano úmido.



4. Encaixe o suporte do prato giratório na cavidade, no centro do forno. As roldanas são iguais, na parte superior e inferior do suporte, portanto sua posição é indiferente.



5. Encaixe corretamente o prato giratório no suporte central.



6. É obrigatória a retirada da película plástica protetora na parte externa do gabinete (quando houver).

Caso você não retire a película e coloque o forno em uso, com o tempo a mesma irá aderir cada vez mais, dificultando e até tornando impossível a sua remoção sem danificar a pintura.

3.3 Interferência

O funcionamento do micro-ondas pode interferir no sinal do seu rádio, TV ou equipamento similar.

Quando isto ocorrer, você poderá minimizar o problema tomando as seguintes medidas:

- Ligue o micro-ondas a uma tomada diferente.
- Mude o forno de lugar.
- Mude o rádio ou a TV de lugar, ligando-os a outra tomada.
- Reoriente a antena de rádio ou TV.

3.4 Instalação Elétrica

Para sua segurança, solicite a um eletricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação do aparelho ou entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux para esclarecimentos de dúvidas. A instalação não é coberta pela garantia.

Antes de ligar seu micro-ondas, verifique se a tensão (voltagem) da tomada onde o aparelho será ligado é igual à indicada na etiqueta localizada próxima ao plugue (no cabo elétrico).

Informamos que o plugue do cabo de alimentação deste eletrodoméstico respeita o novo padrão estabelecido pela norma NBR 14136, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, e pela Portaria nº 02/2007, do Conmetro. Assim, caso a tomada da sua residência ainda se encontre no padrão antigo, recomendamos que providencie a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR14136, com um eletricista de sua confiança.

Os benefícios do novo padrão de tomada são:

- Maior segurança contra risco de choque elétrico no momento da conexão do plugue na tomada;
- Melhoria na conexão entre o plugue e tomada, reduzindo possibilidade de mau contato elétrico; Diminuição das perdas de energia.

Lembramos, ainda, que para aproveitar o avanço e a segurança da nova padronização, é necessário o aterramento da tomada, conforme a norma de instalações elétricas NBR5410 da ABNT. Em caso de dúvidas, consulte um profissional da área.

Circuitos

Por questões de segurança, este forno deve ser ligado a um circuito de 20A (127V) ou 15A (220V).

Nenhum outro eletrodoméstico deve ser ligado a este circuito e os disjuntores devem ser do tipo C (ação retardada).

Em caso de dúvida, consulte um eletricista de sua confiança, para que a instalação esteja de acordo com a NBR 5410.

Ligue seu micro-ondas a uma tomada exclusiva. Não utilize extensores ou conectores tipo T (benjamin).

A instalação elétrica deve estar de acordo com as normas ABNT NBR5410. Caso contrário, a Electrolux exime-se de qualquer responsabilidade por possíveis danos causados ao forno de micro-ondas, a terceiros e/ ou ao próprio local de instalação.

Aviso sobre a tensão

A tensão da tomada da parede deve ser a mesma especificada na etiqueta localizada na parte de trás ou no cabo de alimentação do forno.

Disjuntores

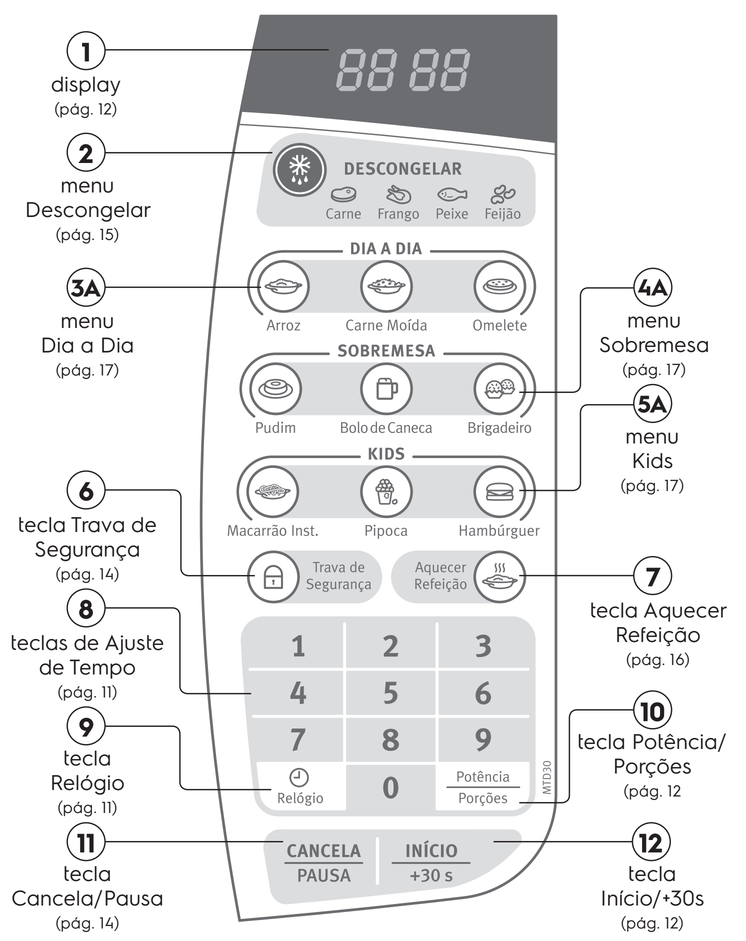
Este modelo requer uma tomada e um disjuntor exclusivos. Para sua segurança a tomada ou disjuntor usados para a ligação deve ser de fácil acesso.

- Para o aparelho **127V**, utilize um disjuntor de **20A na fase**;
- Para o aparelho **220V** (entre duas fases), utilize um **disjuntor bipolar de 15A**;
- Algumas regiões possuem **220V entre fase e neutro**. Neste caso, utilize um disjuntor de **15A na fase**.

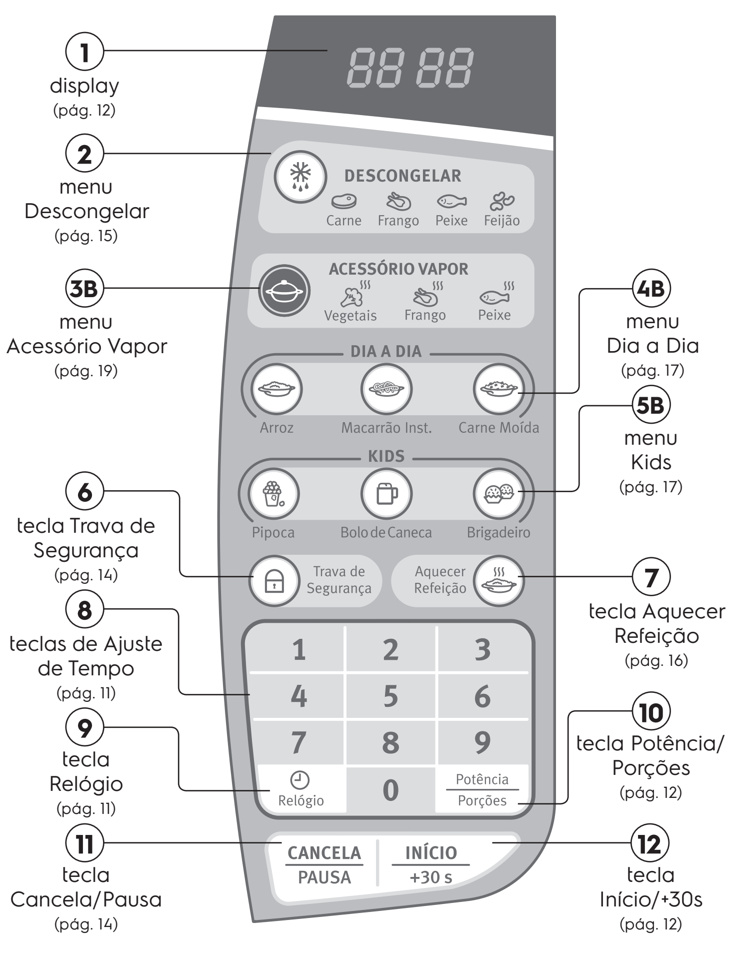
Em caso de dúvida com relação ao sistema elétrico de sua residência, consulte a concessionária de energia elétrica.

4. Como Usar

4.1 Painel de Controle MTD30



4.2 Painel de Controle MA30S



Este forno de micro-ondas foi projetado para uso doméstico. A utilização com fins comerciais, industriais e/ou de laboratório, exime o fabricante de atendimento em garantia.

4.2 Como o forno de micro-ondas funciona

As micro-ondas são formas de energia similares as ondas de rádio, televisão e luz solar comum. As micro-ondas se espalham na atmosfera e desaparecem sem causar nenhum efeito. Os fornos de micro-ondas possuem um circuito elétrico projetado para fazer uso da energia das micro-ondas para o cozimento de alimentos.

A energia elétrica fornecida a esse circuito é utilizada para gerar a energia do micro-ondas. As micro-ondas são conduzidas para o interior do forno através de aberturas laterais dentro do forno.

As micro-ondas não ultrapassam as paredes de metal do forno, mas podem ultrapassar materiais como vidro, porcelana, plástico papel toalha e utensílios especiais para micro-ondas.

Quando a porta é aberta, o forno para automaticamente de produzir micro-ondas.

A energia de micro-ondas é completamente convertida em calor quando entra nos alimentos, não deixando nenhum tipo de energia residual nos alimentos.

A maior vantagem do forno micro-ondas sobre o forno convencional está na rapidez de cozimento e no fato de conservar as vitaminas dos alimentos.

4.3 Passo a Passo

Ao conectar o plugue na tomada pela primeira vez ou quando houver falta de energia, o display do micro-ondas indicará 0:00.

Ajustando o relógio

O seu forno de micro-ondas tem um relógio interno que, deve ser ajustado quando:

- O forno for ligado pela primeira vez;
- Houver falta de energia elétrica.

Como ativar o relógio

1. **IMPORTANTE**: O ajuste do relógio deve ser **realizado sem pausas**, pois após 5 segundos sem pressionar nenhuma tecla o display assume a hora programada.
2. Pressione a **tecla Relógio (9)**. Soará um Bip e aparecerá no display 0:00.
3. Após ouvir o Bip e aparecer 0:00, acerte o relógio utilizando as **teclas de Ajuste de Tempo (8)**, de 0 a 23 para as horas e de 0 a 59 para os minutos.
4. Após 5 segundos sem pressionar nenhuma tecla o display assume a hora programada e os dois pontos **:** começam a piscar.
5. O relógio perderá a programação caso ocorra queda de energia ou o aparelho seja desligado da tomada.

Para ajustá-lo siga novamente estas instruções.

Tecla Início/+30s (12)

Este modo permite você cozinhar ou reaquecer alimentos por 30 segundos 100% de potência. Você poderá utilizá-lo para estender o tempo de cozimento em múltiplos de 30 segundos, até 99 minutos.

1. **Pressione a tecla Início/+30s (12) para cada 30 segundos que desejar acrescentar ao tempo de cozimento.** Durante o cozimento, você poderá aumentar o tempo restante, em 30 segundos, pressionando a tecla Início/+30s (12).
2. O tempo programado aparecerá no display e o forno iniciará automaticamente o funcionamento.
3. O display deixará de mostrar as horas do relógio para mostrar o tempo restante de cozimento.

Ao final de qualquer programa, o forno emitirá um aviso sonoro.

Tecla Cancela/Pausa (11)

- Antes de iniciar o cozimento: **1 toque** na tecla **cancela** as instruções anteriores.
- Durante o cozimento: **1 toque** na tecla **interrompe o funcionamento**, **2 toques cancela a programação** e o display volta a mostrar o horário, ou 0:00 caso não tenha sido programado o relógio.

Ajustando o tempo de cozimento e a potência

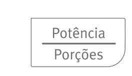
Exemplo: para aquecer uma sopa por **3 minutos e 40 segundos** na **potência média alta (70%)**, siga os passos:

1. Posicione o alimento no centro do prato giratório e feche a porta. Pressione a **tecla Potência/Porções (10) 4 vezes**. A indicação de horário desaparece no display e aparece o nível de potência 70 no lugar.
2. Pressione as **teclas de Ajuste de Tempo (7)** para ajustar o tempo de cozimento, minutos (de 0 a 99) e segundos (de 0 a 59).
3. Pressione a tecla **Início/+30s (12)**.

O display mostrará o tempo selecionado em contagem regressiva até chegar ao zero, quando a indicação desaparece. O forno finalizará o cozimento ao término do tempo programado e o display mostrará novamente o horário.

*Sempre verifique no **display (1)** o tempo de cozimento indicado antes de afastar-se do forno.*

Níveis de Potência do Micro-ondas

Tecla	Nº de Toques	Display	Nível de Potência
	1	P100	Alto
	2	P90	Cozimento Rápido
	3	P80	Reaquecer
	4	P70	Médio Alto
	5	P60	Aquecimento Brando
	6	P50	Médio
	7	P40	Médio Baixo
	8	P30	Descongelar
	9	P20	Baixo
	10	P10	Morno

Este aparelho foi desenvolvido para a tensão nominal que consta na etiqueta de identificação do aparelho. Caso a tensão de sua residência possua valor inferior ou superior, os níveis de potência de saída não corresponderão aos indicados na tabela acima.
Da mesma maneira, alimentos preparados conforme funções pré-programadas, receitas, ou instruções deste manual, podem não obter cozimento adequado.
*Caso haja dúvidas sobre a tensão em sua residência, proceda conforme as orientações passadas neste manual, no item **3.4 - Instalação Elétrica**.*

Nível de Potência		Uso
Alta	100-90%	Assar bolos; ferver água; cozinhar peixes e aves; cozinhar pedaços de carne macios; cozinhar pudim.
Média Alta	80-70%	Aquecer alimentos prontos; carnes e aves assadas; cozinhar cogumelos e moluscos; cozinhar alimentos contendo queijo e ovos.
Média	60-50%	Preparar ovos; preparar sopas e arroz.
Média Baixa	40%	Derreter alimentos; derreter manteiga e chocolate; cozinhar pedaços de carne menos macios.
Descongelar	30-20%	Descongelar alimentos crus e cozidos.
Baixa/Morno	10%	Amolecer manteiga, queijo; amolecer sorvete; fazer massa crescer; manter aquecidos pratos prontos.

MTD30, MA30S MICRO-ONDAS MANUAL DE INSTRUÇÕES

Electrolux

Anotações

www.electrolux.com.br

3004 8778 Capitais e Regiões Metropolitanas
0800 728 8778 Demais Regiões

Produzido por:
Electrolux do Brasil S.A.
Rua Jutaí, 275
Distrito Industrial - Manaus - AM
CNPJ 76.487.032/0054-37
Indústria Brasileira

PRODUZIDO NO POLO INDUSTRIAL DE MANAUS
CONHEÇA A AMAZÔNIA

A11692403/A
G0015884/001
Mai/17

Interrompendo o cozimento

Você pode interromper o cozimento sempre que achar conveniente para verificar o alimento.

Toque a **tecla Cancela/Pausa (11)** uma vez para pausar a programação. Isso interromperá o cozimento e permitirá que a porta seja aberta e que se verifique como está o alimento. Feche a porta e toque a **tecla Início /+30 s (12)** para prosseguir com o cozimento a partir do ponto em que foi interrompido ou toque novamente a **tecla Cancela/Pausa (11)** para cancelar a programação.

Se a porta do forno for aberta durante a programação, o cozimento também será interrompido, mas para não prejudicar a vida útil do forno, evite este procedimento.

Se observar que o alimento está cozido antes do final do tempo programado, **pressione a tecla Cancela/Pausa (11) 2 vezes para cancelar o programa**.

Ao observar os alimentos que estão sendo cozidos ou aquecidos, observe as recomendações de segurança já descritas neste manual.

Abrindo a porta do forno

A luz do forno acende sempre que o forno estiver em funcionamento ou a porta estiver aberta.

Se a porta permanecer por mais de 10 minutos aberta, a lâmpada se apagará automaticamente.

Aviso sonoro Bip

Sempre que um comando correto é acionado, o forno emite um Bip. Se você pressionar uma tecla e não ouvir um Bip, o forno não aceitou a instrução (reveja o programa selecionado). Ao final de cada programa o forno emitirá um Bip, desligará automaticamente e voltará a indicar o horário, ou 0:00 caso não tenha sido programado o relógio.

Para desligar o Bip

1. Pressione a tecla **Potência/Porções (10)** durante **4 segundos**, o Bip soará e o relógio voltará a aparecer, ou 0:00 caso não tenha sido programado o relógio.
2. Para ligar o Bip proceda da mesma maneira.

Funções de Segurança

Seu forno de micro-ondas possui um **sistema de proteção** que mantém a ventilação ligada por **15 segundos após o término de programações superiores a 5 minutos**, para resfriamento dos componentes elétricos do aparelho.

Para **evitar sobreaquecimento** destes componentes, **após 30 minutos de uso contínuo** na potência 100%, automaticamente a potência mudará para 80%.

Utilizando a Trava de Segurança

O seu forno de micro-ondas possui um programa especial, para bloquear o painel de funções.

O forno pode ser bloqueado a qualquer momento.

1. Para **bloquear** o forno pressione a **tecla Trava de Segurança (6)** por **4 segundos**. O Bip soará e o relógio voltará a aparecer, ou 0:00 caso não tenha sido programado o relógio.
2. Para desbloquear o forno proceda da mesma maneira, até soar o Bip.

Se o teclado estiver programado como bloqueado e alguma tecla for pressionada, irá aparecer no display **TRAV**.

Alterando a intensidade luminosa do display (1)

Você pode mudar a intensidade luminosa do display, que pode ser ajustada em 3 níveis:

- Alta Intensidade (padrão)
- Média Intensidade
- Baixa Intensidade

Para isso, proceda da seguinte maneira:

1. Pressione a **tecla 2** durante **4 segundos**. O Bip soará.
2. Para **diminuir a intensidade luminosa** (caso não esteja na baixa intensidade) pressione a **tecla 1 uma ou duas vezes** até atingir a intensidade desejada.
3. Para **aumentar a intensidade luminosa** (caso não esteja na alta intensidade) pressione a **tecla 3 uma ou duas vezes** até atingir a intensidade desejada.
4. **Aguarde 4 segundos** sem pressionar nenhuma tecla, soará um Bip e o display assumirá a intensidade luminosa que foi selecionada.

4.4 Menu Descongelar (2)

O recurso de descongelamento permite o preparo rápido de alimentos congelados e é uma grande vantagem sobre o forno convencional. Você pode descongelar carnes, aves, peixes e feijão entre outros.

O tempo e a potência de descongelamento serão selecionados automaticamente.

Você deve informar apenas o tipo de alimento e o peso aproximado.

1. Pressione a **tecla do menu Descongelar (2)** até selecionar o tipo de alimento a ser descongelado.
2. Pressione a **tecla Potência / Porções (10)** para definir o peso.
3. Pressione a **tecla Início/+30s (12)** para iniciar o descongelamento.

Ao final do programa o forno emitirá um Bip e o display voltará a mostrar o relógio, ou 0:00 caso não tenha sido programado o relógio.

Opções do menu Descongelar

- 1 Toque - Carne;
- 2 Toques - Frango;
- 3 Toques - Peixe;
- 4 Toques - Feijão.

Você também pode descongelar manualmente. Para tanto, selecione a potência 50-40% e em seguida o tempo desejado.

A tabela a seguir apresenta os programas de descongelamento automático, quantidades, tempos pré- programados e as respectivas recomendações e cuidados com os alimentos.

Opção	Porção	Tempo (min : s)	Recomendações
Carne	0,5kg a 1,5kg	17:50 a 50:50	Este programa é ideal para bifes, cordeiros, porcos, costelas e carne moída.
Frango	0,5kg a 1,5kg	16:55 a 56:00	Proteja as pontas das coxas e as asas com tiras de papel alumínio*. Ao soar o Bip mude a posição do alimento. Este programa é adequado para todos os tipos de frango, bem como filés e porções.
Peixe	0,5kg a 1,5kg	16:10 a 46:40	Proteja toda a cauda do peixe com tiras de papel alumínio*. Ao soar o Bip mude a posição do alimento. Este programa é adequado para todos os tipos de peixe, bem como filés e porções de peixe.
Feijão	100g a 500g	5:00 a 17:00	Após o descongelamento, se necessário, acrescente água e aqueça muito bem.

**ATENÇÃO: Posicione o alimento de maneira que durante o uso, as tiras de alumínio não encostem nas paredes internas do forno, causando faiscamento e danos ao aparelho.*

4.5 Função Aquecer Refeição (7)

Este forno possui ajuste pré-programado para o reaquecimento de refeições. Neste caso, não é necessário programar o tempo de cozimento ou o nível de potência, apenas é necessário definir porção.

1. Pressione a **tecla Aquecer Refeição (7)**.
2. Selecione a **tecla Potência/ Porções (10)**.
3. Pressione a tecla **Início/+30s (12)**

O forno iniciará o cozimento e após o término emitirá um Bip.

Tecla	Porção	Tempo (min : s)	Recomendações
Aquecer Refeição	300g	2:00	Utilize alimentos que estão sob temperatura de refrigeração
	450g	3:00	Use tampa própria para micro-ondas ou papel toalha para cobrir os pratos.

4.6 Menus

MTD30: *Menu Dia a Dia (3A), Sobremesa (4A) e Kids (5A)*

MA30S*: Menu Dia a Dia (4B) e Kids (5B)*

Este forno possui teclas pré-programadas para preparo de diversas receitas. Neste caso não é necessário programar o tempo de cozimento nem o nível de potência que serão ajustados automaticamente pelo forno.

1. Selecione a **tecla da receita desejada**.
2. Selecione a tecla **Potência/ Porções (10)**.
3. Pressione a tecla **Início/+30s (12)**.

O forno iniciará o cozimento e após o término emitirá um Bip.

Tabela de Cozimento

A tabela a seguir apresenta vários programas de cozimento automático, quantidades, tempos pré--programados e as respectivas recomendações e cuidados com os alimentos. A disponibilidade de receitas pode variar conforme o modelo do micro-ondas.

Receita	Porção	Tempo (min : s)	Recomendações
Arroz	1 xíc.	19:00	1 xícara de arroz para 2 xícaras de água, 1 colher de sopa de óleo e sal a gosto. Após o Bip mantenha o alimento dentro do forno por aprox. 5 minutos.
	2 xíc.	25:00	2 xícaras de arroz para 4 xícaras de água, 1 colher de sopa de óleo e sal a gosto. Após o Bip mantenha o alimento dentro do forno por aprox. 5 minutos.
Carne Moída	200g	6:00	Em um recipiente com tampa coloque a carne moída (200g ou 400g), os temperos e misture bem. Leve o recipiente entreaberto ao micro-ondas, acione a tecla Carne Moída, selecione a porção com a tecla Potência/Porções (10) e inicie o cozimento com a tecla Início/+30s (12) Na metade do tempo haverá um Bip para abrir o forno, retirar o recipiente e mexer a carne. Neste intervalo junte à carne meio copo de água e meio copo de molho de tomate. Misture muito bem , tampe e retorne ao forno. Acione a tecla Início/+30s (12). Para continuar o cozimento. Ao soar o Bip de final de cozimento, aguarde aproximadamente 3 minutos em tempo de espera. Cuidado ao destampar, haverá vapor quente.
	400g	9:00	
Macarrão Inst.	1 porção (80g)	5:00	Abra o pacote de macarrão instantâneo (aproximadamente 80g), adicione a quantidade de água indicada na embalagem e leve ao forno com o recipiente entreaberto. Na metade do tempo soará um Bip 2 vezes indicando que é o momento de abrir o forno e mexer o alimento. Volte o recipiente ao forno e pressione Início/+30s (12) para terminar o cozimento.
	2 porções (160g)	8:00	
Omelete somente modelo MTD30	1 un.	1:30	Em um prato fundo bata o ovo, junte os temperos de sua preferência como: sal, cheiro verde, queijo ralado. Misture bem e leve ao forno, aperte a tecla Omelete e a tecla Início/+30s (12).

Receita	Porção	Tempo (min : s)	Recomendações
Hambúrguer somente modelo MTD30	1 un.	2:00	Em um prato raso coloque 2 folhas de papel toalha, 1, 2 ou 3 hamburgueres e cubra com outra folha de papel toalha. Leve ao forno e selecione Hamburguer. No display aparecerá HAM. Selecione a porção 1 HAM, 2 HAM ou 3 HAM e pressione a tecla Início/+30s (12) para começar o cozimento. Na metade do tempo haverá uma pausa para virar o hamburguer, após virar volte ao forno para terminar o cozimento, pressione Início/+30s (12) novamente e aguarde o término do cozimento.
	2 un.	4:00	
	3 un.	5:00	
Pipoca	50g	2:00	Use apenas pipoca indicada para micro-ondas. Siga as instruções do fabricante da pipoca e coloque o pacote no centro do prato giratório. Durante o preparo deste programa o volume do pacote irá aumentar. Tenha cuidado ao abrir o pacote após o término do preparo, para evitar queimaduras.
	100g	3:10	
Pudim somente modelo MTD30	1 un.	13:00	**Calda**: Misture 8 colheres de sopa de açúcar e 8 colheres de sopa de água em uma forma de buraco (anel) para pudim. Utilize uma forma própria para micro-ondas de vidro/louça. Leve ao forno por 8 a 10 minutos em potência 100% até dourar. Tome muito cuidado nos últimos minutos abrindo o forno sempre que achar necessário para observar a cor do caramelo, pois ele pode queimar. Deixe esfriar. **Pudim**: Bata no liquidificador 1 lata de leite condensado, 1 lata de leite e 3 ovos. Despeje a mistura sobre o caramelo frio e leve o recipiente destampado ao forno. Acione a tecla Pudim e em seguida Início/+30s (12).
Bolo de Caneca	1 un.	3:00	1 ovo, 4 colheres de sopa de leite, 3 colheres de sopa de azeite 2 colheres de sopa rasas de chocolate em pó, 4 colheres de sopa rasas de açúcar, 4 colheres de sopa rasas de farinha de trigo, 1 colher de café rasa de fermento em pó. Bata o ovo, junte o óleo e o leite, bata novamente, acrescente o chocolate e o açúcar misturando bem. Sempre mexendo acrescente o trigo e o fermento até formar uma massa de bolo bem leve. Transfira para uma caneca e preencha 2/3 da capacidade. Acione a tecla Bolo de Caneca e em seguida a tecla Início/+30s (12), o tempo da programação aparecerá no display. É possível dividir a massa em duas canecas e assar na mesma programação.
Brigadeiro	1 un.	6:00 + 5:00	Utilize um recipiente fundo, de preferência de vidro. Junte 1 lata de leite condensado, 6 colheres de sopa de chocolate em pó e ½ colher de margarina. Misture muito bem. Leve o recipiente destampado ao forno e selecione a opção brigadeiro. Na metade do tempo haverá uma pausa para mexer o brigadeiro, após mexer volte ao forno para terminar o cozimento, pressione a tecla Início/+30s (12). Use uma luva térmica para retirar o recipiente do forno. Retire do forno e mexa bem para homogeneizar e dar brilho.

4.7 Menu Acessório Vapor (3B)

*(somente no modelo **MA30S**)*

O acessório vapor permite o preparo de alimentos cozidos à vapor e é uma grande vantagem sobre o forno convencional. Você pode cozinhar vegetais, carnes, peixes entre outros. O tempo e a potência de cozimento serão selecionados automaticamente. Você deve informar apenas o tipo de alimento e o peso aproximado ou a receita desejada.

1. Pressione a **tecla do menu Acessório Vapor (3B)** até selecionar o tipo de alimento a ser preparado.
2. Pressione a **tecla Potência/ Porções (10)** para definir o peso ou receita.
3. Pressione a **tecla Início/+30s (12)** para iniciar o cozimento.

Ao final do programa o forno emitirá um Bip e o display voltará a mostrar o relógio, ou 0:00 caso não tenha sido programado o relógio.

Opções do menu Acessório Vapor

- 1 Toque - Vegetais;
- 2 Toques - Frango;
- 3 Toques - Peixe.

Opção	Porção/ Receita	Tempo (min : s)	Recomendações
Vegetais	300g	6:00	Coloque uma pequena quantidade de água no acessório e distribua os vegetais no cesto, cortados em cubos, palitos ou rodelas. Tampe e leve ao forno, acione a opção Vegetais, selecione a tecla Potência/ Porções (10) e aperte Início/+30s (12). Aguarde o fim do cozimento, misture e mantenha tampado por alguns minutos. **Porções: 300g** (indicada para brócolis, couve-flor e ervilha torta); **500g** (indicada para batata, cenoura e vagem).
	500g	9:00	

Opção	Porção/ Receita	Tempo (min : s)	Recomendações
Frango Receita 1	Frango Xadrez	8:00	**Ingredientes**: 200g de peito de frango cortado em cubos; 50g de cebola em cubos; 60g de brócolis em pequenos buquês; 1/3 de pimentão verde cortado em cubos; 1/3 de pimentão vermelho cortado em cubos; 1/3 de pimentão amarelo cortado em cubos; **Molho**: 1/2 xícara de molho de soja; 1 colher(sopa) de amido de milho; Água do cozimento do frango. **Modo de preparo**: Tempere o frango com sal e pimenta, reserve. Na parte inferior do acessório coloque 30ml de água e encaixe o cesto do acessório. Sobre ele coloque os cubos de frango, os pimentões e a cebola. Reserve os brócolis. Feche o acessório e leve ao micro-ondas. Acione a opção Frango, Porção 1 e Início/+30s (12), e mantenha no forno até soar o bip. Abra o forno, retire o acessório, misture bem os ingredientes e acrescente os brócolis, volte ao forno e acione Início/+30s (12), aguarde até o fim do cozimento. Retire a água que se formou do cozimento do frango para fazer o molho. Reserve. Em um recipiente de vidro coloque a água do cozimento, o molho de soja e o amido, misture bem e leve ao forno por 1 minuto na potência 100%. Abra o forno, misture novamente e volte ao forno por mais 1 minuto. Ao final, transfira o frango xadrez para outro recipiente e regue com o molho. Sirva com arroz.
Frango Receita 2	Frango com Vegetais	15:00	**Ingredientes**: 200g de filé de peito de frango temperado com sal e pimenta, 200g de batata em pequenos cubos, 100g de cenoura fatiadas em meia lua, 200g de vagem, 50g de cebolas em rodelas finas, sal, pimenta e azeite de oliva. **Modo de preparo**: Na parte inferior do acessório coloque 30ml de água e encaixe o cesto do acessório. Sobre ele coloque todos os ingredientes bem misturados. Feche o acessório e leve ao micro-ondas. Acione a opção Frango, porção 2 e Início/+30s (12), mantenha no forno até soar o bip. Abra o forno, retire o acessório e misture bem os ingredientes. Volte ao forno, acione Início/+30s (12) e aguarde até o fim do cozimento. Retire a água de cozimento e reserve. **Molho Branco** (opcional): 1 colher de sopa de cebola picada; 1 colher de sopa de azeite de oliva; 1 colher sopa de farinha de trigo; 1 copo de leite frio. **Modo de preparo**: Coloque o azeite e a cebola em um recipiente de vidro e leve ao forno por 1 minuto na potência 100. Retire, mexa com um garfo, acrescente a farinha de trigo, volte ao forno por mais um minuto. Retire do forno, mexa vigorosamente e acrescente o leite e a água de cozimento reservada. Volte ao forno por mais 2 minutos e mexa na metade do tempo. Caso seja necessário, cozinhe por mais um minuto. Logo que o molho branco engrossar, distribua sobre o frango com os vegetais. Sirva com arroz.

Opção	Porção/ Receita	Tempo (min : s)	Recomendações
Peixe Receita 1	Linguado com Vegetais	8:00	**Ingredientes**: 200g de peixe linguado temperado com sal e pimenta-do-reino a gosto (em pequenas tiras ou filés pequenos), 200g de batata cortada em pequenos cubos, 100g de brócolis em pequenos buquês, 50g de cebola em rodelas finas, sal e azeite de oliva para regar. **Modo de preparo**: No acessório a vapor coloque 30ml de água na parte inferior e no cesto coloque as batatas, tampe e leve ao forno. Acione a opção Vegetais, porção 200g e aperte Início/+30s (12). Aguarde o fim da programação, abra com cuidado o acessório, misture as batatas e salgue a gosto. Sobre as batatas distribua o peixe, os brócolis, as fatias de cebola e regue com azeite de oliva. Feche o acessório e leve ao micro-ondas. Acione a opção Peixe, porção 1 e Inicio/+30s (12), mantenha no forno até soar o bip. Abra o forno, retire o acessório e misture, se preferir pode mexer em um prato, depois devolva ao acessório. Retorne ao forno e acione Inicio/+30s (12), espere até o fim do cozimento. Aguarde mais alguns minutos para abrir e sirva com arroz. Também é possível servir frio como salada.
Peixe Receita 2	Salmão em Postas	10:00	**Ingredientes**: 400g filé de salmão em postas, temperado com sal, pimenta e limão a gosto e deixe tomar gosto. **Molho**: 1/2 xícara de tomate picado sem pele e sem semente, 1/2 xícara de cebola picada, 2 colheres de sopa de alcaparras, 1 colher de sopa de manjericão fresco e ou cheiro-verde, 2 colheres de sopa de azeite de oliva. Misture todos os ingredientes e reserve. **Modo de preparo**: Na parte inferior do acessório coloque 30ml de água e encaixe o cesto do acessório. Sobre ele coloque as postas de salmão, posicione os pedaços maiores e mais altos nas bordas. Sobre as postas distribua o molho e regue um pouco mais de azeite de oliva. Feche o acessório e leve ao micro--ondas. Acione a opção Peixe, porção 2 e Início/+30s (12), mantenha no forno até soar o bip. Abra o forno retire o acessório e misture as postas do peixe, se preferir pode mexer em um prato, depois devolver ao acessório. Retorne ao forno e acione Início/+30s (12), aguarde até o fim do cozimento. Aguarde alguns minutos para abrir e sirva com arroz.

4.8 Limpeza e Manutenção

Quando limpar superfícies do forno, utilize sabão e/ou detergentes suaves neutros e não abrasivos, aplicados com uma esponja ou pano macio.

Lembre-se de desligar o micro--ondas da tomada sempre que for limpá-lo. Após a limpeza é aconselhável manter a porta aberta por alguns minutos para eliminar o excesso de umidade.

Para limpar seu micro-ondas use apenas um pano macio umidecido em água (de preferência morna) e detergente neutro. Após a limpeza seque com pano macio e seco.

Jamais limpe seu micro-ondas com fluídos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, tinner, varsol, solventes, removedores ou com produtos químicos como detergentes com amoníacos, ácidos, vinagres, soda ou abrasivos como sapólios, esponjas plásticas ou de aço, lã de aço, etc, nem use produtos que liberem vapores químicos corrosivos e/ ou tóxicos no aparelho, pois podem danificar a estética de seu produto.

Interior

Mantenha o interior do forno limpo e seco. Resíduos dentro do forno absorvem micro-ondas e assim prolongam o tempo de cozimento. Resíduos de alimentos líquidos derramados, grudam nas paredes do forno e na superfície da porta. Limpe o interior do forno imediatamente após o uso com um pano úmido.

Retire a gordura com um pano úmido com água e sabão neutro, ou com papel toalha, enxágue o pano, passe novamente para retirar os resíduos de sabão e seque bem.

Não deixe acumular gordura e/ou resíduos de alimentos na superfície da Tampa Guia de Ondas. Com um pano úmido e sabão neutro, realize a limpeza periódica para evitar danos ao produto.

Exterior

Mantenha o exterior do forno limpo. Limpe o exterior do forno com um pano úmido com água e sabão neutro, enxágue o pano, passe novamente para retirar os resíduos de sabão e seque com um pano macio ou toalha de papel.

Para evitar danos ao funcionamento das partes internas do micro--ondas a água não deve penetrar pelos orifícios de ventilação.

Para limpar o painel de controle, abra a porta do forno para evitar que ele seja ligado acidentalmente, limpe com um pano úmido e seque imediatamente.

Pressione a tecla Cancela/Pausa (11) depois de limpar o painel para evitar qualquer programação indevida.

Se vapor se acumular dentro ou em volta da porta, após o uso, seque-a com um pano macio. Isto acontece quando o forno opera em condições de alta umidade e de forma alguma indica defeito de funcionamento.

Não utilize materiais abrasivos ou esponjas plásticas e de aço.

5. Informações

5.1 Dados Técnicos

Características	MTD30/MA30S
Tensão (V)	127V* / 220V*
Volume total (litros)	20
Frequência (Hz)	60
Frequência das micro-ondas (MHz)	2450
Peso (kg)	11,5
Altura (mm)	289
Largura (mm)	461
Profundidade (mm)	373
Diâmetro do prato (mm)	270

*Os níveis de tensão de alimentação com o qual este aparelho opera são estabelecidos nos "Procedimentos de Distribuição de Energia Elétrica no Sistema Elétrico Nacional (PRODIST)" da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica).

Tensão	127V	220V
Mínima	116V	201V
Máxima	133V	231V

Caso a tensão de alimentação do aparelho esteja fora dos limites indicados na tabela Variação Admissível de Tensão, solicite à concessionária de energia a adequação dos níveis de tensão e instale um regulador de tensão (estabilizador) com potência não inferior a 3500VA. Danos ao aparelho poderão ocorrer se houver, no local da instalação, variação de tensão fora dos limites especificados (vide tabela citada acima) ou quedas frequentes no fornecimento de energia.

6. Guia de Soluções

6.1 Dúvidas mais comuns

O Serviço Autorizado Electrolux estará sempre à sua disposição. Caso o seu micro-ondas apresente problema de funcionamento, verifique no quadro abaixo as prováveis causas. Efetue as correções que possam ser realizadas em casa. Não melhorando o funcionamento entre em contato com o Serviço Autorizado.

Problema	Provável Causa	Correção
Não funciona (não liga)	Plugue desligado da tomada.	Ligue o plugue à tomada.
	Tomada com mau contato.	Corrigir o defeito na tomada elétrica.
	Falta energia elétrica, ou disjuntor desligado	Aguardar o retorno da energia elétrica, ligar o disjuntor.
	Disjuntor desligado, com defeito ou inadequado.	Revisar a instalação elétrica
	A porta do forno está aberta.	Feche a porta do forno.
	O programa não foi selecionado corretamente.	Selecione corretamente o programa.
	Aparece **TRAV** (teclado bloqueado) no display ao se apertar uma tecla.	Desbloqueie a trava de segurança conforme item **Utilizando a Trava de Segurança**.
O display funciona, mas o forno não.	A porta do forno está aberta.	Feche a porta do forno.
	Objeto bloqueando o fechamento da porta.	Retire todo e qualquer objeto que esteja bloqueando o fechamento da porta.
O forno para de repente.	Dispositivo de segurança contra superaquecimento.	Aguarde até que o forno esfrie. Verifique se as distâncias mínimas de instalação são respeitadas (ver capítulo **3 - Instalação**).
Faiscamento dentro do micro-ondas	Uso de utensílios inadequados.	Utilize utensílios adequados para o forno de micro-ondas
	O forno foi ligado vazio.	Desligue o forno e ligue--o quando houver alimentos dentro.
Cozimento irregular	Uso de utensílios inadequados.	Utilize utensílios adequados para o forno de micro-ondas
	O alimento não está bem distribuído.	Redistribua melhor o alimento no forno.
	O alimento não estava totalmente descongelado.	Descongele totalmente o alimento antes de efetuar o cozimento.

Problema	Provável Causa	Correção
Excesso de cozimento.	A potência não foi selecionada corretamente.	Selecione corretamente a potência conforme a tabela de **Níveis de Potência do Micro-ondas**
Alimento mal cozido.	O programa não foi selecionado corretamente.	Selecione corretamente o programa de cozimento.
	Sistema de exaustão obstruído (parte superior e traseira do forno).	Desobstrua as saídas de ar conforme indicado no item **3.1 - Pré-instalação**.
	Tensão na tomada inferior à tensão nominal do produto (127V ou 220V).	Programar algum tempo a mais para se obter cozimento e revisar a instalação elétrica.
Descongelamento irregular / insuficiente.	Uso de utensílios inadequados.	Utilize utensílios adequados para o forno de micro-ondas
	O prato giratório não está bem encaixado.	Encaixe corretamente o prato giratório.
	Tensão na tomada inferior à tensão nominal do produto (127V ou 220V).	Programar algum tempo a mais para se obter cozimento e revisar a instalação elétrica.
Os alimentos cozinham muito lentamente	Baixa tensão na rede elétrica	Revisar a instalação elétrica
	Muitos aparelhos ligados na mesma rede elétrica.	LIgue em uma rede exclusiva conforme indicado no item **3.4 - Instalação Elétrica**.
Prato giratório faz barulho ou para.	Sujeira no prato, nas roldanas ou no encaixe.	Limpe o prato, as roldanas e o encaixe.
	Mal posicionamento do prato ou das roldanas.	Posicione corretamente o prato giratório e as roldanas.
O Micro--ondas causa interferência na TV ou no rádio.	Aparelhos muito próximos.	Mude esses aparelhos de lugar, quanto maior a distância entre eles, menos será a interferência.
	Aparelhos ligados na mesma rede.	Mude os aparelhos de tomada, em redes diferentes.
O Bip não funciona.	Bip desativado.	Ative o Bip conforme indicado no item **Aviso sonoro Bip**.
O relógio está parado.	Programação de tempo foi pausada mas não cancelada.	Pressione novamente a tecla Cancela/ Pausa (11).
Produto continua funcionando após o termino do tempo programado.	Tempo programado ou função pré-programada possui tempo superior a 5 minutos.	Funcionamento normal. Verifique o item **Funções de Segurança**.

7. Certificado de Garantia

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

1. O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da competente nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao produto a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características de produto;
2. O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal preenchida conforme disposição do item 1 deste certificado e divididos da seguinte maneira:
   a) 3 (três) meses de garantia legal; e,
   b) 9 (nove) meses de garantia contratual.
3. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou produtos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente (observar orientação do item "1" deste certificado);

Condições desta Garantia:

4. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente encaminhado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o produto, no site da fabricante (www.electrolux.com.br), ou, informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.
5. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.
6. As peças: vidros, lâmpadas, acessórios, peças plásticas, borrachas e cabo elétrico são garantidos contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do produto.

A Garantia perderá a Validade quando:

7. Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
8. O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções e utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc.). Também não terão nenhum tipo de cobertura pelas garantias (legal e contratual), indenização e/ou ressarcimento, materiais ou alimentos armazenados no interior do produto utilizado para os fins citados.
9. O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
10. O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Electrolux do Brasil S.A.
11. O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:

12. Despesas com Instalação do produto.
13. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde o produto está instalado.
14. Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas, tomadas, alvenaria, aterramento, etc.).
15. Chamadas relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobranças.

Outras disposições:

16. As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
17. A Electrolux declara que não há nenhuma outra pessoa física e/ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos, em seu nome, referente ao presente certificado de garantia.
18. 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, pelo site da fabricante ou pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.
19. Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO. Quando necessário, consulte a nossa Rede Nacional de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

Anotações