

Manual de *Instruções*

Microondas
MEF33

Leia atentamente
este manual antes de utilizar
seu microondas



 **Electrolux**

Descrição 04

- Importantes instruções de Segurança 05

Instalação 08

Como Usar 11

- Painel de Controle 11
- Passo a passo 12
 - Ajustando o Relógio 12
 - Utilizando a Tecla “Ligar/+30 Seg.” 13
 - Ajustando o Tempo de Cozimento e a Potência 13
 - Níveis de Potência do Microondas 14
 - Utilizando a Tecla “Pausa/Cancela” 15
 - Interrompendo o Cozimento 15
 - Aviso sonoro “Bip” 15
 - Desativando o “Bip” 15
 - Abrindo a Porta do Forno 15
 - Funções de Segurança 15
 - Utilizando a Chave de Segurança 16
 - Alterando a Intensidade Luminosa do Display 16
- Utilizando a Função “Descongelar” 16
- Utilizando a Função “Kids” 18
- Utilizando a Função “Prato Rápido” 20
- Utilizando a Função “Sobremesa” 22
- Utilizando a Função “Light” 25
- Utilizando a Função “Meus Favoritos” 27
- Utilizando a Função “Manter Aquecido” 28
- Limpeza e Manutenção 29

Guia de Soluções

- Dúvidas mais comuns 30

Informações

- Dados Técnicos 32
- Certificado de Garantia 35

Apresentação

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

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

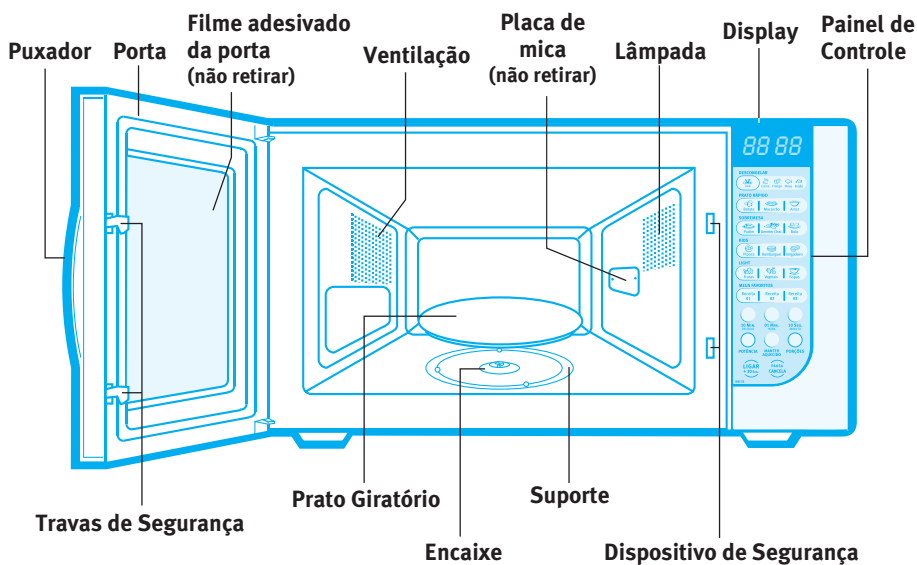
Em caso de qualquer dúvida, ligue gratuitamente para o Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 728 8778).



DICAS AMBIENTAIS

O material da embalagem é reciclável; procure selecionar plásticos e papel e enviar às companhias de reciclagem.

Descrição



Importantes Instruções de Segurança

LEIA ATENTAMENTE E MANTENHA PARA REFERÊNCIA FUTURA.

ATENÇÃO: Não permita que seu microondas seja manuseado por crianças sem acompanhamento e orientação de um adulto.

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

Atenção ao aquecer mamadeiras ou potes de alimentos infantis. O aquecimento não uniforme em utensílios estreitos pode causar queimaduras. O alimento deve ser agitado / mexido e provado antes de oferecê-lo à criança.

ATENÇÃO: Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados já que são susceptíveis a explosões;

Utilize somente recipientes recomendados para forno de microondas;

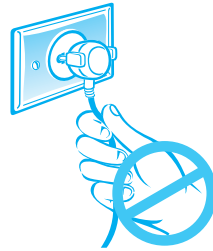
Quando aquecer alimentos em recipientes plásticos ou de papel, observe o cozimento devido a possibilidade de pegar fogo;

No aquecimento de líquidos é possível que ocorra o fenômeno de erupção retardada. 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 o líquido dentro do microondas por alguns segundos e em seguida misture-o antes de consumi-lo.

- As microondas não aquecem os recipientes identificados como "próprio para microondas", 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 microondas.
- 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.
 - Não cozinhe ovos com casca, além de retirá-los da casca, fure a gema, pois os ovos podem explodir.
 - 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 microondas.
 - Alguns ingredientes aquecem mais rapidamente que outros. Por exemplo, a geléia 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%, de maneira a evitar que os mesmos explodam dentro do produto.
- * Exemplo: manteiga, margarina e barra de chocolate.
- Nunca desligue o forno de microondas da tomada puxando pelo cabo de alimentação. Puxe 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.
- Ocorrendo danos no cabo de alimentação, não tente consertá-lo, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux para efetuar a substituição do mesmo.

O forno deve ser limpo regularmente e qualquer resíduo de alimento removido, ver instruções de limpeza na página 29.

Falta de limpeza do forno pode levar a deterioração da superfície, afetar a vida útil do aparelho e possivelmente resultar em situação de risco.

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

ATENÇÃO: Se a porta ou o fecho/trinco da porta estiver danificado, 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 microondas;

Se materiais colocados no interior do forno incendiarem, mantenha a porta fechada, para abafar a chama e retire o plugue da tomada, ou então desligue o disjuntor.

- 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 microondas, para evitar respingos durante o cozimento. Observe o cozimento devido a possibilidade de pegar fogo.
- Não remova o filme adesivado interno da porta.

Jamais ligue o microondas 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 placa de mica.
 - 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 microondas em ambiente externo e não o utilize próximo a água, por exemplo: sobre a uma pia de cozinha, próximo a banheiras, piscinas e similares.
 - Jamais deixe velas acesas em cima do microondas, para evitar incêndios.
 - O microondas, 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.
 - Jamais use o forno para aquecer materiais de limpeza, materiais inflamáveis e/ou explosivos no forno.
 - Não use o forno para secar roupas, calçados, etc.
 - 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 microondas. 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 microondas.

Instalação

1. Pré-instalação

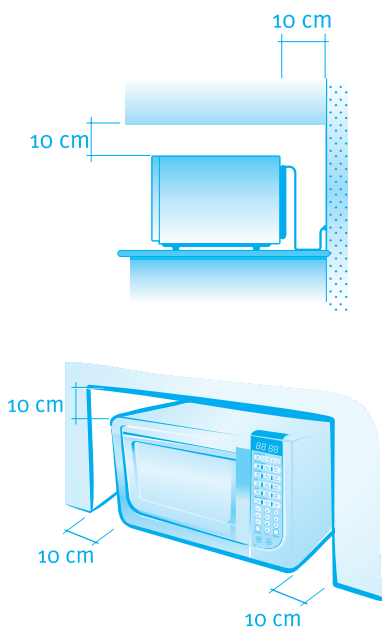
POSICIONAMENTO DO FORNO

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

Nunca coloque o forno sobre 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 embutido. Respeite as distâncias mínimas indicadas na figura abaixo.



2. Instalação do produto

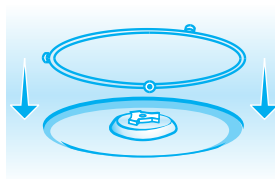
1 Instale seu forno sobre uma superfície plana e firme conectando o cabo de alimentação numa tomada.

2 Abra a porta do forno de microondas, puxando a alça do lado direito da porta.

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

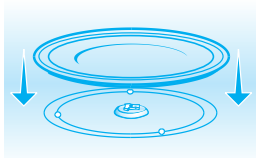


4 Encaixe o suporte do prato giratório na cavidade, no centro do forno. As roldanas são iguais, na parte superior e inferior do suporte, portanto sua posição é indiferente.



5

Encaixe corretamente o prato giratório no suporte central.



6

Retire a película plástica protetora na parte externa do gabinete.



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

3. Interferência

O funcionamento do microondas 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 microondas 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.

4. Instalação elétrica

INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO

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

Antes de ligar seu microondas, 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).

Para sua segurança, este aparelho deve ser devidamente aterrado, de acordo com a NBR 5410.

Para o aterramento utilize o fio terra (verde) localizado na parte traseira do produto.

No caso de um curto-circuito elétrico, o aterramento reduz o risco de choque elétrico providenciando uma rota de escape para a corrente elétrica.

Se você não possuir um terra em sua residência ou tiver dúvidas, chame um eletricista de sua confiança para executar o serviço.

Nunca ligue o fio terra do microondas ao neutro da rede elétrica, ao fio de pára-raios, a tubulações de gás ou a partes metálicas de janelas a estrutura de sua residência ou na terra de vasos de flores.

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 tipo C (ação retardada). Em caso de dúvida, consulte um electricista de sua confiança, para que a instalação esteja de acordo com a NBR 5410.



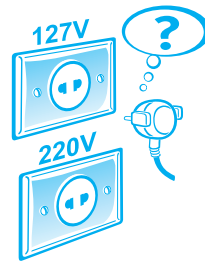
Ligue seu microondas a uma tomada exclusiva. Não utilize extensores ou conectores tipo T (benjamin).

DISJUNTORES

É aconselhável a instalação de disjuntores termomagnéticos tipo C (ação retardada), em um circuito elétrico exclusivo para microondas, estando próximo ao mesmo e em local de fácil acesso: Para microondas em 127V, utilize um disjuntor de 20 A na fase. Para o microondas em 220V, utilize um disjuntor bipolar de 15 A para cada fase. Se o sistema de 220V for de uma fase e neutro, utilize apenas um disjuntor de 15 A na fase.

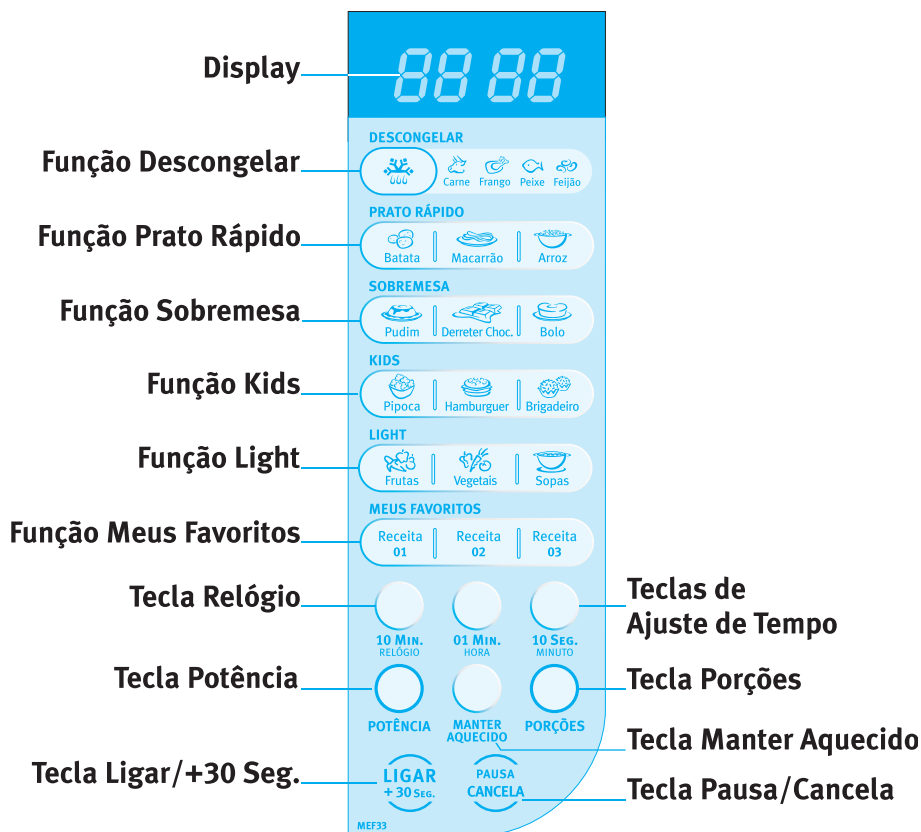
AVISO SOBRE A TENSÃO

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.



A instalação elétrica deve estar de acordo com as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas. Caso contrário, a Electrolux exime-se de qualquer responsabilidade por possíveis danos causados ao forno de microondas, a terceiros e/ ou ao próprio local de instalação.

Painel de Controle



Este forno de microondas foi projetado para uso doméstico. Não é recomendado para fins comerciais, industriais e/ou de laboratório.

COMO O FORNO DE MICROONDAS FUNCIONA

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

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

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

Quando a porta é aberta, o forno para automaticamente de produzir microondas.

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

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

Passo a passo

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

AJUSTANDO O RELÓGIO

O seu forno de microondas 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 4 segundos sem pressionar nenhuma tecla o display assume a hora programada.

2. Pressione a tecla "10Min./RELÓGIO" até ouvir o "bip" e aparecer no display "00:00" (após aproximadamente 4 segundos).

3. Após soar o "bip" e aparecer "00:00":

- Pressione a tecla "01Min./HORA" para acrescentar as horas (0 a 23);
- Pressione a tecla "10Seg./MINUTO" para acrescentar os minutos (0 a 59).

4. Após 4 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 produto seja desligado da tomada. Para ajustá-lo seguir novamente estas instruções.

UTILIZANDO A TECLA "LIGAR/+30 SEG."

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



1. Pressione a tecla "Ligar /+30 Seg." 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 "Ligar /+30 Seg.".

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.

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

AJUSTANDO O TEMPO DE COZIMENTO E A POTÊNCIA

Exemplo: para aquecer uma sopa por 3 minutos e 40 segundos na potência "média alta" (70%).



POTÊNCIA

1. Posicione o alimento no centro do prato giratório e feche a porta. Pressione a tecla "Potência" 4 vezes. A indicação de horário desaparece no display e aparece o nível de potência no lugar.



01 MIN.
HORA



10 SEG.
MINUTO

2. Pressione as teclas "01Min/Minuto" por 3 vezes e a tecla "10 Seg./Porções" por 4 vezes para determinar o tempo de cozimento.



3. Pressione a tecla "Ligar /+30 Seg.".

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 o display mostrará novamente o horário ou "0:00" caso não tenha sido programado o relógio.

Sempre verifique o tempo de cozimento antes de afastar-se do forno.

Níveis de Potência do Microondas

Tecla	Nº de Toques	Display	Potência de Saída	Nível de Potência
 POTÊNCIA	01	100	800 W	Alto
	02	90	720 W	Cozimento Rápido
	03	80	640 W	Reaquecer
	04	70	560 W	Médio Alto
	05	60	480 W	Aquecimento Brando
	06	50	400 W	Médio
	07	40	320 W	Médio Baixo
	08	30	240 W	Descongelar
	09	20	160 W	Baixo
	10	10	80 W	Morno

* Este produto foi desenvolvido para a tensão nominal que consta na etiqueta de identificação do produto. 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.

Nível de Potência	Saída	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 queijos 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	10%	Amolecer manteiga e queijo; amolecer sorvete; fazer massa crescer.

UTILIZANDO A TECLA "PAUSA/CANCELA"

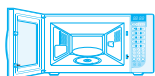
Antes de iniciar o cozimento: um toque cancela as instruções anteriores.



Durante o cozimento: um toque 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.

INTERROMPENDO O COZIMENTO

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



1. Abra a porta do forno. Isso interromperá o cozimento permitindo verificar como está o cozimento, feche a porta e pressione novamente a tecla "Ligar /+30 Seg.". O cozimento irá prosseguir a partir do ponto em que foi interrompido, até o final do tempo programado.

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

Ao observar os alimentos que estão sendo cozidos ou aquecidos, observe as recomendações de segurança descritas nas páginas 5, 6, e 7.



AVISO SONORO "BIP"

Sempre que um controle 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 1 "bip", desligará automaticamente e voltará a indicar o horário, ou "0:00" caso não tenha sido programado o relógio.

DESATIVANDO O "BIP"



POTÊNCIA

Para desligar o "Bip":

1. Pressione a tecla "Potência" durante 4 segundos, até soar o "bip".
2. Para ligar o "bip" proceda da mesma maneira.

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.

FUNÇÕES DE SEGURANÇA

1. Seu forno de microondas possui um sistema de proteção que mantém a ventilação ligada por 15 segundos após o término de programações superiores a 05 minutos, para resfriamento dos componentes elétricos do produto.

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

UTILIZANDO A CHAVE DE SEGURANÇA

O seu forno de microondas 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 "Pausa/Cancela" por 4 segundos. O "bip" soará. Sempre que qualquer tecla for pressionada aparecerá "T BQ" (teclado bloqueado), até que seja desbloqueado.

2. Para desbloquear o forno proceda da mesma maneira, até soar o "bip".

ALTERANDO A INTENSIDADE LUMINOSA DO DISPLAY

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 "01Min/Hora" durante 4 segundos. O "Bip" soará.
2. Para diminuir a intensidade luminosa (caso

não esteja na baixa intensidade) pressione a tecla "10Min/Relógio" uma ou duas vezes até atingir a intensidade desejada.

3. Para aumentar a intensidade luminosa (caso não esteja na alta intensidade) pressione a tecla "10Seg/Minuto" 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.

UTILIZANDO A FUNÇÃO "DESCONGELAR"

O recurso de descongelamento permite o preparo rápido de comidas e 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.

DESCONGELAR



1. Pressione a tecla até selecionar o tipo de alimento a ser descongelado.

2. Pressione a tecla "Porções" para definir o peso.

3. Pressione a tecla "Ligar /+30 Seg." 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 DA FUNÇÃO "DESCONGELAR"

- 1 Toque - Carnes bovinas;
- 2 Toques - Aves;
- 3 Toques - Peixes.
- 4 Toques - Feijão.

Você também pode descongelar manualmente. Para tanto, selecione a potência 30%.

Tabela Função "Descongelar"

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

Alimento	Porções	Tempo (min : seg)	Recomendações
1.  Carne	0,5 a 2,0 kg	15:50 a 64:20	Este programa é ideal para bifes, cordeiros, porcos, costelas e carne moída.
2.  Frango	0,5 a 2,0 kg	14:55 a 62:00	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 filês e porções.
3.  Peixe	0,5 a 2,0 kg	14:10 a 58:20	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 filês e porções de peixe.
4.  Feijão	100 g a 500 g	4:00 a 13:00	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 produto.

UTILIZANDO A FUNÇÃO "KIDS"

Este forno possui 3 ajustes pré - programados para o preparo de refeições para crianças. Neste caso, não é necessário programar o tempo de cozimento, o nível de potência, nem definir porção, que serão ajustados automaticamente pelo forno.

KIDS



KIDS



1. Selecione a opção de alimento, pressionando a tecla desejada.
2. Selecione a quantidade a ser preparada através da tecla "Porções".
3. Pressione a tecla "Ligar /+30 Seg.". O Forno iniciará o cozimento e após o término emitirá um "bip".

EXEMPLO: BRIGADEIRO

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 6 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1/2 colher de margarina.




Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes e leve ao forno com o recipiente destampado. Aguarde o "bip", abra a porta, misture o alimento e volte ao forno para terminar o cozimento, pressione a tecla "Ligar /+30 Seg.".
2. Retire do forno, mexa bem para homogeneizar e dar brilho. Passe para um prato raso. O ponto do brigadeiro depois de frio permite fazer bolinhas.

Afunção brigadeiro permite somente uma porção (receita acima). Não sendo necessário acionar a tecla " Porções "

Tabela de Cozimento da Função "Kids"

A tabela a seguir apresenta os ajustes para as receitas da função "Kids".

Alimento	Porções	Tempo (min : seg)	Recomendações
 Pipoca	50 g	2:00	Ajuste a porção a ser preparada (50 ou 100g). Use apenas pipoca indicada para microondas. 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	2:50	
 Hamburger	1 unidade	2:00	Em um prato raso coloque 2 folhas de papel toalha, 1 ou 2 hamburgueres e cubra com outra folha de papel toalha. Leve ao forno e selecione "Hamburger". No display aparecerá "HAM". Selecione a porção "1 HAM" OU "2 HAM" e pressione a tecla "Ligar/+30 Seg." para começar o cozimento. Ao final do cozimento, o "bip" soará 3 vezes. Você pode virar o hamburguer durante o cozimento. Para isso abra a porta, vire o hamburguer e pressione "Ligar/+30 Seg." novamente e aguarde o término do cozimento.
	2 unidades	4:00	
 Brigadeiro	1 un.	5:00 + 4:00	Utilize um recipiente fundo, de preferência de vidro. Junte 1 lata de leite condensado, 6 colheres de sopa de chocolate em pó e 1/2 colher de margarina. Misture muito bem. Leve 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 "Ligar/+30 Seg.". Use uma luva térmica para retirar o recipiente do forno.

Obs: As Funções de cozimento pré-programadas acima podem não corresponder aos diferentes hábitos alimentares e ao gosto pessoal.

UTILIZANDO A FUNÇÃO "PRATO RÁPIDO"

Seu microondas possui 3 ajustes pré-programados para o cozimento de alimentos. Neste caso, não é necessário programar nem o tempo de cozimento nem o nível de potência, pois serão ajustados automaticamente pelo forno.



1. Selecione o tipo de prato que queira preparar.



2. Selecione a quantidade de alimento a ser preparado através da tecla "Porções".



3. Pressione a tecla "Ligar /+30 Seg.". O Forno iniciará o cozimento e após o término do programa emitirá um "bip".




EXEMPLO: ARROZ

1. Lave 1 xícara de arroz, coloque no recipiente para microondas com 2 xícaras de água, sal a gosto e uma colher de óleo.
2. Pressione a tecla Arroz.
3. Aperte tecla "Porções" uma vez para 1 xícara de arroz, (aparecerá "1 XIC" no display) ou duas vezes para 2 xícaras de arroz (aparecerá "2 XIC" no display).
4. Pressione a tecla "Ligar /+30 Seg.".

Alimentos com tempo de cozimento longo e grande quantidade de água (Ex: arroz), geralmente vaporizam molhando as paredes internas do forno. Neste caso seque as paredes com um pano macio e seco.

Na mesma situação, algumas vezes pode ocorrer vaporização dentro da porta. Neste caso, após o uso se preferir deixe a porta aberta por 5 a 10 minutos, desta forma o vapor desaparecerá mais rapidamente.

Tabela Função "Prato Rápido"

Prato Rápido	Display	Porções - Tempo (min : seg)	Recomendações
 Macarrão (Tipo Instantâneo)	MAC	80g - 6:00	Abra o pacote (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 ao forno e pressione "Ligar/+30seg." para terminar o cozimento.
		160g - 9:00	
 Arroz	ARR	1 xíc - 16:00	1 xícara de arroz para 2 xícaras de água, 1 colher de sopa de óleo e sal a gosto. Após o bip mantenha sob o tempo de espera.
		2 xíc - 19:00	2 xícaras de arroz para 4 xícaras de água, 1 colher de sopa de óleo e sal a gosto. Após o bip mantenha sob o tempo de espera.
 Batata	BAT	250g - 4:30	Lave, descasque e corte as batatas em cubos. Se preferir inteiras, faça alguns furos, adicione 1 colher de sopa de água no recipiente entreaberto.
		550g - 6:30	

Obs: As Funções de cozimento pré-programadas acima podem não corresponder aos diferentes hábitos alimentares e ao gosto pessoal.

UTILIZANDO A FUNÇÃO "SOBREMESA"

Este forno possui 3 ajustes pré - programados para o preparo de sobremesas. Neste caso, não é necessário programar o tempo de cozimento, o nível de potência, nem definir porção, pois serão ajustados automaticamente pelo forno.

SOBREMESA



SOBREMESA





1. Selecione a opção desejada.




2. Pressione a tecla "Ligar /+30 Seg." para iniciar o cozimento e após o término do programa o "bip" soará 3 vezes.

Tabela Função "Sobremesa"

A tabela a seguir apresenta as recomendações para as receitas da Função "Sobremesa".

Alimento	Display	Porções - Tempo (min : seg)	Recomendações
 Pudim	PUD	11:00	<p>Em uma forma de vidro de furo no meio, coloque 9 colheres de sopa de açúcar e 9 colheres de sopa de água. Misture e leve ao forno por 8 a 10 min. até dourar. Cuide nos últimos minutos abrindo sempre para observar a cor do caramelo, pois pode queimar rapidamente.</p> <p>No liquidificador coloque 1 lata de leite condensado, a mesma medida da lata de leite e 3 ovos. Bata por 3 minutos e despeje sobre o caramelo frio.</p> <p>Leve ao forno, acione a tecla Pudim e aperte "Ligar/+30seg.". Ao soar o "bip" 3 vezes, abra o forno e observe o cozimento. Deixe por mais 5min. dentro do forno desligado em tempo de espera. Deixe esfriar antes de consumir.</p>
 Derreter Choc.	DER	200g -3:30 300g -4:00	<p>Raspe 200 a 300g de chocolate com faca larga e leve ao forno em recipiente de vidro preferencialmente. Aperte a tecla "Derreter Choc." e, após 1 min. o forno soa 2 "bips" para abrir e mexer o chocolate. Volte ao forno e aperte a tecla "Ligar/+30seg.". Abra o forno para mexer quantas vezes achar necessário até o final da programação.</p> <p>O chocolate queima rapidamente, por isso deve-se mexer para cuidar do ponto desejado. Você pode colocar outras quantidades nessa mesma função desde que abra o forno e mexa o chocolate várias vezes.</p>

Alimento	Display	Porções - Tempo (min : seg)	Recomendações
 Bolo	BOL	11:00	<p>Em uma forma de vidro de furo no meio, coloque 9 colheres de achocolatado, 2 colheres de sopa de leite e 1 colher de sopa de margarina. Misture e leve ao forno por 1 a 2 min. na potência 100% até derreter e tornar-se líquido, cobrindo as paredes da forma. Leve ao refrigerador para esfriar bem.</p> <p>Em recipiente fundo coloque 3 xícaras de farinha de trigo, 2 xícaras de açúcar, 1 xícara de achocolatado, 1 colher de sopa de fermento, 1 colher de chá de bicarbonato e misture bem. Faça um buraco nas farinhas secas e junte 2 ovos, 1 xícara de óleo e 1 ½ xícara de água fervente. Misture muito bem com colher de pau.</p> <p>Transfira a massa para a forma gelada e leve ao forno, selecione a função “Bolo” e acione “Ligar/+30seg.”. Após o término do programa deixe por alguns minutos dentro do forno.</p> <p>Caso sua forma não comporte a quantidade de massa reduza a quantidade de ingredientes proporcionalmente e interrompa o cozimento antes do final da programação.</p> <p>Ponto do bolo: ao espetar um palito o miolo do bolo deve estar seco.</p>

Obs: As Funções de cozimento pré-programadas acima podem não corresponder aos diferentes hábitos alimentares e ao gosto pessoal.

UTILIZANDO A FUNÇÃO "LIGHT"

Este forno possui 3 ajustes pré-programados para o cozimento e reaquecimento de alimentos. Neste caso, não é necessário programar nem o tempo de reaquecimento nem o nível de potência, que serão ajustados automaticamente pelo forno.



1. Selecione a opção desejada.



2. Para Sopas e Vegetais: Selecione a quantidade de alimento a ser preparado através da tecla "Porções".



3. Pressione a tecla "Ligar /+30 Seg.". O Forno iniciará o cozimento e após o término do programa emitirá um "bip".

OPÇÕES DA FUNÇÃO "LIGHT"

Frutas: banana, maçã, abacaxi, pêra;

Sopas; vegetais.




EXEMPLO: SOPA INSTANTÂNEA

1. Misture o conteúdo do sachê na quantidade de água indicada na embalagem e leve ao forno.

Essa função está indicada para porções individuais de aproximadamente 25g e 45g.

Tabela Função "Light"

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

Alimento	Display	Porções - Tempo (min:seg)	Recomendações
 Frutas	Pressione Frutas 1 vez para Banana (BAN)	2 unidades 2:00	Corte a banana no comprimento e polvilhe açúcar e canela. Não precisa virar.
	Pressione Frutas 2 vezes para Abacaxi (ABA)	2 fatias 3:00	Corte o abacaxi em fatias e polvilhe açúcar. Soará o "bip" na metade do tempo para virar a fruta.
	Pressione Frutas 3 vezes para Maçã (MAC)	1 unidade 3:00	Corte a maçã ao meio e polvilhe açúcar e canela. Soará o "bip" na metade do tempo para virar a fruta.
	Pressione Frutas 4 vezes para Pêra (PER)	2 unidades 3:00	Corte a pêra ao meio e polvilhe açúcar e canela. Soará o "bip" na metade do tempo para virar a fruta.
 Sopas (Tipo Instantâneas)	SOP	25 g - 2:00 45 g - 3:30	Dissolva o conteúdo do pacote na quantidade indicada na embalagem, misture muito bem e leve ao forno de microondas. Pressione "Sopas". No display aparecerá SOP seguido de um bip. Pressione "Porções" para selecionar a porção (25g ou 45g). Pressione "Ligar/+30seg." para iniciar o cozimento.
 Vegetais	VEG	200 g - 2:00 350 g - 4:00 500 g - 5:30	Corte os vegetais sempre em pequenos cubos. Adicione uma colher de água e leve ao microondas semi-tampado. Após o cozimento misture bem o alimento para homogeneizar a temperatura.

Obs: As Funções de cozimento pré-programadas acima podem não corresponder aos diferentes hábitos alimentares e ao gosto pessoal.

UTILIZANDO A FUNÇÃO "MEUS FAVORITOS"

Seu microondas possui uma função específica para salvar 3 das suas receitas mais utilizadas.

MEUS FAVORITOS

Receita
01

Receita
02

Receita
03

PROGRAMANDO SUAS RECEITAS



1. Selecione a potência desejada para o programa.



2. Selecione o tempo desejado para o programa.

MEUS FAVORITOS

Receita
01

Receita
02

Receita
03

3. Pressione a tecla Receita 01, 02 ou 03 por 10 seg. para salvar o programa.

OBSERVAÇÕES

Se nenhuma tecla do menu "Meus Favoritos" for pressionada no período de 10 segundos após a última programação de potência e tempo, não será mais possível gravar a programação e o procedimento terá que ser realizado novamente.

EXEMPLO

É possível gravar para uma mesma tecla até 3 programações de tempo e potência sequencialmente.

Por exemplo, uma receita de sua preferência que necessite de cozimento lento, seguido de um cozimento mais intenso.

Passos: Para o cozimento lento use potência 50%. O tempo a ser programado deve levar em conta a quantidade de ingredientes, por exemplo, 3 minutos. Para o cozimento mais intenso use potência 100% pelo tempo de 5 minutos.

Assim a programação, fica como mostrado abaixo:

- Selecione a potência 50%
- Selecione o tempo 3 minutos;
- Selecione a potência 100%
- Selecione o tempo 5 minutos;

Após essa sequência de programação salve a programação nas teclas "Receita 01", "Receita 02" ou "Receita 03" apertando a tecla correspondente por aproximadamente 10 segundos.

Esta receita é somente um exemplo, as potências e os tempos deverão seguir a receita conhecida de sua preferência.

UTILIZANDO SUAS RECEITAS NA FUNÇÃO "MEUS FAVORITOS"

Após a programação gravada para Receita 01, Receita 02 e Receita 03, proceda da seguinte maneira:

MEUS FAVORITOS

Receita 01 | Receita 02 | Receita 03

MEUS FAVORITOS

Receita 01 | Receita 02 | Receita 03

1. Selecione a receita desejada. O display exibe REC1 para Receita 01, REC2 para Receita 02 e REC3 para Receita 03, seguido de 1 "bip".



2. Pressione a tecla "Ligar/+30seg." para iniciar o cozimento. Ao final do tempo, o "bip" soará 3 vezes.

UTILIZANDO A TECLA "MANTER AQUECIDO"

Seu microondas possui um programa especial para manter seu alimento aquecido até o momento de consumi-lo.

Como programar:



1. Pressione a tecla "Manter Aquecido".

MANTER AQUECIDO



2. Pressione a tecla "Ligar /+30 Seg.".

O forno funcionará em potência reduzida até o final do tempo ou até que a porta seja aberta.

3. Para desativar a função "Manter Aquecido" pressione duas vezes "Pausa/ Cancela" ou abra a porta.

Limpeza e Manutenção

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

Lembre-se de desligar o microondas 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 microondas use apenas um pano macio umedecido em água (de preferência morna) e detergente neutro. Após a limpeza seque com pano macio e seco.

Jamais limpe seu microondas 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.

INTERIOR

Mantenha o interior do forno limpo e seco. Resíduos dentro do forno absorvem microondas 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, enxágüe o pano, passe novamente para retirar os resíduos de sabão e seque bem.

EXTERIOR

Mantenha o exterior do forno limpo. Limpe o exterior do forno com um pano úmido com água e sabão neutro, enxágüe 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 microondas 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 "Pausa / Cancela" depois de limpar o painel para evitar qualquer programação indevida.

Se vapor se acumular 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.

Dúvidas mais comuns

O Serviço Autorizado Electrolux estará sempre à sua disposição. Caso o seu microondas 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 de energia elétrica, ou disjuntor desligado.	Aguardar o retorno da energia elétrica, ligar o disjuntor.
	Disjuntor com defeito/ inadequado.	Revisar a instalação elétrica (ver pág. 09).
	A porta está aberta.	Feche a porta.
	O programa não foi selecionado corretamente.	Selecione corretamente o programa.
	Aparece T BQ (teclado bloqueado) no display ao se apertar uma tecla.	Desbloqueie a chave de segurança conforme indicado na página 16.
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 pára de repente.	Dispositivo de segurança contra superaquecimento.	Aguarde até que o forno esfrie.
Fiscação dentro do microondas	Uso de utensílios inadequados.	Utilize utensílios adequados para forno de microondas.
	O forno foi ligado vazio.	Desligue o forno e ligue-o quando houver alimentos dentro.
Cozimento irregular	Uso de utensílio inadequado.	Utilize utensílios adequados para forno de microondas.
	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 indicado na pág. 14.
Alimento mal cozido.	O programa não foi selecionado corretamente.	Selecione corretamente o programa conforme pág. 14.
	Sistema de exaustão obstruído (parte superior e traseira do forno).	Desobstrua as saídas de ar conforme pág. 08.
	Tensão na tomada inferior a 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 utensílio inadequado.	Utilize no forno apenas utensílios adequados conforme Dicas e Conselhos na página 5.
	O prato giratório não está bem encaixado.	Encaixe corretamente o prato giratório.
	Tensão na tomada inferior a tensão nominal do produto (127V ou 220V).	Programar algum tempo a mais para se obter descongelamento e revisar a instalação elétrica.
Os alimentos cozinham muito lentamente.	Baixa tensão na rede elétrica.	Revise a instalação elétrica.
	Muitos aparelhos ligados na mesma rede elétrica.	Ligue em uma rede exclusiva conforme instruções pág. 10.
Prato giratório faz barulho ou pára.	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 Microondas causa interferência na TV ou no rádio.	Aparelhos muito próximos.	Mude esses aparelhos de lugar, quanto maior a distância entre eles, menor 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 página 15.
O relógio está parado.	Programação de tempo foi pausada mas não cancelada.	Pressione novamente a tecla “Pausa/Cancela”.

Dados Técnicos

Características	MEF33	
Tensão (V)	127 V*	220 V*
Capacidade (litros)	23	23
Frequência (Hz)	60	60
Potência de Saída (W)	800	800
Frequência das Microondas (MHz)	2450	2450
Potência de Consumo (W)	1300	1300
Corrente (A)	12,5	6,7
Peso (kg)	12,8	12,5
Altura (mm)	297	297
Largura (mm)	487	487
Profundidade (mm)	391	391
Diâmetro do prato (mm)	288	288

* Nosso produto está em conformidade com os níveis de tensão estabelecidos na resolução número 505, de 26 de novembro de 2001 da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica).

127 V	220 V
Mínima: 106 V	Mínima: 196 V
Máxima: 132 V	Máxima: 242 V

ACESSÓRIOS ELECTROLUX

www.electrolux.com.br

Sua cozinha vai ficar irresistível!

Acessórios Electrolux, produtos especialmente desenvolvidos para tornar seu dia a dia mais fácil e prático.

 **Electrolux**



Acessórios | Gourmet

Disponível para venda nos Serviços Autorizados Electrolux.

Conheça toda linha de acessórios no nosso site www.electrolux.com.br e consulte o endereço do Serviço Autorizado mais próximo da sua casa.

Anotações:

[illegible]

Certificado de Garantia

A Electrolux do Brasil S/A concede garantia contra qualquer defeito de fabricação aplicável nas seguintes condições:

1. O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao produto a ser garantido, com identificação, obrigatoriamente de modelo e características de produto.
2. O prazo total de vigência da garantia é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de emissão da nota fiscal e conforme o item "1" acima, assim divididos:
 - 2.1. 03 (três) meses de garantia legal e,
 - 2.2. 09 (nove) meses de garantia contratual cedida pelo fabricante Electrolux do Brasil S/A.
3. O fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos que não tenham nota fiscal de venda ao consumidor e ainda que não preencham as condições mencionadas no item "1" acima.
4. Exclui-se da garantia mencionada no item "3" acima casos de corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem eventos danosos à qualidade do material componente.

CONDIÇÕES DESTA GARANTIA

1. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente encaminhado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência que consta na relação que o acompanha, sendo que o transporte ocorrerá por conta e risco do Consumidor.
2. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo reparo.
3. As peças: vidros, lâmpadas, acessórios, peças plásticas, borrachas e cabo elétrico são garantidas contra defeito de fabricação pelo prazo legal de 03 (três) meses - garantia legal, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra do produto.

A GARANTIA PERDERÁ A VALIDADE QUANDO:

1. Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
2. O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções e com empresa não credenciada pela Electrolux.
3. O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
4. O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações e/ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Electrolux do Brasil S/A.
5. O defeito for causado por acidente e/ou má utilização do produto pelo Consumidor.
6. O produto for utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc).

AS GARANTIAS LEGAL E/OU ESPECIAL NÃO COBREM:

1. Despesas com instalação do produto.
2. Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte, manuseios (tais como riscos, amassados) e atos e efeitos da natureza.
3. Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falta de água no local onde o produto está instalado.
4. Despesas com transporte, peças, materiais e mão-de-obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex.: rede elétrica, tomadas, alvenaria, aterramento).

OUTRAS DISPOSIÇÕES:

1. As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
2. Esta garantia anula qualquer outra assumida por terceiros, não estando nenhuma firma ou pessoa habilitada a fazer exceções ou assumir compromisso em nome da Electrolux do Brasil S/A.
3. Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
4. Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO. E quando necessário, consulte nossa rede de Serviços Autorizados e/ou Serviço de Atendimento ao Consumidor.
5. Quando necessário, consulte nossa Rede Nacional de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.



Electrolux da Amazônia Ltda.
CNPJ/MF: 02.421.684/0002-01



ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR
0800 728 8778



 **Electrolux**