

EOS. ✱

*cheff*gourmet

AIR FRYER

EFF25AP | EFE25AI

MANUAL DE USO



127V-220V

PARABÉNS POR ESCOLHER A EOS.

Você acaba de adquirir um produto de alta qualidade, feito especialmente para as necessidades do consumidor brasileiro.

Fique atento às informações contidas neste manual de instruções, assim você saberá como tirar o máximo proveito das funções, garantindo a sua segurança e prolongando a vida útil do produto.

A Air Fryer EOS é fabricada com criterioso processo de qualidade, da escolha do material ao design ergonômico. Tudo isso com padrão internacional para oferecer uma melhor performance e resistência.

Com 15 anos de uma história de sucesso, a EOS vem trazendo tecnologia de ponta ao mercado nacional no ramo de refrigeração. A nossa missão é oferecer produtos de qualidade que realmente fazem a diferença na vida das pessoas. Servir ao cliente e ofertar uma variedade imensa de produtos é e sempre será nossa prioridade.

Hoje, cumprindo com o compromisso de entregar valor e tornar sua vida mais fácil, nos orgulhamos em levar até você a Air Fryer com a qualidade que só a EOS tem.

A EOS valoriza seu conforto. A EOS valoriza você.

Como podemos facilitar sua vida hoje?
Fale com a gente. Estamos sempre dispostos a te ouvir.

0800 721 8900

IMPORTANTES INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as informações de segurança:

- 1 Desligue da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar.
- 2 Para evitar queimaduras deixe esfriar para colocar ou retirar peças.
- 3 Não toque em superfícies quentes. Use luva de proteção
- 4 Para se proteger contra choques elétricos, não coloque nenhuma parte da Air Fryer na água ou em outros líquidos. Consulte as instruções de limpeza.
- 5 Este aparelho NÃO deve ser usado por ou perto de crianças ou pessoas com certas deficiências.
- 6 Não opere nenhum aparelho com um cabo ou plugue danificado, ou depois que o aparelho apresentar mal funcionamento, cair, sofrer danos ou não estiver funcionando corretamente. Devolva o aparelho à loja ou revendedor onde foi comprado para exame ou reparo.
- 7 Não utilize acessórios que não venham com o aparelho.
- 8 Não use ao ar livre.
- 9 Não deixe o cabo pendurado, onde poderia ser puxado por crianças ou animais de estimação, ou tocar em superfícies quentes pois pode acarretar danos ao cabo.
- 10 Não coloque a Air Fryer sobre ou próxima a um fogão a gás quente ou elétrico, ou em um forno aquecido.
- 11 Não use a Air Fryer para outra finalidade senão para o fim a que se destina.
- 12 Não use materiais diferentes de metal ou vidro no aparelho.
- 13 Quando não estiver em uso, sempre desconecte a unidade. Não armazene nenhum outro material além dos acessórios para o aparelho.
- 14 Não cubra a bandeja ou qualquer parte do forno com papel alumínio. Isso causará superaquecimento do forno.
- 15 Alimentos muito grandes, embalagens de papel alumínio e utensílios não devem ser inseridos na sua Air Fryer, pois podem apresentar risco de incêndio ou choque elétrico.
- 16 Não guarde nenhum item em cima do aparelho durante o funcionamento. Não opere sob armários de parede.
- 17 Não limpe com esfregões de metal. As peças podem quebrar o esfregão e tocar em peças elétricas, envolvendo o risco de choque elétrico.
- 18 Não tente tirar os alimentos quando o aparelho estiver funcionando.
- 19 Aviso: Para evitar a possibilidade de incêndio, nunca deixe a Air Fryer sem vigilância durante o uso.
- 20 Use as configurações de temperatura recomendadas para cozinhar / assar, assar e fritar.

- 21 Não coloque utensílios de cozinha ou assadeiras na porta de vidro.
- 22 Extremo cuidado deve ser usado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
- 23 Os aparelhos não devem ser operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- 24 Apenas para uso doméstico.
- 25 A temperatura da porta ou da superfície externa pode estar alta quando o aparelho está funcionando.

SALVE ESTAS INSTRUÇÕES

Leia e mantenha estas instruções à mão. Estas instruções irão ajudá-lo a usar o seu forno Air Fryer ao máximo para que você obtenha resultados profissionais consistentes.

INSTRUÇÕES ESPECIAIS DE CONJUNTO DE CABOS

Se um cabo de extensão for usado, a classificação elétrica marcada do cabo de extensão deve ser pelo menos tão grande quanto a classificação elétrica do aparelho, e o cabo mais longo deve ser disposto de forma que não caia sobre a bancada ou mesa, onde pode ser tropeçado involuntariamente ou puxado por crianças.

AVISO PRÉVIO

Este aparelho tem um plugue polarizado (um pino é mais largo que o outro). Como um recurso de segurança, este plugue se encaixa em uma tomada polarizada apenas de uma maneira. Se o plugue não se encaixar totalmente na tomada, inverta o plugue. ainda não encaixar, entre em contato com um eletricista qualificado. Não tente alterar este recurso de segurança.

ANTES DO PRIMEIRO USO

Coloque o aparelho em uma superfície plana.

Antes de usar, afaste o forno 5 a 10 cm da parede ou de qualquer objeto na bancada. Não use em superfícies sensíveis ao calor.

OS OBJETOS NÃO DEVEM SER ARMAZENADOS NA PARTE SUPERIOR DO FORNO. SE ESTÃO, REMOVA TODOS OS OBJETOS ANTES DE LIGAR SEU FORNO. AS PAREDES EXTERIORES FICAM MUITO QUENTES QUANDO EM USO. MANTENHA FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.

DIRETRIZES GERAIS

AirFry: Esta função é usada para refeições AirFry como uma alternativa saudável para fritar sem óleo. A função AirFry usa uma combinação de ar quente, alta velocidade do ventilador e 4 elementos de aquecimento superior para preparar uma variedade de refeições que são deliciosas e mais saudáveis do que fritura tradicional.

Use a assadeira e o cesto AirFry fornecidos ao usar a função AirFry. Coloque o cesto na assadeira. Use a posição 2 do rack para o AirFrying.

Assar: Assar é recomendado para uma variedade de alimentos que você normalmente prepararia em seu forno convencional. Produtos assados que requerem um método de cozimento mais suave, como bolos, muffins epastéis, produzem melhores resultados na função assar. A função convecção usa um ventilador para circular o ar quente para cozinhar mais rápido e é ideal para dourar uniformemente. É mais usado para assados mais fortes, como scones e pão, e também é excelente para assados, aves, pizza e vegetais.

Grelhar: A função de grelhar pode ser usada para carne bovina, frango, porco, peixe e muito mais. Também pode ser usada para dourar na parte superior. Cuidado: A folha de alumínio não é recomendada para cobrir os acessórios do forno. A gordura se acumulará na superfície da folha e pode pegar fogo.

Desligando o Forno da Fritadeira de Ar: Gire os botões LIGA/ Temporizador do Forno para a posição DESLIGA. A luz de alimentação se apaga.

OPERAÇÃO

Desenrole o cabo de alimentação. Verifique se a bandeja está no lugar e se não há nada no forno. Conecte o cabo de alimentação na tomada.

AirFry

Coloque o cesto da fritadeira de ar comprimido na assadeira.

Defina a Função para AirFry. Defina o botão de Temperatura para a temperatura desejada. Em seguida, gire o Temporizador para o tempo de cozimento desejado para ligar o forno e iniciar o AirFry.

A luz de alimentação do forno acenderá. O cronômetro tocará uma vez quando o ciclo terminar e o forno desligará quando o tempo expirar.

Dicas

O Forno Air Fryer é uma alternativa saudável à fritura. Muitos alimentos podem ser fritos sem usar quantidades excessivas de óleo. Alimentos fritos em air fryer têm sabor mais leve e menos gorduroso do que alimentos cozidos em forno comum.

A maioria dos alimentos não precisa ser virada durante o cozimento, mas itens maiores, devem ser virados na metade durante o cozimento para garantir um cozimento rápido e uniforme.

Use temperaturas mais altas para alimentos que cozinham rapidamente, e temperaturas mais baixas para alimentos que demoram mais para cozinhar,

Observe que, quando a maioria dos alimentos cozinha, eles liberam água. Ao cozinhar grandes quantidades por um longo período de tempo, pode ocorrer condensação, o que pode deixar umidade em sua bancada.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Sempre deixe o forno esfriar completamente antes de limpar.
2. Sempre desligue o forno da tomada elétrica.
3. Não use produtos de limpeza abrasivos, pois eles podem danificar o acabamento. Limpe a parte externa com um pano limpo e úmido
4. Para limpar as paredes interiores, use um pano úmido e uma solução de sabão líquido neutro. Nunca use produtos abrasivos ou corrosivos. Eles podem danificar a superfície do forno. Nunca use esponjas de lã de aço, etc. , no interior do forno.
5. O suporte do forno, a assadeira, e a bandeja devem ser lavados à mão em água quente com sabão. NÃO podem ser lavados na máquina de lavar louça.
6. Depois de cozinhar alimentos gordurosos e depois que o forno esfriar, sempre limpe a parte superior do forno. Se isso for feito regularmente, o forno funcionará como novo. Remover a gordura ajudará a manter o cozimento consistente, ciclo após ciclo.
7. Para remover migalhas, deslize a Bandeja e descarte as migalhas. Limpe e recoloque. Para remover a gordura, mergulhe a bandeja em água quente com sabão. Nunca opere o forno sem a bandeja. Nunca enrole o fio na parte externa do forno. Use as presilhas de armazenamento do fio na parte de trás do forno.

TABELA DE RECOMENDAÇÃO DE PREPARO

A tabela abaixo lista os tempos de cozimento recomendados, temperaturas e porções para vários tipos de alimentos que podem assados/cozidos no forno AirFryer. Se as porções excederem as recomendações, você pode mexer ocasionalmente durante o cozimento para garantir resultados mais crocantes e uniformes. Quantidades menores de comida podem exigir menos tempo. Para obter o melhor resultado de airfry, use a luz do forno para verificar periodicamente os alimentos.

Comida	Quantidade recomendada	Temperatura	Tempo
Bacon	8 Fatias	200°C	8 a 10 minutos
Asas de frango	Cerca de 20 asas	200°C	20 a 25 minutos
Aperitivos congelados	Cerca de 28 palitos congelados	200°C	5 a 7 minutos
Nuggets de Frango congelado	Cerca de 34 Nuggets	200°C	10 minutos
Palitos de peixe-Peixe congelado	Cerca de 20 Palitos de peixe	200°C	15 a 25 minutos
Batata frita congelada	Cerca de 3 batatas médias, cortadas	200°C	15 a 20 minutos
Batata frita cortada à mão	Cerca de 3 batatas médias-grandes, cortadas em oito no sentido do comprimento	200°C	15 a 20 minutos
Camarão	cerca de 16 camarões extragrandes	190°C	8 a 10 minutos
Chips de tortilha	Tortilhas cortadas em quatro	200°C	5 a 6 minutos

DESCARTE



O ícone com a lixeira cruzada no lixo de equipamentos elétricos ou eletrônicos estipula que este equipamento não deve ser descartado juntamente com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Você encontrará pontos de coleta para devolução gratuita de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos nas proximidades.

A coleta seletiva de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos visa permitir a reutilização, reciclagem e outras formas de recuperação de resíduos de equipamentos, bem como evitar efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde humana causados pelo descarte de substâncias perigosas potencialmente contidas no equipamento.

TERMO DE GARANTIA

INTRODUÇÃO

A EOS solicita aos seus consumidores que leiam atentamente o manual de instruções do produto para usufruir corretamente de todos os seus recursos.

A EOS concede garantia sobre defeito de fabricação, conforme prazos e condições deste Termo de Garantia.

As garantias legal e/ou especial compreendem a substituição de peças e mão de obra necessárias para o reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela assistência técnica credenciada.

1. CONDIÇÕES DA GARANTIA

1.1. **IMPORTANTE** A garantia aqui expressa, cessará caso ocorra uma das seguintes hipóteses:

- a) Houver remoção ou adulteração da etiqueta com número de série ou a nota fiscal de venda não for apresentada no momento do atendimento em garantia;
- b) O produto não tenha sido instalado, operado, reparado e/ou mantido de acordo com as instruções fornecidas pelo Fabricante;
- c) O produto for aberto, ajustado, alterado e/ou reparado por pessoas e/ou empresas não autorizadas pelo Fabricante;
- d) O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado ou por meio de extensões e adaptadores de tomada não compatíveis;
- e) O produto sofrer mau uso, choques, descuidos ou ainda, sofrer alterações ou consertos feitos por entidade não credenciada como assistência técnica EOS.
- f) Constatado 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 danifiquem a qualidade ou material componente;
- g) O produto não estiver em bom estado de funcionamento devido a impactos físicos, uso indevido, negligência, acidente e/ou outros abusos, inclusive advindos de manuseio inadequado, desgaste natural e/ou atos da natureza, caso fortuito e força maior.

1.2. A GARANTIA NÃO COBRE:

- a) Despesas com instalação ou desinstalação do produto;
- b) Despesas com transporte e mão-de-obra para preparação do local da instalação;
- c) Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto
- d) Despesas decorrentes de instalação de peças e acessórios, mesmo que comercializados pela EOS.;
- e) Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores,

bem como, a mão de obra utilizada na aplicação dessas peças e as consequências advindas dessas ocorrências

f) Despesas com mão de obra, matérias, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás e hidráulica, alvenaria, aterramento, bem como suas adaptações;

g) Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta de fornecimento de energia elétrica;

h) Chamadas relacionadas a orientação de uso dos produtos constante no manual de instruções, sendo tais chamadas passíveis de cobrança;

i) Despesas de deslocamento do serviço autorizado quando o produto estiver fora do município sede do assistente técnico.

j) Danos causados por movimentação incorreta e avarias de transporte, caso o transporte do produto tenha sido realizado pelo cliente.

2. PRAZO DE GARANTIA:

O prazo de garantia contratual é de 12 (doze) meses, estando incluído neste prazo o período da garantia legal de 90 (noventa) dias. O prazo de garantia inicia-se a partir da data da emissão da nota fiscal de compra do produto.

3. OBSERVAÇÕES GERAL:

a) As despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidades única e exclusiva do consumidor;

b) Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

c) A EOS., buscando a melhoria continua de seus produtos, reserva-se ao direito de alterar as características técnicas e estéticas dos produtos sem prévio aviso;

d) Para sua comodidade, preserve o manual de instruções, certificado de garantia e a nota fiscal do produto.

EOS*

Serviço de Atendimento ao Consumidor

Horário de atendimento:
Segunda a sexta, das 8:00 às 18:00
E-mail: sac@eos.com.br
0800 721 8900



Serviço de Atendimento ao Consumidor

*Horário de atendimento:
Segunda a sexta, das 8:00 às 18:00
E-mail: sac@eos.com.br
0800 721 8900*